

**ANALISA PERSEDIAAN OPTIMAL UNTUK BAHAN  
BAKU DAGING MENGGUNAKAN *ECONOMIC ORDER  
QUANTITY MULTI-ITEM* PADA RUMAH MAKAN  
*MOUTON SLICE & GRILL BANDUNG***



**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Ekonomi

**Oleh:  
Niken Yovieta Rahmaayu  
2013120056**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM STUDI MANAJEMEN Terakreditasi  
Berdasarkan Keputusan BAN – PT  
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013  
BANDUNG  
2018**

**OPTIMAL INVENTORY ANALYSIS FOR RAW MEAT  
USING ECONOMIC ORDER QUANTITY MULTI-ITEM  
AT MOUTON SLICE & GRILL BANDUNG  
RESTAURANT**



**UNDEGRADUATE THESIS**

Submitted to complete part of the requirements  
for Bachelor Degree in Economics

**By  
Niken Yovieta Rahmaayu  
2013120056**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY  
FACULTY OF ECONOMICS  
MANAGEMENT PROGRAM  
Accredited Based on the Decree of BAN – PT  
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013  
BANDUNG  
2018**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM SARJANA MANAJEMEN**



**PERSETUJUAN SKRIPSI**

**ANALISA PERSEDIAAN OPTIMAL UNTUK BAHAN BAKU  
DAGING MENGGUNAKAN *ECONOMIC ORDER QUANTITY*  
*MULTI-ITEM* PADA RUMAH MAKAN *MOUTON SLICE &  
GRILL BANDUNG***

Oleh:  
Niken Yovieta Rahmaayu  
2013120056

Bandung, Januari 2018  
Ketua Program Sarjana Manajemen

Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si

Pembimbing Skripsi,

Brigita Meylianti Sulungbudi, S.E., M.Si

Ko-Pembimbing Skripsi,

Fernando Mulia, S.E., M.Kom.

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama (*sesuai akta lahir*) : Niken Yovieta Rahmaayu  
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 19 November 1994  
NPM : 2013120056  
Program studi : Manajemen  
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**ANALISA PERSEDIAAN OPTIMAL UNTUK BAHAN BAKU DAGING  
MENGUNAKAN *ECONOMIC ORDER QUANTITY MULTI-ITEM* PADA  
RUMAH MAKAN *MOUTON SLICE & GRILL* BANDUNG**

Dengan,

Pembimbing : Brigita Meylianti Sulungbudi, S.E., M.Si  
Ko-Pembimbing : Fernando Mulia, S.E., M.Kom

Adalah benar-benar karyatulis saya sendiri;

1. Apa pun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut, plagiat (Plagiarism) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kesarjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan oleh pihak mana pun.

Pasal 25 Ayat (2) UU No.20 Tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya. Pasal 70 Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana perkara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal: 3 Januari 2018

Pembuat pernyataan:



(Niken Yovieta Rahmaayu)

## ABSTRAK

Persediaan merupakan sebuah barang atau sekumpulan barang yang disimpan oleh perusahaan, kemudian digunakan atau diproses terlebih dahulu hingga akhirnya menjadi produk akhir dan ditawarkan kepada konsumen. Melalui persediaan, perusahaan mampu untuk menawarkan sebuah nilai dalam bentuk produk yang tujuannya untuk memenuhi dan memuaskan permintaan para konsumen. Mouton Slice & Grill merupakan usaha kuliner dengan konsep *American Festival BBQ*, dengan penggunaan bahan utama daging kambing, daging sapi, dan daging ayam. Untuk tetap dapat memenuhi permintaan sehari-hari *Mouton Slice & Grill* membutuhkan perencanaan persediaan yang dapat membuat persediaan selalu pada titik yang optimal.

Dari semua bahan baku yang digunakan akan dikelompokkan menjadi tiga kelompok dengan menggunakan *ABC Analysis*. *ABC Analysis* berfungsi untuk mengetahui persediaan apa yang perlu diawasi lebih ketat karena memberikan volume penjualan yang tinggi bagi *Mouton Slice & Grill*. Perhitungan selanjutnya akan dibatasi hanya pada Kelompok A, yaitu bagian-bagian dari daging kambing dan daging sapi dengan menggunakan *Economic Order Quantity Multi-item*.

