

**OPTIMALISASI PERSEDIAAN BAHAN BAKU KULIT KEBAB DAN
DAGING KEBAB PADA UMKM KEBAB JAGO MENGGUNAKAN
METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ)**

SKRIPSI



OLEH

LAUZANNE FAIZAH AMINI

NIM. 12070121873

**MANAJEMEN KEUANGAN
PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTAN SYARIF KASIM RIAU
1445 H/2024 M**

Hak Cipta Diilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



OPTIMALISASI PERSEDIAAN BAHAN BAKU KULIT KEBAB DAN DAGING KEBAB PADA UMKM KEBAB JAGO MENGGUNAKAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ)

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah Satu Syarat dalam Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (SE) Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau



UIN SUSKA RIAU

OLEH:

**LAUZANNE FAIZAH AMINI
NIM. 12070121873**

**MANAJEMEN KEUANGAN
PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTAN SYARIF KASIM RIAU**

1445 H/2024 M

Hak Cipta Diilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Lauzanne Faizah Amini
Nim : 12070121873
Program Studi : S1 Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial
Judul : Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Kulit Kebab Dan Daging Kebab Pada UMKM Kebab Jago Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

**DISETUJUI OLEH:
DOSEN PEMBIMBING**



Umi Rachmah Damayanti, S.E., M.M
NIP. 1977067 202321 2 010

Mengetahui

DEKAN

Fakultas Ekonomi Dan Ilmu Sosial

KETUA PRODI

Manajemen



Dr. Mahyarni, S.E., M.M

NIP. 19700826 199903 2 001



Astuti Mevlinda, S.E., M.M.,

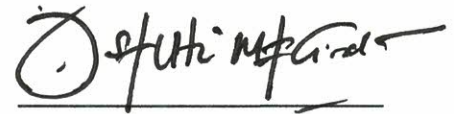
NIP. 19720513 200701 2 018

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

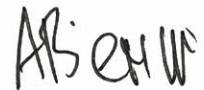
Nama : Lauzanne Faizah Amini
NIM : 12070121873
Program Studi : S1 Manajemen
Fakultas : Ekonomi Dan Ilmu Sosial
Judul Skripsi : Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Kulit Kebab Dan Daging Kebab Pada Umkm Kebab Jago Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
Tanggal Ujian : 14 Juni 2024

TIM PENGUJI

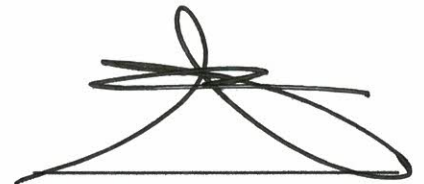
KETUA
Astuti Meflinda, SE, MM
NIP. 19720513 200701 2 018



SEKRETARIS
Arie Noer Wahidah, SE., MM
NIP. 19780105 200710 2 002.



PENGUJI 1
Fakhrurrozi, SE, MM
NIP. 19670725 200003 1 002



PENGUJI 2
Endrianto Ushta, ST., MM
NIK. 130 712 069



Lampiran Surat :

Nomor : Nomor 25/2021

Tanggal : 10 September 2021

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Lauzanne Faisah Amini

NIM : 12070121873

Tempat/Tgl. Lahir : Pekanbaru / 25 Juli 2002

Fakultas/Pascasarjana: Ekonomi dan Ilmu Sosial

Prodi : S1 Manajemen

Judul ~~Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya*~~:

OPTIMALISASI PERSEDIAAN BAHAN BAKU KULIT KEBAB
DAN DAGING KEBAB PADA UMKM KEBAB JAGO MENGGUNAKAN
METODE Economic ORDER QUANTITY (EOQ)

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Penulisan ~~Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya*~~ dengan judul sebagaimana tersebut di atas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri.
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu ~~Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya*~~ saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.
4. Apa bila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan ~~Disertasi/Thesis/Skripsi/(Karya Ilmiah lainnya)*~~ saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.

Demikianlah Surat Pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 12 Juni 2024

Yang membuat pernyataan



NIM : 12070121873

*pilih salah satu sesuai jenis karya tulis

OPTIMALISASI PERSEDIAAN BAHAN BAKU KULIT KEBAB DAN DAGING KEBAB PADA UMKM KEBAB JAGO MENGGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)

Oleh:

Lauzanne Faizah Amini
NIM. 12070121873

ABSTRAK

Tujuan penelitian untuk mengetahui apakah pengendalian persediaan bahan baku kulit kebab dan daging kebab menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ) lebih optimal dibandingkan metode konvensional yang digunakan Kebab Jago. Disini peneliti menghitung dan membandingkan jumlah pemesanan bahan baku kulit kebab dan daging kebab, jumlah frekuensi pemesanan bahan baku tepung terigu, jumlah persediaan pengaman, titik pemesanan kembali, dan total biaya persediaan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah studi lapangan dan studi pustaka. Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui frekuensi pemesanan yang dilakukan oleh Kebab Jago sebanyak 24 kali dengan rata-rata pemesanan 20 pack kulit kebab dan 2 kg daging kebab setiap kali pemesanan. Sedangkan menggunakan metode EOQ, frekuensi pemesanan seharusnya dilakukan adalah sebanyak 9 Kali dengan kuantitas per pesan 52 pack kulit kebab dan 5 kg daging kebab. Kebab Jago belum menentukan berapa persediaan pengaman bahan baku kulit kebab dan daging kebab yang harus tersedia, sedangkan persediaan pengaman menurut metode EOQ adalah sebanyak 4 pack kulit kebab dan 1 kg daging kebab. Titik pemesanan kembali juga belum ditentukan oleh Kebab Jago sedangkan menurut metode EOQ, Kebab Jago harus melakukan pemesanan kembali ketika bahan baku yang tersisa hanya 4 pack kulit kebab dan 1 kg daging kebab. Total biaya persediaan pada tahun 2022 menggunakan metode EOQ lebih minimum daripada kebijakan Kebab Jago. Total biaya persediaan menurut kebijakan Kebab Jago ialah sebesar Rp.1.258.785, sementara menggunakan metode EOQ sebesar Rp.379.474. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa pengendalian persediaan bahan baku kulit kebab dan daging kebab menjadi lebih optimal saat menggunakan metode EOQ dibandingkan metode konvensional yang diterapkan oleh Kebab Jago.

Kata Kunci: EOQ (Economic Order Quantity), Persediaan Pengaman, Titik Pemesanan Kembali, Total Biaya Persediaan Bahan Baku

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

OPTIMIZATION OF THE SUPPLY OF RAW MATERIALS FOR KEBAB PEELS AND KEBAB MEAT IN JAGO KEBAB MSMES USING THE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) METHOD

By:

**Lauzanne Faizah Amini
NIM. 12070121873**

ABSTRACT

The purpose of the study was to find out whether the control of the inventory of raw materials for kebab skin and kebab meat using the Economic Order Quantity (EOQ) method was more optimal than the conventional method used by Kebab Jago. Here, the researcher calculates and compares the number of orders for kebab skin and kebab meat, the number of frequencies of ordering wheat flour raw materials, the number of safety supplies, reorder points, and total inventory costs. The data collection techniques in this study are field studies and literature studies. Based on the results of the research, it can be known that the frequency of orders made by Kebab Jago is 24 times with an average order of 20 packs of kebab skin and 2 kg of kebab meat each time ordered. Meanwhile, using the EOQ method, the frequency of orders should be made as many as 12 times with a quantity per order of 52 packs of kebab skins and 5 kg of kebab meat. Kebab Jago has not determined how many safety supplies of kebab skin and kebab meat must be available, while the safety supply according to the EOQ method is as many as 4 packs of kebab skin and 1 kg of kebab meat. The reorder point has also not been determined by Kebab Jago while according to the EOQ method, Kebab Jago must reorder when the remaining raw materials are only 4 packs of kebab skins and 1 kg of kebab meat. The total cost of inventory in 2022 using the EOQ method is more minimal than the Kebab Jago policy. The total cost of inventory according to the Kebab Jago policy is Rp.1.258.785, while using the EOQ method is Rp.379.474. From the results of the research that has been carried out, it can be seen that the control of the inventory of raw materials for kebab skin and kebab meat becomes more optimal when using the EOQ method compared to the conventional method applied by Kebab Jago.

