

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA MOY RESTAURANT TONSARU
TONDANO DI ERA PANDEMI COVID-19***ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY AT MOY RESTAURANT TONSARU TONDANO IN
THE COVID-19 PANDEMIC ERA*

Oleh:

Windra Yosua Roxane Karamoy¹**Arrazi Bin Hasan Jan²****Merlyn Mourah Karuntu³**^{1,2,3}Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Sam Ratulangi

E-mail:

¹karamoywindra@gmail.com²arrazi@unsrat.ac.id³merlynkaruntu@unsrat.ac.id

Abstrak: Persediaan bahan baku merupakan aset berharga perusahaan yang berperan penting dalam mendukung aktivitas produksi, sehingga diperlukan pengendalian yang optimal. Perusahaan harus mampu mengendalikan persediaan bahan baku agar tidak terlalu besar dan juga terlalu kecil. Melalui pengendalian persediaan yang optimal, perusahaan dapat meminimalkan biaya persediaan sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui dan menganalisis pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan Moy Restaurant Tonsaru-Tondano. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan memaparkan bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan perusahaan kemudian data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ). Data yang digunakan adalah data primer berupa hasil wawancara. Hasil penelitian menunjukkan pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan oleh Moy Restaurant Tonsaru-Tondano belum optimal. Moy Restaurant Tonsaru-Tondano tidak mengalami kehabisan persediaan dalam memenuhi permintaan konsumen, tetapi belum mampu dalam meminimalkan biaya persediaan. Bila dihitung menggunakan menggunakan metode EOQ Moy Restaurant Tonsaru-Tondano dapat menghemat biaya persediaan dengan kuantitas dan frekuensi pembelian bahan baku utama yang lebih sedikit namun memperhitungkan *safety stock* dan *reorder point*.

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

Abstract: *Inventory of raw materials is a valuable asset of the company that plays an important role in supporting production activities, so optimal control is needed. Companies must be able to control the inventory of raw materials so that they are not too large or too small. Through optimal inventory control, companies can minimize inventory costs so that company goals can be achieved. The purpose of this study was to determine and analyze the raw material inventory control applied by Moy Restaurant Tonsaru-Tondano. This study uses a quantitative descriptive method by describing how the raw material inventory control is applied by the company then the data obtained is analyzed using the Economic Order Quantity (EOQ) method. The data used is primary data in the form of interviews. The results showed that the raw material inventory control implemented by Moy Restaurant Tonsaru-Tondano was not optimal. Moy Restaurant Tonsaru-Tondano does not run out of stock in meeting consumer demand, but has not been able to minimize inventory costs. When calculated using the EOQ method Moy Restaurant Tonsaru-Tondano can save inventory costs with less quantity and frequency of purchasing the main raw materials but taking into account safety stock and reorder points.*

Keywords: *Inventory, raw material, inventory control, inventory cost, eoq method.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor yang terkena imbas dari pandemic covid-19. Dalam menyikapi penyebaran covid-19 yang makin meningkat, pemerintah pusat bersama pemerintah daerah

membuat kebijakan dengan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB). Kebijakan itu mengatur kegiatan ekonomi dan kegiatan sosial masyarakat dengan menutup fasilitas public seperti Mall, Restaurant, tempat ibadah, tempat rekreasi, dan lain sebagainya.

Persediaan bahan baku yang ada pada setiap perusahaan tentu berbeda dari segi jumlah maupun jenisnya, hal ini dimungkinkan karena setiap perusahaan mempunyai skala produksi dan hasil produksi dan hasil produksi berbeda. Bahan baku merupakan salah satu faktor penentu dalam kelancaran proses produksi. sehingga setiap perusahaan harus mempunyai persediaan bahan baku yang cukup dalam menunjang kegiatan produksi perusahaan. Terhambatnya proses produksi tentu akan berpengaruh terhadap tingkat *output* yang dihasilkan. Pada dasarnya pengendalian persediaan bahan baku adalah kewajiban suatu perusahaan yang harus mendapat perhatian khusus dalam penyusunan dan pelaksanaannya. Tanpa adanya pengendalian persediaan bahan baku yang optimal dalam proses produksi, dapat menyebabkan kerugian pada perusahaan karena tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen sehingga berpengaruh terhadap keuntungan yang diperoleh perusahaan.

