

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA DKRIUK
FRIED CHICKEN DENGAN MENGGUNAKAN
METODE EOQ DAN POQ**

Skripsi diajukan untuk melengkapi
Persyaratan mencapai gelar Sarjana Manajemen

Oleh

Nur Aliyah

NPM: 41183402190057



Strata 1

Program Studi Manajemen

UNIVERSITAS ISLAM "45"
FAKULTAS EKONOMI
BEKASI

2024

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA
DKRIUK *FRIED CHICKEN* DENGAN MENGGUNAKAN
METODE EOQ DAN POQ**

Tanggal: 15 Februari 2024

Oleh
Nur Aliyah
NPM: 41183402190057

Disetujui,
Pembimbing



Yunike Berry, S.M.B., M.Sc.

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi



Dr. Husnul Khatimah, S.E., M.Si.

Ketua Jurusan Manajemen



Luthpiyah Juliandara, S.E., M.M.

TANDA PENGESAHAN SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA
DKRIUK *FRIED CHICKEN* DENGAN MENGGUNAKAN
METODE EOQ DAN POQ**

Tanggal: 16 Februari 2024

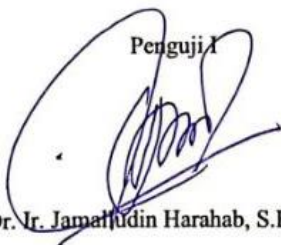
Oleh

Nur Aliyah

NPM: 41183402190057

Diuji Oleh,

Penguji I



Dr. Ir. Jamahudin Harahab, S.E., M.Si.

Penguji II



Isti Puji Hastuti, S.E., M.E.

Disetujui,

Pembimbing



Yuni Berdy, S.M.B., M.Sc.

Dekan Fakultas Ekonomi



Dr. Husnul Khatimah, S.E., M.Si.

Ketua Jurusan Manajemen



Luthpiyah Juliandara, S.E., M.M.

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nur Aliyah
NPM : 41183402190057
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Email : naliyah@gmail.com

Dengan ini menyatakan bahwa sesungguhnya penelitian saya yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Dkriuk *Fried Chicken* Dengan Menggunakan Metode EOQ dan POQ” bebas dari plagiarisme. Rujukan penelitian, sudah sesuai dengan teknik penulisan karya ilmiah yang berlaku.

Apabila di kemudian hari dapat dibuktikan adanya unsur plagiarisme tersebut, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Bekasi, 15 Februari 2024

Yang menyatakan,



Nur Aliyah

ABSTRAK

Nur Aliyah (41183402190057)

Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Dkriuk *Fried Chicken* Dengan Menggunakan Metode EOQ dan POQ

xiii + 60 Halaman + 5 Tabel + 2 Gambar + 5 Lampiran

Kata Kunci: Persediaan, *Economic Order Quantity* (EOQ), *Period Order Quantity* (POQ)

Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat perbandingan pengendalian persediaan bahan baku menurut perhitungan Dkriuk *Fried Chicken* saat ini, metode EOQ, dan metode POQ. Serta untuk mengetahui pengendalian persediaan yang paling optimal yang dapat meminimalkan total biaya persediaan di Dkriuk *Fried Chicken*.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian membuktikan bahwa Dkriuk *Fried Chicken* tidak bisa mengelola persediaan dengan baik, dimana jumlah pemesanan per pesan yang dilakukan antara 16-20 ekor ayam potong, frekuensi pemesanan dalam setahun sebanyak 168 kali, dan total biaya persediaan yang dikeluarkan dalam setahun sebesar Rp.1.255.638. Apabila Dkriuk *Fried Chicken* menggunakan metode EOQ, maka kuantitas pemesanan per pesan dilakukan sebanyak 110 ekor ayam potong, dengan frekuensi pemesanan dalam setahun sebanyak 27 kali, dan total biaya persediaan yang dikeluarkan dalam setahun sebesar Rp228.252. Jika Dkriuk *Fried Chicken* menggunakan metode POQ, maka kuantitas pemesanan per pesan dilakukan sebanyak 125 ekor ayam potong, dengan frekuensi pemesanan dalam setahun sebanyak 24 kali, dan total biaya persediaan yang dikeluarkan sebesar Rp248.973. Dengan menerapkan metode EOQ, Dkriuk *Fried Chicken* dapat menghemat total biaya persediaan yang dikeluarkan dalam setahun sebesar 1.025.439.

Secara umum dapat disimpulkan bahwa dengan penerapan metode EOQ, Dkriuk *Fried Chicken* dapat mengendalikan persediaan bahan baku secara optimal dan dapat mengurangi total biaya persediaan yang berlebihan.

Daftar Pustaka : 21 (2018 – 2023)

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Puji syukur ke hadirat Allah swt atas limpahan rahmat dan karunia-Nya. Shalawat serta salam selalu tercurahkan bagi junjungan Nabi besar Muhammad SAW.

