

ABSTRACT

This research in PT. Pangansari Utama in East Jakarta are discussing issues of unavailability of raw materials for production fulfillment, causing fulfillment of orders not according to determined amount and time. The objective of this research is to ascertain the effective and efficient for raw material handling method used by companies for production fulfillment. In this research, using EOQ (Economic Order Quantity) and ROP (Reorder Point) methods proven to be effective and efficient in the procurement of Frozen Food raw materials, either from quantity, time, and inventory cost aspects The outcomes from this research are EOQ and ROP methods could determine the most economical amount in every order, knowing every order time and knowing when and minimum supply amount in the warehouse to perform reorder. Conclusion from this research is that EOQ is the precise methods to control Frozen Food raw material for production fulfillment in PT. Pangansari Utama and by applying this method, efficient inventory total cost will be achieved.

Keywords: *EOQ, ROP and Inventory Control.*

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang permasalahan di PT. Pangansari Utama yaitu ketidaktersedian bahan baku untuk pemenuhan produksi, sehingga pemenuhan pesanan tidak bisa sesuai dengan jumlah dan waktu yang sudah ditentukan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui metode pengendalian bahan baku yang efektif dan efisien yang bisa dipakai oleh perusahaan untuk pemenuhan produksi. Dalam penelitian ini penggunaan Metode *EOQ (Economic Order Quantity)* dan *ROP (Reorder Point)* sangat effektif dan effisien dalam proses pengadaan bahan baku *Frozen Food* baik dari kuantitas, waktu dan dari biaya inventori juga lebih effisien. Hasil dari penelitian ini adalah penggunaan metode *EOQ* dan *ROP* bisa menetukan jumlah paling ekonomis dalam setiap kali pesan, mengetahui jumlah setiap kali melakukan pemesanan dan bisa mengetahui kapan waktu dan jumlah persedian minimum di gudang untuk melakukan pemesanan kembali. Kesimpulan dari penelitian ini adalah metode *EOQ* adalah metode yang tepat untuk pengendalian bahan baku *Frozen Food* untuk pemenuhan produksi di PT. Pangansari Utama dan dengan menggunakan metode ini didapatkan hasil total biaya inventori juga lebih effisien.

Kata kunci : *EOQ, ROP* dan Pengendalian Persediaan.