Hasil dari perhitungan tersebut menghasilkan total biaya lebih kecil dibandingkan perhitungan yang dilakukan *Mouton Slice & Grill* sebesar Rp 3.332.929 untuk daging kambing dan untuk daging sapi sebesar Rp 3.438.017. Metode ini dapat menyebabkan: (1) Biaya penyimpanan lebih rendah, (2) Biaya pengiriman lebih rendah, (3) Dapat mengetahui titik persediaan optimal yang perlu dimiliki oleh *Mouton Slice & Grill*. Dengan adanya penghematan seperti itu, *Mouton Slice & Grill* disarankan untuk menerapkan *Economic Order Quantity Multi-item* untuk usaha rumah makannya tersebut agar memiliki persediaan yang optimal serta total biaya yang lebih rendah dari perhitungan yang dilakukan selama ini.

**Kata Kunci:** *ABC Analysis, Economic Order Quantity Multi-item, Safety Stock, Reorder Point*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah S.W.T karena atas berkah dan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Penelitian yang berjudul “Analisa Persediaan Optimal untuk Bahan Baku Daging Menggunakan *Economic Order Quantity Multi-item* pada Rumah Makan *Mouton Slice & Grill*” ini diajukan untuk dapat memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana strata-1 Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Katolik Parahyangan Bandung. Pada proses pengerjaan skripsi ini tidak dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya dukungan dari pihak-pihak yang senantiasa memberikan semangat serta bantuan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini, maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua penulis, Papah Yuce Roni Sumendap dan Mamah Chandra Dewi yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dan semangat untuk setiap langkah yang penulis lalui, khususnya dalam proses menempuh pendidikan dan penyelesaian skripsi ini.
2. Kepada Aa Akbar Yorando yang selalu memberikan kasih sayang, semangat, motivasi, dan doa bagi penulis untuk menjalani semua kegiatan yang penulis jalani.
3. Teh Audri dan Teh Mitri yang menemani dan membantu penulis selama proses pembuatan skripsi.
4. Ibu Brigita Meylianti Sulungbudi, S.E., M.Si., sebagai dosen pembimbing dan Bapak Fernando Mulia, S.E., M.Kom yang sudah berbaik hati membantu penulis dalam membuat skripsi. Terima kasih atas kesabaran, waktu, tenaga, kritik, serta saran yang sangat membantu penulis selama proses menyelesaikan skripsi.
5. Ibu Budiana selaku Dosen Wali penulis selama masa perkuliahan.
6. Ibu Dra. Triyana Iskandarsyah, M.Si selaku Ketua Prodi Program Studi Manajemen Universitas Katolik Parahyangan Bandung yang penulis hormati.
7. Seluruh dosen pengajar, staf tata usaha, staf perpustakaan Unpar, staf laboratorium komputer dan para pekarya.

8. Kepada pihak *Mouton Slice & Grill* yang telah mengizinkan dan membantu penulis untuk melakukan penelitian pada rumah makan tersebut.
9. Karina Agnia, Sheila Tanda Maharizka, Rinduri Maulida Arnasty, dan Adelia Silka Kencana yang senantiasa selalu menyemangati, menghibur, dan mengingatkan penulis selama ini dan khususnya selama proses menyelesaikan skripsi.
10. Kepada member Gadis Suci, Airien Parapat, Aisha Syifa Maudina, Miranda Agustina, Saraswati Oktora, Sarah Lolita, Nida Fairuz Hasanah, Silmina, Annisa Faza, Ratih Gayatri, Annisa Santika, Degita Cahya Fajriani, Ashifa Rahma, Tanya Ambardhita, dan Annisa Andryani yang sudah menemani penulis selama masa perkuliahan.
11. Tim Aral Meidina Putri, Karina Agnia, Yuramia Oksilasari, Aisha Syifa Maudina, Rastya Fitri, Surya Utami, Salsa Rizkiana, Shabrina Swarnie, Ratna Ayu, Khairina Hafsa dan Adisti Widia yang menyemangati penulis selama ini.
12. Fadillah Nur Jannah, Tiara Kalista, Thea Rahmani, yang selalu memberikan semangat dan bantuan selama ini
13. Teman-teman Unpar Manajemen 2013 Wiwied, Nadia, Tia, Tsaqif, Savero, Astrid, dan teman-teman lainnya yang tidak dapat dituliskan satu per satu.
14. Rena, Fajar, Ijal, dan sahabat semasa SMP yang tidak dapat disebutkan satu per satu.
15. Seluruh anggota keluarga, sahabat, dan teman-teman lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, semoga seluruh pihak yang telah memberikan doa, dukungan, dan bantuan kepada penulis senantiasa diberikan keberkahan oleh Allah SWT, dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk semua pihak, Amin.

