

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DAGING DAN AYAM DENGAN MENGGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) PADA RESTORAN STEAK RANJANG BANDUNG

Gema Lestari Saragi

Retno Setyorini, ST.,MM

Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Komunikasi dan Bisnis Universitas Telkom, Bandung

gemalestarisaragi@gmail.com

ABSTRAK

Bahan baku merupakan faktor penting yang harus dimanfaatkan secara efektif dan efisien dalam usaha menciptakan keuntungan bagi perusahaan. Salah satu cara memanfaatkan bahan baku secara efektif dan efisien adalah dengan pengendalian persediaan bahan baku. Penelitian ini menggunakan pendekatan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk menentukan jumlah persediaan yang optimal. Hasil penelitian dengan menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat menghemat total biaya pada bahan baku daging sebesar Rp 6.978.550 dan sebesar Rp 7.619.588 pada bahan baku ayam.

Kata kunci : *Economic Order Quantity* (EOQ), Persediaan , Total Biaya Persediaan.

ABSTRACT

The raw material is an important factor that must be used effectively and efficiently in an effort to create profit for the company . One way of utilizing raw materials effectively and efficiently is the inventory control of raw materials . This study uses the approach of Economic Order Quantity (EOQ) to determine the optimal amount of inventory . The results using the Economic Order Quantity (EOQ) can save the total cost of the raw meat Rp 6.978.550 and raw chicken for Rp 7.619.588

Key Word : *Economic Order Quantity* (EOQ), Inventory, Total Inventory Cost

PENDAHULUAN

Bandung merupakan kota di Indonesia yang memiliki pertumbuhan ekonomi yang cukup dari tahun ke tahun. Tingkat pertumbuhan ekonomi kota Bandung dari tahun 2008-2012 rata-rata sebesar 8,62% dan tahun 2013 mencapai lebih dari 9% (*Sumber: <http://bandung.go.id/rwd/index.php?fa=berita.detail&id=2223>, 14Juni'14*).

Berbagai macam skala dan jenis industri telah menyokong perekonomian di kota Bandung dengan segala dinamika yang terjadi salah satunya industri kuliner. Seiring dengan pertumbuhan kota Bandung menjadi kota kuliner, bisnis usaha makanan dan minuman mengalami perkembangan pesat dan memiliki prospek yang baik, terutama bisnis rumah makan atau restoran.

Perkembangan yang pesat tersebut dapat menyebabkan bisnis rumah makan atau restoran berada pada tingkat persaingan yang sangat tinggi. Tingkat persaingan inilah yang memacu setiap pengusaha rumah makan atau restoran untuk

memiliki strategi bersaing dalam meningkatkan usahanya dan memaksimalkan keuntungan (Kusumastuti dan Fitriicia Nur 2012:1).

Faktor utama yang menunjang kelancaran dan efektifitas proses produksi dalam usaha menciptakan keuntungan perusahaan adalah bahan baku. Kegagalan pengendalian persediaan bahan baku akan menyebabkan kegagalan dalam memperoleh laba perusahaan.

Restoran Steak Ranjang merupakan salah satu restoran steak di Bandung yang mengalami perkembangan bisnis yang cukup pesat tetapi tidak memiliki sistem manajemen atau metode dalam melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku sehingga restoran ini mengalami keadaan kelebihan atau bahkan kekurangan bahan baku pada saat operasionalnya. Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan menentukan kuantitas pemesanan dan frekuensi pemesanan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)

2. Untuk mengetahui besar nilai total biaya persediaan bahan baku sebelum dan sesudah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

TINJAUAN PUSTAKA

Persediaan

Menurut Aulia Ishak (2010:159) menyatakan bahwa persediaan adalah sumber daya menganggur (*idle resource*) yang belum digunakan karena menunggu proses yang lebih lanjut, proses lebih lanjut disini berupa kegiatan produksi. Sedangkan menurut Rangkuti (2009:2) menyatakan bahwa persediaan adalah bahan-bahan, bagian yang disediakan, dan bahan-bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang jadi atau produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari konsumen atau pelanggan setiap waktu.

