

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU BUBUR MANADO
(TINUTUAN) GUNA MEMINIMALISIR BIAYA PERSEDIAAN PADA
RM. MINAHASA BARU MANADO**

*ANALYSIS OF CONTROL OF TINUTUAN RAW MATERIAL TO MINIMIZE THE COST OF SUPPLY
AT THE MINAHASA BARU RESTAURANT MANADO*

Oleh:

**Kevin Kurnala¹
Paulus Kindangen²
Jessy J .Pondaag³**

¹²³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Manajemen
Universitas Sam Ratulangi Manado

E-mail:

¹kevinkurnala@yahoo.com

²kindangen_p@yahoo.co.id

³jjpondaag@yahoo.com

Abstrak: Salah satu komponen terpenting dalam proses produksi adalah bahan baku, sehingga diperlukan pengendalian yang optimal. Perusahaan harus mampu mengendalikan persediaan bahan baku agar tidak terlalu besar dan juga terlalu kecil. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan oleh RM Minahasa Baru Manado. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan menjelaskan bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang dipakai oleh RM Minahasa Baru kemudian data diproses dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*). Data yang digunakan adalah data primer hasil wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian persediaan di RM. Minahasa Baru belum efektif menerapkan manajemen persediaan. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan peneliti, metode EOQ akan mampu mengurangi biaya persediaan pada RM. Minahasa Baru dibandingkan dengan sistem manajemen perusahaan saat ini. Untuk memperoleh total biaya persediaan yang lebih efisien sebaiknya perusahaan menerapkan metode EOQ dalam melakukan pengendalian persediaan.

Kata Kunci: *persediaan, pengendalian persediaan, biaya persediaan, bahan baku, metode eoq*

Abstrack: *One of the most important components in the production process is raw material, so optimal control is needed. Companies must be able to control the supply of raw materials so that they are not too large and too small. The purpose of this study was to determine the control of the supply of raw materials applied by Minahasa Baru reataurant Manado. This study uses descriptive quantitative method by explaining how to control the supply of raw materials used by the Minahasa Baru restaurant then the data is processed using the EOQ (Economic Order Quantity) method. The data used are primary data from interviews. The results showed that inventory control at Minahasa Baru restaurant has not effectively implemented inventory management. Based on calculations conducted by researchers, the EOQ method will be able to reduce inventory costs at Minahasa Baru restaurant compared with the current company management system. To obtain a more efficient total inventory cost, the company should apply the EOQ method to carry out inventory control.*

Keywords: *preparation, preparation control, preparation costs, raw materials, eoq method*

PENDAHULUAN

Saat ini di Sulawesi Utara pertumbuhan bisnis restoran sangat pesat, dari yang bisnis berskala kecil sampai yang berskala besar ikut terjun di bisnis yang bergerak di bidang kuliner ini. Bertambahnya restoran-restoran baru serta restoran lama yang telah ada lebih dulu membuat iklim persaingan di Sulawesi Utara menjadi lebih ramai. Banyaknya restoran yang bermunculan dituntut untuk memiliki kualitas produk yang terbaik agar mampu bersaing dengan restoran lainnya.

Pentingnya *supplier* bahan baku yang berkualitas oleh pengusaha restoran, pengelola persediaan bahan baku menjadi langkah penting untuk memperlancar aktivitas di dalam restoran tersebut. Restoran harus bisa mengelola persediaan bahan baku. Karena semakin baik kualitas bahan baku akan semakin mempengaruhi kualitas dari makanan dan minuman yang dijual oleh restoran tersebut.

Persediaan bahan baku merupakan salah satu unsur penting yang mendukung kinerja restoran setiap hari. Menurut Alexandri (2009:135), persediaan merupakan suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud dijual dalam suatu periode usaha tertentu atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan atau proses produksi maupun bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam proses produksi. Persediaan memiliki peranan penting dalam operasi bisnis, sehingga perusahaan perlu melakukan manajemen proaktif, yang berarti perusahaan harus mampu mengantisipasi masalah atau tantangan yang ada dalam manajemen persediaan untuk menggapai sasaran akhir, yaitu untuk meminimalisasi total biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk penanganan persediaan.