Keywords: EOQ (Economic Order Quantity), Safety Inventory, Reorder Point, Total Cost of Raw Material Inventory

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillahirrabil'alamin, dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang Senantiasa penulis lantunkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala. Karena atas limpahan Rahmat, karunia dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan tepat waktu. Shalawat serta salam penulis kirimkan kepada junjungan alam Nabi Muhammad Shallahu Alaihi Wa Sallam yang telah menuntun umat manusia dari zaman kegelapan menuju zaman yang penuh penerangan. Karena Ridha Allah SWT, penulisan tugas akhir berbentuk Skripsi penelitian dengan judul **“Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Kulit Kebab Dan Daging Kebab Pada Umkm Kebab Jago Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)”** dapat penulis selesaikan tepat waktu sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (SE) Program Studi Manajemen konsentrasi Keuangan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Penulis mengucapkan terimakasih yang istimewa kepada kedua orang tua, Ayah “Dr. Muhammad Amin., S.Ag., M.Pd” dan Ibu “Dr. Gusma Afriani., S.Ag., M.Ag” yang selalu memberikan semangat serta mendo’akan penulis setiap waktu agar diberi kemudahan dan kelancaran oleh Allah SWT. Selain itu, pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Ibu Umi Rachmah Damayanti., S.E.,

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

M.M. selaku dosen pembimbing, yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam pembuatan penelitian, serta memberikan perhatian dan saran-saran yang sangat penting kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan serta bantuan kepada penulis, maka dengan penuh hormat, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Khairunnas, M.Ag sebagai Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
2. Ibu Dr. Hj. Mahyarni, SE, MM sebagai Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN Suska Riau, Bapak Dr. Kamaruddin, S.Sos, M.Si selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN Suska Riau, Bapak Dr. Mahmuzar, M. Hum selaku Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN Suska Riau dan Ibu Dr. Hj. Julina, SE, M.Si selaku Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN Suska Riau.
3. Ibu Astuti Meflinda, SE, MM sebagai Ketua Jurusan S1 Manajemen dan Bapak Fakhurrozi, SE, MM sebagai Sekretaris Jurusan S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4. Bapak Ilham Chanra Putra, SE., M.M. sebagai Penasehat Akademik yang telah memberikan nasehat, arahan serta menjadi orang tua kedua selama penulis menuntut ilmu di UIN Suska Riau.
5. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan ilmu dan pengetahuan selama proses perkuliahan.
6. Seluruh karyawan/ti tata usaha Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
7. Saudara kandung Falih Ahmad Amin, Fatimah Zahra Amini, Syakira Afifah Amini dan Abdullah Amin, yang selalu memberikan dukungan semangat terbaik nya.
8. Pemilik Usaha Kebab Jago Kakak “Dinda Suryani. S.E” serta para Karyawan/ti Usaha Kebab Jago yang telah membantu dan meluangkan waktu serta pikiran untuk penulis dalam melakukan penelitian ini.
9. Teman seperjuangan Juana Dewi Markiano, Febri Habibima, Anjelina, dan Gusni Hutri yang selalu memberikan semangat dan motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
10. Sahabat dan orang terdekat, Syafrinah Dwi Liestianingsih, Trisya Yolandika, Hanna Balqis, Yulia Tiara Ananta, dan Nanda Saskia yang selalu ada dan memberikan semangat saat proses pengerjaan skripsi ini.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengummumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

11. Seluruh teman-teman seperjuangan yang dapat disebutkan satu persatu yang ada di dalam proses ini.
12. Dan terimakasih pada diri sendiri yang telah berjuang pantang menyerah dalam proses menyelesaikan skripsi ini.
13. Seluruh pihak yang terlibat dalam pembuatan skripsi ini.
14. Semoga semua bantuan, dukungan dan do'a yang telah diberikan menjadi amal kebajikan dan mendapat balasan dari Allah SWT.

Penulis menyadari penulisan skripsi dalam ini masih banyak memiliki kekurangan, kesalahan, maupun kekhilafan, untuk itu penulis menerima segala bentuk kritik serta saran yang sifatnya membangun dari pembaca dan semoga penelitian ini bermanfaat bagi segala pihak *Aamiin Ya Rabbal'Alamin.*

Pekanbaru, 10 Juni 2024

Penulis

LAUZANNE FAIZAH AMINI
NIM.127101873

UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I	xi
PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	5
1.3 TUJUAN PENELITIAN	5
1.4 MANFAAT PENELITIAN	6
1.5 SISTEMATIKA PENULISAN	6
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Persediaan	8
2.1.1 Pengertian Persediaan	8
2.1.2 Fungsi Persediaan	9
2.1.3 Jenis-Jenis Persediaan	10
2.1.4 Pengendalian Persediaan	11
2.1.5 Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan Baku	12
2.1.6 Biaya-biaya yang berkaitan dengan Persediaan	13
2.2 Economic Order Quantity (EOQ) 15	
2.2.1 Pengertian Economic Order Quantity	15
2.2.2 Kebijakan Economic Order Quantity	16
2.2.3 Menghitung Economic Order Quantity (EOQ)	17
2.2.4 Persediaan Pengaman (Safety Stock)	19
2.2.5 Pemesanan Kembali (Re Order Point)	21



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.3	Pandangan Islam Terhadap Variabel Penelitian.....	22
2.4	Penelitian Terdahulu.....	25
2.5	Kerangka Pemikiran	30
2.6	Konsep Oprasional Variabel Penelitian.....	31
2.7	Hipotesis	32
BAB III		33
METODE PENELITIAN		33
3.1.	Jenis Penelitian	33
3.2.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	33
3.3.	Jenis Data	33
3.4.	Informan Penelitian	34
3.5.	Teknik Pengumpulan Data	35
3.6.	Teknik Analisis Data	35
BAB IV		37
GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN		37
4.1	Sejarah Berdiri dan Perkembangan Usaha Kebab Jago	37
4.2	Visi dan Misi	38
4.3	Struktur Organisasi Usaha Kebab Jago.....	38
4.4	Aktivitas Perusahaan	39
BAB V.....		41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		41
5.1	Hasil Penelitian.....	41
5.1.1	Analisis Pengendalian Bahan Baku Menurut Kebijakan Usaha Kebab Jago.....	41
5.1.2	Biaya-biaya Persediaan Bahan Baku Daging kebab	43
5.1.3	Total Biaya Persediaan Bahan Baku.....	46
5.1.4	Kuantitas Pembelian Bahan Baku	47
5.1.5	Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>).....	47
5.1.6	Titik Pemesanan Kembali (<i>Re-order Point</i>).....	48
5.2	Analisis Persediaan Bahan Baku Menurut Metode Economic Order Quantity (EOQ).....	48

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

5.2.1	Jumlah Pemesanan dan Frekuensi Pemesanan Menurut Metode Economic Order Quantity (EOQ).....	48
5.2.2	Persediaan Penganman (Safety Stock)	50
5.2.3	Titik Pemesanan Kembali (<i>Re-Order Point</i>).....	52
5.2.4	Total Biaya Persediaan (<i>Total Inventory Cost</i>)	54
5.3	Analisis Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kulit Kebab Dan Daging Kebab Menurut Metode Konvensional dengan Metode EOQ.....	55
5.4	Pembahasan Hasil.....	56
BAB VI		59
PENUTUP.....		59
6.1	Kesimpulan.....	59
6.2	Saran	60
DAFTAR PUSTAKA		xii
LAMPIRAN.....		xiv

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

1.1	Tabel Jumlah Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Kulit Kebab dan Daging Kebab Tahun 2022	3
1.2	Tabel Biaya Penyimpanan dan Pemesanan Bahan Baku Kulit Kebab dan Daging Kebab Tahun 2022	4
2.1	Tabel Penelitian Terdahulu	25
2.2	Tabel Oprasional Variabel	32
5.1	Tabel Total Frekuensi Pemesanan Bahan Baku Kulit Kebab dan Daging Kebab pada Tahun 2022	41
5.2	Tabel Total Pemakaian Bahan Baku Kulit Kebab dan Daging Kebab Pada Tahun 2022	42
5.3	Tabel Biaya Pemesanan	44
5.4	Tabel Total Biaya Pemesanan Bahan Baku Kulit Kebab dan Daging Kebab Tahun 2022.....	44
5.5	Tabel Biaya Penyimpanan Bahan Baku Kulit Kebab Dan Daging Kebab Tahun 2022.....	45
5.6	Tabel Biaya Penyimpanan Bahan Baku Kulit Kebab Per Pack Dan Daging Kebab Per Kg Tahun 2022.....	46
5.7	Tabel Jumlah Pemakaian, Biaya Pemesanan Sekali Pesan, Biaya Penyimpanan Kulit Kebab per Pack dan Daging Kebab per Kg Tahun 2022	49
5.8	Tabel Standar Deviasi.....	51
5.9	Tabel Perbandingan Pengendalian Persediaan Menggunakan Metode EOQ dan Metode Konvensional.....	55
5.10	Tabel Selisih Total Biaya Persediaan Tahun 2022.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran.....	30
Gambar 4.1 Struktur Usaha Kebab Jago.....	39



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Seiring perkembangan zaman yang semakin modern dan begitu cepat, dunia bisnis tumbuh semakin pesat di Indonesia. Dengan begitu persaingan antar usaha semakin meningkat, sehingga mendorong setiap pelaku usaha untuk meningkatkan efisiensi pada semua bidang agar terjaga kelangsungan operasional unit usaha.