Tujuan Pengelolaan Persediaan

Menurut Agus Ristono (2009:4) tujuan pengelolaan persediaan adalah sebagai berikut , yaitu :

1. Untuk dapat memenuhi kebutuhan atau permintaan konsumen dengan cepat (memuaskan konsumen).
2. Untuk menjaga kontinuitas produksi atau menjaga agar perusahaan tidak mengalami kehabisan persediaan yang mengakibatkan terhentinya proses produksi
3. Untuk mempertahankan dan bila mungkin meningkatkan penjualan dan laba perusahaan.
4. Menjaga agar pembelian secara kecil-kecilan dapat dihindari, karena dapat mengakibatkan ongkos pesan menjadi besar.
5. Menjaga supaya penyimpanan dalam emplacement tidak besar-besaran, karena akan mengakibatkan biaya menjadi besar.

Fungsi Persediaan

Menurut Zulian Yamit (2008:6) fungsi persediaan dapat dilihat dari empat faktor, yaitu :

1. Faktor waktu menyangkut lamanya proses produksi dan distribusi sebelum barang jadi sampai kepada konsumen. Waktu diperlukan untuk membuat schedule produksi, memotong bahan baku, pengiriman bahan baku, pengawasan bahan baku, produksi, dan pengiriman barang jadi ke pedagang besar atau konsumen. Persediaan dilakukan untuk

memenuhi kebutuhan selama waktu tunggu (*lead time*).

2. Faktor ketidakpastian waktu datang dari supplier menyebabkan perusahaan memerlukan persediaan agar tidak menghambat produksi maupun keterlambatan pengiriman kepada konsumen. Persediaan bahan baku terikat pada supplier, persediaan barang dalam proses terikat pada departemen produksi, dan persediaan barang jadi terikat pada konsumen. Ketidakpastian waktu datang mengharuskan perusahaan membuat schedule operasi lebih teliti pada setiap level.
3. Faktor ketidakpastian penggunaan dari dalam perusahaan disebabkan oleh kesalahan dalam peramalan permintaan, kerusakan mesin, keterlambatan operasi, bahan cacat dan berbagai kondisi lainnya. Persediaan dilakukan untuk mengantisipasi ketidakpastian peramalan maupun akibat lainnya tersebut.
4. Faktor ekonomis adalah adanya keinginan perusahaan untuk mendapatkan alternatif biaya rendah dalam memproduksi atau membeli item dengan menentukan jumlah yang paling ekonomis. Pembelian dalam jumlah besar memungkinkan perusahaan mendapatkan potongan harga yang dapat menurunkan biaya. Selain itu, pemesanan dalam jumlah besar dapat pula menurunkan biaya karena biaya transportasi perunit menjadi lebih rendah. Persediaan diperlukan untuk menjaga stabilitas produksi dan fluktuasi bisnis .

Jenis-Jenis Persediaan

Menurut Rangkuti (2009:15) jenis persediaan ada beberapa macam, dimana setiap jenis mempunyai karakteristik khusus tersendiri dan cara pengolahan yang berbeda. Persediaan dapat dibedakan atas :

1. Persediaan bahan baku (*raw materials*), yaitu persediaan barang-barang berwujud seperti : baja, kayu, kain dan komponen lainnya yang digunakan dalam proses produksi. Bahan baku atau bahan mentah dapat diperoleh dalam proses produksi selanjutnya.
2. Persediaan komponen-komponen rakitan (*purchased part/components*), yaitu persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen-komponen yang diperoleh dari perusahaan lain, dimana secara langsung dapat dirakit menjadi suatu produk.

3. Persediaan bahan pembantu atau penolong (supplies), yaitu persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses, tetapi tidak merupakan bagian atau komponen barang jadi.
4. Persediaan barang dalam proses (work in process), yaitu persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau yang telah diolah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi.
5. Persediaan barang jadi (finished goods), yaitu persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau diolah dalam pabrik dan siap untuk dijual atau dikirim kepada pemesan (buyer).