Pengendalian persediaan juga merupakan fungsi manajerial yang sangat penting karena biaya untuk persediaan ini melibatkan investasi yang cukup besar, apabila perusahaan terlalu banyak memberi dananya dalam persediaan hal ini dapat menyebabkan biaya penyimpanan yang berlebihan, tetapi jika terlalu sedikit maka akan mengakibatkan hilangnya kesempatan perusahaan untuk mendapatkan keuntungan jika permintaan lebih besar daripada persediaan yang diperkirakan. Tanpa adanya persediaan, suatu perusahaan akan dihadapkan pada risiko bahwa pada suatu waktu tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumennya dengan maksimal. Restoran Minahasa Baru adalah restoran utama dari franchise King Cooker, yang menyasar para konsumen yang sudah berkeluarga dengan makanan-makanan minahasa yang sangat autentik atau asli khas Minahasa, dan salah satu menu favorit di restoran ini adalah Tinutuan atau bubur Manado.

Dari pengamatan yang dilakukan oleh penulis ada beberapa masalah yang terjadi pada Restoran Minahasa Baru, masalah ini dapat diuraikan seperti terlalu sering *restock* persediaan bahan baku tanpa sering melakukan perhitungan terlebih, bahan baku yang terlalu lama dibiarkan atau tidak laku sehingga bahan baku tersebut mengalami kerusakan dan menjadi tidak layak pakai, ada juga jumlah kulkas dan *freezer* yang belum cukup untuk menampung bahan baku yang berkuantitas lumayan banyak. Masalah yang terjadi tersebut akan mengakibatkan berbagai biaya yang menyangkut dengan persediaan membengkak, dan membuat profit atau keuntungan menjadi tidak maksimal.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Biaya pesan dan biaya penyimpanan pada Restoran Minahasa Baru.
2. Metode pengendalian persediaan guna meminimalkan biaya persediaan bahan baku pada Restoran Minahasa Baru.

TINJAUAN PUSTAKA

Persediaan Optimal

Kusuma (2009:132), menyatakan bahwa persediaan adalah barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada periode mendatang. Dan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengertian optimal adalah terbaik, tertinggi, paling menguntungkan. Jadi, persediaan optimal adalah jumlah barang yang disimpan berada pada tingkat yang paling terbaik dan menguntungkan.

Pentingnya Persediaan Bagi Perusahaan

Ziukov (2015) Manajemen persediaan juga merupakan solusi yang dapat diimplementasikan pada perusahaan agar dapat mendapatkan hasil yang optimal dalam situasi yang berubah-ubah setiap harinya. Oleh karena itulah mengapa pengendalian persediaan menjadi sangat penting bagi perusahaan.

Pengendalian Persediaan

Herjanto (2008:238) mengatakan pengendalian persediaan adalah serangkaian kebijakan untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan dan berapa besar pesanan harus diadakan, jumlah atau tingkat persediaan yang dibutuhkan berbeda-beda untuk setiap perusahaan pabrik, tergantung dari volume produksinya, jenis perusahaan dan prosesnya.

Biaya Persediaan

Handoko (1999:113) mengatakan biaya persediaan optimal dalam pengelolaan persediaan terdiri dari dua jenis biaya yang dipertimbangkan untuk menentukan jumlah persediaan yang paling optimal, yaitu:

- a. Biaya Pesan (*ordering cost*) adalah biaya yang dikeluarkan dalam rangka mengadakan pemesanan barang. Biaya pemesanan tidak tergantung dari jumlah yang dipesan, tetapi tergantung dari berapa kali pesanan dilakukan. Biaya ini meliputi seluruh biaya yang dikeluarkan mulai dari pertama kali order (penempatan pesanan) hingga barang yang dipesan tersebut tersedia digudang.
- b. Biaya Simpan (*carrying cost*) adalah biaya terdiri atas biaya-biaya yang berhubungan secara langsung dengan kuantitas persediaan. Biaya ini bisa berubah sesuai dengan nilai persediaan yang disimpan.

