



**ANALISA METODE *EOQ* UNTUK PENGENDALIAN  
BAHAN BAKU *FROZEN FOOD* UNTUK PEMENUHAN  
PRODUKSI DI PT. PANGANSARI UTAMA**

**TESIS**

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program Pascasarjana  
Program Studi Magister Manajemen

**SATYO ADITYO  
55114110312**

**PROGRAM MAGISTER MANAJEMEN  
PROGRAM PASCASARJANA  
UNIVERSITAS MERCU BUANA  
2016**



**ANALISA METODE *EOQ* UNTUK PENGENDALIAN  
BAHAN BAKU *FROZEN FOOD* UNTUK PEMENUHAN  
PRODUKSI DI PT. PANGANSARI UTAMA**

**TESIS**

**SATYO ADITYO  
55114110312**

**PROGRAM MAGISTER MANAJEMEN  
PROGRAM PASCASARJANA  
UNIVERSITAS MERCU BUANA  
2016**

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisa Metode EOQ Untuk Pengendalian Bahan Baku  
*Frozen Food* untuk Pemenuhan Produksi di PT.  
Pangansari Utama.

Bentuk Tesis : Penelitian/Kajian Masalah Perusahaan

Nama : Satyo Adityo

NIM : 55114110312

Program Studi : Magister Manajemen

Tanggal : 10 Agustus 2016

Mengesahkan

Pembimbing



Dr. Ir. Zulfa Fitri Ikatrinasari, MT

Direktur Program Pascasarjana

Ketua Program Studi Magister Manajemen



Prof. Dr. Didik J. Rachbini



Dr. Augustina Kurniasih, ME

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa semua pernyataan dalam Tesis ini :

Judul : Analisa Metode EOQ Untuk Pengendalian Bahan Baku Frozen Food untuk Pemenuhan Produksi di PT. Pangansari Utama.  
Bentuk Tesis : Penelitian/Kajian Masalah Perusahaan  
Nama : Satyo Adityo  
NIM : 55114110312  
Program Studi : Magister Manajemen  
Tanggal : 10 Agustus 2016

Merupakan hasil penelitian dan merupakan karya saya sendiri dengan bimbingan Dosen Pembimbing yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Program Studi Magister Manajemen Program Pascasarjana Universitas Mercu Buana.

Tesis ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data dan hasil pengolahan data yang disajikan, telah dinyatakan secara jelas sumbernya dan dapat diperiksa kebenarannya.

Jakarta, 10 Agustus 2016



Satyo Adityo

55114110312

## **KATA PENGANTAR**

Dengan memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT serta atas segala rahmat dan karunia-Nya pada penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tesis yang berjudul : Analisa Metode EOQ Untuk Pengendalian Bahan Baku Frozen Food untuk Pemenuhan Produksi di PT. Pangansari Utama.

Tesis ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Magister Manajemen pada Program Studi Magister Manajemen di Program Pascasarjana Universitas Mercu Buana Jakarta. Penulis menyadari bahwa Tesis ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang secara langsung dan tidak langsung memberikan kontribusi dalam menyelesaikan karya ilmiah ini. Secara khusus pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada: Dr. Ir. Zulfa Fitri Ikatrinasari, MT, sebagai Dosen pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penulis selama penyusunan Tesis ini dari awal hingga Tesis ini dapat diselesaikan. Penulis juga berterima kasih kepada :

1. Dr. Arissetanto Nugroho, MM selaku Rektor Universitas Mercu Buana.
2. Prof. Dr. Didik J. Rachbini selaku Direktur Program Pasca Sarjana Universitas Mercu Buana Jakarta.
3. Dr. Augustina Kurniasih, ME selaku Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Mercu Buana Jakarta.

4. Dr. Ir. Zulfa Fitri Ikatrinasari, MT, selaku Dosen pembimbing dalam penelitian ini.
5. Dr. Ir. Lien Herliani Kusumah, MT. selaku Dosen Mata Kuliah *Research Methods for Operation Business* yang membimbing dalam penyusunan Tesis ini.
6. Istri saya (dr. Siti Chadidjah Nurillah) dan anak-anak saya yang telah memberikan dukungan moral dan materil serta tidak henti-hentinya mendo'akan yang terbaik untuk saya.