Persediaan merupakan bagian kekayaan perusahaan, juga memiliki peranan penting dalam operasi bisnis demi kelangsungan proses produksi persediaan bahan baku merupakan unsur utama (Karyawati, 2017). Hal itu membuat, unit bisnis harus mempunyai rencana untuk mengendalikan persediaan bahan baku. Sering kali disebuah usaha khususnya umkm mengalami masalah dalam persediaan, salah satunya kekurangan persediaan bahan baku, akibatnya menghambat terjadinya proses produksi.

Hal lain yang perlu diperhatikan dalam mengendalikan persediaan yakni waktu tibanya barang yang akan dipesan kembali (Karyawati, 2017). Bila barang yang dipesan membutuhkan jangka waktu yang lama pada periode tertentu maka jumlah persediaan barang tersebut harus disesuaikan hingga barang yang dipesan selanjutnya tiba. Serta jumlah barang yang akan dipesan juga harus disesuaikan dengan kapasitas penyimpanan, jumlah barang yang



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

terlalu banyak akan mengakibatkan pemborosan namun bila terlalu sedikit akan menyebabkan berkurangnya keuntungan sebab pelaku umkm gagal memenuhi permintaan pelanggan. Oleh karena itu, kebab jago harus menjaga persediaan bahan baku yang cukup untuk kegiatan produksi dan pemasaran berjalan dengan lancar dan sesuai alurnya.

Persediaan bahan baku yang sedikit akan membuat proses produksi terhambat. Begitu juga sebaliknya, bila terlalu berlebihan maka menyebabkan tertumpuknya bahan baku didalam gudang yang menimbulkan penyimpanan dan menambah biaya untuk penyimpanan tersebut (Karyawati, 2017). Oleh karena itu, metode yang sangat dibutuhkan yang mampu mengendalikan persediaan bahan baku guna menjaga proses produksi agar tetap lancar secara berkelanjutan.

Kebab Jago adalah sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah yang bergerak dalam bidang kuliner. Berdiri sejak tanggal 4 Januari 2021, Kebab Jago telah memiliki izin usaha terintegrasi secara elektronik oleh lembaga OSS (*Online Single Submission*) dengan Nomor Induk Berusaha (NIB) 1299001630293. Kebab jago memiliki target penjualan sebanyak 1.500 porsi dalam sebulan, dan rata-rata penjualan saat ini adalah 1.000 porsi dalam sebulan.

Berdasarkan hasil survey lapangan pada kebab jago diketahui selama ini kebab jago melakukan pemesanan bahan baku di tanggal 3 setiap bulannya dan melakukan pemesanan kembali di minggu ke 3 atau ke 4 jika terdapat kekurangan bahan baku, yang mana pemesanan ini dikenakan biaya ongkir

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

(biaya pengiriman), dibutuhkan 1 hari agar bahan baku tiba di tempat penyimpanan. Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat kebab antara lain ialah kulit kebab sebagai bahan baku utama, daging kebab, daging ayam, sosis, dan telur sebagai bahan baku untuk varian rasa yang tersedia, dan ada pula bahan penolong seperti saus cabe, saus tomat, saus mayo, serta sayur sebagai pelengkapannya.

Kita memahami bahwa bahan baku tersebut memiliki masa kadaluarsa, sehingga perlu pengelolaan persediaan bahan baku yang baik. Hal ini dikarenakan jika jumlah bahan baku yang minim akan menghambat proses produksi, namun jika berlebihan akan timbul masalah lain seperti penumpukan bahan baku, atau bahkan hingga menyebabkan bahan baku kadaluarsa. Sedangkan apabila kekuarangan, maka produksi dan penjualan akan terhambat. Hasil studi awal didapati data sebagai berikut:

1.1 Tabel Jumlah Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Kulit Kebab dan Daging Kebab Tahun 2022

No	Bulan	Pemesanan		Pemakaian	
		Kulit Kebab (Pack) 1 Pack = 20 Lembar	Daging Kebab (Kg)	Kulit Kebab (Pack) 1 Pack = 20 Lembar	Daging Kebab (Kg)
1	Januari	40	4	40	4
2	Februari	40	4	43	5
3	Maret	40	4	40	4
4	April	40	4	44	5
5	Mei	40	4	40	4
6	Juni	40	4	42	5
7	Juli	40	4	40	4
8	Agustus	40	4	45	4
9	September	40	4	40	4
10	Oktober	40	4	40	4
11	November	40	4	42	5
12	Desember	40	4	35	4
	Total	480	48	491	52
	Rata-Rata	40	4	40,9	4,3

Sumber: Kebab Jago, 2023

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dari data pada tabel 1.1. dapat dilihat pemesanan dan pemakaian bahan baku kulit kebab dan daging kebab, melalui data tersebut diketahui persediaan bahan baku kulit kebab sering terjadi kekurangan begitu pula persediaan daging kebab. Jumlah pemakaian yang dilakukan oleh kebab jago setiap bulannya berbeda-beda. Selama tahun 2022, kebab jago selalu melakukan pemesanan sebanyak 40 pack kulit kebab dan 4 kg untuk daging kebab setiap bulannya, dengan total pemesanan pertahun sebanyak 480 pack untuk kulit kebab dan 48 kg untuk daging kebab. Sedangkan untuk pemakaiannya dengan total pemakaian pertahun sebanyak 491 pack kulit kebab dan 52 kg untuk daging kebab. Dari data ini tampak bahwa terjadi perbedaan antara jumlah pemesanan dan jumlah pemakaian bahan baku kulit kebab dan daging kebab, dan terdapat kekurangan stok pada kulit kebab dan daging kebab. Akibatnya Kebab Jago tidak dapat memenuhi permintaan, yang menyebabkan hilangnya kepuasan pelanggan serta menurunkan penjualan.

1.2 Tabel Biaya Penyimpanan dan Pemesanan Bahan Baku Kulit Kebab dan Daging Kebab Tahun 2022

Jenis Biaya	Biaya (RP)
Biaya Listrik (Biaya Penyimpanan)	Rp. 1.800.000/12 Bulan = Rp.150.000/Bulan
Biaya Pengiriman (Biaya Pemesanan)	Rp. 120.000/12 Bulan = Rp.10.000/Bulan
Total Biaya Persediaan Per Tahun	Rp. 1.920.000
Rata-rata Per Bulan	Rp. 160.000

Sumber: Kebab Jago 2023

Saat melakukan pengadaan bahan baku kebab jago mengeluarkan beberapa biaya, yaitu biaya listrik dan biaya pengiriman. Biaya listrik adalah biaya untuk membayar listrik yang berguna untuk penyimpanan bahan baku di dalam Freezer Box pada jangka waktu satu bulan. Sedangkan untuk biaya pengiriman, dikenakan Rp 10.000 setiap kali melakukan pemesanan.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Biaya-biaya ini tetap setiap kali melakukan pemesanan. Pada tabel tersebut dapat diketahui bahwa selama tahun 2022, Kebab Jago mengeluarkan biaya sebanyak Rp 1.920.000 dengan biaya rata-rata sekali persediaan sebanyak Rp 160.000. Biaya ini menjadi beban biaya persediaan, jika pemesanan dilakukan dalam jumlah yang tidak optimal. Pengeluaran biaya yang tidak efisien akan meningkatkan biaya produksi dan mengurangi margin keuntungan.