Persediaan

Agus (2009:1), persediaan adalah barang-barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada masa atau periode yang akan datang. Jadi dapat disimpulkan persediaan yaitu sebagai barang-barang yang akan disimpan untuk digunakan pada periode yang akan datang untuk memenuhi tujuan tertentu.

Metode EOQ (*Economic Order Quantity*)

Menurut Handoko (1999), konsep EOQ adalah sederhana. Model EOQ digunakan untuk menentukan kuantitas pesanan persediaan yang meminimumkan biaya langsung penyimpanan persediaan dan biaya kebalikannya (*inverse cost*) pemesanan persediaan.

Reorder Point

Menurut Heizer dan Render (2010 : 99), titik pemesanan ulang (*Reorder Point*) yaitu tingkat persediaan dimana ketika persediaan mencapai tingkat tersebut, pemesanan harus dilakukan.

Penelitian Terdahulu

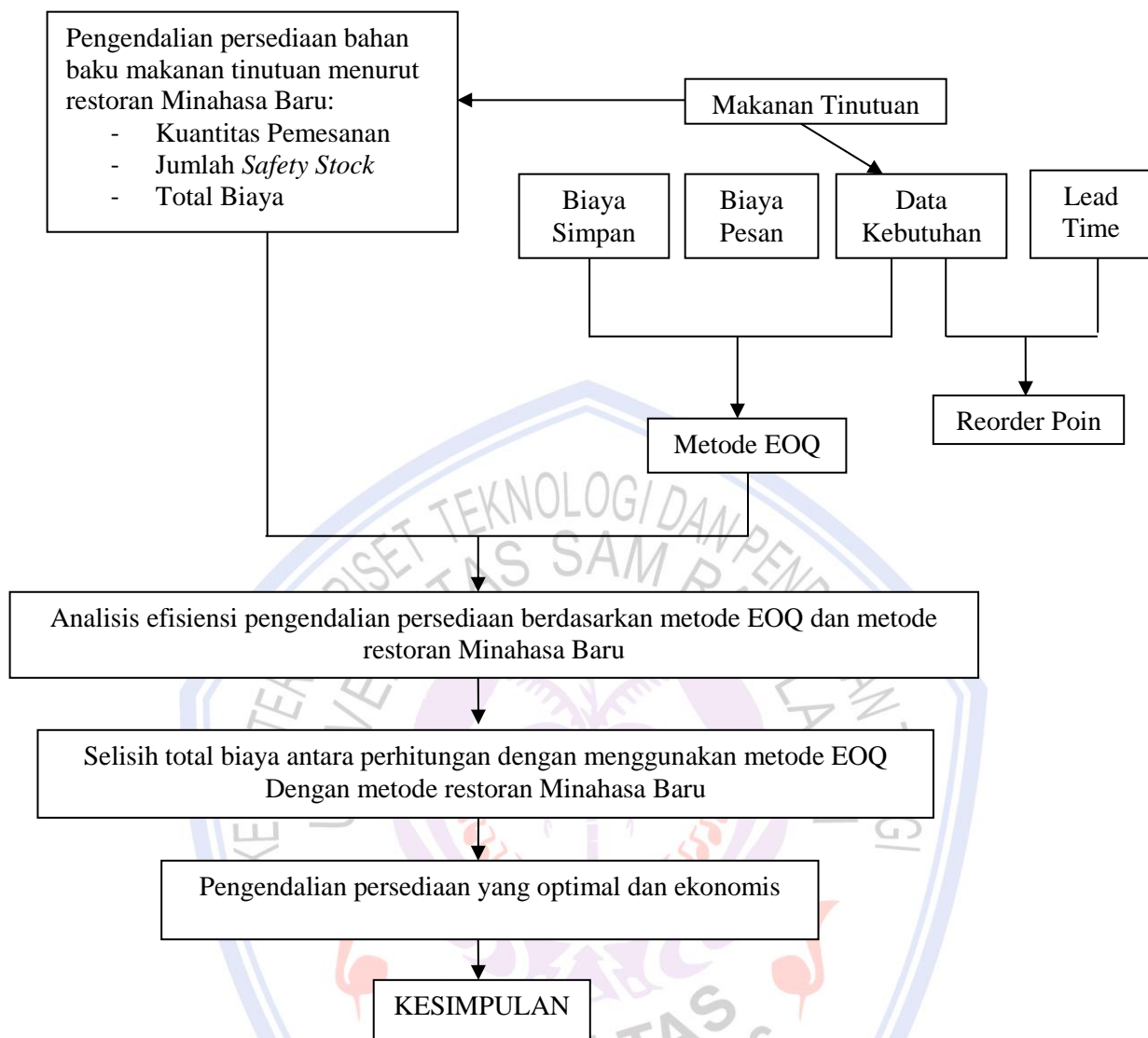
Wahyuningsih (2014), tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengendalian persediaan internal khususnya genteng pada PT. Varia Usaha Beton Plant BM Waru Sidoarjo. Hasil analisis pengendalian persediaan barang jadi genteng pada PT. Varia Usaha Beton Plant BM Waru Sidoarjo adalah dengan *stock opname* persediaan setiap bulannya tapi masih ditemukan kelemahan. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif.