Bandung, Januari 2018

Niken Yovieta Rahmaayu

## DAFTAR ISI

<b>Hal.</b>	
ABSTRAK .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian .....	3
1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian .....	3
1.4 Kerangka Pemikiran.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Persediaan .....	7
2.1.1 Fungsi Persediaan pada Perusahaan.....	7
2.1.2 Tujuan Persediaan .....	8
2.1.3 Tipe-tipe Persediaan.....	10
2.1.4 Biaya Persediaan .....	12
2.2 <i>ABC Analysis</i> .....	14
2.3 Sistem Pengendalian Persediaan .....	15
2.4 Model Persediaan.....	17
2.5 <i>Economic Order Quantity (EOQ)</i> .....	18
2.5.1 <i>Complete Aggregation</i> .....	21
2.5.2 <i>Tailored Aggregation</i> .....	22
2.6 <i>Reorder Point</i> .....	23



2.7	<i>Safety Stock</i> .....	24
2.8	<i>Level of Product Availability</i> .....	26
2.8.1	Peran Penting dari <i>Level of Product Availability</i> .....	26
2.8.2	Menetapkan Tingkat Optimal Ketersediaan Produk .....	27
2.8.3	Tekanan dalam Menentukan Jumlah Persediaan .....	28
BAB 3	METODOLOGI PENELITIAN.....	31
3.1	Metode Penelitian.....	31
3.1.1	Sumber Data Penelitian.....	31
3.1.2	Teknik Pengumpulan Data .....	31
3.1.3	Batasan Penelitian .....	32
3.1.4	Langkah Penelitian.....	32
3.2	Objek Penelitian .....	34
3.2.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	34
3.2.2	Logo Perusahaan .....	34
3.2.3	Produk yang Ditawarkan.....	35
BAB 4	PEMBAHASAN .....	36
4.1	<i>ABC Analysis</i> .....	36
4.1.2	Menghitung Total Penjualan Periode Bulan Juni 2017 - November 2017 .....	37
4.1.3	Menghitung Kumulatif Penjualan dan Pengelompokan Menu <i>Main Course</i> .....	39
4.2	<i>Ordering Cost</i> dan <i>Holding Cost</i> .....	43
4.3	Perhitungan Biaya Persediaan Menggunakan Perhitungan <i>Mouton Slice &amp; Grill</i> .....	44
4.3.1	Perhitungan Daging Kambing.....	44
4.3.2	Perhitungan Daging Sapi.....	46

4.4 Perhitungan Biaya Persediaan Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity Multi-item</i> .....	48
4.4.1 Perhitungan Daging Kambing.....	48
4.4.2 Perhitungan Daging Sapi.....	50
4.5 Perhitungan <i>Safety Stock</i> dan <i>Reorder Point</i> .....	51
4.5.1 Perhitungan <i>Safety Stock</i> .....	51
4.5.2 Perhitungan <i>Reorder Point</i> .....	54
4.6 Perbandingan Biaya Persediaan Menggunakan Perhitungan <i>Mouton Slice &amp; Grill</i> dengan Metode <i>EOQ Multi-Item</i> .....	56
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>59</b>
5.1 Kesimpulan .....	59
5.2 Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbedaan dari <i>Fixed-order Quantity Model (Q-Model)</i> dan <i>Fixed-time Period Model (P-Time)</i> .....	16
Tabel 4.2 Penjualan Menu <i>Main Course</i> Pada Bulan Juni 2017 - November 2017.....	38
Tabel 4.3 <i>ABC Analysis</i> untuk Menu <i>Main Course Mouton Slice &amp; Grill</i> Periode Juni 2017 - November 2017.....	39
Tabel 4.4 Hasil <i>ABC Analysis</i> untuk Kelompok A .....	41
Tabel 4.5 Jenis, Bagian, Daging Kelomok A yang Akan Dihitung Berdasarkan <i>ABC Analysis</i> .....	42
Tabel 4.6 <i>Ordering Cost</i> dan <i>Holding Cost Mouton Slice &amp; Grill</i> .....	43
Tabel 4.7 Biaya Perolehan dan <i>Total Cost</i> Daging Kambing Periode Juni 2017 - November 2017.....	45
Tabel 4.8 Biaya Perolehan dan <i>Total Cost</i> Daging Sapi.....	48
Tabel 4.9 <i>Optimal Order Size</i> Daging Kambing.....	49
Tabel 4.10 <i>Optimal Order Size</i> Daging Sapi .....	50
Tabel 4.11 <i>Safety Stock</i> Daging Kambing.....	52
Tabel 4.12 <i>Safety Stock</i> Daging Sapi .....	53
Tabel 4.13 <i>Reorder Point</i> Daging Kambing.....	54
Tabel 4.14 <i>Reorder Point</i> Daging Sapi.....	55
Tabel 4.15 Perbedaan <i>Order Frequency</i> dan <i>Order Size</i> pada Daging Kambing.....	56
Tabel 4.16 Perbedaan <i>Order Frequency</i> dan <i>Order Size</i> pada Daging Sapi.....	57
Tabel 4.17 Perbandingan <i>Total Cost</i> menurut perhitungan <i>Mouton Slice &amp; Grill</i> dan <i>EOQ Multi-item</i> Periode Juni 2017 - November 2017.....	58
Tabel 5.1 Jenis Daging, Bagian Daging, Menu untuk Perhitungan <i>EOQ</i>	