Berdasarkan gejala yang menunjukkan adanya masalah terkait dengan persediaan bahan baku kulit kebab dan daging kebab, maka diperlukan suatu strategi yang dapat mengatasi masalah tersebut. Pada penelitian ini, peneliti memilih menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yang memungkinkan dapat digunakan untuk optimalisasi dan efektifitas pada usaha kebab jago dalam menjaga tingkat kelancaran produksinya. Untuk itu peneliti mengangkat judul penelitian **“Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Kulit Kebab dan Daging Kebab Pada UMKM Kebab Jago Menggunakan Metode *Economic Order Quantity*.”**

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang masalah, maka perumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut: “apakah dengan menggunakan metode EOQ usaha Kebab Jago dapat meminimalkan total biaya persediaan bahan baku kulit kebab dan daging kebab?”

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Berkaitan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah: “Mengetahui apakah dengan menggunakan metode EOQ dapat

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

meminimalkan total biaya dalam kegiatan produksi dan persediaan bahan baku kulit kebab dan daging kebab pada UMKM Kebab Jago.”

1.4 MANFAAT PENELITIAN

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk seluruh pihak baik dari usaha Kebab Jago, mahasiswa, dan bahkan calon pelaku usaha.

Beberapa manfaat hasil penelitian sebagai berikut:

- a. Sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan atau kebijakan oleh usaha Kebab Jago dalam pengendalian persediaan.
- b. Sebagai informasi bagi usaha Kebab Jago dalam pengambilan kebijakan biaya pengadaan persediaan.
- c. Pengalaman suasana kerja yang sesungguhnya bagi mahasiswa yang melakukan penelitian.
- d. Mendapatkan pembelajaran baik teori maupun praktek lapangan khususnya dalam bidang analisis persediaan bahan baku bagi mahasiswa.
- e. Sebagai motivasi bagi calon pelaku usaha, dan sebagai pertimbangan pengambilan keputusan untuk usaha yang akan dibuatnya.

1.5 SISTEMATIKA PENULISAN

Untuk mempermudah penyusunan hasil penelitian ini, laporan berupa skripsi ini disusun berdasarkan sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab Pendahuluan berisikan tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab Tinjauan Pustaka berisikan tentang landasan teori yang digunakan, penelitian terdahulu, kerangka pemikiran dan pengembangan hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab Metode Penelitian menjelaskan tentang jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, informan penelitian, teknik pengumpulan data, jenis dan sumber data, teknik analisis data, serta definisi variabel operasional.

BAB IV GAMBARAN UMUM USAHA

Bab Gambaran Umum Usaha menguraikan tentang sejarah berdiri dan perkembangan usaha, visi dan misi usaha, serta aktivitas produksi pada usaha.

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab Hasil Dan Pembahasan akan membahas tentang segala hasil penelitian serta variable penelitian yang dilaksanakan oleh penulis.

BAB VI PENUTUP

Bab Penutup ini berisikan kesimpulan serta saran yang akan diberikan oleh penulis dilihat dari hasil penelitian yang dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisikan artikel yang dikutip di dalam penulisan pada bagian isi yang bersumber dari buku (maksimal penerbitan 10 tahun terakhir), jurnal, artikel dari media cetak dan elektronik.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Persediaan

2.1.1 Pengertian Persediaan

Menurut Assauri (2008: 237) Persediaan merupakan “Suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan yang dimaksud untuk dijual dalam satu periode usaha yang normal atau persediaan barang baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi”, lalu menurut Handoko (2014:333) “Istilah persediaan (inventory) adalah suatu istilah umum yang menunjukkan segala sesuatu atau sumber daya- sumber daya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap pemenuhan permintaan”.

Dari beberapa pengertian di atas, persediaan dapat meliputi bahan baku atau bahan mentah, barang jadi, dan barang dalam proses atau bahan penolong yang merupakan sumber sumber daya bagi suatu organisasi atau usaha dan digunakan dalam proses produksi guna memenuhi kebutuhan permintaan yang ada.

Setiap perusahaan, baik perusahaan jasa maupun perusahaan manufaktur, selalu membutuhkan pasokan (Karyawati, 2017). Tanpa persediaan perusahaan berisiko tiba-tiba tidak dapat memenuhi kebutuhan pelanggan. Masalah ini dapat terjadi karena barang dan jasa tidak selalu tersedia setiap kali. Ketika sebuah perusahaan gagal memenuhi permintaan pelanggan, itu berarti perusahaan kehilangan kesempatan untuk

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

menghasilkan keuntungan. Oleh karena itu, pergudangan sangat penting untuk setiap bisnis, baik itu bisnis yang menghasilkan barang ataupun jasa. Persediaan sangat penting, karena merupakan komponen utama dari modal kerja di mana asset selalu berputar dan terus menerus berubah.

2.1.2 Fungsi Persediaan

Menurut pendapat (Haizer dan Render, 2014) ada empat fungsi persediaan bagi perusahaan meliputi :

- a. Untuk memberikan pilihan barang agar dapat memenuhi permintaan konsumen yang diantisipasi dan memisahkan perusahaan dari fluktuasi permintaan. Persediaan seperti ini digunakan secara umum pada perusahaan ritel.
- b. Untuk melanjutkan beberapa tahapan dari proses produksi. Jika persediaan sebuah perusahaan berfluktuatif, persediaan tambahan mungkin diperlukan agar dapat melanjutkan proses produksi dari pemasok.
- c. Mengambil keuntungan dari melakukan pemesanan dengan sistem diskon kuantitas, karena dengan melakukan pembelian dalam jumlah banyak dapat mengurangi biaya pengiriman.
- d. Melindungi perusahaan terhadap inflasi dan kenaikan harga.

Sedangkan, menurut (Prawirosentono, 2007) persediaan yang diadakan mulai dari berbentuk bahan mentah , barang setengah jadi sampai dengan barang jadi, antara lain berguna sebagai berikut:

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- a. Mengurangi resiko keterlambatan datangnya bahan baku yang dibutuhkan untuk menunjang proses produksi perusahaan.
- b. Mengurangi resiko penerimaan bahan baku yang dipesan tetapi tidak sesuai dengan pesanan sehingga harus dikembalikan.
- c. Menyimpan bahan/barang yang dihasilkan secara musiman (seasonal) sehingga dapat digunakan seandainya pun bahan baku tersebut tidak tersedia di pasaran.
- d. Mempertahankan stabilitas operasi produksi perusahaan, berarti menjamin kelancaran proses produksi.
- e. Upaya penggunaan mesin yang optimal, karena terhindar dari terhentinya operasi produksi karena ketidakadaan persediaan (*stock out*).
- f. Memberikan pelayanan kepada langganan secara baik. Barang cukup tersedia di pasaran, agar ada setiap waktu diperlukan. Khusus untuk barang yang dipesan (*job order*), barang dapat selesai pada waktu yang sesuai perjanjian (*delivery date*).

2.1.3 Jenis-Jenis Persediaan

Persediaan sebagai aset bisnis memegang peranan penting dalam operasional bisnis, berikut jenis persediaan adalah:

- a. Persediaan bahan baku (*raw material*). Bahan baku dapat diperoleh dari sumber alami, dibeli dari pemasok, atau diproduksi sendiri untuk digunakan lebih lanjut dalam produksi.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- b. Persediaan suku cadang (dibeli suku cadang/komponen), yaitu stok yang terdiri dari komponen yang diperoleh dari perusahaan lain yang dapat dirakit langsung menjadi produk.
- c. Bahan pembantu (*supplies*), yaitu persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses produksi, tetapi tidak merupakan bagian atau komponen barang jadi.
- d. Persediaan dalam proses (*work in process*), yaitu persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau yang telah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi.
- e. Barang jadi (*finished goods*), yakni persediaan barang yang telah selesai diolah dalam pabrik dan siap untuk dijual atau dikirim kepada pelanggan.

2.1.4 Pengendalian Persediaan

Dalam sebuah bisnis, persediaan merupakan aset terbesar yang perlu dikelola dengan baik dan akurat. Oleh sebab itu, persediaan perusahaan harus dikelola untuk mendukung proses produksi. Berdasarkan, beberapa ahli memahami manajemen persediaan sebagai:

Menurut Assauri (1999) Pengendalian persediaan bahan baku merupakan suatu kegiatan untuk menentukan tingkat dan komposisi daripada persediaan bahan baku dan barang hasil produksi sehingga perusahaan dapat melindungi kelancaran produksi dengan efektif dan efisien. Sedangkan, menurut Herjanto (1999) Pengendalian persediaan merupakan serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan dan berapa besar pesanan harus dilakukan. Sementara, menurut Heizer dan Render (2014) mengatakan semua perusahaan memiliki beberapa jenis sistem perencanaan dan sistem pengendalian persediaan, karena pada hakekatnya perencanaan dan pengendalian persediaan perlu diperhatikan. Dari pengertian diatas dapat diartikan bahwa pengendalian persediaan merupakan hal yang perlu diperhatikan di mana untuk menjaga keseimbangan antara besarnya persediaan dengan biaya yang ditimbulkan dari persediaan Heizer dan Render (2014).

