Prodi Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Udayana

ISSN : 2503 – 488 X

JURNAL

REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI

Volume 6 No 4 Tahun 2018

Penerbit :
Prodi Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Udayana

SUSUNAN DEWAN REDAKSI

JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI

Pelindung : Prof. Dr. Ir. I Ketut Satriawan, M.T,

Penanggung jawab : Dr. Ir. Luh Putu Wrasiati, MP

Pemimpin Redaksi : I Made Mahaputra Wijaya, ST., M.Eng., Ph.D

Penelaah :

1. Prof. Dr. Ir. G P Ganda Putra, MP
2. Prof. Ir. Nyoman Semadi Antara, MP., Ph.D.
3. Prof. Dr, Bambang Admadi H., MP
4. Prof. Dr. Ir. I Ketut Satriawan, MT
5. Dr.Ir. Ni Made Wartini, MP
6. Dr. Ir. Luh Putu Wrasiati, MP
7. Dr. Ir. Sri Mulyani, MP
8. Ir. I. B. W. Gunam, MP., Ph.D.
9. Ir. A. A. P. Agung Suryawan Wiranatha, M.Sc. Ph.D.
10. I Made Mahaputra Wijaya, ST., M.Eng., Ph.D
11. Dr. Ir. Lutfi Suhendra, MP
12. Dr. Dra. Siti Maryam
13. Dr. Dra. Desak Made Citrawati

Redaksi Pelaksana :

1. I Wayan Gede Sedana Yoga, S.TP.,M.Agb.
2. Ni Putu Suwariani, S.TP.,M.Boitech.

REDAKSI JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI

Alamat :

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Gedung GA,

Kampus Bukit Jimbaran, Badung Bali

Telp/Fax 0361 701801

Email :tipftp@unud.ac.id

Website: https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip

Contact Person

I Gusti Bagus Arya Yudiastina, S.TP

HP: +6281999432466

Email: aryayudiastina@gmail.com

Putu Pande Yashika, S.TP

HP: +6287862181094

Email: pandeyashika29@gmail.com

JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI

Daftar Isi

Vol. 6 No. 4 Desember 2018 ISSN : 2503-488X

---

1. Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Kopi Luwak pada Satria Agrowisata di Kabupaten Gianyar 269-277
Putu Marita Cakatini Rosyanta, I Ketut Satriawan, I Wayan Gede Sedana Yoga

2. Karakteristik Pewarna Alami dari Ekstrak Kulit Buah Jeruk Mandarin (*Citrus reticulata*) pada Perbandingan Pelarut Etanol dan Kloroform 278-287
Sagung Ayu Bulan Julia Saraswati, Luh Putu Wrasiati, Ni Made Wartini

3. Jalur Distribusi dan Upaya Perbaikan Pascapanen Bunga Potong Krisan (*Dendrathema grandiflora*) dari Petani Desa Pancasari Buleleng sampai Pengecer 288-296
Yohana Putri Lumbantoruan, Bambang Admadi H, Sri Mulyani

4. Pengaruh Perbandingan Minyak Kelapa (*Cocos nucifera*) dengan Lemak Kakao (*Theobroma cacao* L.) dan Suhu Pemanasan terhadap Karakteristik Sabun 297-306
Ni Made Purindah Sari, Luh Putu Wrasiati, Lutfi Suhendra

5. Pengaruh Suhu dan Jenis Asam pada Hidrolisis Pati Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) terhadap Karakteristik Glukosa 307-315
Ni Kadek Ariani Dewi, Amna Hartiati, Bambang Admadi H

6. Isolasi dan Karakterisasi Khamir Potensial Penghasil Bioetanol dari Industri Arak di Karangasem Bali 316-326
Nebay Cronika Simbolon, I Made Mahaputra Wijaya, Ida Bagus Wayan Gunam

7. Analisis Pengendalian Persediaan Produk Chitato Studi Kasus : Pt. Kembar Putra Makmur Denpasar-Bali 327-334
Ni Putu Candra Wikantari, I Ketut Satriawan, I Wayan Gede Sedana Yoga