Andira (2016), penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ, *safety stock*, *reorder point*, dan biaya total persediaan bahan baku pada Roti Puncak Makassar. Perusahaan ini tidak menerapkan titik pemesanan kembali (*reorder point*). Sehingga penerapan metode EOQ pada perusahaan menghasilkan biaya yang lebih murah jika dibandingkan dengan metode yang dipakai perusahaan.

Tuerah (2014), penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian persediaan pada CV. Golden KK. Pengendalian dan pengadaan persediaan bahan baku di CV. Golden KK sudah efektif dalam memenuhi permintaan konsumen karena perusahaan tidak mengalami kehabisan bahan baku. Dan penggunaan metode EOQ menunjukkan lebih efisiensi dibandingkan metode yang dipakai CV. Golden KK. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan metode perhitungan EOQ.

Supit dan Hasan Jan (2015), Industri mebel di Desa Leilem melakukan metode kerja yang efektif dan efisien dalam mengendalikan dan mengelola persediaan bahan baku kayu sehingga tujuan akhir dari perusahaan tercapai. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan menggunakan analisis SWOT.

Model Penelitian



Gambar 1. Model Penelitian

Sumber: Kajian Teori, 2018

Pendekatan Penelitian

Studi ini ditinjau dari jenisnya adalah studi deskriptif, dan ditinjau dari pendekatan analisisnya adalah metode kuantitatif. Menurut Wirartha (2006:155), studi kuantitatif yaitu menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data dalam bentuk angka-angka yang dikumpulkan dari hasil analisis dan wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan.

Populasi dan Teknik Pengambilan Sampel

Populasi dalam studi ini adalah para pekerja di restoran Minahasa Baru dan lebih mengacu pada para pekerja di bagian operasional. Teknik pengambilan sampling yang dipakai adalah Purposive Sampling yang sumbernya dipilih sendiri oleh peneliti.

Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan 2 jenis data yaitu data primer dan data sekunder.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini pengumpulan data menggunakan metode Wawancara dan Observasi.

Pengujian Instrumen Penelitian

Pengujian instrumen pada studi ini dilakukan berdasarkan data restoran Minahasa Baru melalui wawancara.

Teknik Analisis

Data yang diperoleh peneliti akan dianalisis sebagai berikut:

1. Mengumpulkan data dan informasi melalui wawancara serta dokumentasi di RM.Minahasa Baru selama periode berjalan.
2. Mencari teori yang berhubungan dengan data yang telah diperoleh peneliti.
3. Menjelaskan cara RM. Minahasa Baru dalam mengendalikan persediaan bahan baku selama ini,dengan data yang diperoleh.
4. Membuat proyeksi selama 2 tahun kedepan serta evaluasi pada manajemen persediaan yang dipakai RM. Minahasa Baru.
5. Menerapkan metode EOQ pada manajemen persediaan RM. Minahasa Baru.
6. Mendapatkan hasil rumusan manajemen persediaan yang optimal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Kondisi Aktual Persediaan Bahan Baku Perusahaan

Restoran melakukan kegiatan pengendalian persediaan bahan baku setiap harinya. Pencatatan juga dilakukan untuk dijadikan laporan kepada manajer barang yang masuk dan keluar dari persediaan. Dalam penentuan kebutuhan bahan baku pembuatan bubur Manado (Tinutuan) didasarkan pada pengalaman waktu sebelumnya dan disesuaikan dengan rencana produksi pada bulan tersebut.

