



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Mie
***Hotplate* di Restoran Fungiyaki**

Skripsi

Oleh

Windy Putri Dyana

2012320165

Bandung

2017



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Mie
***Hotplate* di Restoran Fungiyaki**

Skripsi

Oleh

Windy Putri Dyana

2012320165

Pembimbing

Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T.

Bandung

2017

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Windy Putri Dyana
Nomor Pokok : 2012320165
Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Mie *Hotplate* di Restoran Fungiyaki

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Kamis, 19 Januari 2017
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Ketua sidang merangkap anggota
Gandhi Pawitan, Ph.D

: 

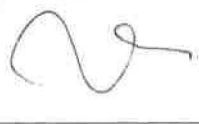
Sekretaris

Yoke Pribadi Kornarius, S.AB., M.Si.

: 

Anggota

Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T.

: 

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si



Pernyataan

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Windy Putri Dyana

NPM : 2012320165

Jurusan atau program studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku
Mie *Hotplate* di Restoran Fungiyaki

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila dikemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 9 Januari 2017



(Windy Putri Dyana)

ABSTRAK

Nama : Windy Putri Dyana
NPM : 2012320165
Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Mie
Hotplate di Restoran Fungiyaki

Fungiyaki merupakan restoran Jepang yang menyajikan mie *hotplate* sebagai produk andalannya. Pertumbuhan permintaan pada Fungiyaki mengalami peningkatan di setiap bulannya. Akan tetapi, peningkatan penjualan kurang didukung dengan sistem pengendalian persediaan bahan baku. Pengendalian persediaan didasarkan pada metode perkiraan atau prediksi kebutuhan bahan baku dari pemilik. Sehingga, terkadang restoran Fungiyaki mengalami kekurangan persediaan. Maka, penelitian ini bermaksud menerapkan salah satu metode pengelolaan persediaan yaitu *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Restoran Fungiyaki.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Pengumpulan data primer dan sekunder dilakukan dengan cara wawancara, pengamatan dan studi pustaka. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh penerapan metode EOQ menghasilkan perbedaan yang cukup signifikan dalam hal biaya dengan kebijakan pengelolaan persediaan bahan baku restoran Fungiyaki yang selama ini dilakukan. Total biaya persediaan bahan baku dengan mempergunakan pendekatan pemilik restoran sebesar Rp. 108.120.000,00 sedangkan total biaya persediaan bahan baku dengan menerapkan EOQ sebesar Rp. 75.500.000,00. Terlihat penghematan biaya sebesar Rp. 31.620.000,00.

Maka, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode EOQ dapat membantu restoran sebagai berikut: (1) keputusan penghematan biaya, 2) keputusan pembelian persediaan, 3) pengendalian persediaan bahan baku, dan 4) optimalisasi persediaan bahan baku.

Kata Kunci: *Economic Order Quantity*, peramalan, pengendalian persediaan.

ABSTRACT

Nama : Windy Putri Dyana
NPM : 2012320165
Title : *Raw Material Inventory Control Analysis of Hotplate Noodle at Restaurant Fungiyaki*

Fungiyaki is a Japanese restaurant with hotplate noodle as a best seller main course. It is supported by the evidence that almost every month, number of hotplate noodle sold is increasing. In contrary, this restaurant found difficulties in managing the raw material inventory. The owner has no standard in deciding amount of raw material ordered from supplier. This gave an impact on loss sales. Therefore, this research tried to implement the EOQ model in order to show how to manage the raw material inventory control in Fungiyaki restaurant.

This research methodology employed in this research is descriptive quantitative. Observation and interviews were employed to gather relevant data needed. The EOQ method used to calculate the minimum quantity ordered to supplier. The calculation of total cost was helping to analyze the cost efficiency of managing raw material.

Based on research, the EOQ showed that there is a significant differences in terms of cost. The actual total cost of raw materials using previous method showed Rp. 108.120.000,00, while using EOQ showed as Rp. 75.500.000,00. It indicated that there is a cost saving around Rp.31.620.000,00. Therefore, this research conclude that EOQ model able to help Fungiyaki Restaurant in terms of (1) giving cost savings; (2) helping in making decision regarding efficient number to order raw material, time to order and (3) handling raw material more efficient.

Keywords: Economic Order Quantity, Forecasting, Inventory management.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kebesarannya yang mengizinkan penulis untuk menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Mie *Hotplate* di Restoran Fungiyaki**”. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis dari Universitas Katolik Parahyangan.

Skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan program Sarjana Strata Satu (S-1) pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katholik Parahyangan Bandung.