8. Karakteristik Enkapsulat Pewarna Fungsional dari Ekstrak Selada Laut (*Ulva lactuca* L) pada Perlakuan Perbandingan Gelatin dan Maltodekstrin 335-344
I Wayan Eko Fridayana, Luh Putu Wrasiati, G.P. Ganda Putra

9. Sistem Dinamis Ketersediaan Daging Sapi di Provinsi Bali 345-355
Ni Made Evi Yulastari, I Ketut Satriawan, Cokorda Anom Bayu Sadyasmara

10. Aspek Sanitasi dan Hygiene di Warung Makan Ikan Laut Kawasan Pantai Lebih Kabupaten Gianyar 356-364
I Wayan Agus Wijaya Adi Kesuma, Luh Putu Wrasiati, Amna Hartiati

11. Strategi Peningkatan Kualitas Produk Body Scrub PT Bali Tangi dengan Metode *Quality Function Deployment* 365-373
Ni Ketut Titi Triastuti, A.A.P. Agung Suyawan Wiranatha, Luh Putu Wrasiati

12. Kelayakan Finansial dan Analisis Nilai Tambah pada Pengolahan Biji Kakao Kupas tanpa Sangrai di UD. Harta Sari Selemadeg Tabanan Bali 374-381
Putu Agung Sujud Rama Krishna, Luh Putu Wrasiati, G.P Ganda Putra

13. Aplikasi *Commodity System Assessment Method* (CSAM) dalam Distribusi Cabai (*Capsicum annum* L) dari Petani di Kecamatan Penebel sampai Pengecer 382-391
I Gusti Ngurah Cahyadi Kresnawan, Amna Hartiati, I Wy Gd. Sedana Yoga

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN PRODUK CHITATO

by Candra Wikantari, Dkk

Submission date: 18-Jan-2019 12:19PM (UTC+0700)
Submission ID: 1065555351
File name: Jurnal_candra.pdf (203.47K)
Word count: 3149
Character count: 18376

Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri
Vol. 6, No.4, 327-334, Desember 2018

ISSN : 2503-488X

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN PRODUK CHITATO STUDI KASUS : PT. KEMBAR PUTRA MAKMUR DENPASAR-BALI

Inventory Control Analysis of Chitato Products Case Study: PT. Kembar Putra Makmur Denpasar-Bali

Ni Putu Candra Wikantari, I Ketut Satriawan*, I Wayan Gede Sedana Yoga
PS Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Kampus Bukit Jimbaran, Badung, Kode pos : 80361; Telp/Fax : (0361) 701801.

Diterima 08 Oktober 2018 / Disetujui 24 Oktober 2018

ABSTRACT

This study aims to apply the EOQ method for planning Chitato product orders at PT. Kembar Putra Makmur. Data collection is done by interviewing. The results showed that the highest supply of Chitato 15 grams of Chitato Beef Barbeque with a purchase frequency of 20 orders in one year, with the number of orders was 4,928 boxes, the amount of Safety Stock was 3,364 boxes, and the company retured to oder (Reorder Point) when inventory reaches 4,676 boxes. Companies should use the Economic Order Quantity (EOQ) method, Safety Stock, and Reorder Points in processing and controlling inventory to avoid stock out.
***Keywords**: inventory control, chitato, Economic Order Quantity (EOQ), Safety Stock, and Reorder Point*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menerapkan metode EOQ untuk perencanaan pesanan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara. Hasil penelitian menujukan bahwa persediaan Chitato yang paling tinggi adalah Chitato Beef Barbeque kemasan 15 gr dengan frekuensi pembelian 20 kali pemesanan dalam satu tahun, dengan jumlah pemesanan adalah 4.928 dus, jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) yaitu 3.364 dus, dan perusahaan melakukan pemesanan kembali (*Reorder Point*) pada saat persediaan mencapai 4.676 dus. Perusahaan sebaiknya menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety Stock*, dan *Reorder Point* dalam pengolahan dan pengendalian persediaan untuk menghindari adanya kekurangan stok (stock out).
Kata kunci: Pengendalian Persediaan,Chitato, *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety Stock*, dan *Reorder Point*

