

## ABSTRAK

Para pelaku usaha bidang *bakery* berbondong-bondong untuk terus mengembangkan inovasi sekaligus mempertahankan kualitas produk mereka untuk menarik minat konsumen. Ini menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku usaha *bakery*, dikarenakan beberapa produk roti seperti roti tawar dan roti basah termasuk kedalam klasifikasi *perishable goods*. Roti sawangi merupakan *home production* yang berfokus kepada industri bakery yang terletak di Babakan Cisereuh Timur, Bandung. Sama seperti pelaku usaha *bakery* lain-nya, roti sawangi memiliki kesulitan untuk menentukan berapa jumlah produk yang harus diproduksi agar dapat memenuhi permintaan pasar dan juga dapat mengoptimalkan jumlah produksi agar persediaan tidak mudah rusak dan basi.

Penelitian ini dilakukan pada produk pada kelompok A menggunakan analisis ABC, selanjutnya produk akan dilakukan uji distribusi pada permintaan produk kelompok A. Data yang telah melalui uji distribusi akan dilanjutkan ke proses perhitungan persediaan optimal menggunakan pendekatan *Periodic Review (R,s,S)*. Untuk mengetahui kebijakan persediaan dan total biaya persediaan. Hasil akhir dari perhitungan kebijakan persediaan akan dianalisis menggunakan analisis sensitivitas untuk mengetahui pengaruh perubahan parameter persediaan terhadap solusi optimal.

Hasil dari penelitian menunjukkan penurunan total biaya persediaan sebesar 22.65% dengan penurunan komponen biaya pesan sebesar 13.64%, biaya simpan sebesar 20.28%, biaya kadaluarsa sebesar 46.00% , dan biaya kekurangan sebesar 36.11%

**Kata kunci :** Kebijakan Persediaan, Analisis ABC, *Perishable Goods*, *Periodic Review*.