Dalam pembuatan karya ilmiah ini penulis menghadapi beberapa hambatan dan tantangan, baik dari dalam diri sendiri maupun dari pihak luar. Namun, berkat saran, kritik, dan dorongan, serta semangat dari berbagai pihak, skripsi ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, sudah selayaknya pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu pembuatan karya ilmiah ini, diantaranya adalah:

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu memberikan hikmat dalam mengerjakan dari awal hingga akhir penelitian karya ilmiah ini. Berkat, kasih, dan mujizat yang selalu ada di setiap proses penyusunan karya ilmiah ini serta penyertaannya dan kasih karunia yang tidak pernah

2. berhenti. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan, tanpa Tuhan penulis tidak dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Mamih, papih yang selalu mendukung Windy dalam setiap kondisi dan memberikan bantuan yang paling cepat, baik berupa material maupun non-material. Terima kasih untuk setiap pemberian yang papih dan mamih kasih dalam mendukung, dan memberikan saran untuk saya. Tanpa papih dan mamih, saya tidak akan menjadi seperti sekarang, dengan menyelesaikan kuliah dengan baik. Setiap pengorbanan, kasih sayang papih dan mamih tidak ternilai harganya.
4. Ibu Dr. Maria Widyawarini, S.E., M.T, selaku dosen pembimbing yang telah bersedia dalam memberikan waktu, arahan, saran, dan nasihat dan bantuan selama dalam menyusun dan mengerjakan skripsi ini. Dan tidak pernah lelah dalam memberikan motivasi dan pemikiran yang baru dalam proses penyusunan ini. Terimakasih Ibu Maria atas kebaikan dan bantuan ibu sampai saya dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Terimakasih untuk DYMS, yang selalu ada dan membantu ketika dalam kesusahan dan membutuhkan bantuan, serta setiap saran dan masukan dalam menyusun skripsi ini. Terimakasih untuk meluangkan banyak waktu dalam menemani saya menyelesaikan tugas akhir ini, dan setiap pemberian yang diberikan baik materil maupun non-materil. Dan setiap wawasan baru yang diberikan merupakan pemberian yang sangat berarti bagi saya

6. Seluruh dosen dan staff Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katholik Parahyangan yang telah dengan baik membagikan ilmunya serta bantuannya kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. Terimakasih kepada Ko Hadi Brata S.E. dan Ci Mey Rosaria selaku owner Restoran Fungiyaki. Terimakasih koko dan cici untuk mau berbagi dalam informasi dan data yang saya perlukan, dan bantuan yang cepat dalam memberikan informasi.
8. Terimakasih untuk Hera Felita, Yohana Wayah, Shirley Astarina, Renata Husada, Yolanda Amalia. Untuk setiap waktu yang kalian luangkan untuk selalu menyemangati saya dalam mengerjakan skripsi ini.

Dengan penulisan skripsi ini, penulis menyadari masih belum sempurna dan terdapat kekurangan. Namun demikian, penulis telah berusaha semaksimal mungkin. Oleh sebab itu, dengan lapang dada dan sikap terbuka penulis bersedia menerima segala kritik dan saran demi kesempurnaan skripsi ini agar berguna bagi penulis di lain hari. Harapan penulis dapat berguna bagi kelangan akademis dan pihak-pihak lain yang terkait.

Bandung, Januari 2017

Penulis

Daftar Isi

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
Daftar Isi	vi
Dafar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Kegunaan Penelitian.....	5
1.5 Objek Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORI.....	7
2.1 Manajemen Operasional.....	7
2.2 Persediaan.....	8
2.2.1 Definisi Persediaan	8
2.2.2 Fungsi Persediaan	9
2.2.3 Jenis – Jenis Persediaan.....	10
2.2.4 Biaya- Biaya Persediaan.....	11
2.3 Pengendalian Persediaan	12
2.3.2 Fungsi Pengendalian Persediaan	12
2.4 Bahan Baku	13
2.5 EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>).....	16

2.6	Peramalan	19
2.6.1	Definisi Peramalan.....	19
2.6.2	Klasifikasi Peramalan Berdasarkan Waktu	20
2.6.3	Tipe Peramalan	21
2.6.4	Pendekatan dalam Peramalan	22
2.6.5	Model Peramalan.....	22
2.6.6	Peramalan Kuantitatif	23
2.6.7	Menghitung Kesalahan Peramalan	25
2.7	Hasil Penelitian Terdahulu	26
BAB III METODE PENELITIAN		28
3.1	Jenis Penelitian	28
3.2	Metode Penelitian.....	28
3.3	Tahap Penelitian	29
3.4	Operasional Variabel	30
3.5	Teknik Pengumpulan Data	31
3.6	Teknik Analisis Data	33
3.7	Populasi dan Sampel.....	33
3.7.1	Populasi	33
3.7.2	Sampel	34
BAB IV OBJEK PENELITIAN		35
4.1	Objek Penelitian	35
4.3	Pengendalian Persediaan Perusahaan	42
BAB V PEMBAHASAN		43
5.1	Pengendalian Persediaan yang Dilakukan Saat Ini	43
5.2	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Terigu	43
5.3	Pemakaian Bahan Baku	44
5.4	Perhitungan Peramalan	44
5.4.1	Rata-rata Bergerak (<i>Moving Average</i>).....	44