Untuk memenuhi permintaan yang tinggi, pihak Moy Restaurant Tonsaru harus mampu mengendalikan persediaan bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi dengan tepat sehingga tidak terjadi kekurangan atau kelebihan *stock*.

Tabel 1. Persediaan Bahan Baku Moy Restaurant Tonsaru Setelah Pandemi

Jenis Bahan Baku	Jumlah / Minggu
Ikan Mujair	450 kg
Ikan mas	300 kg
Ikan tuna	350 kg
Ikan cakalang	150 kg
Daging ayam	200 kg

Sumber: Moy Restaurant Tonsaru, 2022.

Berdasarkan tabel 1, jumlah persediaan bahan baku Moy Restaurant Tonsaru saat sebelum new normal lebih banyak dari persediaan saat new normal. Dan saat meningkatnya covid-19 Moy Restaurant Tonsaru sempat tutup dan dibuka Kembali saat new normal. Dalam penelitian ini digunakan metode *EOQ* (*Economic Order Quantity*) untuk mendapatkan perhitungan jumlah pemesanan persediaan yang optimal sehingga dapat meminimalkan biaya persediaan. Untuk mengetahui titik pemesanan kembali digunakan metode *reorder point* dan *safety stock* untuk mengetahui jumlah cadangan pengaman yang dibutuhkan.

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apakah pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan Moy Restaurant Tonsaru sudah optimal.
2. Untuk mengetahui jumlah optimal bahan baku pada Moy Restaurant Tonsaru.
3. Untuk mengetahui stok bahan baku pada Moy Restaurant Tonsaru.

TINJAUAN PUSTAKA

Manajemen Operasional

Menurut Rusdiana (2014) manajemen operasional adalah proses pencapaian tujuan organisasi melalui pengarahan dan pengendalian serangkaian kegiatan yang menggunakan sumber-sumber daya yang dimiliki untuk mengubah input menjadi output barang dan jasa. Menurut Heizer dan Render (2015) manajemen operasi adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah masukan menjadi hasil.

Persediaan

Assauri (2008; 169) mendefinisikan Persediaan merupakan sejumlah bahan-bahan, parts yang disediakan dan bahan-bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang jadi atau produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari komponen atau langganan setiap waktu. Menurut Kusuma (2009; 132) Persediaan didefinisikan sebagai barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada periode mendatang.

Pengendalian Persediaan

Pengertian pengendalian persediaan menurut Herjanto (2007:237) adalah serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan dan berapa besar pesanan harus diadakan. Sedangkan menurut Assauri (2008:247), pengertian pengendalian persediaan adalah suatu kegiatan yang ditujukan agar persediaan atau stock yang ada tidak akan mengalami kekurangan dan dapat dijaga tingkat yang optimal sehingga biaya persediaan dapat minimal.

Bahan Baku

Bahan baku adalah persediaan yang dibeli oleh perusahaan untuk diproses menjadi barang setengah jadi dan akhirnya barang jadi atau produk akhir dari perusahaan (Syamsuddin, 2001:281). Menurut Hanggana (2006:11) adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi.

Economic Order Quantity (EOQ)

Menurut Riyanto (2002:69) menyebutkan pengertian Economic Order Quantity (EOQ) adalah jumlah pembelian yang paling ekonomis (EOQ) merupakan jumlah kuantitas barang yang dapat diperoleh dengan biaya yang paling minimal atau sering dikatakan sebagai jumlah pembelian yang optimal. Economic Order Quantity (EOQ) adalah volume atau jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk dilaksanakan pada setiap kali pembelian.

Safety Stock (Persediaan Pengaman)

Persediaan pengaman (safety stock) adalah persediaan tambahan yang diadakanguna menjaga ada kemungkinan jika terjadi kekurangan bahan (stock out). Menurut Assauri (2008:256), Persediaan pengaman sering juga disebut sebagai Safety stock adalah suatu persediaan yang dicadangkan sebagai pengaman dari kelangsungan proses produksi perusahaan untuk menghindari terjadinya kekurangan barang.

