

## **ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU DI RUMAH MAKAN SABUAH OKI SARIO - MANADO**

### *ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY IN RESTAURANT SABUAH OKI SARIO - MANADO*

**Gorby Taroreh<sup>1</sup>, Lotje Kawet<sup>2</sup>, Jacky Sumarauw<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>*Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,  
Universitas Sam Ratulangi, Manado 95115, Indonesia  
Email: <sup>1</sup> kikytaroreh20@gmail.com*

#### **ABSTRAK**

Persediaan merupakan kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis, sehingga perusahaan perlu melakukan manajemen proaktif. Artinya, perusahaan harus mampu mengantisipasi keadaan maupun tantangan yang ada dalam manajemen persediaan untuk mencapai sasaran akhir yaitu untuk meminimalisasi total biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk penanganan persediaan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sistem persediaan bahan baku yang diterapkan di rumah makan sabuah oki. Metode analisis yang digunakan adalah metode Economic Order Quantity (EOQ). Berdasarkan hasil analisis diperoleh bahwa persediaan bahan baku di rumah makan sabuah oki dan dibandingkan dengan metode Economic Order Quantity (EOQ), perbedaan biaya persediaan bahan baku rumah makan sabuah oki terdapat selisih 1,083% untuk ikan tuna, 0,61% untuk ikan tindarung dan 0,81% untuk ikan tude.

Kata Kunci: Persediaan, Bahan Baku, Economic Order Quantity (EOQ).

#### **ABSTRACT**

*Inventory is company wealth that has a major role in business operation, so the companies need to do the proactive management. Which means that the company must be able to anticipate the circumstances and challenges that exist in the inventory management to achieve the ultimate objective. That is, to minimize the total cost to be issued by the company for inventory handling. The purpose of this study is to find out the raw materials inventory system that applied at rumah makan sabuah oki. The used analytical method is Economic Order Quantity (EOQ) method. Based on the analysis results obtained that the raw of materials inventory at rumah makan sabuah oki and compared with economic order quantity (eoq) method, cost differences of raw materials inventory rumah makan sabuah oki there are odds of 1,083 % with EOQ method for tuna, 0,61% for tindarung and 0,81% for tude.*

*Keywords: Inventory, Raw Material, Economic Order Quantity (EOQ).*

## 1. PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini dunia bisnis terus bersaing untuk menciptakan berbagai kebutuhan konsumen yang semakin tinggi dan semakin cerdas dalam memilih kebutuhannya. Mulai dari kalangan menengah sampai kalangan atas selalu menuntut kualitas yang terbaik dan harga yang ekonomis. Perekonomian mengalami perubahan yang cukup signifikan, apalagi di negara yang sedang berkembang seperti di Indonesia, yang semakin hari mengalami peningkatan baik dibidang ekonomi maupun pembangunan.

Perkembangan pesat teknologi informasi, komunikasi, maupun proses pabrikan mengakibatkan pendeknya siklus hidup produk. Oleh karena itu setiap perusahaan akan berupaya semaksimal mungkin untuk meningkatkan produktivitas, efisiensi, pelayanan yang cepat, mudah, dan terus menciptakan berbagai inovasi-inovasi baru untuk tetap dapat unggul dan bertahan di pasar. Selain produktivitas dan efisiensi yang perlu ditingkatkan, perusahaan juga harus memahami dan mengetahui apa saja yang dibutuhkan oleh konsumen.

Persaingan yang semakin ketat antar perusahaan mendorong setiap perusahaan untuk menetapkan persediaan secara tepat sehingga perusahaan dapat tetap eksis untuk dapat mencapai tujuan yang diinginkannya. Perusahaan manapun baik perusahaan jasa ataupun perusahaan manufaktur, selalu memerlukan persediaan.

Persediaan merupakan kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis, sehingga perusahaan perlu melakukan manajemen proaktif, artinya perusahaan harus mampu mengantisipasi keadaan maupun tantangan yang ada dalam manajemen persediaan untuk mencapai sasaran akhir, yaitu untuk meminimalisasi total biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk penanganan persediaan. Dalam sistem manufaktur maupun non manufaktur, adanya persediaan merupakan faktor yang memicu peningkatan biaya. Penetapan jumlah persediaan yang terlalu banyak akan berakibat pemborosan dalam biaya simpan, tetapi apabila terlalu sedikit maka akan mengakibatkan hilangnya kesempatan perusahaan untuk mendapatkan keuntungan jika permintaan lebih besar daripada permintaan yang diperkirakan.

