

## ABSTRAK

Restoran pizza XYZ adalah sebuah restoran waralaba (*franchise*) yang bergerak di industri makanan internasional yang mengkhususkan menyajikan makanan cepat saji (*fastfood*) dalam berbentuk roti panggang (pizza) dengan isi saus, sayuran, daging dan taburan keju dalam setiap toppingnya. Pizza M-O (r) adalah salah satu Pizza yang paling dominan dipesan oleh konsumen, Dalam menjalani operasionalnya sering terjadi suatu kendala yang dihadapi yaitu dalam proses pemesanan dan pengadaan bahan baku yang tidak sesuai dengan keadaan aktual . Akibatnya, dalam menjalankan operasional produksinya ada beberapa kali *order* dan *stock* yang melebihi dari permintaan actual sehingga dapat mengakibatkan kerugian pada biaya yang berlebih. Sehingga dapat disimpulkan bahwa Restoran ini masih ada kekurangan dan kendala dalam melakukan perencanaan persediaan dalam produksi. Metode peramalan yang telah dilakukan (*linear, konstan dan quadratic*), dengan segala pertimbangan dan melihat dari data actual yang terjadi pada Restoran maka dipilihlah Metode Linier yang digunakan untuk Peramalan Pizza M-O (r). Dari keempat metode *Material Requirement Planning (MRP)* yaitu, (*LFL, EOQ, POQ, LUC*) ukuran lot sizing memberikan berbagai hasil biaya Pesan dan Simpan yang bervariasi yang berbeda-beda, dan metode MRP POQ secara memberikan total biaya yang paling minimum.

**Kata Kunci:** Persediaan bahan baku, Peramalan, MRP (*Material Requirement Planning*), Pizza M-O (r)

## ABSTRACT

XYZ pizza restaurant is a restaurant franchise (franchise) which is engaged in the international food industry specializing serves fast food (fast food) in the form of toasted bread (pizza) with the content of sauces, vegetables, meat and cheese topping in each topping. Pizza MO (r) is one of the most dominant Pizza ordered by the consumer, in undergoing an operational common obstacle faced is in the process of ordering and procurement of raw materials that do not correspond to the actual situation. Consequently, in carrying out its production operations there several times orders and stock in excess of actual demand so may result in losses in excess costs. It can be concluded that the restaurant is still no shortage and difficulties in implementing the supply planning in production. Forecasting method that has been done (linear, constant and quadratic), with all the consideration and look of the actual data that occurred on the chosen method Restaurant Linear used for forecasting Pizza MO (r). Of the four methods Material Requirement Planning (MRP), namely, (LFL, EOQ, POQ, LUC) the size of the lot sizing gives various results and save costs varying messages different, and POQ MRP method theoretically gives the minimum total cost.

**Keywords:** Raw material inventory, forecasting, MRP (Material Requirement Planning), Pizza MO (r)