*Korespondensi Penulis:
Email: satriawan@unud.ac.id

PENDAHULUAN

Persediaan barang dagang merupakan salah satu sumber daya penting bagi kelangsungan hidup perusahaan dagang, karena disamping merupakan asset yang nilainya paling besar dibanding aktiva lancar lainnya dalam neraca perusahaan, juga disebabkan sebagai sumber utama pendapatan perusahaan dagang berasal dari hasil penjualan persediaannya (Setyorini *et al*., 2015). Amrillah *et al*., (2016), menerapkan metode *Economic Order Quantity* di dalam pembelian bahan baku pembantu yang optimal, dan diperoleh selisih penghematan pengeluaran total biaya untuk bahan baku pembantu. Nilwan *et al*., (2011), menghasilkan kuantitas pembelian barang dagangan Chiki merk Thunder dengan total biaya persediaan optimal, biaya persediaan barang dagangan menurut perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ) lebih kecil dibandingkan dengan total biaya menurut perusahaan. Menurut Wahyudi (2015), perusahaan harus tetap hati-hati dalam menentukan kebijakan persediaan, karena persediaan membutuhkan biaya investasi dan dalam hal ini menjadi tugas bagi manajemen untuk menentukan investasi yang optimal dalam persediaan. Menurut Ahyari (2003), biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan sehubungan dengan pengendalian persediaan di dalam suatu perusahaan terdiri dari biaya pemesanan dan penyimpanan.

Makanan ringan merupakan makanan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat. Makanan ringan ini biasanya dikonsumsi diantara waktu makan utama dan umumnya merupakan bagian yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari terutama kalangan anak-anak dan remaja. Salah satu jenis makanan ringan yang dikembangkan dan cukup populer adalah keripik. Keripik pada umunya dibuat dari satu jenis bahan baku, seperti kentang, umbi-umbian yang diiris tipis lalu digoreng, sehingga seringkali keripik yang dihasilkan memiliki kekurangan dari segi gizi, cita rasa maupun keseragaman ukuran (Damayanti dan Listyorini, 2006). Produk yang termasuk dalam kategori makanan ringan menurut Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 tanggal 9 Oktober 2006 tentang kategori pangan adalah semua makanan yang berbahan dasar kentang, umbi, serealia, tepung atau pati (dari umbi dan kacang) dalam bentuk keripik, kerupuk dan jipang (BPOM, 2006).

PT. Kembar Putra Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang distributor. PT. Kembar Putra Makmur merupakan cabang dari PT. Indofood Sukses Makmur Tbk yang didirikan pada tahun 1981 dan merupakan cabang terbesar dari produk Indofood Sukses Makmur Tbk, khususnya produk mie instant (Indomie), biskuit, saos, snack, margarin, minyak goreng, tepung terigu, minuman, bubur bayi dan permen di wilayah Bali. Meningkatnya persaingan memicu perusahaan untuk memperbaiki manajemen dan meningkatkan mutu manajemen agar dapat bertahan dalam persaingan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah memperbaiki manajemen pemasaran agar dapat memenuhi permintaan konsumen tepat waktu dan tepat jumlah. Dari hasil Praktek Kerja Lapangan (PKL) dengan melakukan perhitungan peramalan permintaan produk Chitato mengikuti metode Linear Trend. Berdasakan hasil perhitungan tersebut didapatkan hasil peramalan jumlah permintaan Oktober 2017 snack Chitato Rasa Ayam Bumbu kemasan 15 gram di PT. Kembar Putra Makmur dengan metode Linear Trend adalah sebanyak 4.113 dus, perusahaan mengalami kekurangan stok Chitato di gudang dan menyebabkan perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan.