Biaya-biaya dalam Persediaan

Menurut Aulia Ishak (2010:168), biaya dalam sistem persediaan secara umum dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

- 1 . Biaya pembelian (purchasing cost = c) adalah harga pembelian setiap unit item jika item tersebut berasal dari sumber-sumber eksternal, atau biaya produksi perunit bila item tersebut berasal dari internal perusahaan atau diproduksi sendiri oleh perusahaan. Biaya pembelian ini bisa bervariasi untuk berbagai ukuran pemesanan bila pemasok menawarkan potongan harga untuk ukuran pemesanan yang lebih besar.
2. Biaya pengadaan (procurement cost).
Biaya pengadaan dibedakan atas 2 jenis sesuai asal-usul barang, yaitu biaya pemesanan (ordering cost) bila barang yang diperlukan diperoleh dari pihak luar (supplier) dan biaya pembuatan (set up cost) bila barang diperoleh dengan memproduksi sendiri.
 - a. Biaya pemesanan (ordering cost = k)
Biaya pemesanan adalah semua pengeluaran yang timbul untuk mendatangkan barang dari luar.
 - b. Biaya pembuatan (Set up Cost = P)
Ongkos pembuatan adalah semua pengeluaran yang ditimbulkan untuk persiapan memproduksi barang..
3. Biaya penyimpanan (*holding cost* = *h*) merupakan biaya yang timbul akibat disimpannya suatu item. Biaya penyimpanan terdiri atas biaya-biaya yang bervariasi secara langsung dengan kuantitas persediaan.

Biaya penyimpanan per periode akan semakin besar apabila kuantitas bahan yang dipesan semakin banyak, atau rata-rata persediaan semakin tinggi.

4. Biaya Kekurangan Persediaan (*Shortage Cost* = *p*) . Bila perusahaan kehabisan barang pada saat ada permintaan, maka akan terjadi keadaan kekurangan persediaan .Dari semua biaya-biaya yang berhubungan dengan tingkat persediaan, biaya kekurangan bahan (*stockout cost*) adalah yang paling sulit diperkirakan. Biaya ini timbul bilamana persediaan tidak mencukupi permintaan produk atau kebutuhan bahan.

Pengendalian Persediaan

Pengendalian persediaan dalam perusahaan tentunya diusahakan untuk dapat menunjang kegiatan-kegiatan yang ada dalam perusahaan. Keterpaduan dari seluruh pelaksanaan kegiatan yang ada dalam perusahaan akan menunjang terciptanya pengendalian bahan baku yang baik. Pengendalian persediaan merupakan fungsi manajerial yang sangat penting bagi perusahaan karena persediaan fisik pada perusahaan akan melibatkan investasi yang besar. Pelaksanaan fungsi akan berhubungan dengan seluruh bagian yang bertujuan agar usaha penjualan produk dan penggunaan sumber daya dapat maksimal.

Menurut Sofyan Assauri (1999:224), Pengendalian persediaan adalah suatu kegiatan untuk menentukan tingkat dan komposisi dari suatu persediaan, suku cadang, bahan baku, dan barang hasil atau produksi, sehingga perusahaan dapat melindungi kelancaran produksi dan penjualan serta kebutuhan pembelanjaan perusahaan dengan efektif dan efisien.

Fungsi dan Tujuan Pengendalian Persediaan.

Menurut Assuari dalam jurnal Ruauw (2011:2), tujuan pengendalian persediaan dapat diartikan sebagai usaha untuk:

1. Menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan yang menyebabkan proses produksi terhenti.
2. Menjaga agar penentuan persediaan perusahaan tidak terlalu besar sehingga biaya yang berkaitan dengan persediaan dapat ditekan.
3. Menjaga agar pembelian bahan baku secara kecil-kecilan dapat dihindari

Metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

Menurut Sutrisno dalam Ruauw (2011:2) pengertian EOQ adalah kuantitas bahan yang dibeli setiap kali pembelian dengan biaya yang paling minimal. Sedangkan menurut Zulian Yamit (2008:51) EOQ adalah jumlah pemesanan yang dapat meminimumkan total biaya persediaan.

