

# OPTIMASI PRODUKSI ROTI BOBO DENGAN MENGUNAKAN METODE *CUTTING PLANE* DI PERUSAHAAN BOBO BAKERY PEKANBARU

**NOVITA ANDRIANI BR. SEMBIRING**  
**11352202809**

Tanggal Sidang : 07 Juni 2016  
Periode Wisuda : September 2017

Jurusan Teknik Industri  
Fakultas Sains dan Teknologi  
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
Jl. Soebrantas KM. 15 No. 155 Pekanbaru

## ABSTRAK

Bobo Bakery Pekanbaru merupakan perusahaan swasta yang bergerak dibidang produksi makanan berupa roti. Bobo Bakery Pekanbaru memproduksi 6 jenis roti yaitu rasa coklat, rasa blueberry, rasa sarikaya, rasa coklat susu, rasa mocca susu dan rasa strawberry. Perusahaan ini memproduksi roti berdasarkan pangsa pasar bukan berdasarkan sumber daya yang ada. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan keuntungan, menentukan jenis dan jumlah produk Roti Bobo yang optimum, menentukan jumlah ketersediaan sumber dayadan nilai sensitivitas terhadap solusi optimum yang dicapai. Metode yang digunakan adalah metode *cutting plane*. Metode *cutting plane* merupakan metode yang digunakan untuk penyelesaian optimal program linear bilangan bulat, baik bilangan bulat murni maupun campuran dengan penambahan batasan baru yang disebut *gomory*. Berdasarkan perhitungan, diperoleh produksi setiaphari Roti Bobo coklat 2.154 bungkus, blueberry 359 bungkus, sarikaya 544 bungkus, mocca susu 606 bungkus, coklat susu 1 bungkus dan strawberry 77 bungkus dengan keuntungan maksimal perhari sebesar Rp 748.200. Berdasarkan analisis sensitivitas, harga dual menunjukkan kontribusi perubahan setiap unit nilai ruas kanan kendala akan mengubah nilai keuntungan sebesar harga dual.

**Kata kunci:** Analisis Sensitivitas, *Cutting Plane*, *Linier Programming*

UIN SUSKA RIAU