2.1.5 Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Menurut Ristono (2009) tujuan dilakukannya pengendalian persediaan dinyatakan sebagai usaha perusahaan untuk:

- a. Untuk dapat memenuhi kebutuhan atau permintaan konsumen dengan cepat (memuaskan konsumen).
- b. Untuk menjaga kontinuitas produksi atau menjaga agar perusahaan tidak mengalami kehabisan persediaan yang mengakibatkan terhentinya proses produksi, hal ini dikarenakan:
 - 1) Kemungkinan barang (bahan baku) menjadi langka hingga sulit didapatkan.
 - 2) Kemungkinan keterlambatan pengiriman barang yang dipesan pada supplier.
- c. Untuk mempertahankan dan jika mungkin meningkatkan penjualan dan laba perusahaan.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Sedangkan, menurut Assauri (1999) pengawasan persediaan bahan baku bertujuan untuk :

- a. Menjaga agar jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan yang dapat mengakibatkan terhentinya proses produksi.
- b. Menjaga agar persediaan tidak berlebihan sehingga biaya yang ditimbulkan tidak menjadi lebih besar pula.
- c. Menjaga agar pembelian secara kecil-kecilan dapat dihindari karena mengakibatkan biaya pemesanan yang tinggi.

2.1.6 Biaya-biaya yang berkaitan dengan Persediaan

Biaya yang memiliki kaitan dengan Persediaan dalam pengambilan keputusan mengenai jumlah persediaan bahan standar yang akan dipesan, terdapat beberapa biaya yang wajib dipertimbangkan.

Menurut (Handoko, 2014) biaya yang berkaitan dengan persediaan adalah sebagai berikut.

- a. Biaya penyimpanan.

Biaya penyimpanan (*Holding Cost* atau *Carrying Cost*) terdiri atas biaya-biaya yang bervariasi secara langsung dengan kuantitas persediaan. Biaya penyimpanan per periode akan semakin besar apabila kuantitas bahan yang dipesan semakin banyak, atau rata-rata persediaan semakin tinggi. Biaya-biaya yang termasuk sebagai biaya penyimpanan adalah : biaya fasilitas-fasilitas penyimpanan, biaya modal, biaya asuransi, biaya pajak, dan biaya-biaya lainnya.

- b. Biaya pemesanan (pembelian)

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Setiap kali suatu bahan dipesan, perusahaan menanggung biaya pemesanan (*procurement Cost*). Biaya-biaya pemesanan secara terperinci meliputi : Proses pemesanan dan biaya ekspedisi, upah, biaya telephone, pengeluaran surat menyurat, biaya pengepakan dan penimbangan, biaya pemeriksaan (inspeksi) penerimaan, biaya pengiriman ke gudang, dan biaya-biaya lainnya yang dikeluarkan.

c. Biaya penyiapan (*setup cost*).

Biaya penyiapan dalam konteks persediaan atau produksi adalah biaya yang terjadi ketika suatu peralatan atau mesin diatur untuk memproduksi item baru atau beralih dari produksi satu item ke item lainnya. Biaya penyiapan juga dikenal sebagai biaya pergantian atau biaya pengaturan. Bila bahan-bahan tidak dibeli, melainkan diproduksi sendiri “dalam pabrik” perusahaan, Perusahaan menghadapi biaya penyiapan (*set up cost*) untuk memproduksi komponen tertentu.

d. Biaya kehabisan atau kekurangan bahan

Semua biaya-biaya yang berhubungan dengan tingkat persediaan, biaya kekurangan bahan (*Shortage Cost*) adalah yang paling sulit diperkirakan. Biaya ini timbul apabila persediaan tidak mencukupi adanya permintaan bahan. Biaya yang termasuk dalam biaya ini adalah; Kehilangan Penjualan, Kehilangan Langgan, Biaya pemesanan khusus, Biaya ekspedisi, Selisih harga, Terganggunya operasi, Tambahan pengeluaran kegiatan manajerial, dan sebagainya.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Besar biaya yang dikeluarkan untuk pengadaan persediaan akan mempengaruhi jumlah persediaan yang akan dipesan. Untuk itu, dalam menentukan jumlah persediaan harus memperhatikan biaya-biaya yang akan dikeluarkan agar biaya yang dikeluarkan tidak terlalu banyak.

2.2 Economic Order Quantity (EOQ)

2.2.1 Pengertian Economic Order Quantity

Economic Order Quantity (EOQ) merupakan salah satu metode dalam manajemen persediaan serta merupakan metode yang sederhana dan metode yang paling terkenal dalam manajemen persediaan.

Menurut Heiyer, J. & Barry (2017) model persediaan pada umumnya bertujuan untuk meminimalkan total biaya. Dalam asumsi economic order quantity biaya yang paling signifikan adalah biaya pemesanan dan biaya penyimpanan sedangkan untu biaya bahan baku itu sendiri relatif konstant, sehingga dengan meminimalkan jumlah biaya dan pemesanan dan penyimpanan maka akan meminimalkan total biaya persediaan.

Nafarin (2007) mengatakan *Economic Order Quantity* adalah kuantitas barang yang diperoleh dengan biaya yang minimal atau sering dikatakan sebagai jumlah pembelian yang optimal. Sedangkan, menurut Heizer dan Render (2010) “EOQ adalah metode pengendalian persediaan ini menjawab 2 (dua) pertanyaan penting, kapan saatnya memesan dan berapa banyak yang harus dipesan”. Selain itu, menurut Rangkuti (2004)

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

“*Economic Order Quantity* (EOQ) dapat diartikan sebagai jumlah pembelian bahan mentah pada setiap kali pesan dengan biaya rendah”.

Dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* dalam manajemen persediaan, sebuah usaha akan mampu mengurangi biaya penyimpanan, biaya pemesanan, hingga dapat menyelesaikan masalah lainnya seperti mengurangi risiko masalah persediaan yang menumpuk di gudang. Metode EOQ ini dapat diaplikasikan dengan mudah guna merencanakan berapa kali bahan baku akan dibeli dan dalam jumlah berapa kali pembelian.

2.2.2 Kebijakan Economic Order Quantity

Metode EOQ memiliki ketentuan-ketentuan dalam penggunaannya yang harus dipenuhi dalam pengaplikasiannya. Berdasarkan pendapat Handoko (2014), asumsi kebijakan dalam EOQ adalah sebagai berikut:

- a. Permintaan akan produk adalah konstan, seragam dan diketahui (deterministik).
- b. Harga per unit produk adalah konstan.
- c. Biaya penyimpanan perunit pertahun (H) adalah konstan
- d. Biaya pesanan pesanan pertahun (S) adalah konstan
- e. Waktu antara pesanan dilakukan dan barang-barang diterima (*Lead Time*) adalah konstan
- f. Tidak terjadi kekurangan barang atau “*back order*”.

Selain asumsi di atas, hal yang paling penting ialah barang yang digunakan selalu tersedia di pasaran. Ketentuan ini menggambarkan batas

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dasar metode EOQ serta bagaimana metode ini dimodifikasi. Dengan mengetahui keterbatasan dan kebijakan metode EOQ merupakan hal penting bagi manajer untuk mengambil keputusan tentang persediaan.

2.2.3 Menghitung Economic Order Quantity (EOQ)

Dalam mengaplikasikan metode EOQ ini ada beberapa biaya yang harus dipertimbangkan dalam menentukan jumlah pembelian antara lainnya:

a. Biaya Pesanan

Biaya ini langsung terkait dengan proses pemesanan yang dilakukan. Biaya pesanan berfluktuasi bukan menggunakan jumlah yg dipesan, namun menggunakan frekuensi pesanan. Biaya pesanan tidak hanya terdiri berdasarkan biaya yang eksplisit, namun juga terdiri dari biaya kesempatan (*Opportunity Cost*). Sebagai misal, saat yang terbuang buat memproses pesanan, menjalankan administrasi pesanan dan sebagainya. Beberapa biaya pesanan antara lain :

- 1) Biaya persiapan
- 2) Biaya telepon
- 3) Biaya pengiriman
- 4) Biaya pembuatan faktur.