Tabel 1. Persediaan Bahan Baku Utama Tahun 2017

Bulan	Kuantitas (kg)			
	Bayam	Kangkung	Jagung	Labu
JAN	24,75	45	41,25	141,3
FEB	24,75	45	41,25	141,3
MAR	24,75	45	41,25	141,3
APR	24,75	45	41,25	141,3
MEI	24,75	45	41,25	141,3
JUN	24,75	45	41,25	141,3
JUL	24,75	45	41,25	141,3
AGT	24,75	45	41,25	141,3
SPT	24,75	45	41,25	141,3
OKT	24,75	45	41,25	141,3
NOV	24,75	45	41,25	141,3
DES	24,75	45	41,25	141,3

Total Kuantitas (kg)	297	540	495	1695,6
Total	3027,6			

Sumber: RM. Minahasa Baru Manado tahun 2018

Tabel 1 menunjukkan bahwa jumlah persediaan bahan baku utama secara keseluruhan selama tahun 2017 adalah sebanyak 3027,6 kg.

Tabel 2. Pemesanan Bahan Baku Utama 2017

Bulan	Kuantitas (kg)			
	Bayam	Kangkung	Jagung	Labu
JAN	24,75	45	41,25	141,3
FEB	24,75	45	41,25	141,3
MAR	24,75	45	41,25	141,3
APR	24,75	45	41,25	141,3
MEI	24,75	45	41,25	141,3
JUN	24,75	45	41,25	141,3
JUL	24,75	45	41,25	141,3
AGT	24,75	45	41,25	141,3
SPT	24,75	45	41,25	141,3
OKT	24,75	45	41,25	141,3
NOV	24,75	45	41,25	141,3
DES	24,75	45	41,25	141,3
Total Kuantitas (kg)	297	540	495	1695,6
Total	3027,6			
Rata-rata (kg)	24,75	45	41,25	141,3

Sumber: RM. Minahasa Baru tahun 2018

Tabel 2 menunjukkan jumlah pemesanan bahan baku utama secara keseluruhan selama tahun 2017 adalah sebanyak 3027,6 kg. Semua bahan baku dipesan setiap hari dan sisa bahan baku yang tidak terpakai pada hari tersebut langsung dibuang, hal ini dikarenakan perusahaan menjaga kualitas bahan baku yang mereka pakai agar kualitas makanan tidak menurun. Total rata-rata (kg) Bayam adalah 24,75 kg, Kangkung 45 kg, Jagung 41,25 kg, Labu 141,3 kg.

Tabel 3. Biaya Pemesanan Bahan Baku tahun 2017

Jenis Biaya	Per Bulan	Per Tahun
Biaya angkut	Rp.300.000	Rp.3.600.000
Total	Rp.300.000	Rp.3.600.000

Sumber: RM. Minahasa Baru tahun 2018

Table 3 menunjukkan biaya pemesanan bahan baku pada tahun 2017 adalah Rp.3.600.000 mencakup biaya angkut sebesar Rp.300.000/bulan dan Rp.3.600.000/tahun.

Tabel 4. Biaya Penyimpanan Bahan Baku tahun 2017

Jenis Biaya	Per Bulan	Per Tahun
Biaya Listrik	Rp.600.000	Rp.7.200.000
Total	Rp.600.000	Rp.7.200.000

Sumber: RM. Minahasa Baru tahun 2018

Tabel 4 menjelaskan total biaya penyimpanan bahan baku bubur Manado (Tinutuan) secara keseluruhan pada tahun 2017 adalah Rp.7.200.000. Biaya penyimpanan tersebut hanya biaya listrik kulkas dan freezer yang dipakai untuk menjaga kesegaran bahan baku yang digunakan untuk memproduksi bubur Manado (Tinutuan) yaitu sebesar Rp.600.000/bulan.

