

## 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 dilakukan pada Restoran Steak Ranjang Bandung. Fokus penelitian hanya pada bahan baku daging dan bahan baku ayam. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan untuk mengetahui besar nilai total biaya persediaan bahan baku sebelum dan setelah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

Penelitian ini menggunakan pendekatan metode EOQ untuk menentukan jumlah persediaan yang optimal. Dengan menggunakan metode ini maka dapat diketahui berapa jumlah pemesanan yang tetap dan jumlah frekuensi pemesanan. Dalam proses penelitian ini menggunakan studi deskriptif dengan jenis penelitian kuantitatif. Penelitian ini menggunakan data pembelian bahan baku selama satu tahun dari Juni 2013 sampai dengan Mei 2014.

Dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) akan menghasilkan kuantitas yang optimal pada bahan baku daging sebesar 9.907 kg dengan frekuensi 98 kali pemesanan periode Juni 2013 sampai dengan Mei 2014 dan pada bahan baku ayam 6.839 kg dengan frekuensi 83 kali pemesanan. Biaya total persediaan yang dihasilkan dengan menggunakan metode EOQ sebesar Rp3.346.850 pada bahan baku daging dan pada bahan baku ayam sebesar Rp2.705.812. Sedangkan dengan menggunakan kebijakan perusahaan total persediaan bahan baku daging sebesar Rp10.325.400 dan ayam Rp10.325.400.

Perhitungan total biaya persediaan sebelum EOQ dan berdasarkan hasil perencanaan persediaan dengan pengaplikasian metode EOQ maka total biaya dapat dihemat sebesar Rp6.978.550 pada bahan baku daging dan Rp7.619.588 pada bahan baku ayam. Dengan pengaplikasian metode EOQ ini, Restoran Steak Ranjang mampu mengoptimalkan jumlah persediaan dan total biaya.

Kata Kunci : Economic Order Quantity, Persediaan, Total Biaya Persediaan.

## ABSTRACT

*Raw materials is an important factor that must be utilized effectively and efficiently in an attempt to create an advantage for the company. One way to utilize raw materials effectively and efficiently is by controlling the supply of raw materials. This research was conducted at a Steak Ranjang Restaurant Bandung. Research focus only on raw meat and raw chicken. The purpose of this research is to determine the number of bookings of an optimized raw material by using the method of Economic Order Quantity (EOQ) and to know the total cost value of inventory of raw materials before and after using the method of Economic Order Quantity (EOQ).*

*This research using a method of EOQ approach to determining the amount of supplies optimally. By using this method we can see how the number of a reservation that is fixed and the number of the frequency of a reservation. In the process of this research using the study of descriptive with the kind of research kuantitatif. This research using data buy raw materials for one year from June 2013 up to May 2014.*

*With the Economic Order Quantity (EOQ) will produce the optimal quantity of meat raw materials by 9907 kg with a frequency of 98 times the booking period from June 2013 to May 2014 and at 6839 kg chicken raw materials with 83 times the frequency of ordering. The total cost of inventory is generated by using the EOQ method for Rp3.346.850 on raw materials in the raw materials of meat and chicken for Rp2.705.812. While using the policy of the company total supply of raw materials for meat Rp10.325.400 and chicken Rp10.325.400.*

*The calculation of the total cost of inventory before the EOQ and inventory planning based on the application of the EOQ method, the total cost can be saved by Rp6.978.550 on raw materials of meat and chicken Rp7.619.588 on raw materials. By applying this method EOQ, Steak Ranjang Restaurant able to optimize inventories and total costs.*

*Key Words : Economic Order Quantity, Inventory, Total Cost*