<i>Multi-item</i> .....	59
Tabel 5.2 Perbandingan <i>Order Size</i> , Frekuensi Optimal, dan Frekuensi Pembelian untuk Daging Kambing.....	60
Tabel 5.3 Perbandingan <i>Order Size</i> , Frekuensi Optimal, dan Frekuensi Pembelian untuk Daging Sapi.....	61
Tabel 5.4 Perbandingan Total Cost Daging Kambing dan Daging Sapi.....	62
Tabel 5.5 <i>Safety Stock</i> dan <i>Reorder Point</i> Daging Kambing dan Daging Sapi .....	62

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Hal.</b>
Gambar 3.1 Logo <i>Mouton Slice &amp; Grill</i> .....	35
Gambar 3.2 Tampilan Menu <i>Main Course</i> .....	35
Gambar 3.3 Tampilan Menu <i>Lights</i> .....	37

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Penelitian

Persediaan merupakan sebuah barang atau sekumpulan barang yang disimpan oleh perusahaan, kemudian digunakan atau diproses terlebih dahulu hingga akhirnya menjadi produk akhir dan ditawarkan kepada konsumen. Melalui persediaan, perusahaan mampu untuk menawarkan sebuah nilai dalam bentuk produk yang tujuannya untuk memenuhi dan memuaskan para konsumen (Schroeder, Goldstein, dan Rungtusanatham, 2011:363). Dapat dikatakan bahwa persediaan memiliki peran penting dalam proses operasi bisnis suatu perusahaan. Tanpa adanya persediaan, perusahaan tidak mampu untuk menawarkan dan menjual produknya. Pengelolaan persediaan yang baik dapat membantu perusahaan untuk menghadapi permintaan yang sering berfluktuatif sehingga tetap selalu dapat memenuhi keinginan konsumen (Heizer, Render, dan Munson, 2017:490).

Selama proses operasi bisnis, perusahaan dihadapkan dengan ketidak-pastian. Ketidak-pastian ini dapat disebabkan karena keterlambatan pada datangnya persediaan yang dipesan dari pemasok ataupun barang yang diterima tidak sesuai keinginan dari perusahaan. Sehingga, hal tersebut membuat penjualan terhambat karena persediaan tidak sesuai. Oleh sebab itu, pengendalian persediaan dibutuhkan perusahaan untuk menentukan jumlah persediaan yang dipesan serta membantu untuk menjaga tingkat persediaan yang dimiliki tetap berada pada posisi yang optimal, yaitu tidak kekurangan atau kelebihan.

Melalui penerapan manajemen persediaan yang sesuai dengan kebutuhan, perusahaan mampu mengatasi hal-hal yang dapat menyebabkan masalah persediaan bagi perusahaan, seperti kelebihan persediaan (*overstock*) atau kekurangan persediaan (*understock*). Kelebihan persediaan terjadi disaat persediaan yang tersedia lebih besar dari yang digunakan, hal tersebut dapat mengakibatkan penumpukan bahan baku yang dimiliki oleh perusahaan. Dampak dari peristiwa tersebut adalah kerugian sebesar biaya pembelian bahan baku yang tidak terpakai. Kemudian

kekurangan persediaan juga dapat merugikan perusahaan, yaitu disaat terjadi permintaan dari konsumen, namun perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan tersebut dikarenakan persediaan tidak ada. Hal ini menyebabkan kerugian bagi perusahaan sebesar harga yang ditawarkan dari produk yang diinginkan oleh konsumen.