Penelitian Terdahulu

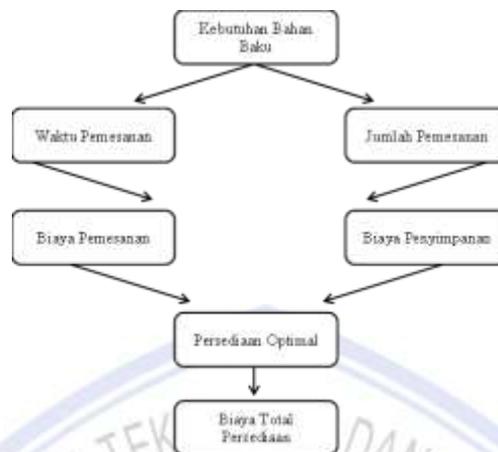
Penelitian Wijaya, Mandey dan Sumarauw (2016) Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan PT. Celebes Minapratama dan untuk mengetahui jumlah pesanan dan biaya persediaan bahan baku ikan pada PT. Celebes Minapratama berdasarkan metode EOQ (Economic Order Quantity). Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui studi kepustakaan, observasi, wawancara, dokumentasi yang terkait dengan permasalahan yang diteliti. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku ikan PT. Celebes Minapratama sudah cukup baik karena tidak pernah mengalami kehabisan bahan baku dalam kegiatan proses produksi untuk memenuhi permintaan pembeli dan total biaya persediaan bahan baku ikan dengan menggunakan metode EOQ lebih kecil dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh perusahaan. Manajemen PT. Celebes Minapratama sebaiknya mencoba mengaplikasikan metode EOQ dalam hal persediaan bahan baku sehingga perusahaan dapat lebih meminimumkan biaya persediaan.

Penelitian Kurnala, Kindangen dan Pondaag (2018) 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.

Penelitian Lahu dan Sumarauw (2017) Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui dan menganalisis pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan Dunkin Donuts Manado. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan memaparkan bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan perusahaan kemudian data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ). Data yang digunakan adalah data primer berupa hasil wawancara. Hasil penelitian menunjukkan pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan oleh Dunkin Donuts Manado belum optimal. Perusahaan tidak mengalami kehabisan persediaan dalam memenuhi permintaan konsumen, tetapi perusahaan belum mampu

dalam meminimalkan biaya persediaan. Bila dihitung menggunakan menggunakan metode EOQ perusahaan dapat menghemat biaya persediaan dengan kuantitas dan frekuensi pembelian bahan baku utama yang lebih sedikit namun memperhitungkan safety stock dan reorder point.

Model Penelitian



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Sumber: Kajian Teori 2022.

METODOLOGI PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif kuantitatif. Winartha (2006:155) 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, Sampel dan Teknik Sampel

Menurut Sugiyono (2014: 117), populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi merupakan keseluruhan subjek yang akan diteliti dengan karakteristik yang dapat dikatakan sama sehingga dapat digeneralisasikan hasil penelitian yang dilakukan terhadap populasi tersebut. Sampel adalah Sebagian dari populasi yang menjadi sumber data yang sebenarnya dalam suatu penelitian yang di anggap mewakili populasi (Sugiyono, 2014: 13).

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh secara langsung dari sumbernya yang diamati dan dicatat. Sumber data penelitian ini diperoleh melalui hasil wawancara dari manajer area dan administrator Moy Restoran Tonsaru.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah:

1. Wawancara, yaitu suatu cara pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab langsung dengan pihak perusahaan.
2. Observasi, yaitu pengamatan dan pencatatan secara langsung di lapangan dengan teliti dan sistematis.
3. Dokumentasi, yaitu suatu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencatat atau menyalin data dari perusahaan

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Sugiyono (2014: 59) metode deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu

variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Sedangkan menurut Punaji (2010) penelitian deskriptif adalah penelitian yang tujuannya untuk menjelaskan atau mendeskripsikan suatu peristiwa, keadaan, objek apakah orang, atau segala sesuatu yang terkait dengan variabel-variabel yang bisa dijelaskan baik menggunakan angka-angka maupun kata-kata.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Kondisi Aktual Persediaan Bahan Baku Perusahaan

Dari tabel dibawah, menunjukkan jumlah persediaan bahann baku utama secara keseluruhan selama satu tahun adalah sebanyak 2.065 kg. Ikan mujair memiliki persediaan terbanyak dengan jumlah 471 kg dan ikan cakalang memiliki persediaan paling sedikit yaitu 190 kg.

