

ABSTRAK

Rasa ingin selalu memenuhi kebutuhan *consumer*, membuat para pembisnis melakukan kesalahan salah satunya adalah melakukan penimbunan *stock* dimana adanya simpangan yang jauh antara persediaan dan permintaan yang berakibat pada *bullwhip effect*. Hal ini dialami oleh *level retail* bisnis online peralatan restoran. Adapun tujuan dalam penelitian ini penggunaan biaya dan sumber daya yang optimal serta meningkatkan kinerja operasional terkait *service level* dengan melakukan model usulan *Vendor Managed Inventory* (VMI). Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data historis terkait penjualan dan permintaan, biaya simpan, harga beli dan harga jual, kemudian dilakukan pengolahan data dengan melakukan peramalan, perhitungan kembali nilai *bullwhip effect*, dan perhitungan kebijakan jumlah pemesanan dengan *Economic Order Quantity* (EOQ). Hasil perhitungan menunjukkan nilai *bullwhip effect* pada Cup Sambel/Sauce 25 ml Tutup Sambung dari 1,59 menjadi 0,49 pada produk Set Sendok Garpu Plastik + Tisu + Tusuk Gigi dari 1,10 menjadi 0,72 pada produk Cup Puding / gelas pudding merpati PP 150 ml dari 1,68 menjadi 0,92 pada produk [OTI] Thniwall 650ml Tempat Makanan Plastik Rectangle dari 1,39 menjadi 0,58, dan produk Kabel Ties / Segel Kantong Plastik/Kabel Pengikat dari 1,38 menjadi 0,43 dari nilai parameter nya adalah 1,0067 dan penggunaan biaya dan sumber daya yang optimal.

Kata Kunci : *Bullwhip effect*, *Vendor Managed Inventory* (VMI), *Economic Order Quantity* (EOQ).



UNIVERSITAS
MERCU BUANA