Pengendalian persediaan bahan baku sangatlah penting dalam sebuah industri untuk mengembangkan usahanya karena akan berpengaruh pada efisiensi biaya, kelancaran produksi dan keuntungan usaha itu sendiri. Adanya persediaan diharapkan dapat memperlancar jalanya proses produksi suatu perusahaan.

Persediaan yang optimal merupakan hal yang harus diperhatikan dalam pengadaan bahan baku. Persediaan yang optimal ini memerlukan perencanaan berapa besar bahan baku yang harus dibeli, kapan bahan baku dibeli agar proses produksi tidak terganggu karena kekurangan bahan baku.

Pada tahun 2014, sudah ada 4 industri Gula Rafinasi yang berhenti memproduksi karena tidak adanya bahan baku gula mentah yang bisa diolah, yaitu PT. Berkah Manis Makmur, PT. Dharmapula Usaha Sukses, PT. Makasar Tene dan PT. Duta Sugar Internasional, seperti yang disampaikan oleh ketua Asosiasi Gula Rafinasi Indonesia (AGRI) Wisnu Hendraningrat di cilegon banten tanggal 2 desember 2014.

Berdasarkan Masalah yang ada di atas maka penulis tertarik untuk mengangkat topik dalam skripsi mengenai persediaan bahan baku di industri makanan dengan judul “Analisis Persediaan Bahan Baku Di Rumah Makan Sabuah Oki Sario - Manado”.

## Perumusan Masalah

1. Bagaimana Persediaan Bahan Baku pada Rumah Makan Sabuah Oki.
2. Bagaimana Persediaan Bahan Baku pada Rumah Makan Sabuah Oki dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

## Tinjauan Pustaka

### Manajemen Operasional

Heizer dan Render (2011) mengemukakan bahwa *Manajemen Operasional* adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output.

### Persediaan

Ristono (2009) mendefinisikan *Persediaan* dapat diartikan sebagai barang-barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada masa atau periode yang akan datang. Persediaan terdiri dari persediaan bahan baku, persediaan setengah jadi, dan persediaan barang jadi.

### Fungsi Persediaan

Persediaan bahan baku yang dimiliki perusahaan mempunyai fungsi tersendiri bagi perusahaan yang dapat berguna di masa depan. Handoko (2015) perusahaan melakukan penyimpanan persediaan barang karena berbagai fungsi, yaitu:

1. Fungsi *Decoupling*  
Fungsi penting persediaan adalah memungkinkan operasi-operasi perusahaan internal dan eksternal mempunyai kebebasan (independensi). Persediaan decouples ini memungkinkan perusahaan dapat memenuhi permintaan langganan tanpa menunggu supplier.
2. Fungsi *Economics Lot Sizing*  
Melalui penyimpanan persediaan, perusahaan dapat memproduksi dan membeli sumber-sumber daya dalam kuantitas yang dapat mengurangi biaya-biaya per unit. Dengan persediaan lot size ini akan mempertimbangkan penghematan-penghematan.
3. Fungsi *Antisipasi*  
Sering perusahaan menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan dan diramalkan berdasar pengalaman atau data masa lalu. Disamping itu, perusahaan juga sering dihadapkan pada ketidakpastian jangka waktu pengiriman barang kembali sehingga harus dilakukan antisipasi untuk cara menanggulangnya.

### *Economic Order Quantity* (EOQ)

Menurut Heizer dan Render (2011) adalah salah satu teknik pengendalian persediaan yang paling tua dan terkenal secara luas, metode pengendalian persediaan ini menjawab 2 (dua) pertanyaan penting, kapan harus memesan dan berapa banyak harus memesan.