5.4.2 Penghalusan Eksponensial (<i>Simple Exponential Smoothing</i>)	45
5.4.3 Perbandingan Nilai Standar <i>Error</i> Metode Peramalan.....	55
5.5 Perhitungan EOQ.....	56
5.6 Faktor yang mempengaruhi pengendalian persediaan.....	57
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	60
6.1 Kesimpulan.....	60
6.2 Saran	61
Daftar Pustaka.....	62
LAMPIRAN.....	65

Daftar Tabel

Tabel 3.1 Tabel Operasional Variabel	30
Tabel 4.1 Tabel Jam Kerja	37

Daftar Gambar

Gambar 2.1 Penggunaan Persediaan dalam Waktu Tertentu	18
Gambar 3.1 Tahapan Penelitian	29
Gambar 4.1 Logo Fungiyaki	36
Gambar 4.2 Produk Fungiyaki	37
Gambar 4.3 Proses Produksi Fungiyaki	38
Gambar 4.4 Bagan Organisasi Fungiyaki	39

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Masalah persediaan merupakan salah satu masalah penting yang harus diselesaikan oleh perusahaan. Salah satu upaya dalam mengantisipasi masalah persediaan ini adalah dengan mengadakan suatu sistem pengendalian pada persediaan. Kebutuhan akan sistem pengendalian persediaan muncul karena adanya permasalahan yang mungkin dihadapi oleh perusahaan seperti kelebihan atau kekurangan persediaan. Jika perusahaan mengalami kelebihan persediaan maka banyak resiko yang harus diatasi perusahaan seperti kerusakan barang, biaya perawatan barang, serta modal persediaan yang besar. Sebaliknya apabila perusahaan kekurangan persediaan maka akan menimbulkan kekecewaan bagi para pelanggan, hilangnya kesempatan untuk memperoleh keuntungan dan menimbulkan rasa kurang percaya dan beralihnya pelanggan ke produsen saingan yang akhirnya akan merugikan perusahaan itu sendiri (Pamungkas dan Susanto, 2012).

Hal ini dikarenakan persediaan mempunyai pengaruh pada fungsi bisnis. Persediaan yang dimaksud seperti persediaan bahan baku, bahan pembantu, barang dalam proses, dan barang jadi. Pada persediaan bahan baku, diketahui bahwa persediaan yang cukup dapat memperlancar proses produksi barang setengah jadi maupun barang jadi. Adapun barang jadi yang dihasilkan harus

dapat menjamin efektifitas kegiatan penjualannya, yaitu dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan. Apabila tingkat kepuasan pelanggan tidak terpenuhi, yang di mana perusahaan tidak dapat menyediakan ataupun memenuhi produk yang dibutuhkan pelanggannya, maka akan dapat dipastikan bahwa perusahaan lambat laun akan kehilangan kesempatan untuk mempertahankan pasar yang sudah dimilikinya.

Salah satu faktor yang berpengaruh dalam ketersediaan produk yang tepat waktu pada perusahaan adalah pengendalian persediaan. Menurut Herjanto dalam Pinetri, dkk (2014), pengendalian persediaan didefinisikan sebagai berikut, yaitu (1) serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga; (2) kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan; dan (3) berapa besar pesanan harus diadakan. Hal ini penting dilakukan agar proses produksi dapat berjalan lancar dan bahan baku dapat tersedia dengan tepat waktu dan optimal (Pinetri, dkk, 2014).

Restoran Fungiyaki yang dipilih oleh penulis merupakan salah satu restoran Jepang yang menyediakan mie *hotplate* sebagai menu andalannya. Restoran ini memiliki kelebihan tersendiri dibandingkan dengan restoran-restoran lainnya, yaitu di mana jamur sebagai bahan dasar menu andalannya tersebut, restoran ini membuat olahan mienya sendiri dengan berbahan dasar tepung dan jamur, dengan tujuan untuk menyajikan cita rasa yang berbeda dengan restoran-restoran lainnya, serta bernilai tinggi di mata konsumen. Menurut pemiliknya restoran Fungiyaki ramai dipadati pengunjung setiap harinya kurang lebih didatangi oleh 150 pengunjung, sehingga pegawai di restoran ini dituntut untuk mampu bergerak

cepat agar tepat waktu dalam memenuhi kebutuhan pelanggannya. Maka pengendalian persediaan menjadi penting agar pasokan bahan baku terjaga.

