

## ABSTRAK

UD. H.S.N merupakan salah satu industri produksi petis ikan yang cukup berkembang di Kabupaten Pamekasan. Peminat petis ikan UD H.S.N sangat banyak karena dari segi rasa serta aroma yang enak sesuai dengan selera konsumen. Untuk mengontrol pembelian bahan baku perusahaan harus melakukan perencanaan bahan baku meliputi penentuan jadwal kebutuhan bahan baku untuk periode mendatang dengan metode peramalan yang tepat, menetapkan jumlah bahan baku yang harus dipesan dan interval waktu pemesanan yang optimal, sehingga dapat meminimalkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Data permintaan yang ada pada perusahaan memiliki karakteristik tingkat permintaan yang bervariasi sehingga data-data tersebut diolah dengan metode *Silver Meal* untuk mengetahui nilai optimum perencanaan persediaan bahan baku. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan perbandingan biaya pemesanan bahan baku sari ikan tuna untuk Bulan Mei 2016 sampai April 2017 metode perusahaan sebanyak 24x pemesanan dengan biaya pemesanan sebesar Rp. 29.460.000 dan biaya penyimpanan sebesar Rp. 1.432.050, metode *Silver Meal* sebanyak 8x pemesanan dengan biaya Rp. 19.420.000 dengan biaya penyimpanan sebesar Rp. 7.397.550, dan memberikan penghematan biaya persediaan terhadap metode perusahaan sebesar Rp. 4.074.500 dengan persentase 13,19%.

Kata kunci: persediaan, *lot size*, peramalan, *silver meal*

## DAFTAR ISI

|                                                                 |             |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>                                      | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>                                 | <b>iii</b>  |
| <b>RIWAYAT HIDUP .....</b>                                      | <b>v</b>    |
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....</b>                    | <b>vi</b>   |
| <b>DEDIKASI .....</b>                                           | <b>vii</b>  |
| <b>ABSTRAK .....</b>                                            | <b>viii</b> |
| <b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>                                | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                          | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                       | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                       | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                    | <b>xv</b>   |
| <b>I. PENDAHULUAN .....</b>                                     | <b>1</b>    |
| 1. 1. Latar Belakang .....                                      | 1           |
| 1. 2. Batasan Masalah.....                                      | 3           |
| 1. 3. Tujuan Penelitian.....                                    | 3           |
| 1. 4. Manfaat Penelitian.....                                   | 3           |
| <b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                                | <b>4</b>    |
| 2. 1. Persediaan Bahan Baku .....                               | 4           |
| 2. 1.1. Pengertian Bahan Baku .....                             | 5           |
| 2. 1.2. Pengertian Persediaan .....                             | 5           |
| 2. 1.3. Fungsi Persediaan Bahan Baku.....                       | 5           |
| 2. 1.4. Jenis-Jenis Persediaan .....                            | 6           |
| 2. 1.5. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku . | 8           |
| 2. 1.6. Komponen Biaya Dalam Persediaan Bahan Baku.....         | 8           |
| 2. 2. Pengendalian Persediaan Bahan Baku .....                  | 10          |
| 2. 2.1. Pengertian Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....      | 10          |
| 2. 2.2. Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....          | 11          |
| 2. 2.3. Model Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....           | 11          |
| 2. 2.4. Peranan Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku ..... | 12          |

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2. 3. Metode Silver Meal .....                                   | 12        |
| 2. 3.1. Pengertian Metode Silver Meal .....                      | 12        |
| 2. 3.1. Tujuan Metode Silver Meal .....                          | 13        |
| 2. 3.1. Perhitungan Metode Silver Meal .....                     | 13        |
| 2. 4. Metode Peramalan .....                                     | 14        |
| 2. 4. 1. Metode Peramalan.....                                   | 14        |
| 2. 4. 2. Ukuran Akurat Hasil Peramalan .....                     | 17        |
| 2. 5. Ikan Tuna.....                                             | 18        |
| <b>III. METODE PENELITIAN .....</b>                              | <b>20</b> |
| 3. 1. Waktu dan Tempat Penelitian .....                          | 20        |
| 3. 2. Tahapan Penelitian .....                                   | 20        |
| 3. 3. Tahapan Penelitian .....                                   | 21        |
| 3. 4. Metode Peramalan .....                                     | 22        |
| 3. 5. Metode Silver Meal .....                                   | 22        |
| <b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>                             | <b>24</b> |
| 4. 1. Gambaran Umum Perusahaan .....                             | 24        |
| 4. 1. 1. Sejarah Perusahaan .....                                | 24        |
| 4. 1. 2. Lokasi Perusahaan.....                                  | 25        |
| 4. 2. Analisis Persediaan Bahan Baku .....                       | 25        |
| 4. 3. Biaya Sistem Persediaan .....                              | 27        |
| 4. 4. Peramalan Kebutuhan Bahan Baku .....                       | 29        |
| 4. 5. Analisis Persediaan Bahan Baku .....                       | 32        |
| 4. 6. Perbandingan Biaya Metode Perusahaan Dengan Metode SM..... | 36        |
| 4. 7. Kelebihan Dan Kekurangan Metode Perusahaan Dan SM .....    | 38        |
| <b>V. KESIMPULAN.....</b>                                        | <b>40</b> |
| 5. 1. Kesimpulan .....                                           | 40        |
| 5. 2. Saran.....                                                 | 40        |
| <b>Daftar pustaka.....</b>                                       | <b>41</b> |
| <b>Lampiran .....</b>                                            | <b>43</b> |