Model EOQ digunakan untuk menentukan kuantitas pesanan persediaan yang meminimalkan biaya langsung penyimpanan persediaan dan biaya kebalikannya (*inverse cost*) pemesanan persediaan.

Menurut Riyanto dalam Robyanto (2013:25), *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah jumlah kuantitas barang yang dapat diperoleh dengan biaya yang minimal atau sering disebut dengan jumlah pembelian yang optimal.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Metode deskriptif yaitu suatu metode penelitian yang disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek atau objek penelitian. Penelitian deskriptif berfokus pada penjelesan sistematis tentang fakta yang diperoleh saat penelitian dilakukan. Tujuan dari penelitian deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Sedangkan analisis kuantitatif digunakan dalam penelitian ini untuk mengetahui hasil perhitungan biaya total persediaan bahan baku yang minimum (Anwar Sanusi, 2011:13)

Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2011:38), variabel adalah atribut dari bidang keilmuan atau kegiatan

tertentu yang mempunyai variasi antara satu orang dengan yang lain atau satu objek lain. Variabel penelitian ini adalah kuantitas persediaan yang optimal (EOQ), frekuensi pemesanan dan total biaya persediaan

Data dan Teknik Pengumpulan Data

Sumber data-data yang diperoleh dan teknik pengumpulan yang dipakai untuk melakukan penelitian ini antara lain:

a. Sumber Data

Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung melalui dengan pihak yang berkaitan dengan penelitian, yaitu pemilik restoran.

Data Sekunder

Data sekunder dipenelitian ini merupakan data yang juga diperoleh dari pihak pemilik restoran, yaitu berupa data persediaan bahan baku, biaya pemesanan bahan baku, biaya penyimpanan, juga data lainnya yang terkait dalam penelitian ini.

b. Pengumpulan Data

Wawancara

Melakukan tanya jawab langsung kepada pihak pemilik restoran mengenai metode persediaan yang diterapkan pada restoran dan data penunjang lainnya yang akan digunakan dalam penelitian ini.

Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan untuk mencari data secara teoritis dengan cara membuka beberapa *literature* yang berhubungan dengan permasalahan dipenelitian ini.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, pengolahan data perhitungan EOQ.

1. Menentukan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.
2. Kemudian data diolah dan dihitung dengan menggunakan metode EOQ untuk mengetahui jumlah pemesanan yang optimal
3. Setelah hal tersebut dilakukan, maka dapat ditentukan jumlah frekuensi pemesanan dan waktu antar pemesanan.
4. Tahap terakhir adalah menghitung total biaya.

Rumusan EOQ yang bisa digunakan adalah :

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Keterangan :

- D = penggunaan atau permintaan yang diperkirakan per periode waktu (*demand*)
 S = biaya pemesanan (*ordering cost*)
 H = biaya penyimpanan (*carrying cost*)

Total Biaya

$$TC = \frac{Q}{D} H + D S$$

2 Q

Keterangan :

Q : Jumlah Pemesanan

H : Biaya Penyimpanan

S : Biaya Set up

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan data yang akan dilakukan yaitu total biaya persediaan bahan baku yang minimum dan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

Pembelian Bahan Baku

Restora Steak Ranjang menggunakan bahan baku daging dan ayam sebagai bahan utama dalam pembuatan steak. Data pembelian dan penggunaan bahan baku Juni 2013 sampai dengan Mei 2014 dapat dilihat dalam tabel berikut.