Tabel 5. Kondisi Aktual Perusahaan Bahan Baku tahun 2017

Uraian	Bahan Baku			
	Bayam	Kangkung	Jagung	Labu
Kuantitas Pemesanan (kg)	297	540	495	1695,6
(D)				
Biaya Pemesanan (Rp/pesanan)	353.151	642.092	588.585	2.016.171
(S)				
Biaya Penyimpanan (Rp/unit)	28.357	28.537	28.537	28.537
(H)				

Jumlah Pemesanan				
rata-rata	24,75	45	411,25	141,3
(Q)				

Sumber: Data primer yang diolah peneliti tahun 2018

Tabel 6. Perbandingan Total Biaya Persediaan Berdasarkan Kondisi Aktual Perusahaan dengan Metode EOQ.

Total Biaya Persediaan Berdasarkan Kondisi Aktual Perusahaan	Total Biaya Persediaan Menggunakan Metode EOQ	Penghematan
Rp.45.724.705	Rp.24.941.330	Rp.20.783.375

Sumber: Data primer yang diolah peneliti tahun 2018

Dari tabel 6 diketahui bahwa biaya yang dikeluarkan perusahaan pada tahun 2017 untuk bahan baku utama Bubur Manado (Tinutuan) adalah sebesar Rp.45.724.705. Sedangkan total biaya persediaan yang dikeluarkan perusahaan untuk bahan baku utama Bubur Manado (Tinutuan) bila menggunakan metode EOQ adalah sebesar Rp.24.941.330. Sehingga dapat diketahui penghematannya adalah sebesar Rp.20.783.375 bila menggunakan Metode EOQ.

Pembahasan

Sesuai dengan teori persediaan menurut Lawrance (2013) Persediaan adalah bagaimana mendukung tren penjualan yang meningkat sambil mempertahankan investasi pada tingkat yang terendah tapi konsisten dengan memenuhi kebutuhan konsumen. Lewat penelitian ini diketahui persediaan bahan baku Bubur Manado (Tinutuan) pada RM. Minahasa Baru menjadi hal penting untuk memenuhi permintaan konsumen

Teknik pengendalian persediaan merupakan tindakan yang sangat penting dalam menghitung berapa jumlah optimal tingkat persediaan yang diharuskan, serta kapan saatnya mengadakan pemesanan kembali. Dalam pengelolaan persediaan RM. Minahasa Baru menggunakan sistem pengendalian yang umum. RM. Minahasa Baru tidak menggunakan metode perhitungan tertentu untuk mendapatkan tingkat persediaan yang optimal.

Hakim (2008) menyatakan bahwa biaya persediaan optimal dalam pengelolaan persediaan terdiri dari dua jenis biaya yang dipertimbangkan untuk menentukan jumlah persediaan yang paling optimal yaitu, 1). Biaya pesan (*ordering cost*) yaitu semua biaya yang dikeluarkan dalam proses pemesanan suatu barang. Biaya pesan yang dikeluarkan RM. Minahasa Baru adalah biaya angkut dari pasar langsung ke gudang restoran, 2). Biaya penyimpanan (*carrying cost*), yaitu biaya yang dikeluarkan dalam rangka proses penyimpanan suatu barang yang dibeli. Biaya simpan yang dikeluarkan pihak restoran hanya biaya fasilitas penyimpanan bahan baku agar kesegaran dan kualitas bahan baku tidak cepat berkurang yaitu digunakan kulkas dan *freezer*.

