

**PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* UNTUK
OPTIMALISASI PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN
BAKU PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH
CAFE KAMMARI GRESIK**

SKRIPSI



Oleh:

MOHAMMAD ARIF WAHYU AL AKBAR

NIM : 200301093

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK**

2024

**PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* UNTUK
OPTIMALISASI PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN
BAKU PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH
CAFE KAMMARI GRESIK**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Manajemen

Oleh :

MOCHAMMAD ARIF WAHYU AL AKBAR

NIM : 200301093

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK**

2024

KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah saya panjatkan kehadiran Allah SWT, atas berkat limpahan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga dapat menyelesaikan sebuah penelitian skripsi yang berjudul **“Penerapan Metode *Economic Order Quantity* Untuk Optimalisasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Umkm Cafe Kammari Gresik”**. Proposal penelitian ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan mengenai tugas akhir masa kuliah strata 1 (satu) di Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Gresik. Penyusunan penelitian ini, penulis memiliki harapan kepada Bapak/Ibu pembimbing dalam kesibukannya, menyempatkan waktu untuk menuntun dalam penyusunan skripsi yang diberi tugaskan kepada mahasiswa dengan benar, Oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Nadhirotul Laily, S. PSI., M. PSI., Psikolog selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Gresik yang telah memberikan izin dan dukungan penuh dalam pelaksanaan tugas akhir.
2. Dr. Tumirin, S.E., M.Si selaku Dekan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Gresik yang telah memberikan izin dan kesempatan dalam pelaksanaan tugas akhir.
3. Elok Vilantika, S.E., M.M selaku Kepala Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Gresik yang telah memberikan izin, kesempatan dan dukungan penuh selama penulis menjalani kegiatan tugas akhir.
4. Suaibatul Aslamiah, S.AP., M.M selaku Dosen Pembimbing dalam penyusunan tugas akhir yang dengan penuh kesabaran telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan selama penulis menjalani proses penyusunan tugas akhir.
5. Abi Hanif Dzulquarnain, S.KM., M.SM selaku Kepala Lab. Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Gresik yang telah memberikan arahan dan juga bimbingan dalam penyusunan tugas akhir.

6. Bapak Rizky selaku pimpinan Cafe Kammari Gresik yang telah memberikan izin dalam melakukan kegiatan penelitian.
7. Bapak Bahar selaku bagian purchasing Cafe Kammari Gresik yang telah memberikan izin dan arahan dalam melakukan kegiatan penelitian.
8. Seluruh karyawan Cafe Kammari Gresik, yang telah menerima kedatangan dengan baik dan ramah selama melakukan kegiatan penelitian.
9. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan motivasi, do'a dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir.
10. Amallia Dicanuary Abhellina selaku *support* sistem dalam proses pengerjaan tugas akhir ini.
11. Rekan-rekan seangkatan Tahun Akademik 2020 yang telah memberikan dukungan atas terselesaikannya tugas akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya, bahwa laporan skripsi ini masih banyak kekurangannya. Untuk itu dengan kerendahan hati ini penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya. Demikian untuk menjadikan pemeriksaan dan penulis berharap atas kritik dan saran, guna perbaikan dalam penulisan laporan ini, amin.

Gresik, 4 Juli 2024



Mochammad Arif Wahyu Al Akbar

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
11.1 Latar Belakang	1
11.2 Rumusan Masalah	8
11.3 Tujuan Penelitian	8
11.4 Manfaat Penelitian	9
11.5 Kesenjangan Fenomena	9
BAB II TINJAUAN LITERATUR	12
2.1 Literatur	12
2.1.1 Penelitian Terdahulu	12
2.1.2 Landasan Teori	19
2.2 Metodologi	27
2.3 Kerangka Konseptual dan Alur Pikir	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Jenis Penelitian	30
3.2 Lokasi Penelitian	30
3.3 Unit Analisis	31
3.4 Jenis Data	31
3.5 Sumber Data	32
3.6 Teknik Pengumpulan Data	34
3.7 Teknik Analisis	35
3.7.1 <i>Data Reduction</i> (Reduksi Data)	35