Perhitungan EOQ dapat dihitung dengan rumus :

$$EOQ = \sqrt{\frac{2}{H}}$$

Keterangan :

EOQ = Jumlah optimal barang per pemesanan ( $Q^*$ ) (Kg)

D = Permintaan tahunan barang persediaan dalam unit

S = Biaya pemasangan atau pemesanan setiap pesanan

H = Biaya penahan atau penyimpanan per unit per tahun

Selain rumus EOQ, terdapat beberapa untuk mendukung perhitungan biaya persediaan, antara lain :

1. Persediaan rata – rata yang tersedia =  $\frac{Q^*}{2}$
2. Jumlah pemesanan yang diperkirakan =  $\frac{D}{Q^*}$
3. Biaya pemesanan tahunan =  $\frac{D}{Q^*} \cdot S$
4. Biaya penyimpanan tahunan =  $\frac{Q^*}{2} \cdot H$
5. Biaya Pembelian = Harga per unit x D
6. Total Biaya Persediaan= Biaya Pembelian + Biaya Pemesanan Tahunan + Biaya Penyimpanan Tahunan

### Landasan Empirik

Henmaidi dan Heryseptemberiza (2007) dalam "Evaluasi dan Penentuan Kebijakan Persediaan Bahan Baku Kantong Semen Tipe Pasted pada PT. Semen Padang". Objek penelitian yang diangkat pada penelitian ini mengenai persediaan, Economic Order Quantity, Periodic Order Quantity, Simulation. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penelitian ini masih belum memperhitungkan stockout. Dari segi investasi persediaan, pengelolaan terhadap bahan kantong tersebut belum optimal jika dibandingkan dengan negara lain. Secara deterministic didapatkan bahwa kebijakan persediaan yang mendekati optimal untuk kertas kraft extensible adalah kebijakan persediaan dengan metode POQ.

Tiatra Supit (2015) dalam "Analisis Persediaan Bahan Baku Pada Industri Mebel Di Desa Leilem" dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa Dari 4 (empat) informan penelitian yaitu CV Karya Mariska, CV Defmel, UD Yonatan dan UD Indah Jaya, terdapat kesamaan dimana dalam pengadaan bahan baku perusahaan melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok berdasarkan sisa bahan baku minimal di perusahaan, 2-3m<sup>3</sup>. Penentuan rencana pemakaian bahan baku dilakukan sesuai dengan kesepakatan yang telah disepakati antara pimpinan perusahaan dan tenaga kerja ahli (tukang). Berdasarkan rencana tersebut, perusahaan dapat memperkirakan kebutuhan bahan baku kayu yang akan digunakan untuk proses produksi barang. Bahan baku kayu kelas II (kayu Cempaka) dan kayu kelas III (kayu Nantu, kayu putih) mudah diperoleh dari pemasok rata-rata diterima 5 (lima) hari setelah pemesanan bahan baku dilakukan. Sedangkan untuk kayu kelas I (kayu Besi dan Linggua) sulit diperoleh di wilayah Sulawesi Utara. Umumnya kayu kelas I tersebut diperoleh dari Tobelo Kabupaten Halmahera Utara yang waktu pemesanan sampai bahan baku diterima rata-rata 15 (lima belas) hari.

Michel Chandra Tuerah (2014) dalam "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV. Golden KK" dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa, selisih total biaya persediaan perusahaan dengan total biaya metode EOQ pada tahun 2012 adalah selisih 0,21%, pada tahun 2013 selisih 0,24% dan pada tahun 2014 selisih 0,25%. Artinya, pada tahun 2012 perusahaan bisa menghemat biaya sebesar Rp 51.893.855,36, tahun 2013 sebesar Rp 52.230.139,84 dan pada tahun 2014 sebesar Rp 33.361.760,03 jika perusahaan menggunakan metode EOQ untuk mengendalikan persediaan.

## 2. METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Dimana metode penelitian kualitatif digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana teknik pengumpulan data dilakukan secara gabungan, analisis data bersifat induktif dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. Dan kuantitatif adalah jenis penelitian yang spesifikasinya adalah sistematis, terencana, dan terstruktur dengan jelas sejak awal hingga pembuatan desain penelitiannya.

### Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan Sabuah Oki Sario. Waktu yang diperlukan untuk mengumpulkan data yaitu bulan Juli 2016.