Tabel 1. Pembelian bahan baku daging dan ayam pada Restoran Steak Ranjang Juni 2013-Mei 2014

Periode	Data Pembelian Bahan Baku	
	Daging	Ayam
Juni 2013	469	335
Juli 2013	319	202
Agustus 2013	373	304
September 2013	518	395
Oktober 2013	666	507
November. 2013	783	521
Desember 2013	997	583
Januari 2014	903	557
Februari 2014	957	592
Maret 2014	1059	717
April '2014	1092	766
Mei 2014	1164	766

Biaya Pemesanan

Tabel 2. Biaya Pemesanan Bahan Baku Periode Juni 2013 - Mei 2014

Jenis Biaya	Rp/Pesanan	
	Daging	Ayam
Biaya Transportasi	15.000	15.000
Biaya Telepon	10.000	10.000
Total Biaya	25.000	25.000

Biaya pemesanan pada bahan baku seperti di lihat pada tabel 2 dibagi atas dua bagian. Hal ini disebabkan oleh *supplier* pada bahan baku daging dan bahan baku ayam berbeda, tetapi memiliki biaya pemesanan yang sama.

Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan (*holding cost atau carrying cost*) merupakan biaya yang timbul akibat disimpangnya suatu *item*. Biaya penyimpanan pada Restoran Steak Ranjang terdiri atas dua biaya yaitu biaya listrik dan biaya pemeliharaan *freezer*.

Biaya listrik merupakan biaya pemakaian listrik akibat penggunaan *freezer* sedangkan biaya pemeliharaan *freezer* meliputi biaya perawatan yang dilakukan pada *freezer*. Perawatan *freezer* tersebut dilakukan satu kali dalam tiga bulan dan dibebankan sebesar Rp100.000 persatu kali perawatan. Maka jika dihitung biaya pemeliharaan setiap bulannya akan dibebankan sebesar :

$$\begin{aligned} \text{Biaya Pemeliharaan} &= \frac{\text{Rp.100.000}}{3} \\ &= \text{Rp. 33.333,333} \\ &= \text{Rp33.400 (dibulatkan)} \end{aligned}$$

Tabel 3. Biaya Penyimpanan Bahan Baku Periode Juni 2013 – Mei 2014

Jenis Biaya	Rp/bulan	Rp/thn
Biaya Listrik	200.000	2.400.000
Biaya Pemeliharaan	33.400	400.800
Total Biaya	233.400	2.800.800

Perhitungan EOQ

Rumus EOQ sebagai berikut :

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

maka,

Tabel 4 Tabel Kuantitas Pemesanan daging dan ayam periode Juni 2013-Mei 2014

Periode	Data Pembelian Bahan Baku	
	Daging	Ayam
Juni 2013	544	394
Juli 2013	372	247
Agustus 2013	395	356
September 2013	572	428
Oktober 2013	753	575
November. 2013	803	573
Desember 2013	1036	616
Januari 2014	970	593
Februari 2014	965	675
Maret 2014	1068	781
April '2014	1185	794
Mei 2014	1244	807

Frekuensi Pemesanan

Berikut merupakan frekuensi pemesanan setelah menggunakan metode EOQ.

Tabel 5. Frekuensi pemesanan EOQ

Periode	Data Pembelian Bahan Baku	
	Daging	Ayam
Juni 2013	7	6
Juli 2013	6	5
Agustus 2013	6	6
September 2013	7	6
Oktober 2013	8	7
November. 2013	8	7
Desember 2013	9	7
Januari 2014	9	7
Februari 2014	9	8
Maret 2014	9	8
April '2014	10	8
Mei 2014	10	8

Perbandingan menurut kebijakan perusahaan dengan metode EOQ

Tabel 6. Perbandingan Kuantitas Pemesanan Bahan Baku Menurut Kebijakan Perusahaan Dan Metode EOQ.