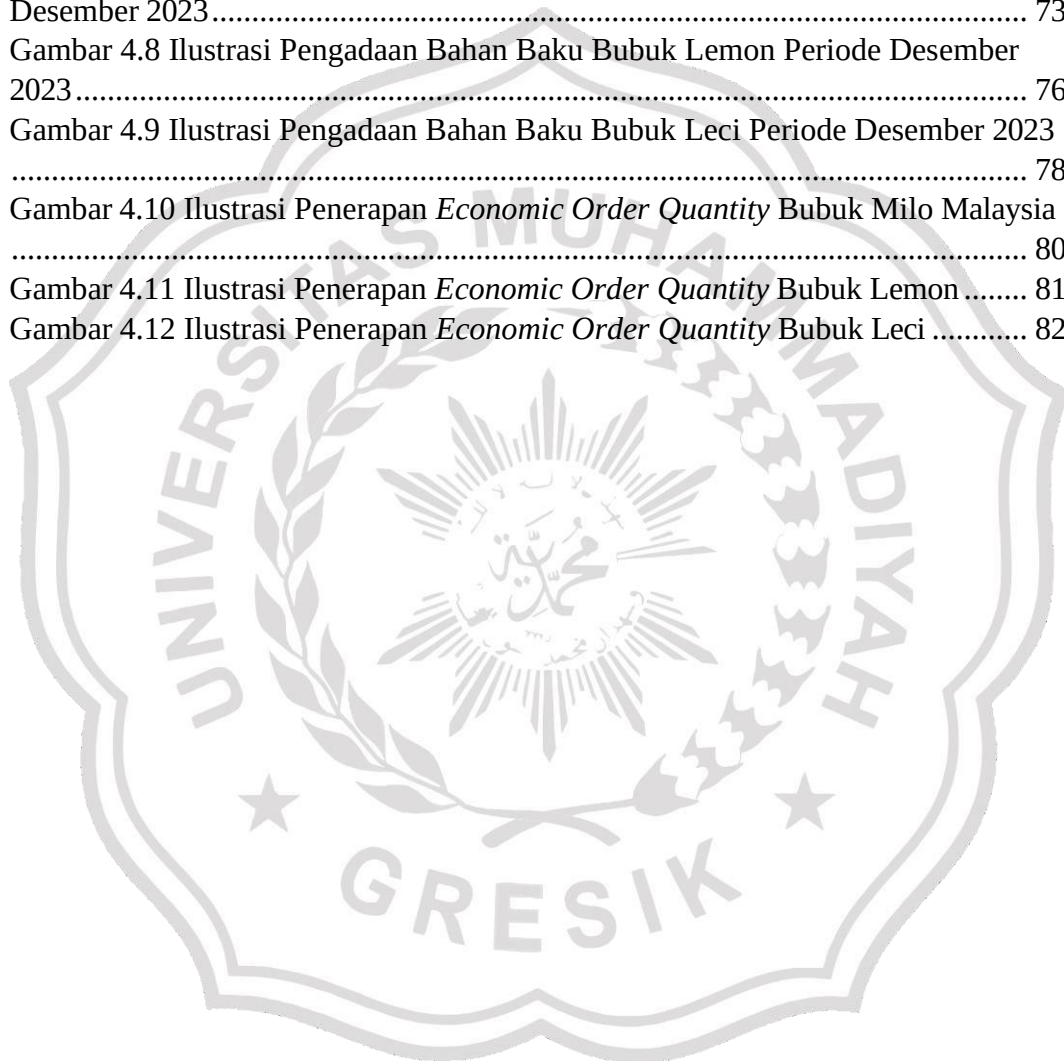
3.7.2	<i>Data Display</i> (Penyajian Data)	36
3.7.3	Verifikasi Data	36
3.7.4	<i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	36
3.7.5	Frekuensi Pemesanan (F)	37
3.7.6	Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>)	37
3.7.7	Titik Pemesanan Kembali (<i>Reorder Point</i>)	38
3.7.8	Total Biaya Persediaan (<i>Total inventory cost</i>)	38
3.8	Uji Keabsahan Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		40
4.1	Gambaran Subjek Penelitian	40
4.1.1	Visi dan Misi Perusahaan	40
4.1.2	Struktur Organisasi Perusahaan	41
4.1.3	Bagian <i>Supervisor</i> dan <i>Purchasing</i>	43
4.2	Hasil Penelitian	45
4.2.1	Hasil Wawancara	45
4.2.2	Hasil Observasi	62
4.2.3	Hasil Perhitungan EOQ	64
4.3	Pembahasan	70
4.3.1	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Cafe Kammari Gresik	71
4.3.2	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Kebijakan <i>Economic Order Quantity</i>	79
4.3.3	Penerimaan Perusahaan Terhadap <i>Economic Order Quantity</i>	83
BAB V PENUTUP		86
5.1	Simpulan	86
5.2	Rekomendasi	87
DAFTAR PUSTAKA		88
LAMPIRAN – LAMPIRAN		90