### Informan Penelitian

Menurut Sugiyono (2008) Penelitian kualitatif tidak menggunakan istilah populasi, karena penelitian kualitatif berangkat dari kasus tertentu yang ada pada situasi sosial dan hasil kajiannya tidak akan diberlakukan ke populasi, tetapi di transfer ke tempat lain pada situasi sosial yang memiliki kesamaan dengan situasi sosial pada kasus yang dipelajari. Informan dalam penelitian ini adalah Pemilik Rumah Makan Sabuah Oki dan karyawan.

### Teknik Pengumpulan Data

Dalam melakukan penelitian ini, data yang dikumpulkan akan digunakan untuk memecahkan masalah yang ada sehingga data tersebut harus benar-benar dapat dipercaya dan akurat. Dalam suatu penelitian ilmiah, metode pengumpulan data dimaksudkan untuk memperoleh bahan-bahan yang relevan, akurat, dan terpercaya.

Metode pengumpulan data yang dipergunakan pada penelitian ini adalah :

1. Observasi  
Observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara langsung dilapangan dengan teliti dan sistematis.
2. Wawancara  
Wawancara yaitu suatu cara pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab langsung dengan manajer atau karyawan.
3. Dokumentasi  
Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan dan mengambil data, catatan dan dokumen perusahaan yang relevan dengan keperluan peneliti yang nantinya diolah sebagai bahan penelitian.

## 3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Hasil Analisis dan Pembahasan Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Pemesanan Bahan Baku biasanya dilakukan oleh Pemilik bersama supervisor seteah melakukan analisis pengadaan bahan baku. Pemilik merencanakan pembelian bahan berdasarkan pemakaian bulan sebelumnya setelah berdiskusi dengan supervisor dan bagian produksi. Setelah menerima laporan pemakaian bulan sebelumnya baru pemilik menetapkan jumlah pembelian bahan baku. Proses penerimaan bahan baku, ikan yang datang langsung dibersihkan dan di masukkan ke dalam

---

freezer. Proses penyimpanan bahan baku yang baru datang dipisahkan dengan bahan baku yang sudah ada sebelumnya.

**Tabel 1. Pemakaian Bahan Baku Juli 2015 – Juni 2016**

No	Bulan	Tuna	Tindarung	Tude
1	Juli 2015	101,39	106,35	95,86
2	Agustus 2015	113,21	165,77	135,46
3	September 2015	153,95	205,39	154,14
4	Oktober 2015	162,19	212,92	138,37
5	November 2015	175,76	200,94	125,56
6	Desember 2015	168,53	185,68	110,76
7	Januari 2016	145,84	181,52	106,26
8	Februari 2016	120,65	164,33	98,48
9	Maret 2016	109,25	142,42	96,15
10	April 2016	95,82	105,82	93,38
11	Mei 2016	66,09	76,47	47,52
12	Juni 2016	40,34	47,26	30,54
	<b>Total</b>	<b>1453,02</b>	<b>1794,87</b>	<b>1232,48</b>
	<b>Rata-rata</b>	<b>121,085</b>	<b>149,5725</b>	<b>102,7067</b>

Sumber : Rumah Makan Sabuah Oki, 2016

Tabel 1 menunjukkan menunjukkan rata-rata pemakaian Ikan Tuna pada periode Juli 2015 s/d juni 2016 sebanyak 121,085 kg, pemakaian bahan baku tertinggi ada pada bulan November 2015 dengan jumlah pemakaian 175,76 kg dan pemakaian terendah pada bulan juni 2016 dengan jumlah 40,34 kg. Rata-rata pemakaian Ikan Tindarung pada periode Juli 2015 s/d Juni 2016 sebanyak 149,5725 kg, pemakaian bahan baku tertinggi ada pada bulan Oktokber 2015 dengan jumlah pemakaian 212,92 kg, sedangkan pemakaian bahan baku terendah ada pada bulan Juni 2016 dengan jumlah 47,26 kg. Rata-rata pada Ikan Tude pada periode Juli 2015 s/d Juni 2016 sebanyak 102,7067 kg, pemakaian bahan baku tertinggi ada pada bulan September 2015 dengan jumlah 154,14 kg, sedangkan pemakaian bahan baku terendah ada pada bulan juli 2016 dengan jumlah 30,54 kg. Total pemakaian pada Juli 2015 s/d 2016 yaitu Ikan Tuna sebanyak 1453,02 kg, Ikan Tindarung sebanyak 1794,87 kg dan Ikan Tude sebanyak 1232,48 kg.