Untuk mencari biaya pemesanan, berdasarkan Heizer dan Render (2010) dipakai rumus, sebagai berikut:

$$\text{Biaya Pemesanan} = \frac{D}{Q} \times S$$

Keterangan :
Q = Jumlah Barang setiap pesan.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

D = Permintaan barang persediaan, dalam unit per tahun.

S = Biaya pesanan untuk setiap kali pesanan.

b. Biaya Penyimpanan

Biaya ini harus ditanggung oleh sebuah usaha dikarenakan adanya bahan baku yang harus tersimpan dalam perusahaan. Biaya penyimpanan meliputi:

- 1) Biaya Pemeliharaan
- 2) Biaya Asuransi
- 3) Biaya kerusakan dalam penyimpanan
- 4) Biaya sewa gedung
- 5) Biaya fasilitas penyimpanan

Dengan menggunakan cara Heizer dan Render (2010) untuk menghitung biaya penyimpanan dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Biaya Penimpanan} = \frac{Q}{2} \times H$$

Keterangan :

Q = Jumlah barang setiap pesanan (Pack/Kg)

H = Biaya penyimpanan per unit (satuan) per tahun. (Rp)

Setelah menentukan kedua biaya di atas yakni biaya pemesanan dan biaya penyimpanan, selanjutnya menentukan total biaya persediaan yang diperlukan (TIC) dengan cara menjumlahkan Biaya Pemesanan dengan Biaya Penyimpanan, atau dengan cara menurut Heizer dan Render (2010) sebagai berikut:

$$\text{Total Inventory Cost (TIC)} = \frac{D}{Q} \times S + \frac{Q}{2} \times H$$

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Keterangan:

TIC = Total biaya persediaan (Rp)

Q = Jumlah barang setiap pesan (Pack/Kg)

D = Permintaan tahunan barang persediaan dalam unit per tahun (Pack/Kg)

S = Biaya pesanan untuk setiap kali melakukan pesanan (Rp)

H = Biaya penyimpanan per unit per tahun (Rp)

Setelah di tentukan biaya-biaya di atas, langkah selanjutnya adalah menghitung berapa jumlah pemesanan yang ekonomis agar dapat meminimumkan biaya persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

Rumus yang digunakan adalah EOQ menurut Heizer dan Render (2010) sebagai berikut :

$$Q^* = \sqrt{\frac{2SD}{H}}$$

Keterangan:

Q* = Jumlah pesanan yang ekonomis (Pack/Kg)

D = Jumlah kebutuhan dalam satuan (unit) per tahun (Pack/Kg)

S = Biaya pesanan untuk sekali pesan. (Rp)

H = Biaya penyimpanan per unit per tahun. (Rp)

2.2.4 Persediaan Pengaman (Safety Stock)

Dalam proses produksi selain memerlukan persediaan bahan baku, persediaan pengaman juga diperlukan agar bila terjadi kekurangan persediaan bahan baku maka persediaan pengaman dapat digunakan guna memperlancar proses produksi. *Safety Stock* adalah kemampuan perusahaan untuk menciptakan kondisi persediaan yang selalu aman atau penuh pengamanan dengan harapan perusahaan tidak akan mengalami kekurangan persediaan (Fahmi, 2016).

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Menurut Subagyo (2009) “*Safety Stock* adalah persediaan barang minimum untuk menghindari terjadinya kekurangan bahan”. Sedangkan, menurut Rangkuti (2004) “*Safety Stock* adalah persediaan tambahan yang diadakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan bahan (*stock out*)”.

Jika jumlah persediaan pengaman terlalu sedikit akan mengakibatkan kekurangan persediaan sehingga dapat menghambat kelancaran proses produksi. Sebaliknya, jika persediaan pengaman terlalu banyak akan memerlukan tempat penyimpanan tambahan yang akan mengakibatkan pada timbulnya biaya tambahan.

Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi penentuan jumlah persediaan pengaman yang harus diadakan. Menurut Assauri (2008, hal. 263) Faktor-faktor yang menentukan besarnya persediaan pengaman adalah:

- a. Penggunaan bahan baku rata-rata salah satu dasar untuk memperkirakan penggunaan bahan baku selamaperiode tertentu, khususnya selama periode pemesanan adalah rata-ratapenggunaan bahan baku pada masa sebelumnya.
- b. Faktor waktu atau *Lead Time (Procurement Time)* di dalam pengisian kembali persediaan terdapat suatu perbedaan waktu yang cukup lama antara saat mengadakan pesanan (*order*) untuk menggantikanatau pengisian kembali persediaan dengan saat penerimaan barang-barang yang dipesan tersebut.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Kekurangan bahan baku diakibatkan karena adanya kebutuhan barang selama pemesanan melebihi rata-rata kebutuhan barang yang digunakan. Hal ini terjadi karena adanya keadaan yang tidak pasti seperti kebutuhan hariannya terlalu banyak dibanding biasanya atau jangka waktu pemesanan terlalu lama dibanding dengan biasanya. Untuk menghadapi keadaan yang tidak pasti tersebut diperlukan persediaan pengaman (*Safety Stock*).

Dengan diadakannya persediaan pengaman, masalah yang timbul dengan persediaan seperti kehabisan persediaan bahan baku mampu di atasi sehingga membuat kelancaran pada proses produksi. *Safety Stock* dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Safety stock} = Z \times SD$$

Keterangan :

Safety Stock = Persediaan barang minimum

Z = Standar normal deviasi

SD = Standar deviasi

2.2.5 Pemesanan Kembali (Re Order Point)

Metode EOQ dapat menjawab pertanyaan tentang berapa banyak pemesanan yang optimal, dan pada *Re Order Point* dapat menjawab pertanyaan kapan pengadaan persediaan mulai dilakukan.

Menurut Rangkuti (2004:83) "*Re Order Point* adalah strategi operasi persediaan merupakan titik pemesanan yang harus dilakukan suatu perusahaan sehubungan dengan adanya *Lead Time* dan *Safety Stock*". Lalu, menurut Heizer dan Render (2010:99) "*Re Order Point* adalah tingkat persediaan di mana ketika persediaan telah mencapai tingkat tersebut,

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pesanan harus segera dilakukan”. Sedangkan, menurut Bambang, Riyanto (2001, hal. 83): “*Re Order Point* adalah suatu titik di mana harus diadakan pesanan lagi sedemikian rupa sehingga kedatangan atau penerimaan material yang dipesan itu adalah tepat waktu di mana persediaan diatas *Safety Stock* sama dengan nol”.

Re Order Point merupakan keadaan di mana jumlah persediaan yang terdapat didalam stok berkurang terus sehingga kita harus menentukan berapa batas minimal tingkat persediaan yang harus dipertimbangkan sehingga tidak akan terjadi kekurangan persediaan. Jumlah yang diharapkan tersebut dapat dihitung selama masa tenggang, mungkin bisa juga ditambahkan dengan *Safety Stock* yang biasanya mengacu pada kemungkinan terjadinya kekurangan stok selama masa tenggang.

Untuk menghitung ROP digunakan rumus dari Handoko (2014:343):

$$ROP = SS + (Lead\ Time \times \text{Pemakaian Rata-Rata})$$

Keterangan :

ROP = *Re Order Point*

SS = *Safety Stock*

Pemakaian Rata-Rata = *Average Usage (AU)*

Lead Time = Waktu tunggu barang atau waktu pengiriman barang

2.3 Pandangan Islam Terhadap Variabel Penelitian

Pengendalian persediaan merupakan proses manajemen yang bertujuan untuk memastikan bahwa persediaan perusahaan dikendalikan dan digunakan secara efisien. Ini termasuk mengawasi dan mengelola aktivitas terkait inventaris seperti pembelian, penyimpanan, pemeliharaan, dan penggunaan.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dalam penelitian ini digunakanlah metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk mempertimbangkan dan melakukan sebuah perencanaan dan pengendalian terhadap bahan baku.

EOQ merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mengoptimalkan pembelian bahan baku, sehingga dapat menurunkan biaya persediaan sehingga efisiensi persediaan bahan baku pada perusahaan dapat berfungsi dengan baik. Metode EOQ berupaya mencapai tingkat persediaan seminimal mungkin, biaya rendah, dan kualitas lebih baik.