Fungsi persediaan menurut Herjanto (2008) terdapat enam fungsi dalam memenuhi kebutuhan perusahaan yaitu, 1). Menghilangkan resiko keterlambatan pengiriman bahan baku yang dibutuhkan perusahaan, 2). Memberikan pelayanan kepada konsumen dengan tersedianya barang yang diperlukan, 3). Menghilangkan resiko jika material yang dipesan tidak baik sehingga harus dikembalikan, 4). Menghilangkan resiko terhadap kenaikan harga barang atau inflasi, 5). Untuk menyimpan bahan baku yang dihasilkan secara musiman sehingga perusahaan tidak akan sulit bila bahan tersebut tidak tersedia di pasaran, 6). Mendapatkan keuntungan dari pembelian berdasarkan potongan kuantitas. Hasil penelitian ini mendapatkan bahwa pengendalian persediaan di RM. Minahasa Baru sudah efektif dalam memenuhi kebutuhan konsumen karena tidak pernah kekurangan bahan baku untuk memenuhi permintaan konsumen.

Diketahui juga unsur yang mempengaruhi biaya persediaan bahan baku di RM. Minahasa baru adalah biaya Pemesanan dan biaya Penyimpanan. Biaya penyimpanan menurut Rangkuti (2004) adalah biaya-biaya yang bervariasi secara langsung dengan kuantitas persediaan, dan biaya penyimpanan yang dikeluarkan RM. Minahasa Baru terdiri dari biaya listrik kulkas dan *freezer* untuk menjaga kesegaran bahan baku. Biaya pemesanan menurut Rangkuti (2004) adalah biaya yang meliputi proses pemesanan bahan baku, dan biaya

pemesanan yang dikeluarkan RM. Minahasa Baru adalah biaya angkut atau biaya kendaraan yang dipakai untuk membawa bahan baku ke gudang RM. Minahasa Baru.

Lewat data yang telah dianalisis maka diketahui perbandingan persediaan bahan baku utama Bubur Manado (Tinutuan) bila menggunakan kebijakan perusahaan dengan menggunakan Metode EOQ. Didapati bahwa seluruh jumlah pemesanan bahan baku utama mengalami penurunan apabila menggunakan metode EOQ. Dalam kondisi aktual perusahaan, tidak menetapkan persediaan pengaman (*safety stock*) dan titik pemesanan kembali (*reorder point*) sedangkan dalam Metode EOQ, perusahaan harus menyediakan *safety stock* dan *reorder point*.

Penggunaan Metode EOQ pada RM. Minahasa Baru merupakan *Opportunity Cost* bagi perusahaan karena akan meningkatkan penghematan biaya persediaan. Dengan kata lain, perusahaan belum menerapkan sistem manajemen persediaan yang optimal. Dan metode EOQ dapat membantu perusahaan dalam mencapai tingkat pemesanan persediaan bahan baku yang optimal. Menurut Gitosudarmo (2002) *Economic Order Quantity* adalah jumlah pembelian yang paling ekonomis yaitu dengan melakukan pembelian secara teratur, maka perusahaan akan menanggung biaya-biaya pengadaan bahan baku yang minimal.

Penelitian ini didukung oleh jurnal Lahu dan Sumarauw (2017), dan Tuerah (2014) yang memiliki hasil penelitian yang sama yaitu metode EOQ menjadi metode pengendalian persediaan yang mampu mengoptimalkan biaya persediaan perusahaan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data dari peneliti yang telah dilakukan pada persediaan bahan baku utama Bubur Manado (Tinutuan) RM. Minahasa Baru tahun 2017 maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Unsur-unsur yang mempengaruhi biaya persediaan di RM. Minahasa Baru adalah biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Melalui penelitian ini diketahui biaya pemesanan bahan baku utama bubur Manado (Tinutuan) adalah sebesar Rp.3.600.000 dan biaya penyimpanan bahan baku sebesar Rp.7.200.000.
2. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan pada tahun 2017 adalah senilai Rp. Rp.45.724.705. Sedangkan biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan menggunakan metode EOQ adalah senilai Rp.24.941.330. Lewat data itu dapat diketahui penghematan yang terjadi adalah senilai Rp.20.783.375 bila menggunakan metode perhitungan EOQ. Berdasarkan perhitungan tersebut, total biaya persediaan dengan menggunakan metode EOQ lebih efisien dibandingkan dengan metode yang diterapkan oleh RM. Minahasa Baru.