Periode	Kuantitas Bahan Baku			
	Daging		Ayam	
	Resto	EOQ	Resto	EOQ
Juni 2013	469	544	335	394
Juli 2013	319	372	202	247
Agustus 2013	373	395	304	356
Sept 2013	518	572	395	428
Okt2013	666	753	507	575
Nov2013	783	803	521	573
Des 2013	997	1036	583	616
Januari 2014	903	970	557	593
Februari 2014	957	965	592	675
Maret 2014	1059	1068	717	781
April '2014	1092	1185	766	794
Mei 2014	1164	1244	766	807

Sedangkan Perbandingan Frekuensi pemesanan menurut kebijakan perusahaan dengan metode EOQ dapat dilihat pada tabel berikut .

Tabel 6. Perbandingan Frekuensi Pemesanan Bahan Baku Menurut Kebijakan Perusahaan Dan Metode EOQ.

Periode	Frekuensi Bahan Baku			
	Daging		Ayam	
	Resto	EOQ	Resto	EOQ
Juni 2013	30	7	30	6
Juli 2013	28	6	28	5
Agustus 2013	27	6	27	6
Sept 2013	30	7	30	6
Oktober 2013	31	8	31	7
Nov 2013	30	8	30	7
Des 2013	31	9	31	7
Januari 2014	30	9	30	7
Febr2014	28	9	28	8
Maret 2014	31	9	31	8
April '2014	30	10	30	8
Mei 2014	31	10	31	8

Perhitungan Total Biaya Persediaan Bahan Baku (TIC)

Untuk mengetahui total biaya persediaan bahan baku minimal yang diperlukan perusahaan dengan menggunakan metode EOQ maka langkah yang harus dilakukan adalah dengan menghitung total biaya persediaan (TIC) pada setiap bahan baku.

Tabel 7 Total Biaya Persediaan Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Bahan Baku Daging Periode Juni 2013-Mei 2014.

Periode	TIC Bahan Baku Daging		
	Total Biaya Pemesanan (Rp)	Biaya Penyimpanan (Rp)	Total Biaya Persediaan (Rp)
Juni 2013	175.000	78.961	253.961
Juli 2013	150.000	83.325	233.325
Agust 2013	150.000	68.089	218.089
Sept 2013	175.000	73.113	248.113
Okt 2013	200.000	74.915	274.915
Nov. 2013	200.000	71.864	271.864
Des 2013	225.000	76.520	301.520
Jan 2014	225.000	77.534	302.534
Feb 2014	225.000	72.702	297.702
Maret 2014	225.000	70.178	295.178
April 2014	250.000	74.429	324.429
Mei 2014	250.000	75.220	325.220
Total	2.450.000	896.850	3.346.850

Tabel 8 Total Biaya Persediaan Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Bahan Baku Daging Periode Juni 2013-Mei 2014.

Periode	TIC Bahan Baku Ayam		
	Total Biaya Pemesanan (Rp)	Biaya Penyimpanan (Rp)	Total Biaya Persediaan (Rp)
Juni 2013	150.000	57.189	207.189
Juli 2013	125.000	55.326	180.326
Agust 2013	150.000	61.367	211.367
Sep 2013	150.000	54.707	204.707
Okt 2013	175.000	57.206	232.206
Nov 2013	175.000	51.280	226.280
Des 2013	175.000	45.498	220.498
Jan 2014	175.000	47.399	222.399
Feb 2014	200.000	50.854	250.854
Mar 2014	200.000	51.319	251.319
Apr 2014	200.000	49.871	249.871
Mei 2014	200.000	48.796	248.796
Total	2.075.000	630.812	2.705.812

Untuk dapat mengetahui metode mana yang lebih efisien dalam pengeluaran total biaya persediaan, maka diperlukan perbandingan antara pengeluaran total biaya persediaan bahan baku daging dan ayam menurut kebijakan perusahaan dan pengeluaran total biaya persediaan menurut perhitungan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

Tabel 9. Perbandingan Biaya Persediaan Bahan Baku Daging Dan Ayam Antara Kebijakan Perusahaan Dengan Menggunakan Metode EOQ.

