

**ANALISIS PERENCANAAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU MINUMAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE
ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) DAN LOT FOR LOT (LFL)
PADA V-DROP CAFE**

SKRIPSI



PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA
2025

**ANALISIS PERENCANAAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU MINUMAN DENGAN MENGGUNAKAN
METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) DAN LOT
FOR LOT (LFL) PADA V-DROP CAFE**

**Skripsi Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar
Sarjana Ekonomi Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Manajemen
Universitas Mercu Buana Jakarta**



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA**

2025

SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tata Aryanti
Nim : 43119110177
Program Studi : Manajemen

Menyatakan bahwa proposal skripsi ini adalah murni hasil karya sendiri apabila saya mengutip dari hasil karya orang lain, maka saya mencantumkan sumbernya sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Saya bersedia dikenai sanksi pembatalan skripsi ini apabila terbukti melakukan tindakan plagiat (penjiplakan).

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 14 Februari 2025.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA



Tata Aryanti
NIM 43119110177

**PERNYATAAN PENGECEKAN PLAGIASI (*SIMILARITY*)
KARYA ILMIAH**
/SIMILARITY CHECK STATEMENT FOR SCIENTIFIC WORKS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan, bahwa karya ilmiah yang ditulis oleh
/The undersigned, hereby declare that the scientific work written by

Nama */Name* : TATA ARYANTI
NIM */Student id Number* : 43119110177
Program Studi */Study program* : S1 Manajemen

dengan judul:
/The title:

“ANALISIS PERENCANAAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MINUMAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY
(EOQ) DAN LOT FOR LOT (LFL) PADA V-DROP CAFE”

telah dilakukan pengujian plagiasi (*similarity*) dengan sistem **Turnitin** pada tanggal:
/Has undergone a plagiarism (similarity) check using the Turnitin system on the date:

03 November 2025

didapatkan nilai persentase sebesar:
and the similarity percentage obtained was:

23 %

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, 03 November 2025

**Kepala Administrasi/ Tata Usaha
FEB Universitas Mercu Buana**

/Head of FEB Administrator



scan or [click here](#) for verify

Ahmad Faqih, S.E., M.M.

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Tata Aryanti
NIM : 43119110177
Program Studi : S1 Manajemen
Judul Skripsi : ANALISIS PERENCANAAN PENGENDALIAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU MINUMAN DENGAN
MENGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY
(EOQ) DAN LOT FOR LOT (LFL) PADA V-DROP CAFE
Tanggal Sidang : 14 Februari 2025

Disahkan oleh :

Pembimbing



Ikhyandini Garindia Atristyanti, S.Mn., M.MT

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi S1 Manajemen



Dr. Nurul Hidayah, M.Si., Ak., CA



Dudi Permana, Ph.D

LPTA-02254754



Scan QR or [click here](#) to
Verification

ABSTRAK

V-DROP CAFE merupakan kafe yang berlokasi di Kalideres, Jakarta Barat, dengan konsep unik dan harga minuman yang terjangkau. Namun, kafe ini menghadapi tantangan dalam pengelolaan persediaan bahan baku minuman, terutama terkait efisiensi biaya pemesanan dan penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan membandingkan metode Economic Order Quantity (EOQ) dan Lot for Lot (LFL) dalam pengelolaan persediaan bahan baku, serta menentukan metode yang lebih optimal dalam menekan biaya persediaan. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan menganalisis data persediaan bahan baku minuman selama tiga bulan terakhir, yaitu Oktober hingga Desember 2023. Data yang digunakan merupakan data primer yang diperoleh melalui wawancara serta data sekunder dari catatan persediaan V-DROP CAFE. Analisis dilakukan dengan menerapkan metode EOQ dan LFL untuk menghitung total biaya persediaan, yang terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode EOQ lebih efisien dibandingkan LFL dalam mengelola persediaan bahan baku minuman di V-DROP CAFE. Total biaya persediaan dengan EOQ lebih rendah karena metode ini mengoptimalkan jumlah pemesanan dan menekan frekuensi pemesanan. Sebaliknya, metode LFL menghasilkan biaya yang lebih tinggi akibat frekuensi pemesanan yang lebih sering. Dengan demikian, penerapan metode EOQ lebih direkomendasikan untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan di V-DROP CAFE.