Selain menentukan EOQ, perusahaan atau Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) juga harus menentukan jangka waktu pemesanan ulang bahan baku yang akan digunakan atau ROP (*Re Order Point*) agar pembelian bahan baku teridentifikasi dalam EOQ yang lancar dan tidak menghambat produksi. ROP (*Reorder Point*) atau titik pemesanan kembali adalah titik di mana suatu pemesanan baru harus dilakukan. Ini adalah fungsi dari EOQ, waktu pengiriman, dan tingkat persediaan yang mulai habis.

Dalam agama Islam telah mengajarkan banyak hal, termasuk pada perekonomian dan manajemen. Pada pandangan islam semua kegiatan harus dilakukan dengan rapi, teratur, benar, dan tertib termasuk dalam melaksanakan bisnis atau usaha. Sebuah usaha atau bisnis adalah salah satu bentuk ibadah dalam rangka memakmurkan bumi dan mensejahterakan kehidupan manusia, serta menjalankan perintah Allah SWT, yang mana terdapat pada surah Al-Jumu'ah ayat 10 yang berbunyi sebagai berikut:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

فَإِذَا قُضِيَتِ الصَّلَاةُ فَانْتَشِرُوا فِي الْأَرْضِ وَابْتَغُوا مِنْ فَضْلِ اللَّهِ وَاذْكُرُوا اللَّهَ كَثِيرًا لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Artinya: “Apabila telah ditunaikan shalat, maka bertebaranlah kamu di bumi; carilah karunia Allah dan ingatlah Allah banyak-banyak agar kamu beruntung”. (Q.S. Al-Jumu’ah : 10)

Aktivitas usaha baik itu penjualan, pembelian, produksi dan lainnya akan berkembang jika dikelola dengan baik sumber daya yang ada (Astin Meryanti, 2021). Dalam pengelolaan sumber daya bahan baku sebuah usaha kebab jago perlu melakukan perencanaan dan pengendalian. Dalam sudut pandang islam, dijelaskan dalam Al-Qur’an tentang pentingnya perencanaan dan pengendalian yang mana terdapat pada Al-Qur’an surah Al- Hasyr ayat 18, yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَلْتَنْظُرْ نَفْسٌ مَّا قَدَّامَتْ لِغَدٍ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ خَبِيرٌ بِمَا تَعْمَلُونَ ﴿١٨﴾

Artinya: “Wahai orang-orang yang beriman! Bertakwalah kepada Allah dan hendaklah setiap orang memperhatikan apa yang telah diperbuatnya untuk hari esok (akhirat), dan bertakwalah kepada Allah. Sungguh, Allah Maha mengetahui apa yang kamu kerjakan”. (Q.S. Al-Hasyr : 18)

Dijelaskan oleh ayat diatas bahwasannya setiap orang harus memiliki rencana yang baik untuk kedepannya (hari esok) dan mempertimbangkan keadaan diwaktu yang akan datang serta kegiatan yang akan dilaksanakan hingga periode saat rencana dibuat. Perencanaan merupakan hal yang penting agar proses produksi berjalan baik dan lancar pada sebuah usaha, karena sejatinya baik itu perusahaan, bisnis, maupun usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) melakukan sebuah perencanaan dan pengendalian.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.4 Penelitian Terdahulu

2.1 Tabel Penelitian Terdahulu

NO	NAMA PENELITI DAN TAHUN PENELITIAN	JUDUL PENELITIAN	VARIABLE PENELITIAN	HASIL PENELITIAN
1	Yulia Novita Sari & Sunu Priyawan (2021) Jurnal Untag Surabaya.	Penerapan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) Dalam Analisis Pengendalian Persediaan Kertas untuk Meminimumkan Biaya Pada Perusahaan CV. Cahaya Putra Mandiri Surabaya	Pengendalian Persediaan, EOQ, <i>Safety Stock</i> , Re-order Point.	Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa metode <i>Economic Order Quantity</i> dapat mengoptimalkan pengendalian persediaan pada tahun 2020 dibandingkan pada tahun 2019.
2	Racka Apriandira (2019)	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Dengan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (Eoq) Pada Perusahaan Mie Tenaga Muda Pekanbaru	Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu, Metode EOQ, <i>Safety Stock</i> , Re-order Point.	Dari hasil perhitungan yang dilakukan disimpulkan kuantitas pemesanan bahan baku tepung terigu menggunakan metode EOQ lebih besar daripada kebijakan Mie Tenaga Muda, namun biaya yang dikeluarkan tetap dapat diminimalkan.
3	Rabiatus Sholehah, Muhammad Marsudi, Akhmad Ghiffary Budianto (2021), Jurnal Teknik Industri dan Manajemen Operasi; Jilid 4, No 2	Analisis Persediaan Bahan Baku Kedelai Menggunakan EOQ, ROP Dan <i>Safety Stock</i> Produksi Tahu Berdasarkan Metode Forecasting Di PT. Langgeng.	Persediaan Bahan Baku Kedelai, EOQ, ROP Dan <i>Safety Stock</i> Produksi, Metode Forecasting.	Dari perhitungan EOQ menggunakan dihasilkan nilai sebesar 16.491 kg jumlah yang ekonomis untuk pemesanan dengan frekuensi pesanan lebih sedikit daripada sebelumnya dalam periode waktu 6 bulan. Dan menghasilkan biaya pemesanan yang lebih ekonomis. Serta dihasilkan perhitungan

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

				<i>Safety Stock</i> sebesar 862 kg untuk penyimpanan pengaman. Dan untuk hasil dari perhitungan ROP sebesar 2.130 kg untuk batas minimum penyimpanan digudang dan untuk mempertimbangkan pembelian bahan baku kembali.
4	Y Rahmat Akbar, Maraini, Nefrida (2023). Jurnal Internasional Ekonomi, Manajemen, Bisnis, Dan Ilmu Sosial (Ijembis); Jil. 3 Nomor 2	Penentuan Economic Order Quantity Untuk Pengendalian Persediaan Pada Distributor Produk Oli dan Pelumas.	EOQ, dan Pengendalian Persediaan.	Hasil penelitian menunjukkan jumlah pemesanan optimal adalah 2.743 drum untuk setiap pemesanan dengan frekuensi pemesanan 4-5 kali dalam setahun. Stok pengaman sebanyak 229 drum dan <i>Re order point</i> ketika sisa persediaan sebanyak 454 drum. Total biaya persediaan menunjukkan bahwa setelah penerapan model EOQ total biaya persediaan yang dihasilkan berhasil melakukan penghematan dibandingkan sebelum menggunakan model <i>Economic Order Quantity</i>
5	Resti Handayani, Cut Afrianandra (2022) Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi; Jilid 7, No 2	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) Dalam Menetapkan Periodic Order Quantity (POQ) (Studi Kasus Pada	Pengendalian Bahan Baku, Metode EOQ, POQ.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan kebijakan perusahaan menggunakan metode tradisional dengan metode EOQ/POQ pemesanan bahan baku terdapat varian, lebih banyak metode EOQ/POQ dibandingkan metode

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

		Pabrik Tempe Soybean)		tradisional. Frekuensi pembelian bahan baku kedelai sebelumnya dengan setelah menggunakan metode EOQ/POQ lebih sedikit daripada metode tradisional. <i>Safety Stock</i> menggunakan metode EOQ/POQ sebesar 1.650 kg. <i>Re order point</i> dengan metode EOQ/POQ lebih banyak daripada kebijakasebelumnya. TIC dengan menggunakan metode EOQ/POQ lebih ekonomis daripada kebijakan sebelumnya
6	Astri Remasari, Yohanes Djoko Suseno, Sunarso Sunarso (2020) Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan; Vol 20 (2020): Edisi Khusus April 2020	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity Dan Economic Produksi Quantity Pada Brownies Cinta Di Karanganyar	Pengendalian Bahan Baku, Metode EOQ, Economic Produksi Quantity	Hasil analisis pengendalian persediaan bahan baku Brownies Cinta diperoleh kesimpulan sebagai berikut: Dibandingkan dengan metode EOQ, metode EPQ terlihat bahwa metode EPQ lebih mampu meminimalkan biaya dibandingkan dengan metode EOQ.
7	Sri Suharti (2018), Eksplorasi Industri; Vol 3 No 1 (2018).	Kajian Perencanaan Persediaan Yang Optimal Dengan Metode EOQ Pada PT. XY	Persediaan Optimal, Metode EOQ	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembelian yang optimal menurut Metode EOQ selama periode tahun 2015 untuk setiap kali pesan lebih besar daripada yang dilakukan perusahaan. Sedangkan total biaya persediaan (TIC) lebih