Demikian juga penulis menyampaikan terima kasih kepada seluruh dosen dan staff administrasi Program Studi Magister Manajemen, termasuk rekan-rekan mahasiswa dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang menaruh simpati dan bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tesis ini. Kiranya hasil penulisan ini dapat memberi sumbangsih dalam masalah pengendalian persediaan dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku untuk proses produksi sehingga produksi yang di harapkan bisa tercapai dan kbutuhan bahan baku bisa terpenuhi secara efektif dan efisien.

Jakarta, Juni 2016

Satyo Adityo

## DAFTAR ISI

<i>ABSTRACT</i> .....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PENYESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah, Perumusan dan Batasan Masalah.....	6
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian.....	8
1.4. Manfaat dan Kegunaan Penelitian.....	8
<b>BAB II. DESKRIPSI (OBYEK PENELITIAN)</b> .....	10
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	10
2.2. Lingkup Bidang Usaha.....	14
2.3. Sumber Daya.....	16
2.4. Tantangan Bisnis Perusahaan.....	20
2.5. Proses Bisnis Perusahaan.....	22
<b>BAB III. KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	26
3.1. Kajian Teori.....	26
3.2. Model Persediaan.....	37
3.2.1. <i>EOQ (Economic Order Quantity)</i> .....	36
3.2.1. <i>ROP (Reorder Point)</i> dan <i>Safety Stock</i> .....	38
3.3. Penelitian Terdahulu.....	43
3.4. Kerangka Pemikiran.....	49
<b>BAB IV. METODE PENELITIAN</b> .....	52
4.1. Jenis/Disain Penelitian.....	52
4.2. Variabel Penelitian.....	54
4.3. Jenis dan Sumber Data.....	57
4.4. Teknik Pengumpulan Data.....	58
4.5. Populasi dan Sampel Penelitian.....	58
4.6. Teknik Analisa Data.....	59
<b>BAB V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	63
5.1. Hasil Penelitian.....	63
5.2. Pembahasan.....	77

<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	89
6.1. Kesimpulan .....	89
6.2. Saran .....	90
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Milestone PT. Pangansari Utama.....	11
Tabel 2.2. SDM PT. Pangansari Utama .....	16
Tabel 3.1. Daftar Penelitian Terdahulu .....	43
Tabel 4.1. Operasonal Variabel.....	56
Tabel 5.1. Kebutuhan Bahan Baku .....	66
Tabel 5.2. Biaya Pesan Bahan Baku .....	67
Tabel 5.3. Biaya Simpan Bahan Baku .....	67
Tabel 5.4. Data <i>Lead time</i> .....	73
Tabel 5.5. Jumlah Pesanan Daging dalam 1 tahun (2015) .....	79
Tabel 5.6. Jumlah Pesanan Ayam dalam 1 tahun (2015) .....	80
Tabel 5.7. Perhitungan perbandingan biaya Inventori (Sapi) .....	84
Tabel 5.8. Perhitungan perbandingan biaya Inventori (Ayam).....	84
Tabel 5.9. Gap Analisis dengan Penelitian Terdahulu.....	85

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Tabel Pemenuhan <i>PO</i> dan <i>RR</i> .....	3
Gambar 1.2. Tingkat Pemenuhan <i>PO</i> dari <i>Raw Material</i> .....	4
Gambar 2.1 Milestone PT. Pangansari Utama .....	13
Gambar 2.2 Struktur Organisasi PT. Pangansari Utama.....	16
Gambar 2.3 Proses Pengorderan sampai Pengiriman .....	24
Gambar 2.4 Proses Pengolahan <i>Frozen Food</i> .....	25
Gambar 3.1. Penggunaan Persediaan dalam Waktu Tertentu .....	38
Gambar 3.2. Titik Pemesanan Ulang (ROP).....	40
Gambar 3.3. Hubungan antara ROP, Safety Stock dan Lead Time .....	42
Gambar 3.4. Kerangka Pemikiran.....	51
Gambar 4.1. Desain Penelitian.....	53
Gambar 5.1. Hubungan antara EOQ,ROP, Safety Stock dan Lead Time untuk Daging sapi .....	75
Gambar 5.2. Hubungan antara EOQ,ROP, Safety Stock dan Lead Time untuk Ayam .....	76