DAFTAR TABEL

Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	16
Tabel 4.3 Data Pemesanan Persediaan Bahan Baku Bubuk Milo Malaysia Periode Januari – Desember 2023	46
Tabel 4.4 Data Penggunaan Persediaan Bahan Baku Bubuk Milo Malaysia Periode Januari – Desember 2023	47
Tabel 4.5 Data Pemesanan Persediaan Bahan Baku Bubuk Lemon Periode Januari – Desember 2023	49
Tabel 4.6 Data Penggunaan Persediaan Bahan Baku Bubuk Lemon Periode Januari – Desember 2023	50
Tabel 4.7 Data Pemesanan Persediaan Bahan Baku Bubuk Leci Periode Januari – Desember 2023	52
Tabel 4.8 Data Penggunaan Persediaan Bahan Baku Bubuk Leci Periode Januari – Desember 2023	53
Tabel 4.9 Biaya pemesanan bahan baku bubuk milo Malaysia	54
Tabel 4.10 Biaya pemesanan bahan baku bubuk lemon	55
Tabel 4.11 Biaya pemesanan bahan baku bubuk leci	56
Tabel 4.12 Biaya penyimpanan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci dalam 1 Tahun	57
Tabel 4.13 Sampel Pengadaan Bahan Baku Bubuk Milo Malaysia Periode Desember 2023	71
Tabel 4.14 Sampel Pengadaan Bahan Baku Bubuk Lemon Periode Desember 2023	74
Tabel 4.15 Sampel Pengadaan Bahan Baku Bubuk Leci Periode Desember 2023.	77
Tabel 4.16 Hasil Perhitungan EOQ	79
Tabel 4.17 Perbandingan Kebijakan Cafe Kammari Gresik dan Kebijakan EOQ..	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Permintaan dan Persediaan Bahan Baku Milo Malaysia	5
Gambar 1.2 Grafik Permintaan dan Persediaan Bahan Baku Bubuk Lemon.....	6
Gambar 1.3 Grafik Permintaan dan Persediaan Bahan Baku Bubuk Leci	6
Gambar 2.4 Bagan Kerangka Konseptual dan Alur Pikir	29
Gambar 4.5 Bagan Struktur Organisasi.....	41
Gambar 4.6 Alur Pengadaan Cafe Kammari Gresik	45
Gambar 4.7 Ilustrasi Pengadaan Bahan Baku Bubuk Milo Malaysia Periode Desember 2023.....	73
Gambar 4.8 Ilustrasi Pengadaan Bahan Baku Bubuk Lemon Periode Desember 2023	76
Gambar 4.9 Ilustrasi Pengadaan Bahan Baku Bubuk Leci Periode Desember 2023	78
Gambar 4.10 Ilustrasi Penerapan <i>Economic Order Quantity</i> Bubuk Milo Malaysia	80
Gambar 4.11 Ilustrasi Penerapan <i>Economic Order Quantity</i> Bubuk Lemon	81
Gambar 4.12 Ilustrasi Penerapan <i>Economic Order Quantity</i> Bubuk Leci	82



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Skripsi.....	90
Lampiran 2. Surat Pemberitahuan diterima Penelitian Skripsi.....	91
Lampiran 3. Daftar Pertanyaan Wawancara dengan Informan.....	92
Lampiran 4. Hasil Wawancara dan Member Check Informan 1	93
Lampiran 5. Hasil Wawancara dan Member Check Informan 2	96
Lampiran 6. Dokumentasi Wawancara	99
Lampiran 7. Hasil <i>Focus Group Discussion</i>	100
Lampiran 8. Catatan Pengadaan dan Penjualan Bubuk Milo Malaysia Bulan Desember 2023.....	104
Lampiran 9. Catatan Pengadaan dan Penjualan Bubuk Lemon Bulan Desember 2023.....	105
Lampiran 10. Catatan Pengadaan dan Penjualan Bubuk Leci Bulan Desember 2023.....	106
Lampiran 11. Berita Acara Bimbingan Skripsi	107