Menggunakan manajemen persediaan yang sesuai dengan kondisi perusahaan akan membantu perusahaan untuk meminimalkan biaya kerugian karena kelebihan persediaan, serta meminimalkan pula kerugian jika tidak dapat memenuhi permintaan karena kurangnya persediaan untuk memproses produk yang ditawarkan. Manajemen persediaan juga dapat membantu perusahaan untuk menghindari masalah keterlambatan pengiriman barang oleh pemasok yang mungkin terjadi saat memesan bahan baku untuk keperluan penjualan. Penerapan manajemen persediaan yang tepat, dapat membantu perusahaan untuk selalu dapat memenuhi permintaan dari konsumen.

Objek penelitian kali ini adalah sebuah rumah makan yang bernama *Mouton Slice & Grill*. Menu utama yang ditawarkan pada rumah makan ini berupa macam-macam daging yaitu, daging kambing, daging sapi, dan daging ayam. Pada proses penjualan, rumah makan ini dihadapkan dengan permintaan yang berfluktuatif. Hal tersebut perlu dijadikan pertimbangan bagi pihak *Mouton Slice & Grill* untuk menentukan jumlah persediaan untuk selalu dapat memenuhi permintaan agar tidak kelebihan ataupun kekurangan. Penerapan pengendalian persediaan yang tepat dapat membantu *Mouton Slice & Grill* untuk mengetahui persediaan yang optimal bagi kebutuhan penjualan sehari-hari.

Salah satu metode pengendalian persediaan yang dikemukakan oleh Heizer, Render, dan Munson (2017:496) adalah *Economic Order Quantity*. Penerapan metode ini dapat membantu perusahaan untuk dapat mengetahui tingkat optimal persediaan yang harus dimiliki dengan meminimalkan biaya pemasangan dan penyimpanan.

Dengan demikian penulis akan melakukan penelitian yang berjudul:

# "ANALISA PERSEDIAAN OPTIMAL UNTUK BAHAN BAKU DAGING MENGGUNAKAN *ECONOMIC ORDER QUANTITY MULTI-ITEM* PADA RUMAH MAKAN *MOUTON SLICE & GRILL* BANDUNG".

## 1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Bedasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan sebelumnya, peneliti merumuskan permasalahan menjadi:

1. Produk-produk apa saja yang memberikan volume penjualan tinggi untuk Rumah Makan *Mouton Slice & Grill*?
2. Metode persediaan apakah yang sebaiknya diterapkan oleh Rumah Makan *Mouton Slice & Grill*?

## 1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian kali ini adalah:

1. Untuk mengetahui produk-produk yang memberikan volume penjualan tinggi untuk Rumah Makan *Mouton Slice & Grill*.
2. Untuk mengetahui metode persediaan yang sebaiknya diterapkan oleh Rumah Makan *Mouton Slice & Grill*.

Kegunaan penelitian ini adalah:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan menambah wawasan penulis mengenai bagaimana mengaplikasikan manajemen persediaan suatu perusahaan, khususnya mengenai *Economic Order Quantity Multi-item*.

2. Bagi pihak *Mouton Slice & Grill*.

Diharapkan dapat menjadi masukan untuk meningkatkan kinerja manajemen persediaan *Mouton Slice & Grill*.

3. Bagi pembaca

Diharapkan menjadi pengetahuan serta informasi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat mengenai bagaimana penggunaan manajemen persediaan.



#### 1.4 Kerangka Pemikiran

Persediaan memiliki peran penting pada keberlangsungan operasional suatu perusahaan sehari-hari. Melalui persediaan, perusahaan dapat memenuhi kebutuhan konsumennya dengan memproduksi persediaan tersebut hingga menjadi produk akhir dan akhirnya dapat digunakan atau dikonsumsi oleh konsumen. Tanpa adanya persediaan, perusahaan tidak dapat menawarkan produk mereka. Sehingga, suatu perusahaan memerlukan pengendalian persediaan yang tepat untuk diterapkan di perusahaan.

Tujuan dari melakukan pengendalian persediaan ini adalah agar perusahaan selalu dapat memenuhi permintaan konsumen. Selain itu, melalui pengendalian persediaan perusahaan dapat merencanakan berapa banyak persediaan optimal yang perlu dimiliki dan kapan sebaiknya perusahaan melakukan pemesanan ulang. Kemudian memperhitungkan seberapa banyak persediaan cadangan yang harus dimiliki perusahaan disaat waktu menunggu persediaan yang baru dipesan kepada pemasok sedang diproduksi, sehingga tetap dapat memenuhi permintaan konsumen.