Tabel 2. Persediaan Bahan Baku Utama Selama Satu Tahun

Bulan	Tahun	Ikan Mujair	Ikan Mas	Ikan Tuna	Ikan Cakalang	Daging Ayam
Juli	2020	19	13	22	14	27
Agustus	2020	61	23	83	29	20
September	2020	48	76	39	22	39
Oktober	2020	31	35	44	16	37
November	2020	32	56	51	16	42
Desember	2020	6	22	54	22	32
Januari	2021	62	52	21	0	47
Februari	2021	31	47	19	2	7
Maret	2021	29	26	94	33	14
April	2021	73	30	85	23	37
Mei	2021	34	48	44	2	19
Juni	2021	45	39	40	11	20
Jumlah		471	467	596	190	341
Total		2,065				

Sumber : Data Olahan 2022.

Tabel 3. Pemesanan Bahan Baku Utama Selama Satu Tahun

Bulan	Tahun	Ikan Mujair	Ikan Mas	Ikan Tuna	Ikan Cakalang	Daging Ayam
Juli	2020	1,700	1,100	1,200	450	750
Agustus	2020	1,600	1,150	1,400	575	700
September	2020	1,600	1,100	1,250	550	700
Oktober	2020	1,650	1,050	1,350	575	650
November	2020	1,500	1,000	1,200	575	700
Desember	2020	1,500	1,050	1,250	550	750
Januari	2021	1,700	1,100	1,200	550	750
Februari	2021	1,600	1,000	1,300	600	650
Maret	2021	1,700	1,100	1,400	600	800
April	2021	1,700	1,100	1,000	550	750
Mei	2021	1,500	1,050	1,150	550	725
Juni	2021	1,600	1,000	1,200	600	800
Jumlah		19,350	12,800	14,900	6,725	8,725
Total		62,500				
Rata-Rata		1,612.5	1,066.6	1,241.6	560.4	727.1
Total		1,041.6				

Sumber : Data Olahan 2022.

Dari tabel di atas, menunjukkan jumlah pemesanan bahan baku secara keseluruhan selama satu tahun sebanyak 62.500. ikan mujair memiliki tingkat pemesanan yang paling tinggi yaitu 19.350 dalam satu tahun dan ikan cakalang memiliki tingkat pemesanan terendah yaitu 6.725 dalam satu tahun.

Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan dalam melakukan pemesanan bahan baku sampai bahan baku tersebut diterima. Berikut ini adalah tabel komponen biaya pemesanan bahan baku dalam satu tahun.

Tabel 4. Biaya Pemesanan Selama Satu Tahun

Jenis Biaya	Per Bulan	Per Tahun
Biaya Pulsa	50,000	600,000
Total Biaya	50,000	600,000

Sumber : Data Olahan 2022.

Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan adalah biaya yang harus dikeluarkan perusahaan karena adanya penyimpanan bahan baku digudang. Biaya penyimpanan Moy restaurant tonsaru meliputi biaya listrik perbulan. Berikut ini adalah data biaya penyimpanan bahan baku moy restaurant tonsaru selama satu tahun.

Tabel 5. Biaya Penyimpanan Selama Satu Tahun

Jenis Biaya	Per Bulan	Per Tahun
Biaya Listrik (3 freezer x 2,88 watt x Rp.1.352 x 30 hari)	350,436	4,205,232
Biaya Pemeliharaan (isi freon 1 x 6 bulan @Rp.500.000)	83,333	1,000,000
Biaya Penyusutan (3 freezer masa pakai 5 tahun @Rp.4.000.000)	200,000	2,400,000
Total Biaya	633,769	7,605,232

Sumber : Data Olahan 2022.

