DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

LEMBAR PENGAKUAN ii

SURAT KETERANGAN iii

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING iv

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI v

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

MOTTO vii

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL xv

DAFTAR GAMBAR xvi

ABSTRAK xvii

TAKARIR xviii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan Masalah 4

1.3 Batasan Masalah 4

1.4 Tujuan Penelitian 5

1.5 Manfaat Penelitian 5

1.6 Sistematika Penulisan 5

BAB II LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian Persediaan 7

2.2 Jenis Persediaan 8

2.3 Fungsi Persediaan 9

2.4 Tujuan Pengelolaan Persediaan 11

2.5 Faktor-Faktor yang Menentukan Persediaan 13

2.6 Faktor Penentu *Safety Stock* 14

2.7 Biaya dalam Persediaan 16

2.8 Faktor Biaya Persediaan 17

2.9 *Scrap Factor* (Produk Cacat) 18

2.10 *Dynamic Lot Sizing Models* (*DLS*) 19

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian 22

3.2 Metode Pengumpulan Data 22

3.3 Pengumpulan Data 23

3.4 Metode Pengolahan dan Analisis Data 23

3.4.1 *Dynamic Lot Sizing Models* (*DLS*) 23

3.4.2 *Scrap Factor* (Produk Cacat) 27

3.5 Diagram Alir Penelitian 28

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Pengumpulan Data 29

4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan 29

4.1.2 Data Pemakaian Bahan Baku 29

4.1.3 Data-Data Variabel Biaya 34

4.1.3.1 Biaya Pesan 34

4.1.3.2 Biaya Simpan 34

4.2 Pengolahan Data 35

4.2.1 Total Biaya Persediaan Perusahaan /tahun (*TIC*) 35

4.2.2 Total Biaya Perusahaan /tahun (*TC*) 35

4.2.3 Persentase Biaya Simpan /tahun 36

4.2.4 *Scrap Factor* 36

4.2.5 *Silver-Meal Algorithm* (*SMA*) 36

4.2.5.1 Perhitungan *Silver-Meal Algorithm* 36

4.2.5.2 MRP *Chart Silver-Meal Algorithm* 39

4.2.6 *Least Unit Cost* (*LUC*) 40

4.2.6.1 Perhitungan *Least Unit Cost* 40

4.2.6.2 MRP *Chart Least Unit Cost* 42

4.2.7 *Part Period Balancing* (*PPB*) 43

4.2.7.1 Perhitungan *Part Period Balancing* 43

4.2.7.2 MRP *Chart Part Period Balancing* 46

BAB V PEMBAHASAN

5.1 Kebijakan Perusahaan 47

5.2 *Silver-Meal Algorithm* (*SMA*) 47

5.3 *Least Unit Cost* (*LUC*) 48

5.4 *Part Period Balancing* (*PPB*) 48

5.5 Hasil Perhitungan Tiap Metode 48

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan 49

6.2 Saran 49

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data Pemakaian dan Pembelian Bahan Baku Tepung 30

Tabel 4.2 Peramalan Data Pemakaian dan Pembelian Bahan Baku Tepung 32

Tabel 4.3 Pemakaian dan Pembelian Bahan Baku Tepung Software Excel 33

Tabel 4.4 Biaya Pesan 34

Tabel 4.5 Biaya Simpan 35

Tabel 4.6 Perhitungan *Silver-Meal Algorithm* 38

Tabel 4.7 MRP *Chart Silver-Meal Algorithm* 39

Tabel 4.8 Perhitungan *Least Unit Cost* 41

Tabel 4.9 MRP *Chart Least Unit Cost* 42

Tabel 4.10 Perhitungan *Part Period Balancing* 45

Tabel 4.11 MRP *Chart Part Period Balancing* 46

Tabel 5.1 Hasil Perhitungan Tiap Metode 48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian 28

Gambar 5.1 Grafik Perhitungan Tiap Metode 49

TAKARIR

Inventory	:	Segala sesuatu atau sumber daya organisasi yang disimpan untuk mengantisipasi terhadap kebutuhan permintaan.
Dynamic Lot Sizing Models (DLS)	:	suatu model yang digunakan untuk mengatur permintaan yang berlebih, di mana permintaan diasumsikan diketahui dengan pastinya.
Silver-Meal Algorithm (SMA)	:	Metode persediaan dengan menentukan periode biaya.
Least Unit Cost (LUC)	:	Hampir sama dengan *The Silver-Meal Algorithm* hanya saja penentuan biaya periodenya berdasarkan penambahan pesanan.
Part Period Balancing (PPB)	:	Metode persediaan berdasarkan pendekatan jumlah lot untuk menentukan jumlah pemesanan berdasarkan kesimbangan antara biaya pesan dan biaya simpan.
Scrap Factor	:	Pengurangan jumlah bahan baku, karena pemindahan bahan baku dari *supplier* ke pemesan. Jumlah bahan baku yang dipesan, belum tentu sama dengan yang diterima nantinya.

Inventory Cost	:	Biaya relevan yang harus dikeluarkan oleh perusahaan, meliputi biaya pesan dan biaya simpan.