Tak ada kata yang lebih baik untuk disampaikan selain mengucapkan syukur ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan kelancaran untuk mengerjakan skripsi ini. Begitu pula penghargaan dan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah terlibat untuk membantu menyelesaikan penelitian ini. Tanpa bantuan dan dukungan mereka, sulit bagi penulis untuk menyelesaikan ini dengan baik. Untuk itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Yunike Berry, S.M.B., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan serta saran dalam proses pengerjaan skripsi ini hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik dan benar.
2. Ibu Luthpiyah Juliandara, S.E., M.M. selaku Ketua Program studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam “45” Bekasi.
3. Ibu Dr. Husnul Khatimah, S.E., M.Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam “45” Bekasi.
4. Bapak Dr. Ir. Jamalludin Harahab, S.E., M.Si. dan Ibu Isti Pujihastuti, S.E., M.E. Selaku dosen penguji 1 dan 2 yang telah memberikan arahan dan masukan atas penyelesaian skripsi ini.
5. Seluruh dosen Universitas Islam “45” Bekasi khususnya Fakultas Ekonomi yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan kepada penulis selama masa kuliah sampai akhirnya penulis dapat menyelesaikan kuliah dengan baik.
6. Kepada Bapak Gerald selaku pemilik Dkriuk *Fried Chicken* terima kasih sudah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian. Terima kasih selalu memberikan informasi yang penulis butuhkan.
7. Cinta pertama dan panutan dalam hidup. Ayah tercinta, Ali Usman. Yang telah memberikan motivasi, dan dukungan untuk selalu bersyukur, terima kasih telah

berjuang untuk memberikan yang terbaik, dan tidak pernah mengeluh tentang kesedi

8. Pintu surga dan belahan jiwa. Mamah tercinta, Sopiah. Yang selalu memberikan doa dan memberi semangat, terima kasih untuk selalu ada di dalam kondisi apa pun. Terima kasih untuk semua hal yang telah dikorbankan.
9. Raehan Adi Chandra, selaku pendamping, terima kasih telah mendengarkan keluh kesah selama mengerjakan skripsi, terima kasih telah membantu memberitahu hal-hal yang membingungkan. Terima kasih untuk motivasi dan semangat yang telah diberikan, dan terima kasih untuk perkataan dan dorongan yang membuat penulis menjadi semangat dalam mengerjakan skripsi ini.
10. Dinda Aprilianti dan Annabila, selaku teman kampus. Terima kasih telah membantu memberitahu hal-hal yang membingungkan. Terima kasih untuk motivasi dan semangat yang telah diberikan.
11. Pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang turut membantu, memberikan saran dan dukungan dalam proses penulisan skripsi.

Terlepas dari semua itu, penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih terdapat kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasa, sehingga dapat dikatakan masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata, penulis berharap semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca.

Bekasi, 15 Februari 2024

Penulis,

Nur Aliyah

DAFTAR ISI

	Halaman
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
TANDA PENGESAHAN SKRIPSI	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
1.4 Ruang Lingkup atau Pembatasan Masalah	8
1.5 Sitematika Pelaporan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Persediaan	10
2.1.1 Pengertian Persediaan	10
2.1.2 Jenis-Jenis Persediaan	10
2.1.3 Fungsi Persediaan	11
2.1.4 Pengendalian Persediaan	11
2.1.5 Tujuan Pengendalian Persediaan	12
2.1.6 Bahan Baku	12
2.1.7 Biaya Persediaan	12
2.2 <i>Economic Order Quantity (EOQ)</i>	13
2.2.1 Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>)	14
2.2.2 Titik Pemesanan Kembali (<i>Reorder Point</i>)	14

	Halaman
2.3 <i>Period Order Quantity</i> (POQ)	15
2.4 Efisiensi.....	16
2.5 Tinjauan terhadap Hasil Penelitian Terdahulu.....	17
2.6 Kerangka Pemikiran.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Metode Penelitian yang Digunakan	22
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	22
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian	22
3.4 Jenis Sumber Data.....	22
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	23
3.6 Teknik Analisis Data.....	24
3.6.1 Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menurut Kebijakan Dkriuk <i>Fried Chicken</i>	24
3.6.2 Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	24
3.6.3 Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode <i>Period Order Quantity</i> (POQ)	26
3.6.4 Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menurut Dkriuk <i>Fried Chicken</i> , Metode EOQ, dan Metode POQ	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Hasil Penelitian	29
4.1.1 Deskripsi Objek Penelitian.....	29
4.1.2 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	29
4.1.3 Alur Produksi	31
4.1.4 Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menurut Kebijakan Dkriuk <i>Fried Chicken</i>	31

	Halaman
4.1.5 Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	34
4.1.6 Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode <i>Period Order Quantity</i> (POQ)	38
4.1.7 Analisis Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menurut Kebijakan Dkriuk Fried Chicken, Metode EOQ, dan Metode POQ....	41
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	42
4.3 Kelemahan Penelitian	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Simpulan	44
5.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Data Pembelian dan Pemakaian Bahan Baku Ayam Potong pada Dkriuk <i>Fried Chicken</i> Periode 1 Juli 2022 - 30 Juni 2023	2
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	17
Tabel 4.1 Biaya Pemesanan Bahan Baku Ayam Potong pada Dkriuk <i>Fried</i> <i>Chicken</i> Periode 1 Juli 2022 - 30 Juni 2023.....	32
Tabel 4.2 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Ayam Potong pada Dkriuk <i>Fried</i> <i>Chicken</i> Periode 1 Juli 2022 - 30 Juni 2023.....	33
Tabel 4.3 Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Dkriuk <i>Fried Chicken</i> , Metode EOQ, dan Metode POQ	41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	20
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Dkriuk <i>Fried Chicken</i>	30

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Keputusan Dekan Fakultas Ekonomi	49
Lampiran 2. Kartu Bimbingan Skripsi.....	50
Lampiran 3. Kartu Seminar Proposal.....	51
Lampiran 4. Hasil <i>Check Plagiasi</i>	53
Lampiran 5. Daftar Riwayat Hidup.....	60

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA DKRIUK FRIED CHICKEN DENGAN MENGGUNAKAN METODE EOQ DAN POQ

ORIGINALITY REPORT

26%	25%	12%	13%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.unismabekasi.ac.id Internet Source	10%
2	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
3	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	1%
4	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%
5	Submitted to Universitas Putera Batam Student Paper	1%
6	www.scribd.com Internet Source	1%
7	docplayer.info Internet Source	1%
8	repository.uisi.ac.id Internet Source	<1%