Memprediksikan permintaan secara tepat sangatlah sulit dikarenakan perusahaan tidak dapat memprediksikan keinginan konsumennya, oleh sebab itu perusahaan harus merencanakan dengan matang dalam mengendalikan bahan baku agar tidak terlalu besar dan juga tidak terlalu kecil (Jani, 2014). Penting untuk manajemen restoran memperhatikan pengendalian persediaan bahan baku. Kesalahan dalam menentukan besarnya investasi guna mengontrol bahan baku yang terlalu besar dibandingkan dengan kebutuhan perusahaan berdampak pada biaya pemeliharaan dan penyimpanan dalam gudang.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MIE HOTPLATE DI RESTORAN FUNGIYAKI”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Persediaan bahan baku sangat dibutuhkan untuk menjamin berlangsungnya kegiatan produksi. Pada restoran Fungiyaki, produk yang dihasilkan yaitu makanan khas Jepang mie *hotplate* sebagai menu andalannya. Adapun pada proses produksinya, restoran Fungiyaki membuat mie sendiri sehingga bahan utama mienya dengan menggunakan bahan baku tepung dan jamur yang menjadikan mie ini berbeda dari yang lain.

Permasalahan yang kemudian dihadapi oleh restoran Fungiyaki pada saat ini adalah sering kali restoran memasok persediaan mie hotplate yang terlalu banyak.

Hal ini dikarenakan restoran ini selalu ramai pengunjung, namun permintaan para pelanggan akan mie *hotplate* setiap harinya tidaklah sama. Sehingga, perlu dilakukan perencanaan dan pengelolaan bahan baku. Adapun bila jumlah pengunjung yang memesan sangatlah banyak, maka kebutuhan mie yang diperlukan menjadi besar. Pemenuhan persediaan yang memadai merupakan faktor dari produksi pembuatan mie *hotplate*, dan pada proses produksinya, pembuatan mie *hotplate* sejatinya akan berjalan dengan lancar apabila bahan baku selalu tersedia. Sehingga, ini menjadi catatan penting bagi manajemen restoran untuk dapat melakukan sistem pengendalian persediaan bahan baku yang akurat dan terencana.

Dengan demikian, maka penulis merumuskan identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana sistem pengendalian persediaan bahan baku mie *hotplate* yang dilakukan oleh restoran Fungiyaki?
2. Faktor-faktor apa yang mempengaruhi dalam sistem pengendalian persediaan bahan baku pada restoran Fungiyaki?
3. Bagaimana efisiensi biaya persediaan pada restoran Fungiyaki?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis sistem pengendalian persediaan bahan baku mie *hotplate* seperti apa yang dilakukan oleh restoran Fungiyaki.

2. Untuk mengetahui dan menganalisis faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi dalam sistem pengendalian persediaan bahan baku pada restoran Fungiyaki.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis efisiensi biaya persediaan pada restoran Fungiyaki.

1.4. Kegunaan Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh penulis dapat diharapkan akan bermanfaat bagi pihak lain. Pihak lain yang dimaksud antara lain adalah bagi perusahaan yang penulis teliti itu sendiri, bagi penulis sendiri dan bagi pihak-pihak lainnya yang suatu saat nanti hendak mengetahui yang penulis teliti.

1. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian yang penulis lakukan diharapkan dapat membantu perusahaan untuk dapat digunakan sebagai bahan pijakan bagi proses rencana-rencana di masa yang akan datang agar perusahaan dapat berkembang menjadi lebih baik lagi.

2. Bagi Penulis

Hasil dari penelitian ini yaitu penulis dapat memakai teori yang sudah dipelajari selama di perkuliahan dan dapat di aplikasikan terhadap suatu perusahaan. Selain itu, penulis juga dapat mempraktekan teori yang sudah dipelajari diaplikasikan ke perusahaan yang nyata.

3. Bagi Pihak Lain

Hasil dari penelitian yang penulis lakukan diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi pihak lain yang membaca dan hendak melakukan penelitian sejenis. Selain itu, diharapkan juga bagi pihak lain yang membaca penelitian yang dilakukan oleh penulis akan dapat menjadi inspirasi dalam membangun suatu usaha atau dalam menghadapi suatu masalah terkait dengan pengendalian persediaan bahan baku.

1.5 Objek Penelitian

Restoran Fungiyaki berdiri sejak tahun 2012 dengan pemiliknya adalah Bapak Hadi Brata, SE. Ruang lingkup dari restoran ini adalah dibidang kuliner, yaitu menyediakan makanan dan nuansa Jepang. Restoran Fungiyaki berlokasi di Komplek Permata Cimahi, atau tepat disebelah Apotek Hanny, dengan nomor telepon (022) 91797622.