## DAFTAR TABEL

|                     |                                                                                                                    |    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabel 1. 1.</b>  | Data Pembelian Dan Pemakaian Sari Ikan Tuna Bulan Mei 2015<br>Sampai April 2016 .....                              | 2  |
| <b>Tabel 2. 1.</b>  | Persen Angka Kecukupan Gizi Ikan Tuna .....                                                                        | 19 |
| <b>Tabel 3. 1.</b>  | Perhitungan Model SM .....                                                                                         | 23 |
| <b>Tabel 4.1 .</b>  | Pembelian Sari Ikan Tuna Mei 2015 Sampai April 2016 .....                                                          | 26 |
| <b>Tabel 4. 2.</b>  | Pemakaian Sari Ikan Tuna Bulan Mei 2015 Sampai April 2016 ...                                                      | 27 |
| <b>Tabel 4. 3.</b>  | Biaya Pemesanan Bahan Baku Per Pesanan.....                                                                        | 28 |
| <b>Tabel 4. 4.</b>  | Biaya Penyimpanan Bahan Baku Per Kg.....                                                                           | 29 |
| <b>Tabel 4. 5.</b>  | Data Permintaan Petis Ikan Bulan Mei 2015 Sampai April 2016.                                                       | 29 |
| <b>Tabel 4. 6.</b>  | Perbandingan Nilai MAD .....                                                                                       | 31 |
| <b>Tabel 4. 7.</b>  | Hasil Forecasting Petis Ikan Tuna.....                                                                             | 31 |
| <b>Tabel 4. 8.</b>  | Kebutuhan Sari Ikan Tuna.....                                                                                      | 32 |
| <b>Tabel 4. 9.</b>  | Biaya Persediaan Bahan Baku Bulan Mei 2016 Sampai April 2017<br>(Dalam Rp) .....                                   | 33 |
| <b>Tabel 4. 10.</b> | Perbandingan Frekuensi Metode Perusahaan Dan SM .....                                                              | 36 |
| <b>Tabel 4. 11.</b> | Biaya Pemesanan Metode Perusahaan Dan SM.....                                                                      | 36 |
| <b>Tabel 4. 12.</b> | Biaya Penyimpanan Metode Perusahaan Dan SM .....                                                                   | 37 |
| <b>Tabel 4. 13.</b> | Biaya Persediaan Metode Perusahaan Dan SM .....                                                                    | 37 |
| <b>Tabel 4. 14.</b> | Penghematan Biaya Persediaan Sari Ikan Tuna Metode Sm<br>Terhadap Perusahaan Bulan Mei 2016 Sampai April 2017..... | 38 |

## DAFTAR GAMBAR

|                     |                                                             |    |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 2. 1.</b> | Ikan Tuna .....                                             | 18 |
| <b>Gambar 3. 1.</b> | Diagram Tahapan Penelitian.....                             | 21 |
| <b>Gambar 4. 1.</b> | Permintaan Petis Ikan Tuna Mei 2015 Sampai April 2016 ..... | 30 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                    |                                                                                                                            |    |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Lampiran 1.</b> | Perhitungan <i>Forecasting</i> Petis Ikan Tuna.....                                                                        | 43 |
| <b>Lampiran 2.</b> | Perhitungan Metode MRP teknik SM.....                                                                                      | 46 |
| <b>Lampiran 3.</b> | Perencanaan Persediaan Bahan Baku Petis Ikan Tuna Metode SM<br>Bulan Mei 2016 sampai April 2017 .....                      | 52 |
| <b>Lampiran 4.</b> | Perencanaan Persediaan Bahan Baku Petis Ikan Tuna Metode<br>Perusahaan Bulan Mei 2016 sampai April 2017 .....              | 54 |
| <b>Lampiran 5.</b> | Total Biaya Perencanaan Persediaan Bahan Baku Petis Ikan Tuna<br>Dengan Metode Perusahaan Mei 2016 Sampai April 2017 ..... | 55 |
| <b>Lampiran 6.</b> | UD. H.S.N.....                                                                                                             | 56 |