Berdasarkan hasil pengamatan serta wawancara yang dilakukan, maka dapat teridentifikasi masalah pada perusahaan mengenai persediaan produk Chitato pada PT. Kembar Putra Makmur. Persediaan 12 varian

rasa produk Chitato sebanyak 266.003 dus dan penjualan sebanyak 289.447 dus selama periode Januari sampai Desember 2017, yang menyebabkan perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan, serta membuat perusahaan harus memberhentikan proses distribusi, dan menunggu sampai produk datang. Hal tersebut dapat membuat perusahaan mengalami kerugian karena tidak adanya pemasukan namun tetap harus mengeluarkan biaya-biaya untuk para pekerja. Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu adanya analisis pengendalian persediaan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur.

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalahnya adalah bagaimanakah penerapan metode EOQ untuk perencanaan pesanan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur dan Tujuan penelitian ini adalah penerapan metode EOQ untuk perencanaan pesanan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di PT. Kembar Putra Makmur beralamat di Jalan Cargo Permai No.77 Ubung Kaja, Denpasar Utara dan Lab. Sistem Manajemen Industri, Program Studi, Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan dari bulan Mei sampai Juli 2018.

Tahapan penelitian yang dilakukan terdiri atas survei pendahuluan, identifikasi variabel persediaan, pengumpulan data, pengolahan data menggunakan metode *Economic Order Quantity*, persediaan pengaman (*Safety Stock*), dan titik pemesanan kembali (*Reorder Point*), dan interpretasi pengolahan data.

Survei pendahuluan dilakukan untuk menajamkan perumusan permasalahan dan tujuan penelitian. Identifikasi variabel persediaan itu terdiri dari biaya pemesanan produk (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan produk (*carrying cost*). Biaya pemesanan produk terdiri dari beberapa biaya yaitu : biaya telepon, biaya bongkar, dan biaya administrasi. Biaya penyimpanan produk terdiri dari beberapa biaya yaitu : biaya listrik, biaya pengawas dan pelaksana gudang, biaya perawatan gudang, dan biaya asuransi.

Dalam penelitian ini, pengumpulan data dilakukan melalui metode wawancara, dengan menggunakan panduan wawancara, untuk mendapatkan gambaran mengenai sistem pengendalian persediaan produk Chitato. Berdasarkan data yang telah terkumpul, dilakukan perhitungan kuantitas pemesanan ekonomis (*Economic Order Quantity* - EOQ), persediaan pengaman (*Safety Stock*) dan titik pemesanan kembali (*Reorder Point*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya yang dikeluarkan oleh PT. Kembar Putra Makmur sehubungan dengan pengendalian persediaan produk Chitato terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.

Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan merupakan biaya yang timbul akibat perusahaan melakukan pembelian barang. Data biaya pemesanan untuk produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur Tahun 2017 seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Biaya Pemesanan Tahun 2017

No	Jenis biaya pemesanan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya telepon	Rp. 3.200 per pesan
2.	Biaya bongkar	Rp. 40 per dus
3.	Biaya administrasi	Rp. 100 per pesan

Sumber : PT. Kembar Putra Makmur 2017

Biaya Telepon

Biaya yang timbul karena pemakaian jasa komunikasi dari perusahaan dalam pemesanan barang maupun pengecekan pengiriman barang. Biaya pemesanan produk Chitato diasumsikan selama 10 menit setiap sekali pesan dengan tarif telepon per menit Rp.320, produk yang dipesan terdiri dari 23 jenis produk maka biaya telepon setiap kali pesan dikalikan 23 jenis produk didapatkan total biaya telepon Rp. 73.600.

Biaya Bongkar

Biaya yang timbul karena pemindahan barang dari truk ke gudang yang dilakukan perusahaan, maka menimbulkan biaya bongkar bagi perusahaan. Setiap kali pengiriman jumlahnya tidak tetap, maka untuk perhitungan biaya bongkar diambil dari rata-rata pengiriman semua produk dalam satu tahun. Biaya bongkar yang dikeluarkan Rp. 40 per dus dengan perhitungan rata-rata pengiriman dikalikan biaya bongkar tiap dus didapatkan total biaya bongkar setiap kali pesan Rp. 886.680.