	Sebelum EOQ (Rp)	Setelah EOQ (Rp)	Selisih (Rp)
Daging	10.325.400	3.346.850	6.978.550
Ayam	10.325.400	2.705.812	7.619.588
Total Biaya Persediaan			14.598.138

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kuantitas pemesanan bahan baku yang optimal menurut *Economic Order Quantity* (EOQ) selama bulan Juni 2013 sampai dengan bulan Mei 2014 di Restoran Steak Ranjang Bandung lebih besar dari kebijakan perusahaan dengan frekuensi pemesanan yang lebih kecil dari kebijakan perusahaan. Dengan menggunakan metode EOQ, kuantitas pemesanan bahan baku daging sebesar 9.907kg dengan frekuensi pemesanan 98 kali sedangkan kebijakan perusahaan sebesar 9.300 kg dengan frekuensi 357 kali dan pada pemesanan bahan baku ayam dengan menggunakan metode EOQ mendapat kuantitas pemesanan sebesar 6.839 kg dengan frekuensi 83 kali sedangkan dengan kebijakan perusahaan sebesar 6.245kg dengan frekuensi 357 kali.
2. Biaya total persediaan dengan menggunakan Metode EOQ pada bahan baku daging sebesar Rp3.346.850, sedangkan dengan kebijakan perusahaan menghasilkan sebesar Rp10.325.400. Sehingga didapat keuntungan dengan menggunakan EOQ yang menghasilkan *Total Cost* yang lebih murah dibandingkan dengan yang dimiliki perusahaan dengan selisih sebesar Rp6.978.550. Biaya total persediaan dengan menggunakan Metode EOQ pada bahan baku ayam sebesar Rp2.705.812, sedangkan dengan kebijakan perusahaan menghasilkan sebesar Rp10.325.400. Sehingga didapat keuntungan dengan menggunakan EOQ yang

perusahaan dengan selisih sebesar Rp7.619.588.

Saran

Beberapa saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan perusahaan yaitu :

1. Perusahaan dapat menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) ini sebagai

metode untuk mengendalikan persediaan perusahaan sehingga mendapatkan kuantitas dan biaya persediaan yang optimal dengan tetap mempertimbangkan penyimpanan bahan baku baik tempat penyimpanan serta biaya menghasilkan *Total Cost* yang lebih murah dibandingkan dengan yang dimiliki

yang dikeluarkan untuk penyimpanan bahan baku itu sendiri.

2. Dalam menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), perusahaan akan mengurangi frekuensi pemesanan dan memesan bahan baku lebih besar daripada biasanya. Dengan demikian, bahan baku yang disimpan akan lebih lama berada pada tempat penyimpanan. Perusahaan tidak perlu khawatir akan hal itu karena kualitas bahan baku daging dan bahan baku ayam masih dikatakan baik apabila disimpan pada *freezer* selama kurang lebih 4-6 bulan (www.okezone.com).
3. Untuk penelitian selanjutnya agar dapat menggunakan tambahan pengetahuan maupun teori dari berbagai sumber baik itu jurnal, buku teks, maupun bacaan lainnya yang terbaru, agar ilmu dan wawasan yang didapatkan dalam penelitian serupa seperti ini dapat diperbaharui.

Daftar Pustaka

- Ishak, Aulia (2010). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Kusumastuti (2012). *Model Kompetensi Manajerial dan Teknis dan Kebutuhan Pelatihan Bagi Pengusaha Kuliner Yang Sukses*. Universitas Widyatama.
- Ristono, Agus (2009). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Ruauw, Eyverson (2011) *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Usaha Grenda Bakery Lianli, Manado*. Jurnal ASE

Sugiyono (2011). Metode Penelitian Kuantitatif
Kualitatif dan RD. Bandung Alfabeta.

Yamit, Zulian. (2008). Manajemen Persediaan.
Yogyakarta : Ekonisia Fakultas
Ekonomi UII

[http://bandung.go.id/rwd/index.php?fa=berita.detail
&id=2223](http://bandung.go.id/rwd/index.php?fa=berita.detail&id=2223), 14Juni