Kata Kunci: Economic Order Quantity (EOQ), Lot for Lot (LFL), Pengelolaan Persediaan, Biaya Persediaan



ABSTRACT

V-DROP CAFE is a café located in Kalideres, West Jakarta, with a unique concept and affordable beverage prices. However, the café faces challenges in managing its beverage raw material inventory, particularly in terms of optimizing ordering and storage costs. This study aims to analyze and compare the Economic Order Quantity (EOQ) and Lot for Lot (LFL) methods in inventory management and determine which method is more optimal in minimizing inventory costs. This research employs a quantitative descriptive approach by analyzing beverage raw material inventory data from the last three months, specifically from October to December 2023. The data used consists of primary data obtained through interviews and secondary data from V-DROP CAFE's inventory records. The analysis is conducted by applying the EOQ and LFL methods to calculate total inventory costs, which include ordering and storage costs. The results indicate that the EOQ method is more efficient than the LFL method in managing beverage raw material inventory at V-DROP CAFE. The total inventory cost using EOQ is lower because this method optimizes order quantity and reduces order frequency. In contrast, the LFL method incurs higher costs due to more frequent ordering. Therefore, the EOQ method is recommended to improve inventory management efficiency at V-DROP CAFE.

Keywords: *Economic Order Quantity (EOQ), Lot for Lot (LFL), Inventory Management, Inventory Costs..*



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini dengan judul **“Analisis Perencanaan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Minuman Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) dan Lot For Lot (LFL) Pada V- DROP Cafe”**. Skripsi ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan Ibu Ikhyandini Garindia Atrisyanti, S.Mn, M.MT, selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan saran, waktu, bimbingan, semangat, pengetahuan dan nasehat-nasehat yang sangat bermanfaat demi terselesaikannya skripsi ini, serta bantuan dan dukungan yang sangat berarti dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin berterima kasih pada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi terutama kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Andi Adriansyah, M.Eng, selaku Rektor Universitas Mercu Buana.
2. Ibu Dr. Nurul Hidayah, M.Si., Ak, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mercu Buana.
3. Bapak Dudi Permana, Ph.D., selaku Ketua Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mercu Buana.
4. Kedua orang tua saya Sudaryadi dan Jumiati yang senantiasa mendukung dan memberikan doa, terima kasih atas semangat kalian.
5. Seluruh dosen dan staf tata usaha Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana yang telah memberikan ilmunya. Semoga dihadapan Allah menjadi amal jariyah Bapak/Ibu. Aamiin
6. Pimpinan dan Staff V-DROP CAFE yang telah bersedia menjadi responden pada skripsi ini.
7. Sandi Putra Pratama yang selalu memberikan semangat dan kasih sayang.
8. Kepada seluruh teman-teman Manajemen Operasional angkatan 2019 terima kasih atas pengalaman dan pelajaran yang di dapat. Semoga kita bisa

mewujudkan semua impian dan cita-cita.

Penulis menyadari sebagai manusia biasa, bahwa penelitian ini tidak lepas dari kesalahan dan kekurangan akibat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Selain itu, dengan segala ketulusan dan kerendahan diri, penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kelemahan dalam skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya.



Jakarta, 14 Februari
2025.

Tata Aryanti

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI	ii
PERNYATAAN PENGECEKAN PLAGIASI (<i>SIMILARITY</i>).....	iii
KARYA ILMIAH.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	11
C. Tujuan Dan Kontribusi Penelitian	12
D. Manfaat Penelitian.....	12
BAB II	14
TINJAUAN PUSTAKA.....	14
A. Kajian Pustaka.....	14
1. Manajemen Operasional.....	14
2. Persediaan.....	15
3. Pengendalian Persediaan	22
4. Metode EOQ	23
5. Teknik Pengukuran LFL	24
6. Teknik Pengukuran Lot.....	25
B. Penelitian Terdahulu.....	30
C. Kerangka Pemikiran.....	37
BAB III.....	38
METODE PENELITIAN.....	38
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	38