Selama memiliki persediaan, perusahaan perlu melakukan pengawasan untuk persediaan yang dimiliki. Sering kali perusahaan menawarkan produk lebih dari satu jenis, bahkan tidak menutup kemungkinan perusahaan memiliki banyak jenis produk. Dari berbagai jenis tersebut, masing-masing mempunyai cara pengawasan yang berbeda-beda. Produk yang memiliki tingkat permintaan dan penjualan yang tinggi memerlukan perhatian serta pengawasan yang lebih ketat. Menurut Heizer, Render, dan Munson (2017) pada setiap proses pengendalian persediaan, perusahaan perlu untuk mengaplikasikan *ABC Analysis*. Metode ini biasanya digunakan untuk perusahaan yang memiliki produk yang lebih dari satu. *ABC Analysis* merupakan sebuah metode untuk membagi persediaan yang ada di tangan saat ini menjadi tiga klasifikasi berdasarkan volume penjualan tahunan.

1. Kelompok A merepresentasikan sekitar 15% dari total persediaan dan mempunyai proporsi penggunaan biaya sebesar 70%-80%.
2. Kelompok B menggambarkan sekitar 30% dari persediaan, serta 15%-20% dari nilai uang.

3. Kelompok C merepresentasikan sekitar 5% total nilai uang dan 55% dari total persediaan.

Setelah mengetahui kelompok-kelompok tersebut perusahaan akan mengetahui persediaan apa yang memberikan penjualan yang tinggi dan perlu diperhatikan, serta diawasi lebih baik dan ekstra. Hal ini pun membantu perusahaan dalam memutuskan jumlah pemesanan yang efektif sehingga tidak mengakibatkan kepemilikan persediaan yang terlalu banyak ataupun terlalu sedikit. Perusahaan perlu mempertimbangkan biaya yang harus dikeluarkan sehingga pengeluaran untuk keperluan persediaan dapat dikeluarkan secara efisien. Salah satu model pengendalian persediaan yang dijelaskan oleh Heizer, Render, dan Munson (2016:496) adalah *Economic Order Quantity (EOQ)*. *Economic Order Quantity* merupakan salah satu sistem pengendalian persediaan yang bertujuan untuk meminimalkan biaya persediaan melalui biaya pemasangan dan biaya penyimpanan. Terdapat beberapa asumsi pada sistem pengendalian persediaan ini agar dapat diterapkan pada suatu perusahaan Heizer, Render, dan Munson (2017:491), yaitu:

1. Jumlah permintaan diketahui, konstan, dan independen.
2. Waktu antara pemesanan dan penerimaan barang diketahui dan konstan.
3. Penerimaan secara langsung dan lengkap, dimana penerimaan dari pemesanan persediaan yang dilakukan datang pada satu kelompok dalam satu waktu.
4. Tidak ada kuantitas diskon
5. Biaya variabel hanya terdapat pada biaya pemesanan dan biaya penyimpanan persediaan sepanjang waktu
6. *Stockout* dapat dihindari jika pesanan dilakukan pada waktu yang tepat.

*Economic Order Quantity* membahas berapa banyak sebaiknya perusahaan memesan persediaan. Namun, selain itu menurut Bozarth dan Handfield (2013:357) perusahaan perlu memperhatikan waktu untuk melakukan pemesanan kembali, atau yang dikenal sebagai *reorder point*. Penentuan waktu pemesanan kembali didasari dengan jumlah persediaan yang dimiliki saat itu, yang mana sebelumnya perusahaan telah menentukan pada titik persediaan berapa perusahaan melakukan pemesanan kepada pemasok. Dalam menentukan *Reorder Point*, perusahaan dihadapkan dengan

beberapa faktor yang dapat menghambat operasional perusahaan, yaitu keterlambatan dari pihak pemasok dalam mengantarkan pesanan, peramalan yang salah, atau persediaan tidak ada atau habis selama waktu tunggu (*lead time*).

Salah satu untuk menghindari hal tersebut adalah dengan memiliki persediaan cadangan, atau yang dikenal dengan *Safety Stock*. *Safety Stock* dibutuhkan untuk menghadapi permintaan yang tidak menentu. Melalui persediaan cadangan ini perusahaan tetap dapat memenuhi permintaan, yang diasumsikan bisa saja jumlahnya lebih besar dari persediaan yang dimiliki Jacobs dan Chase (2014: 526).