**Tabel 2. Jenis Biaya Pemesanan Bahan Baku Juli 2015 – Juni 2016**

No	Jenis Biaya	Biaya Pemesanan per Pesanan (Rp)
1	Biaya Telepon	3500
<b>Total</b>		<b>3500</b>

Sumber : Rumah Makan Sabuah Oki, 2016

Tabel 2 menunjukkan biaya pemesanan adalah Rp. 3500. Biaya pemesanan tersebut dibagi 3 (untuk ikan tuna, tindarung dan tude) yaitu sebesar Rp. 1.166,67 untuk setiap item. Berikut ini merupakan rincian biaya pemesanan bahan baku dari Juli 2015 – Juni 2016.

**Tabel 3. Total Biaya Bahan Baku Juli 2015 – Juni 2016**

Komponen	Jumlah		
	Ikan Tuna	Ikan Tindarung	Ikan Tude
Harga (Rp/Kg)	50.000	50.000	35.000
Kuantitas (Kg)	1.463,18	1.800,43	1.234,39
Frekuensi (kali)	48	48	48
Biaya Pemesanan (Rp)	1.166,67	1.1166,67	60.000
Total Biaya Pembelian (Rp)	73.158.844,54	90.021.610,01	43.203.681,82
Total Biaya Pemesanan (Rp)	56.000,16	56.000,16	56.000,16

Sumber : Rumah Makan Sabuah Oki (diolah), 2016

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya pembelian bahan baku Rumah Makan Sabuah Oki pada Juli 2015 – Juni 2016 adalah untuk Ikan Tuna sebesar Rp. 73.158.844,54, untuk Ikan Tindarung sebesar Rp. 90.021.610,01 dan untuk ikan Tude sebesar Rp. 43.203.681,82 dengan total seluruh biaya pembelian adalah Rp. 206.384.136,37 Sedangkan untuk jumlah total biaya pemesanan pada Rumah Makan Sabuah Oki pada Juli 2015 – Juni 2016 yaitu untuk ikan Tuna sebesar Rp. 56.000,16, untuk ikan Tindarung sebesar 56.000,16 dan untuk ikan Tude sebesar Rp. 56.000,16 dengan jumlah keseluruhan total biaya pemesanan adalah sebesar Rp. 168.000,48.

**Tabel 4. Biaya Penyimpanan**

NO	Jenis Biaya	Rp/Bulan
1	Biaya Listrik	Rp. 50.000
2	Biaya Handling	Rp. 10.000

**Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)**

Model persediaan *Economic Order Quantity* digunakan untuk menghitung jumlah pemesanan bahan baku yang optimal ( $Q^*$ ). Berdasarkan perhitungan dengan metode EOQ, akan diperolehnya besar total biaya persediaan yang ekonomis untuk bahan baku. Berikut hasil perhitungan menggunakan Aplikasi POM QM.

Inventory Results			
EOQ IKAN TUNA Solution			
Parameter	Value	Parameter	Value
Demand rate(D)	1453.02	Optimal order quantity ( $Q^*$ )	82.72
Setup/Ordering cost(S)	14000.04	Maximum Inventory Level ( $I_{max}$ )	82.72
Holding cost(H)	5946	Average inventory	41.36
Unit cost	50000	Orders per period(year)	17.57
		Annual Setup cost	245922.3
		Annual Holding cost	245922.3
		Unit costs (PD)	72851000
		Total Cost	73142850

Gambar 1. *Economic Order Quantity* (EOQ) Ikan Tuna

Sumber : Hasil Penelitian, 2016

Gambar 1 Menunjukkan kuantitas pemesanan optimal ikan Tuna sebesar 82,72 kg, level persediaan maksimal sebesar 82,72 kg, rata-rata persediaan 41,36 kg, pesanan per periode (Tahun) sebesar 17,57 kali. Biaya pemesanan tahunan sebesar Rp. 245.922,3, biaya penyimpanan tahunan sebesar Rp. 245.922,3. Untuk biaya unit sebesar Rp. 72.651.000 dan Total Biaya sebesar Rp. 73.142.850.