Biaya Administrasi

Biaya administrasi yang dikelurkan Rp. 100 per pesan, untuk mencari total biaya administrasi dilakukan perhitungan dengan mengalikan 23 jenis produk dengan biaya administrasi per pesan didapatkan total biaya administrasi Rp. 2.300. Data total biaya pemesanan untuk produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Total Biaya Pemesanan Produk Chitato per Tahun

No	Jenis biaya pemesanan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya telepon	Rp. 73.600
2.	Biaya bongkar	Rp. 886.680
3.	Biaya administrasi	Rp. 2.300
	Total biaya pemesanan	Rp. 962.580

Sumber : Data diolah

Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan sehubungan dengan adanya produk yang disimpan dalam perusahaan. Total biaya penyimpanan produk Chitato per tahun sebanyak Rp. 7.137.774. Data biaya penyimpanan untuk produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur Tahun 2017 seperti pada Tabel 3.

Kuantitas pemesanan ekonomis (*Economic Order Quantity* - EOQ)

Penentuan jumlah pembelian produk Chitato untuk setiap kali pembelian dilakukan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Menurut Carter (2009), kuantitas pemesanan ekonomis (*Economic Order Quantity*) adalah jumlah persediaan yang dipesan pada suatu waktu yang meminimalkan biaya persediaan tahunan. Hasil perhitungan kuantitas pemesanan optimal dengan menggunakan metode EOQ untuk setiap varian rasa dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 menunjukkan bahwa jumlah pembelian atau pemesanan produk Chitato yang optimal setiap kali pesan berdasarkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), pemebelian produk Chitato yang paling tinggi adalah rasa Chitato Beef Barbeque kemasan 15 gr dikarenakan rasa tersebut banyak diminati konsumen, sedangkan pembelian produk Chitato yang paling rendah rasa Chitato Mango Sticky Rice kemasan 55 gr. Dengan menggunakan metode EOQ, perusahaan dapat menghindari kekurangan stok di gudang dan tidak terjadi penundaan pesanan.

Tabel 3. Total Biaya Penyimpanan Produk Chitato per Tahun

No	Jenis biaya penyimpanan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya listrik	Rp. 975.348
2.	Biaya pengawas dan pelaksanaan gudang	Rp. 5.408.748
3.	Biaya perawatan gudang	Rp. 421.173
4.	Biaya asuransi	Rp. 332.505
	Total biaya penyimpanan	Rp. 7.137.774

Sumber : Data diolah

Tabel 4. Kuantitas Setiap Kali Pemesanan dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam 1 Tahun

	Rasa											
Berat	Chitato *Beef Barbeque* (dus)	Chitato *Spicy Chicken* (dus)	Chitato *Plain Salt* (dus)	Chitato *Chicken Barbeque* (dus)	Chitato *Rs Spicy Gnilled Beef* (dus)	Chitato *Cheese Supreme* (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato *Grab Fried Golden* (dus)	Chitato *Mango Sticky Rice* (dus)	Chitato *Egg Yolk* (dus)
15 gr	4.928	3.368										
35 gr	2.054	1.660	1.165	1.112	1.039	1.014						
55 gr	1.148						1.218	695	687	642	624	631
68 gr	2.938	2.169	1.514	1.526	1.562	1.591						
168 gr	1.320	1.108										
Total	**12.388**	**8.305**	**2.679**	**2.638**	**2.601**	**2.605**	**1.218**	**695**	**687**	**642**	**624**	**631**

Kebijakan Perusahan

PT. Kembar Putra Makmur melakukan pemesanan dalam satu tahunnya sebanyak 12 kali, rata-rata pemesanan setiap bulannya didapat dari total permintaan produk Chitato dibagi frekuensi pembelian. Hasil perhitungan pemesanan berdasarkan metode perusahaan untuk setiap varian rasa dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Kuantitas Setiap Kali Pemesanan berdasarkan Metode Perusahaan dalam 1 Tahun