Tabel 6. Kondisi Aktual Persediaan Selama Satu Tahun

Keterangan	Ikan Mujair	Ikan Mas	Ikan Tuna	Ikan Cakalang	Daging Ayam
Jumlah order (D)	19,350	12,800	14,900	6,725	8,725
Rata-rata order (Q)	1,613	1,067	1,242	560	727
Biaya pemesanan (Rp/order) (S)	185,760	122,880	143,040	64,560	83,760
Biaya penyimpanan (Rp/unit) (H)	7,301	7,301	7,301	7,301	7,301

Sumber : Data Olahan 2022.

Hasil perhitungan, biaya pemesanan masing-masing bahan baku sangat dipengaruhi oleh total masing-masing bahan baku. Ikan mujair adalah bahan baku yang memiliki total pemesanan yang paling tinggi. Dan ikan cakalang memiliki total pemesanan yang paling rendah.

Pada tabel dibawah, dapat dilihat bahwa biaya yang dikeluarkan perusahaan pada bulan juni 2020-juli 2021. Ikan mujair Rp. 8,115,569, ikan tuna Rp. 6,249,198, ikan mas Rp. 5,368,438, daging ayam Rp. 3,659,345, dan ikan cakalang Rp. 2,820,527. Sedangkan biaya yang dikeluarkan menggunakan metode EOQ untuk ikan mujair Rp. 7,244,750, ikan tuna Rp. 5,578,645, ikan mas Rp. 4,792,393, daging ayam Rp. 3,266,689, dan ikan cakalang Rp. 2,517,878. Sehingga dapat diketahui selisihnya sebesar Rp. 2,812,723 bila menggunakan metode EOQ.

Tabel 7. Perbandingan Total Biaya Persediaan Berdasarkan Kondisi Aktual Dengan Metode EOQ

Jenis Bahan Baku	Total Biaya Persediaan Berdasarkan Kondisi Aktual	Total Biaya Persediaan Menggunakan Metode EOQ	Selisih
Ikan Mujair	8,115,569	7,244,750	870,819
Ikan Mas	5,368,438	4,792,393	576,045
Ikan Tuna	6,249,198	5,578,645	670,553
Ikan Cakalang	2,820,527	2,517,878	302,649
Daging Ayam	3,659,345	3,266,689	392,656
Total	26,213,080	23,400,356	2,812,723

Sumber : Data Olahan 2022

Pembahasan

Pada penelitian ini diketahui persediaan bahan baku pada Moy Restaurant Tonsaru menjadi hal yang penting untuk pemenuhan permintaan bahan baku, dikarenakan persediaan bahan baku yang dilakukan perusahaan bervariasi setiap bulannya, tergantung dari besarnya jumlah permintaan konsumen. Persediaan bahan baku Moy

Restaurant Tonsaru adalah bahan yang dibeli dari supplier. Dari 5 jenis ikan memiliki supplier yang berbeda-beda yang diantar dari tempat yang berbeda. Moy Restaurant Tonsaru melakukan persediaan mengacu pada SOP (*standard operating procedure*) yang berlaku. Dalam melakukan persediaan bahan baku berfokus pada pemenuhan permintaan konsumen yang relative tidak tetap sehingga persediaan bahan baku berfungsi untukantisipasi jika terjadi keterlambatan datangnya pesanan. Seperti yang dikatakan Tampubolon (2004) dalam mengefektifkan system persediaan bahan, efisien operasional perusahaan dapat ditingkatkan melalui fungsi persediaan yaitu salah satunya fungsi antisipasi yang merupakan penyimpanan persediaan bahan baku yang fungsinya untuk penyelamatan jika sampai terjadi keterlambatan data pesanan bahan dari pemasok. Tujuan utama adalah untuk menjaga proses konversu agar tetap berjalan lancar.

Kuantitas persediaan bahan baku Moy Restaurant Tonsaru ditentukan oleh jumlah yang dibutuhkan untuk mengantisipasi kehabisan persediaan, jumlah produksi yang sudah direncanakan berdasarkan jumlah penjualan dan ketahanan persediaan bahan baku.

