

**EVALUASI PENGENDALIAN PERSEDIAAN DENGAN MENGGUNAKAN
METODE *PERIODIC ORDER*
QUANTITY (POQ) DAN METODE *JUST IN TIME*
(JIT) PADA ABUBA STEAK DI JAKARTA**

SKRIPSI

Nama : Siti Muharomah

Nim : 43109110145



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MERCUBUANA
JAKARTA
2012**

**EVALUASI PENGENDALIAN PERSEDIAAN DENGAN MENGGUNAKAN
METODE *PERIODIK ORDER*
QUANTITY(POQ) DAN METODE *JUST IN TIME*
(JIT) PADA ABUBA STEAK DI JAKARTA**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
SARJANA EKONOMI
Program Studi Manajemen – Strata 1**

NAMA : Siti Muharomah

Nim : 43109110145



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MERCUBUANA
JAKARTA
2012**

SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siti Muharomah

Nim : 43109110145

Program Study : Manajemen

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

UNIVERSITAS Jakarta, 17 November 2012
MERCU BUANA



(Siti Muharomah)
Nim : 43109110145

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Siti muharomah
Nim : 43109110145
Program studi : Ekonomi Manajemen
Judul skripsi : Evaluasi Pengendalian Persediaan Dengan
Metode Periodic Order Quantity(POQ)
Dan Metode Just In Time(JIT) pada
Abuba Steak di Jakarta

Tanggal Lulus Ujian : 22 November 2012

Disahkan oleh :
Pembimbing Skripsi



(Hesti Maheswari, SE, M.Si.)

Dekan



(Dr. Wiwik Utami, Ak, M.S)

ketua Program Studi Manajemen – S1



(H. Arief Bowo Prayoga K, SE, MM)

LEMBAR PENGESAHAN DEWAN PENGUJI

Skripsi

Evaluasi Pengendalian Persediaan Dengan Metode Periodic Order Quantity(POQ) Dan
Metode Just In Time(JIT) pada Abuba Steak di Jakarta

Dipersiapkan dan Disusun oleh :

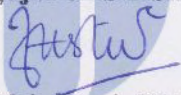
Siti muharomah

43109110-145

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 22 november 2012

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji/Pembimbing Skripsi



(Hesti Maheswari, SE, M.Si)

U N I V E R S I T A S

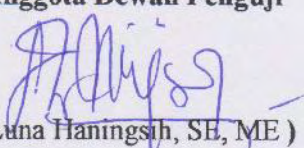
MERCU BUANA

Anggota Dewan Penguji



(H.Arief Bowo Prayoga K, SE, MM)

Anggota Dewan Penguji



(Luna Haningsih, SE, ME)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala petunjuk, kesehatan dan rahmat yang berlimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Adapun penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat di dalam memperoleh gelar Sarjana di Universitas Mercu Buana Jakarta.

Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan dengan bantuan berbagai pihak yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Karenanya, penulis secara khusus mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Arissetyanto Nugroho, MM, selaku Rektor Universitas Mercu Buana.
2. Bapak Yenon Orsa, Ir. MT, selaku Direktur Kelas Karyawan Universitas Mercu Buana.
3. Ibu Dr. Wiwik Utami, Ak, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.
4. Bapak H. Arief Bowo Prayoga K, SE, MM, selaku Ketua Program Studi Manajemen Strata 1 Universitas Mercu Buana.
5. Ibu Hesti Maheswari, SE,M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

6. Seluruh Dosen dan Staf Universitas Mercu Buana yang telah memberikan pelayanan dalam studi dan dalam pembuatan skripsi ini.
7. Bapak H. Abu Bakar selaku komisaris dan juga seluruh Staf Abuba Steak restoran.
8. Teristimewa kepada Kakak ida dan kakak Nur (sekaligus pengganti almarhum mamah dan papa), yang selalu menjadi motivator dan memberikan inspirasi serta dukungan dan do'a kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Rekan-rekan seperjuangan angkatan 2008 dan 2009 yang selalu memberi semangat belajar.
10. Spesial Bunda novia, bunda ina, uni lusi, teteh yuli, uni imel, sahabat ku sasmita yang selalu memberikan nasehat, dukungan, do'a, dan dorongan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
11. Buat seluruh keluarga besar pecinta alam dan teman- teman terdekat ku(bang ade, sinta, ambon, adi, sarwo, andy,om heru, mba lisa, Alona dan semuanya), terimakasih semua dukungan dan maaf sudah merepotkan.
12. Motivator ku staf paradhya ista teknik pt, yang tak henti mengalirkan semangat yang luar biasa.
13. Teman-teman seperjuangan di kampus, yang telah memberikan kenangan manis, dukungan serta solidaritasnya kepada penulis baik

secara langsung maupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

14. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terima kasih atas segala bantuan dan informasi yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT memberikan pahala dan balasan yang berlipat ganda atas amal dan budi baik semua pihak tersebut di atas. Amin. Akhirnya, dari segala ketulusan hati semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 17 November 2012

penulis



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KARYA SENDIRI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN DEWAN PENGUJI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
2.1 Pengertian Manajemen Produksi dan Operasi.....	5
2.2 Pengertian dan Tujuan Persediaan.....	6
2.2.1 Pengertian Persediaan.....	6
2.2.2 Tujuan Persediaan.....	7
2.3 Jenis-jenis Persediaan dan biaya-biaya yang di pertimbangkannya.....	9
2.3.1 <i>Bacth Stock/Lot size inventory</i>	9
2.3.2 <i>Fluctuation Stock</i>	10
2.3.3 <i>Anticipation Stock</i>	10
2.4 Pengertian dan Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....	16
2.4.1 Pengertian Pengendalian Persediaan.....	16
2.4.2 Tujuan pengendalian Persediaan.....	17