Saran

Didasarkan pada kesimpulan diatas, maka peneliti memberikan saran kepada perusahaan yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk mengoptimalkan pengendalian persediaan, yaitu:

1. RM. Minahasa Baru sebaiknya menerapkan metode EOQ pada pengendalian persediaan karena telah dibuktikan sebelumnya bahwa metode EOQ memberikan hasil lebih efisien dari metode yang dilakukan oleh RM. Minahasa Baru.
2. RM. Minahasa Baru sebaiknya menentukan jumlah *safety stock* dan *reorder point* dalam pengendalian persediaan bahan baku untuk mengantisipasi kekurangan bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- Andira, O.E. (2016). Analisis Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Menggunakan Metode EOQ Pada Roti Puncak Makassar. *Jurnal Ekonomi Bisnis* Vol 21 No.3, Desember 2016.
<https://ejournal.gunadarma.ac.id/index.php/ekbis/article/view/1519/1278>, diakses tanggal 9 Juni 2018.
- Agus, Ristono. 2009. *Manajemen Persediaan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Alexandri, Moh. Benny. 2009. *Manajemen Keuangan Bisnis Teori dan Soal*. Alfabeta, Bandung.

Hakim . 2008, *Manajemen Produksi dan Operasi*, edisi revisi, Jakarta: Lembaga Penerbit FE UI.

Handoko, T. Hani. 1999. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi 7. BPFE: Yogyakarta.

Heizer, Jay dan Render, B. 2010. *Manajemen Operasi*. Edisi Ketujuh Buku 1. Salemba Empat, Jakarta.

Herjanto, Eddy. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*, Grasindo, Jakarta.

Indriyo Gitosudarmo dan Basri. 2002. *Manajemen Keuangan*. BPFE, Yogyakarta.

Kusuma, Hendra. 2009. *Manajemen Produksi: Perencanaan dan Pengendalian Produksi*, ANDI, Yogyakarta.

Lahu, E.P., dan Sumarauw, J.S.B. 2017. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal EMBA* Vol.5 No.3 September 2017, Hal.4175-4184. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/18394>, diakses tanggal 2 Juni 2018.

Lawrence. I. 2013. *Inventory Management System and Performance of Food and Beverages Companies in Nigeria*. *IOSR Journal of Mathematics* Vol.6 No.1 Maret 2015, Hal.24-30. <https://www.iosjournals.org>, diakses tanggal 15 Agustus 2018.

Rangkuti, Freddy. 2004. *Manajemen Persediaan Aplikasi di bidang Bisnis*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Supit. T, dan Hasan Jan,A. 2015. Analisis Persediaan Bahan Baku Pada Industri Mebel Di Desa Leilem. *Jurnal EMBA* Vol.3 No.1 Maret 2015, Hal 1230-1241. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/8282>, diakses tanggal 4 Juni 2018.

Tuerah, M.C . 2014. Analisis pengendalian persediaan bahan baku ikan tuna pada CV.Golden KK. *Jurnal EMBA* Vol.2 No.4 Desember 2014, Hal.524-536. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/6360>, diakses tanggal 2 Juni 2018.

Wahyuningsih. D, dan Yuliasuti Rahayu. (2014). Analisis Pengendalian Internal Persediaan Barang Jadi Genteng Pada PT Varia Usaha Beton Sidoarjo. *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi* Vol.3 No.10 2014. <https://ejournal.stiesia.ac.id/jira/article/view/584>, diakses pada tanggal 3 Juni 2018.

Wijaya, D., Mandey, S., dan Sumarauw, J.S.B. 2016. Analisis pengendalian persediaan bahan baku ikan pada PT. Celebes Minapratama Bitung. *Jurnal EMBA* Vol.4 No.2 Juni 2016, Hal. 578-591. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/13114>, diakses tanggal 2 Juni 2018.

Wirartha, I Made. 2006. *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi*. CV Andi Offset, Yogyakarta.

Ziukov. S. 2015. *A Literature Review on Model of Inventory Management Under Uncertainly*. *Journal Business Systems and Economics* Vol.5 No.1 2015. <https://www.mruni.eu/upload/iblock/019/VSE-15-5-1.pdf>, diakses tanggal 15 Agustus 2018.