Dalam pengolahan persediaan Moy Restaurant Tonsaru menggunakan system pengendalian yang umum, tidak menggunakan metode perhitungan tertentu untuk mendapatkan tingkat persediaan yang diharuskan, serta kapan saatnya mengadakan pemesanan Kembali. Dalam penelitian ini dapat diketahui bahwa pengendalian persediaan Moy Restaurant Tonsaru belum optimal. Biaya persediaan Moy Restaurant Tonsaru terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Biaya pemesanan meliputi komunikasi sedangkan biaya penyimpanan meliputi biaya listrik. Biaya persediaan optimal dalam pengolahan persediaan terdiri dari dua jenis biaya yang dipertimbangkan untuk menentukan jumlah persediaan yang paling optimal, yaitu biaya pesan dan biaya simpan. Berdasarkan data yang dianalisis pengendalian persediaan Moy Restaurant Tonsaru belum cukup efektif dikarenakan sempat mengalami kehabisan stok sehingga mengakibatkan terganggunya penjualan dalam sehari.

Oleh sebab itu metode EOQ sangat cocok jika diterapkan pada Moy Restaurant Tonsaru. Karena dapat membantu mencapai tingkat pemesanan persediaan bahan baku dan frekuensi pemesanan yang optimal, dan juga dapat meminimalkan biaya persediaan. Dengan menerapkan system EOQ maka perusahaan dapat menetapkan jumlah optimal perusahaan dan kapan harus memesan ulang. Hal ini berkaitan dengan efektivitas produksi dan juga ketepatan waktu pengiriman.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada persediaan bahan baku di Moy Restaurant Tonsaru pada bulan Juli 2020 – Juni 2021 dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengendalian persediaan bahan baku di Moy Restaurant Tonsaru belum cukup efektif.
2. Pemesanan bahan baku yang dilakukan Moy Restaurant Tonsaru memiliki frekuensi yang bervariasi.

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka peneliti memberikan saran kepada perusahaan untuk dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam pengendalian persediaan. Perusahaan sebaiknya menerapkan metode EOQ dalam mempertimbangan kuantitas pemesanan yang paling ekonomis. Karena terbukti Ketika melakukan perhitungan berdasarkan data yang ada menghasilkan total biaya persediaan yang efisien melalui kuantitas dan frekuensi pembelian bahan baku yang optimal.

DAFTAR PUSTAKA

Assauri (2008) *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.

Hanggana (2006) *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Mediatama: Surakarta

Heizer., dan Render (2015) *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. Edisi 11. Salemba Empat. Jakarta.

Herjanto (2007) *Manajemen Operasi. Edisi Revisi*. Penerbit Gramedia. Jakarta

- Kurnala, Kindangen dan Pondaag (2018) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Bubur Manado (Tinutuan) Guna Meminimalisir Biaya Persediaan Pada Rm. Minahasa Baru Manado. *Jurnal EMBA*. Vol. 6, No. 4. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/21054>. Diakses 12 januari 2022.
- Kusuma (2009) *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: Andi.
- Lahu dan Sumarauw (2017) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal EMBA*. Vol. 5, No. 3. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/18394>. Diakses 12 januari 2022.
- Punaji (2010) *Metode Penelitian Penelitian dan Pengembangan*. Jakarta: Kencana.
- Riyanto (2002) *Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan*. Edisi 4. Yogyakarta:BPFE.
- Rusdiana (2014) *Manajemen Operasi*. Bandung: CV Pustaka Setia.
- Sugiyono (2014) *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syamsuddin (2001). *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Raja GrafindoPersada. Jakarta.
- Tampubolon (2004) *Manajemen Operasional (Operation Management)*, Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Wijaya, Mandey dan Sumarauw (2016) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Pada Pt. Celebes Minapratama Bitung. *Jurnal EMBA*. Vol. 4, No. 2. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/13114>. Diakses 12 januari 2022.
- Winartha (2006) *Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta : Gaha Il.