	2.5 Faktor-Faktor yang mempengaruhi Persediaan	
	Bahan Baku.....	18
	2.6 Kebijakan Pengendalian Persediaan.....	22
	2.7 Jumlah periodik pemesanan.....	28
	2.8 Persediaan tepat waktu (Just In Time).....	31
BAB III	3.1 Objek penelitian.....	36
	3.1.1 Waktu dan tempat penelitian.....	36
	3.1.2 Sejarah Singkat Restoran Abuba Steak.....	37
	3.1.3 Visi dan Misi Restoran Abuba Steak.....	38
	3.1.4 Jumlah Tenaga Kerja dan Jam Kerja Perusahaan....	39
	3.1.5 Award atau penghargaan.....	40
	3.1.6 Lokasi cabang restoran Abuba Steak.....	41
	3.1.7 Struktur organisasi.....	41
	3.2 Desain penelitian.....	44
	3.3 Variable penelitian dan devinisi operasional.....	45
	3.3.1 Variable penelitian.....	45
	3.3.2 Devinisi operasional.....	45
	3.4 Metode pengumpulan data.....	46
	3.5 Jenis data.....	47
	3.6 Metode analisa data.....	47
	3.6.1 Metode forecasting(trend linier).....	47
	3.6.2 Metode Priodic order quantity(POQ).....	48
	3.6.3 Metode Just In time (JIT).....	49
BAB IV	4.1 Perkiraan jumlah bahan baku Abuba Steak	
	pada tahun 2012.....	51
	4.1.1 Proses Produksi.....	51
	4.1.2 Analisa Persediaan Bahan Baku Riil	
	Tahun terakhir.....	53
	4.1.3 Analisa Persediaan bahan baku dengan metode	
	Trend linier.....	71

4.2	Analisa pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode periodic order quantity (POQ) dan Just In Time (JIT).....	76
4.2.1	Jumlah periodic pemesanan ekonomis (POQ).....	76
4.2.2	Just In Time (JIT)	85
BAB V	5.1 Simpulan.....	92
	5.2 Saran.....	93
	DAFTAR PUSTAKA.....	95



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Bahan Baku steak (daging sapi).....	56
Tabel 4.2	Presentase Perubahan Penjualan Steak Lokal.....	57
Tabel 4.3	Presentase Perubahan Penjualan Steak New Zealand.....	58
Tabel 4.4	Presentase Perubahan Penjualan Steak United States.....	59
Tabel 4.5	Presentase Perubahan Penjualan Steak Aust Wagyu.....	60
Tabel 4.6	kesimpulan perhitungan bahan baku daging steak local menurut Realisasi perusahaan (Riil).....	72
Tabel 4.7	Kesimpulan perhitungan bahan baku daging steak new Zealand Menurut Realisasi perusahaan(Riil).....	73
Tabel 4.8	Kesimpulan perhitungan bahan baku daging steak united states Menurut Realisasi perusahaan(Riil).....	74
Tabel 4.9	Kesimpulan perhitungan bahan baku daging steak aust wagyu Menurut perhitungan perusahaan (Riil).....	75
Tabel 5.0	Ramalan penjualan steak (dalam porsi) steak local.....	77
Tabel 5.1	Ramalan penjualan steak (dalam porsi) steak new Zealand.....	78
Tabel 5.2	Ramalan penjualan steak (dalam porsi) steak united states.....	79
Tabel 5.3	Ramalan penjualan steak (dalam porsi) steak aust wagyu.....	79
Tabel 5.4	Perbandingan persediaan bahan baku pada kondisi Riil dan Hasil perhitungan Trend linier.....	80
Tabel 5.5	kesimpulan perhitungan biaya simpan, biaya pesan, dan Biaya persediaan	90
Tabel 5.6	Kesimpulan Perhitungan persediaan bahan baku dengan metode JIT pada hasil analisa metode POQ dan Riil.....	96
Tabel 5.7	Kesimpulan perhitungan biaya pesan dan penyimpanan dengan Metode JIT pada hasil analisa metode POQ dan Riil.....	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Grafik hubungan antara Ordering cost, Carring cost, Total cost.....	25
Gambar 2.2	Grafik hubungan antara EOQ, SS, ROP, dan Lead Time.....	28
Gambar 3.1	Struktur Organisasi Abuba steak Restorand.....	45
Gambar 4.1	Bagan proses prodeuksi Abuba steak restoran.....	46