Inventory Results				
EOQ IKAN TINDARUNG				
Parameter	Value		Parameter	Value
Demand rate(D)	1794.87		Optimal order quantity (Q*)	102.18
Setup/Ordering cost(S)	14000.14		Maximum Inventory Level (Imax)	102.18
Holding cost(H)	4813.8		Average inventory	51.09
Unit cost	50000		Orders per period(year)	17.57
			Annual Setup cost	245930.1
			Annual Holding cost	245930.1
			Unit costs (PD)	89743500
			Total Cost	90235360

Gambar 2. *Economic Order Quantity* (EOQ) Ikan Tindarung  
 Sumber : Hasil Penelitian, 2016

Gambar 2 kuantitas pemesanan optimal sebesar 102,18 kg, level persediaan maksimal sebesar 102,18 kg, rata-rata persediaan 51,09 kg, pesanan per periode (Tahun) sebesar 17,57 kali. Biaya pemesanan tahunan sebesar Rp. 245,930,1, biaya penyimpanan tahunan sebesar Rp. 245.930,1. Untuk biaya unit sebesar Rp. 89.740.500 dan Total Biaya sebesar Rp. 90.235.360.

Inventory Results				
EOQ IKAN TUDE Solution				
Parameter	Value		Parameter	Value
Demand rate(D)	1232.48		Optimal order quantity (Q*)	70.16
Setup/Ordering cost(S)	14000.04		Maximum Inventory Level (Imax)	70.16
Holding cost(H)	7010.04		Average inventory	35.08
Unit cost	35000		Orders per period(year)	17.57
			Annual Setup cost	245923.4
			Annual Holding cost	245923.4
			Unit costs (PD)	43136800
			Total Cost	43628650

Gambar 3. *Economic Order Quantity* (EOQ) Ikan Tude  
 Sumber : Hasil Penelitian, 2016

Gambar 3 menunjukkan kuantitas pemesanan optimal sebesar 70,16 kg, level persediaan maksimal sebesar 70,16 kg, rata-rata persediaan 35,08 kg, pesanan per periode (Tahun) sebanyak 17,57 kali. Biaya pemesanan tahunan sebesar Rp. 245.923,4, biaya penyimpanan tahunan sebesar Rp. 245.923,4. Untuk biaya unit sebesar Rp. 43.136.800 dan Total Biaya sebesar Rp. 43.628.650.

**Tabel 5. Perbandingan Total Biaya Persediaan antara Metode yang digunakan Rumah Makan Sabuah Oki dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)**

Ikan	Biaya Persediaan Perusahaan	Biaya Persediaan Metode EOQ	Selisih	Persentase
Tuna	Rp 73.935.000	Rp. 73.142.850	Rp. 792.150	1,083%
Tindarung	Rp 90.798.000	Rp. 90.235.360	Rp. 553.640	0,61%
Tude	Rp 43.980.350	Rp. 43.628.650	Rp. 351.700	0,81%

Sumber : Data Diolah, 2016

Tabel 5 menunjukkan selisih total biaya persediaan perusahaan dengan dengan total biaya metode EOQ pada Ikan Tuna adalah selisih 1,004% atau sebesar Rp. 792.150, pada Ikan Tindarung selisih 0,82% atau sebesar Rp. 553.640 dan pada Ikan Tude selisih 1,7% atau sebesar Rp. 351.700.

### Pembahasan

Berdasarkan analisis, persediaan bahan baku yang ada di rumah makan Sabuah Oki sudah baik. Pengendalian persediaan yang dilakukan oleh rumah makan ini membuat mereka tidak kehabisan bahan baku disaat ada permintaan dari konsumen. Rumah makan Sabuah Oki yang melakukan pemesanan setiap 4 kali dalam 1 bulan mampu mengatur persediaan bahan baku dengan baik sehingga mereka tidak mengalami kehabisan bahan baku. Bahan baku yang dibeli oleh rumah makan sabuah oki kemudian disimpan dengan baik dan dengan penanganan yang baik supaya bahan baku tersebut tidak rusak.