	Rasa											
Berat	Chitato *Beef Barbeque* (dus)	Chitato *Spicy Chicken* (dus)	Chitato *Plain Salt* (dus)	Chitato *Chicken Barbeque* (dus)	Chitato *Rs Spicy Gnilled Beef* (dus)	Chitato *Cheese Supreme* (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato *Grab Fried Golden* (dus)	Chitato *Mango Sticky Rice* (dus)	Chitato *Egg Yolk* (dus)
15 gr	8.063	3.718										
35 gr	1.319	835	363	324	274	252						
55 gr	347						407	69	65	44	39	41
68 gr	2.808	1.482	681	695	730	754						
168 gr	496	315										
Total	**13.033**	**6.350**	**1.044**	**1.019**	**1.004**	**1.006**	**407**	**69**	**65**	**44**	**39**	**41**

Frekuensi Pembelian

Frekuensi pembelian merupakan suatu cara yang digunakan untuk menghitung berapa kali pemesanan yang harus dilakukan pada setiap tahunnya. Hasil perhitungan frekuensi pembelian untuk setiap varian rasa dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6 menujukkan bahwa frekuensi pembelian produk Chitato paling tinggi adalah Chitato Beeef Barbeque kemasan 15 gr dengan frekuensi pembelian 20 kali dalam satu tahun dikarenakan rasa tersebut banyak di minati konsumen, sedangkan frekuensi pembelian yang paling rendah adalah Chitato Grab Fried Golden, Chitato Mango Sticky Rice, dan Chitato Egg Yolk dengan frekuensi pembelian 1 kali dalam satu tahunnya. Ketiga rasa tersebut masih baru dan belum populer di kalangan masyarakat.

Tabel 6. Frekuensi Pembelian Produk Chitato yang Diperlukan Oleh Perusahaan dalam 1 Tahun

Berat	Rasa											
	Chitato *Beef Barbeque* (dus)	Chitato *Spicy Chicken* (dus)	Chitato *Plain Salt* (dus)	Chitato *Chicken Barbeque* (dus)	Chitato *Rs Spicy Gnilled Beef* (dus)	Chitato *Cheese Supreme* (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato *Grab Fried Golden* (dus)	Chitato *Mango Sticky Rice* (dus)	Chitato *Egg Yolk* (dus)
15 gr	20	14										
35 gr	8	6	4	4	4	3						
55 gr	4						4	2	2	1	1	1
68 gr	12	9	6	6	6	6						
168 gr	5	4										
Total	**49**	**33**	**10**	**10**	**10**	**9**	**4**	**2**	**2**	**1**	**1**	**1**

Persediaan pengaman (*Safety Stock*)

Persediaan pengaman dapat mengurangi kerugian akibat kekurangan persediaan (Assauri, 2004). Beberapa faktor penentu dalam menghitung besarnya *Safety Stock* menurut Kasmir (2003), yaitu penggunaan bahan baku rata-rata, faktor waktu, dan biaya yang digunakan. Persediaan pengaman atau *Safety Stock* pada umumnya batas toleransi yang digunakan adalah 5% di atas perkiraan dan 5% dibawah perkiraan dengan nilai 1,65. Hasil perhitungan persediaan pengaman (*Safety Stock*) untuk setiap varian rasa dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Persediaan Pengaman (*Safety Stock*) dalam 1 Tahun

Berat	Rasa											
	Chitato *Beef Barbeque* (dus)	Chitato *Spicy Chicken* (dus)	Chitato *Plain Salt* (dus)	Chitato *Chicken Barbeque* (dus)	Chitato *Rs Spicy Gnilled Beef* (dus)	Chitato *Cheese Supreme* (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato *Grab Fried Golden* (dus)	Chitato *Mango Sticky Rice* (dus)	Chitato *Egg Yolk* (dus)
15 gr	3.364	1.119										
35 gr	1.112	378	221	178	91	157						
55 gr	261						215	50	45	33	23	31
68 gr	888	1.239	259	168	285	573						
168 gr	6.537	274										
Total	**12.162**	**3.010**	**480**	**346**	**376**	**730**	**215**	**50**	**45**	**33**	**23**	**31**