ABSTRAK

Cafe Kammari Gresik adalah bisnis yang bergerak dalam bidang *food and baverage* atau penjualan makanan dan minuman. Dalam pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan Cafe Kammari hanya menggunakan metode tradisional saja, sehingga dalam 1 periode terjadi tingginya persediaan atau *overstock* dengan permintaan yang minimum. Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat menunjukkan kuantitas pesanan yang ekonomis sehingga dapat menstabilkan persediaan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Dengan metode analisis *Economic Order Quantity* (EOQ), Frekuensi Pembelian, *Safety Stock*, *Reorder Point*, dan *Total Inventory Cost*. Hasil penelitian menunjukkan perhitungan dengan metode EOQ sebesar 221 kg untuk bubuk milo Malaysia, 106 kg untuk bubuk lemon dan 135 kg untuk bubuk leci dengan frekuensi pembelian sebanyak 2 kali, dibandingkan dengan kebijakan Cafe Kammari Gresik sebesar 424 kg untuk bubuk milo Malaysia, 260 kg untuk bubuk lemon dan 380 untuk bubuk leci dengan frekuensi pembelian sebanyak 48 kali. Dengan metode EOQ dapat meminimumkan biaya persediaan. Perhitungan *safety stock* 9 kg untuk bubuk milo Malaysia, 6 kg untuk bubuk lemon, 9 kg untuk bubuk leci dan *reorder point* 12 kg untuk bubuk milo Malaysia, 9 kg untuk bubuk lemon dan 12 kg untuk bubuk leci. Dibandingkan kebijakan yang dilakukan Cafe Kammari Gresik belum menentukan persediaan pengaman dan titik pemesanan kembali. Namun, Cafe Kammari harus memperhatikan kuantitas permintaan, jika stabil maka perhitungan *safety stock* dan *reorder point* dapat dilakukan. Hasil perhitungan *total inventory cost* sebesar Rp. 147.910 untuk bubuk milo malaysia, Rp. 119.177 untuk bubuk lemon, Rp. 95.993 untuk bubuk leci, dibandingkan dengan kebijakan Cafe Kammari Gresik sebesar Rp. 702.257 untuk bubuk milo Malaysia, Rp. 449.692 untuk bubuk lemon, Rp. 296.376 untuk bubuk leci. Hasil perhitungan dan penerapan dengan menggunakan metode EOQ menunjukkan dapat meminimumkan total biaya persediaan jika dibandingkan dengan kebijakan Cafe Kammari Gresik.

Kata Kunci: Pengendalian Persediaan Bahan Baku, *Economic Order Quantity* (EOQ), Frekuensi Pembelian, *Safety Stock*, *Reorder Point*, *Total Inventory Cost*.

ABSTRACT

Cafe Kammari Gresik is a business that operates in the food and beverage sector or selling food and drinks. Cafe Kammari only uses traditional methods to control raw material inventory, so that in one period there is high inventory or overstock with minimum demand. The Economic Order Quantity (EOQ) method can show an economical order quantity so that it can stabilize the supply of raw materials for Malaysian milo powder, lemon powder and lychee powder. This research uses descriptive qualitative research. Using the Economic Order Quantity (EOQ) analysis method, Purchase Frequency, Safety Stock, Reorder Point, and Total Inventory Cost. The research results show that the calculation using the EOQ method is 221 kg for Malaysian milo powder, 106 kg for lemon powder and 135 kg for lychee powder with a purchase frequency of 2 times, compared to Cafe Kammari Gresik's policy of 424 kg for Malaysian milo powder, 260 kg for lemon powder and 380 for lychee powder with a purchase frequency of 48 times. With the EOQ method you can minimize inventory costs. The safety stock calculation is 9 kg for Malaysian milo powder, 6 kg for lemon powder, 9 kg for lychee powder and the reorder point is 12 kg for Malaysian milo powder, 9 kg for lemon powder and 12 kg for lychee powder. Compared to the policy implemented by Cafe Kammari Gresik, it has not yet determined safety stock and reorder points. However, Cafe Kammari must pay attention to quantity demand, if it is stable then safety stock and reorder point calculations can be carried out. The results of the total inventory cost calculation are Rp. 147,910 for Malaysian Milo powder, Rp. 119,177 for lemon powder, Rp. 95,993 for lychee powder, compared to Cafe Kammari Gresik's policy of Rp. 702,257 for Malaysian milo powder, Rp. 449,692 for lemon powder, Rp. 296,376 for lychee powder. The results of calculations and implementation using the EOQ method show that it can minimize total inventory costs when compared to the Cafe Kammari Gresik policy.

Keywords: Raw Material Inventory Control, Economic Order Quantity (EOQ), Purchase Frequency, Safety Stock, Reorder Point, Total Inventory Cost.