Berdasarkan metode persediaan rumah makan sabuah oki dan metode EOQ, didapati bahwa terdapat selisih antara perhitungan masing-masing dimana pada ikan Tuna berselisih Rp. 792.150, untuk ikan Tindarung Rp. 553.640 dan untuk ikan Tude sebesar Rp. 351.700. perhitungan rumah makan memiliki Total biaya yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode EOQ.

## 4. PENUTUP

### Kesimpulan

1. Total biaya persediaan rumah makan lebih tinggi dari perhitungan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
2. Kuantitas pembelian optimal untuk rumah makan Sabuah Oki yaitu 82,72 kg untuk ikan Tuna, 102,18 kg untuk ikan Tindarung dan 70,16 kg untuk ikan Tude dengan frekuensi pembelian 18 kali dalam 1 tahun untuk ketiga item tersebut.

### Saran

1. Rumah Makan harus lebih memperhatikan pengendalian persediaan bahan baku untuk menghindari pembelian bahan baku yang terlalu banyak yang menimbulkan biaya yang lebih besar.
2. Rumah Makan Sabuah Oki harus mempertimbangkan untuk menggunakan metode EOQ dalam sistem persediaan agar Rumah Makan Sabuah Oki dapat mengurangi biaya untuk persediaan.

---

**DAFTAR PUSTAKA*****Paper dalam Jurnal***

- [1] Ahyari, Agus. 1990. *Manajemen Produksi, Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- [2] Assauri, Softjan, 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- [3] Handoko, T. Hani. 1999. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*, edisi 7. Yogyakarta : BPFE
- [4] Heinmaidi, Heryseptemberiza, 2007. *Evaluasi dan Penentuan Kebijakan Persediaan Bahan Baku Kantong Semen Tipe Pasted pada PT. Semen Padang*. Teknik industri, Fakultas Teknik Universitas Andalas
- [5] Heizer Jay dan Berry Render. 2011. *Manajemen Operasi*. Edisi 9. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- [6] Herjanto, Eddy, 2008. *Manajemen Operasi*. Edisi Ketiga. Grasindo. Jakarta.
- [7] Johns, D. T., dan H. A. Harding. 1996. *Manajemen Operasi*. Jakarta : PT Pustaka Binaman Pressindo.
- [8] Naylor, John. 2002. *Operations Management second edition*, Pearson Education Limited, United Kingdom.
- [9] Rangkuti, F. 2004. *Manajemen Persediaan Aplikasi di Bidang Bisnis*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- [10] Render, B., dan J. Heizer. 2011. *Manajemen Operasi*. Jakarta : Salemba Empat.
- [11] Ristono, Agus, 2009. *Manajemen Persediaan Edisi 1*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- [12] Riyanto, Bambang. 2001. *Dasar-dasar pembelajaran Perusahaan* edisi 4. Yogyakarta : BPFE
- [13] Saragi, Gema Lestari. 2014. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Daging Ayam dan Ayam Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Restoran Steak Ranjang Bandung*. Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Komunikasi dan Bisnis Universitas Telkom, Bandung
- [14] Schroeder, Roger G. 1994. *Manajemen Operasi Pengambilan Keputusan dalam Suatu Fungsi Operasi*. Jakarta: Erlangga.
- [15] Soekanto, Reksohadiprojo. 2000. *Manajemen Produksi*. Edisi 4. Yogyakarta : BPFE
- [16] Stevenson, William J dan Sum Chee Chuong. 2014. *Manajemen Operasi: Prespektif ASIA Edisi 9 Buku 2*. Jakarta : Salemba Empat
- [17] Sugiyono, 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Penerbit Alfa Beta, Bandung
- [18] Supit, Tiatra. 2015. *Analisis Persediaan Bahan Baku Pada Industri Mebel Di Desa Leilem*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi Manado.
- [19] Tuerah, Michel Chandra. 2014. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV. Golden KK*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi.
- [20] Widyastuti, M. 2006. *Perencanaan Kebutuhan Dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Susu UHT(Ultra High Temperature) pada PT. INDOLAKO - SUKABUMI*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.