Tabel 7 menunjukan bahwa jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) yang diadakan perusahaan untuk produk Chitato, agar tidak terjadinya penundaan pesanan karena stok di gudang habis. Total persediaan pengaman untuk semua varian rasa adalah 17.501 dus, kapasitas gudang hanya bisa menampung 33 ribu karton untuk 6 jenis snack sebaiknya perusahan menambah gudang untuk menyimpan persediaan produk. Persedian pengaman sangat penting dalam sebuah perusahaan karena berfungsi untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadi kekurangan persediaan di gudang.

Titik Pemesanan Kembali (*Reorder Point*)

Pemesanan kembali atau *Reorder Point* (ROP) adalah saat dimana perusahaan harus melakukan pemesanan kembali. Dalam menentukan titik pemesanan kembali yang perlu untuk diperhatikan adalah penjualan produk selama tenggang waktu mendapatkan barang serta persediaan pengaman, sehingga penerimaan produk Chitato yang dipesan dapat datang tepat waktu. Karena dalam melakukan pemesanan produk Chitato tidak dapat langsung diterima hari itu juga, melainkan empat hari setelah pemesanan, dengan adanya penentuan *Reorder Point* produk yang telah dipesan akan sampai tepat pada waktunya, sehingga tidak terjadi kekurangan persediaan (Juventia dan Hartanti, 2016). Hasil perhitungan *Reorder Point* (ROP) untuk setiap varian rasa Chitato dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Titik Pemesanan Kembali (*Reorder Point*) dalam 1 Tahun

Berat	Rasa											
	Chitato *Beef Barbeque* (dus)	Chitato *Spicy Chicken* (dus)	Chitato *Plain Salt* (dus)	Chitato *Chicken Barbeque* (dus)	Chitato *Rs Spicy Gnilled Beef* (dus)	Chitato *Cheese Supreme* (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato *Grab Fried Golden* (dus)	Chitato *Mango Sticky Rice* (dus)	Chitato *Egg Yolk* (dus)
15 gr	4.676	1.724										
35 gr	1.328	514	281	230	135	197						
55 gr	317						283	62	57	41	31	39
68 gr	1.344	1.479	371	280	405	697						
168 gr	6.617	299										
Total	**14.282**	**4.016**	**652**	**510**	**540**	**894**	**283**	**62**	**57**	**41**	**31**	**39**

Tabel 8 menunjukan bahwa perusahaan harus segera melakukan pemesanan kembali pada saat persediaan yang ada di gudang. Hal ini berarti pada saat produk Chitato benar-benar habis pesanan yang telah dipesan selama 4 hari (Lead Time) sebelumnya telah tiba di gudang. Persediaan yang tadinya telah habis akan segera terisi lagi dengan produk Chitato yang telah diterima sesuai dengan jumlah pesanan, sehingga jumlah kuantitas persediaan optimal terpenuhi. Pesanan dari tidak perlu terhenti karena kehabisan persediaan produk Chitato di gudang.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam pengendalian persedian produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur, perusahaan dapat menghindari kekurang stok di gudang dan tidak terjadinya penundaan pesanan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan sebagai berikut :

Perusahaan sebaiknya menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), karena dengan metode EOQ perusahaan dapat menghindari kekurang stok digudang dan tidak terjadinya penundaan pesanan, dan perusahan sebaiknya menambah gudang untuk menyimpan persediaan produk. Perusahaan juga harus memperhatikan komponen-komponen biaya persedian, yaitu biaya pemesanan dan biaya penyimpanan, karena komponen biaya ini menjadi acuan utama perusahaan dalam melakukan pengendalian persediaan.