B.	Desain Penelitian	38
C.	Definisi dan Operasionalisasi Variabel	39
D.	Populasi dan Sampel Penelitian	39
E.	Teknik Pengumpulan Data	40
F.	Metode Analisis	41
BAB IV		46
HASIL DAN PEMBAHASAN		46
A.	Gambaran Umum Perusahaan	46
1.	Profil Perusahaan.....	46
2.	Struktur Organisasi.....	47
3.	Lokasi Perusahaan.....	47
B.	Deskripsi Penelitian.....	48
C.	Proses Produksi	48
D.	Pengendalian Persediaan Bahan Baku V-DROP CAFE.....	49
E.	Jenis dan Asal Bahan Baku V-DROP CAFE	50
F.	Pemakaian Bahan Baku V-DROP CAFE.....	51
G.	Biaya Persediaan Bahan Baku V-DROP CAFE	52
H.	Pengendalian Persediaan Perusahaan	54
1.	Struktur Produk	54
2.	Daftar Kebutuhan Bahan (<i>Bill of Material</i>).....	54
3.	Waktu Ancang (<i>Lead Time</i>)	55
4.	Catatan Persediaan	55
I.	Metode Pengendalian Persediaan Perusahaan.....	56
J.	Alternatif Metode Pengendalian Persediaan Perusahaan.....	58
L.	Pembahasan Hasil Penelitian.....	74
BAB V		77
KESIMPULAN DAN SARAN		77
A.	Kesimpulan.....	77
B.	Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA		79
LAMPIRAN		84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Grafik persentase	8
Gambar 2. 1. KERANGKA PENELITIAN	37
Gambar 4. 1. V-DROP CAFE.....	46
Gambar 4. 2. Struktur Organisasi V-DROP CAFE.....	47
Gambar 4. 3. Alamat V-DROP CAFE	47
Gambar 4. 4. Menu V-DROP CAFE.....	49
Gambar 4. 5. Struktur Produk Kopi di V-DROP CAFÉ	54
Gambar 4. 6. Pola Data Permintaan Produk Café Januari-Maret 2024.....	58



DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Laporan Penjualan V-Drop Cafe.....	6
Tabel 1. 2. BAHAN BAKU PRODUK PALING LAKU	6
Tabel 2. 1. PENELITIAN TERDAHULU	31
Tabel 4. 1. Data Permintaan Produk Kopi di V-DROP CAFE.....	51
Tabel 4. 2. Perkembangan pemakaian Bahan Baku Produk Kopi di V-DROP CAFE	51
Tabel 4. 3. Komponen Opportunity Cost Bahan Baku Januari - Maret 2024.....	53
Tabel 4. 4. Komponen Opportunity Cost Bahan Baku Januari-Maret 2024 berdasarkan persediaan biaya Produk Kopi di V-DROP CAFÉ	53
Tabel 4. 5. Komponen Biaya Penyimpanan Bahan Baku utama (Coffee) 2024.....	54
Tabel 4. 6. Daftar Kebutuhan Bahan (Bill Of Material).....	55
Tabel 4. 7. Data Aktual Persediaan Bahan Baku (Bulan Maret 2024).....	55
Tabel 4. 8. Data Aktual Persediaan Bahan Baku (Bulan Maret 2024).....	56
Tabel 4. 9. Pengadaan Bahan Baku Januari- Maret 2024	56
Tabel 4. 10. Perkembangan Persediaan Bahan Baku	57
Tabel 4. 11. Peramalan Permintaan Produk	59
Tabel 4. 12. Perhitungan Kebutuhan Bersih	60
Tabel 4. 13. Daftar Kebutuhan Bahan.....	61
Tabel 4. 14. Proses Lotting untuk Daftar Kebutuhan Bahan.....	62
Tabel 4. 15. Ukuran Lot per pemesanan setiap Bahan Baku dengan Teknik Lot for lot....	64
Tabel 4. 16. Biaya Persediaan Pemesanan dengan Metode Lot for Lot (LFL)	66
Tabel 4. 17. perhitungan EOQ untuk setiap bahan baku	68
Tabel 4. 18. Perbandingan Metode Lot for Lot (LFL) dan Economic Order Quantity (EOQ)	72
Tabel 4. 19. Perbandingan biaya persediaan metode LFL dengan EOQ.....	73