

ABSTRAK

CV. Madura Daiman Petis (MDP) merupakan salah satu industri petis ikan yang cukup berkembang di kabupaten Sampang. Penjualan petis ikan Hj Diya Food mencapai 25.000 sampai 70.000 kg per bulan karena produk petis ini menyesuaikan dengan selera konsumen serta memiliki kekhasan aroma petis sendiri. 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 permintaan yang bervariasi sehingga data-data tersebut diolah menggunakan 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 November 2014 sampai dengan Oktober 2016 metode perusahaan sebanyak 48 kali pemesanan dengan biaya pemesanan sebesar Rp 9.360.000, sedangkan metode SM melakukan pemesanan bahan baku sebanyak 24 kali pemesanan dengan biaya pemesanan sebesar Rp 4.950.000. Memberikan penghematan sebesar Rp 4.410.000 dengan penghematan sebesar 47,11 % lebih hemat dibandingkan dengan metode perusahaan.

Kata kunci : Persediaan, CV MDP, Silver Meal

ABSTRACT

CV. Madura Daiman Petis (MDP) is one of the fish growing industry that is quite developed in Sampang regency. Sales of Hj Diya Food reached 25,000 kg to 70,000 kg per month because this fishpaste product adapts to the tastes of consumers and has peculiar aroma own fishpaste. To control the purchase of raw materials, the company should undertake raw material planning including determining the schedule of raw material requirements for the coming period with appropriate forecasting methods, determining the amount of raw materials to be ordered and the optimal ordering interval so as to minimize the cost of ordering and storage costs. The existing demand data in the company has the characteristics of the varied demand so that the data is processed using the Silver Meal method to determine the optimum value of raw material inventory planning. From the results of research that has been done got comparison of tuna fish tariff raw material ordering cost for November 2014 until October 2016 method of company counted 48 times ordering with ordering cost equal to Rp 9.360.000, while method SM ordering raw material 24 times order with Booking fee of Rp 4,950,000. Provides savings of Rp 4.410.000 with savings of 47.11% more economical than the company method.

Keywords: Stock, CV MDP, Silver Meal