DAFTAR PUSTAKA

Ahyari. 2003. Efisiensi Persediaan Bahan. BPEF. Yogyakarta.

Anzillah, A, F., Z. ZA., dan M. G. W. Endang. 2016. Analisis Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Sebagai Dasar Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembantu (Studi pada PG. Ngadirejo Kediri - PT. Perkebunan Nusantara X). Jurnal Administrasi Bisnis (JAB). 33 (1) : 35-42.

Assuari, S. 2004. Manajemen Produksi dan Operasi. FEUI Press. Jakarta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2006. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.

Carter, W. 2009. Akuntansi Biaya Cost Accounting. Salemba Empat. Jakarta.

Damayanti, E dan D. I. Listyorini. (2006). Pemanfaatan Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. Jurnal Gizi dan Pangan. 1(2): 34-44.

Juventia, J dan L. Hartanti. 2016. Analisis Persediaan Bahan Baku PT. BS dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Jurnal Gema Aktualita. 5 (1) : 55-64.

Kasmir. 2003. Analisis Laporan Keuangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Nilwan, A., Y. Sofyandy., dan Goenawan. 2011. Analisis Perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ) dan Pengaruhnya Terhadap Pengendalian Persediaan Barang Dagangan. Jurnal Akuntansi & Keuangan. 2(2) : 303-316.

Setyorini, W., S. Khotimah., dan L. Herlina. 2015. Analisis Persediaan Barang Dagang Beras Pada Toko H.S.A Putra. Juristek. 4(1) : 34-56.

Wahyudi, R. 2015. Analisis Pengendalian Persediaan Barang Berdasarkan Metode EOQ di Toko Era Baru Samarinda. eJurnal Ilmu Administrasi Bisnis. 2 (1) : 162-173.

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN PRODUK CHITATO

ORIGINALITY REPORT

20%	19%	2%	9%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	skripsi-skripsiun.blogspot.com Internet Source	1%
2	repository.unpas.ac.id Internet Source	1%
3	anzdoc.com Internet Source	1%
4	sir.stikom.edu Internet Source	1%
5	eprints.undip.ac.id Internet Source	1%
6	jurnal.poltekba.ac.id Internet Source	1%
7	Submitted to Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya Student Paper	1%
8	dokumen.tips Internet Source	1%
9	docplayer.info	

Internet Source

1%

10	E Lesmana, B Subartini, Riaman, D A Jabar. "Analysis of forecasting and inventory control of raw material supplies in PT INDAC INT'L", IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 2018 Publication	1%
11	Submitted to iGroup Student Paper	1%
12	Submitted to Universitas Negeri Jakarta Student Paper	1%
13	eprints.stainkudus.ac.id Internet Source	1%
14	eprints.mdp.ac.id Internet Source	1%
15	doaj.org Internet Source	1%
16	media.neliti.com Internet Source	1%
17	Submitted to Universitas Brawijaya Student Paper	1%
18	Submitted to Universitas Jenderal Soedirman Student Paper	<1%

19	repository.radenintan.ac.id Internet Source	<1%
20	administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id Internet Source	<1%
21	Submitted to Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya Student Paper	<1%
22	jdih.pom.go.id Internet Source	<1%
23	simdos.unud.ac.id Internet Source	<1%
24	edoc.site Internet Source	<1%
25	id.123dok.com Internet Source	<1%
26	grahailmu.co.id Internet Source	<1%
27	www.scribd.com Internet Source	<1%
28	pt.scribd.com Internet Source	<1%
29	jurnal.usu.ac.id Internet Source	<1%

30	semestahukum.blogspot.com Internet Source	<1%
31	www.ejournal-s1.undip.ac.id Internet Source	<1%
32	es.scribd.com Internet Source	<1%
33	ejournal-s1.undip.ac.id Internet Source	<1%
34	repository.ipb.ac.id Internet Source	<1%

Exclude quotes	On	Exclude matches	Off
Exclude bibliography	On		