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

				kecil dari yang dilakukan perusahaan serta dapat menghemat sebesar 60.5%. Penerapan metode EOQ dapat direkomendasikan untuk mengetahui kuantitas pemesanan atau pembelian optimal dengan tujuan meminimalkan biaya persediaan yang terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.
8	Ardi Ramadani (2022), Jurnal Administrasi Bisnis FISIPOL UNMUL, Volume 10, Nomor 3	Analisis Pengendalian Bahan Baku dengan Metode EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>) pada UD Subur Jaya Mebel di Samarinda Kalimantan Timur	Pengendalian Bahan Baku, Metode EOQ	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembelian bahan baku yang diterapkan perusahaan dinilai tidak efisien, karena kebijakan perusahaan mengakibatkan biaya yang lebih besar sedangkan dengan penerapan metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ), perusahaan dapat menghemat biaya yang dilakukan dengan meminimumkan total biaya persediaan, di mana dengan menggunakan metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) akan mengoptimalkan jumlah pembelian menjadi lebih besar dan frekuensi pemesanan menjadi lebih rendah dari kebijakan perusahaan sehingga dapat menghemat biaya pemesanan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

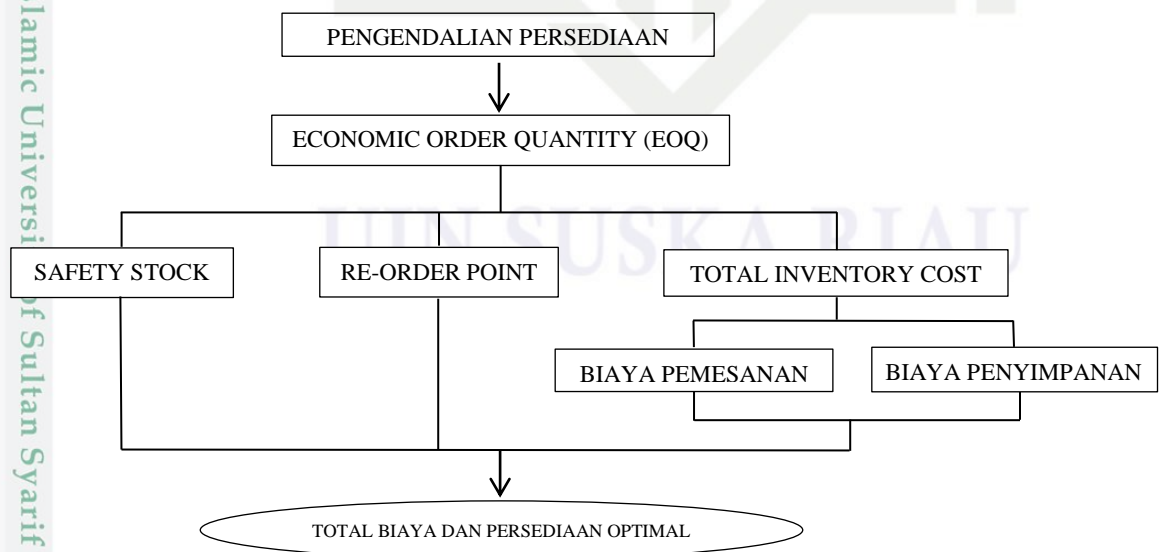
9	Yopan Maulana & Tatang Rois (2018), Jurnal Manajemen Strategis Indonesia; Jilid 1, No 1	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) Dalam Upaya Meminimumkan Biaya Produksi Pada Cv. Delapan-Delapan Kuningan.	Pengendalian Persediaan Bahan Baku, Metode EOQ.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) CV. Delapan-Delapan belum melakukan metode pengendalian persediaan yang optimal untuk meminimalkan biaya persediaan yang ekonomis; (2) Dengan menerapkan metode EOQ, perusahaan dapat menghemat total biaya bahan baku tepung tapioka dan tepung terigu. (3) Diperoleh jumlah bahan baku tepung tapioka dan tepung terigu yang optimal (4) Diperoleh jumlah safety stock tepung tapioka dan tepung terigu, serta (5) perusahaan harus melakukan re-order point apabila kuantitas bahan baku tapioka mentah tepung terigu dan tepung terigu yang ada di gudang masing-masing telah mencapai jumlah 1.199 kg dan 811 kg.
10	Putu Citra Puspita Dewi, Nyoman Trisna Herawati, Made Arie Wahyuni (2019), Jurnal Akuntansi Profesi Vol. 10 No. 2 Desember	Analisis Pengendalian Persediaan Dengan Metode (EOQ) <i>Economic Order Quantity</i> Guna Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Pengemas Air Mineral	Pengendalian Bahan Baku, Metode EOQ	Hasil penelitian memperoleh jumlah pemesanan yang optimal, jumlah <i>Safety Stock</i> pada tahun 2018, jumlah <i>Re order point</i> Perusahaan. Dan terdapat perbandingan Total Inventory Cost (TIC) Perusahaan yang mana dengan menggunakan metode EOQ Total Inventory Cost lebih

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

				optimal.
11	Anggi Surya Andini, Ardhitya Alam Wiguna, Raden Abdoel Djamali, Fredy Eka Ardhi Pratama (2022), Jurnal Manajemen Agribisnis dan Agroindustri Vol. 2 No. 2	Penerapan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) Pada Perusahaan Sohun di Kota Madiun	Pengendalian Persediaan Bahan Baku, Metode EOQ	Dari hasil analisis yang diberikan, menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ), jumlah optimal pembelian bahan baku tepung sagu adalah sebesar 24.649 kg setiap kali pemesanan, dengan frekuensi pembelian sebanyak 4 kali dalam setahun. Persediaan pengaman yang dihasilkan dengan metode EOQ adalah sebesar 1.008 kg, dan pesanan ulang bahan baku tepung sagu dilakukan ketika persediaan mencapai 1.658 kg. Total biaya persediaan bahan baku tepung sagu dengan menggunakan metode EOQ adalah sebesar Rp 29.578.808.

2.5 Kerangka Pemikiran



Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2.6 Konsep Oprasional Variabel Penelitian

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari pengendalian persediaan bahan baku, metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1. Variabel

Penelitian ini dilakukan guna mengetahui apakah biaya produksi dapat diminimumkan dengan menggunakan metode EOQ dalam mengelola persediaan bahan baku. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari pengendalian persediaan bahan baku, *Safety Stock*, ROP dan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

2. Definisi operasional variabel

- a. Pengendalian persediaan bahan baku adalah segala kegiatan atau aktivitas yang dilakukan untuk menetapkan berapa besar jumlah persediaan yang dibutuhkan dengan memperhatikan keseimbangan antara besarnya persediaan yang disimpan dan biaya-biaya yang ditimbulkan dari persediaan.
- b. *Safety Stock* adalah persediaan bahan pengaman atau bahan minimum yang tersisa sebelum melakukan pesanan kembali (*Reapeat Order*) agar tidak terjadi kekurangan bahan ketika produksi.
- c. *Re Order Point* merupakan titik batas minimal tingkat persediaan yang harus dipertimbangkan untuk melakukan pemesanan kembali bahan sehingga tidak akan terjadi kekurangan persediaan.
- d. *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan metode pengendalian produksi yang paling sederhana yang bertujuan untuk menetapkan

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

berapa jumlah pemesanan ekonomis sehingga tidak terjadi kekurangan barang (*out stock*).

Untuk lebih rincinya konsep oprasional variabel berisikan penjelasan tentang variabel penelitian yang tersusun dalam tabel berikut ini;

2.2 Tabel Oprasional Variabel

Variabel Penelitian	Dimensi	Indikator	Skala
Pengendalian persediaan menurut Herjanto, Pengendalian persediaan merupakan serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan dan berapa besar pesanan harus dilakukan.	<i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	1. Permintaan pertahun 2. Biaya Pemesanan 3. Biaya Penyimpanan $Q^* = \sqrt{\frac{2SD}{H}}$	Rasio
	<i>Safety Stock</i>	1. Standar normal deviasi (Z) 2. Standar deviasi (SD) $SS = Z \times SD$	Rasio
	<i>Re-Order Point</i>	1. <i>Safety Stock</i> (SS) 2. Pemakaian rata-rata (AU) 3. <i>Lead Time</i> $ROP = SS + (Lead\ Time \times AU)$	Rasio
	Total Biaya Persediaan	1. Biaya Pemesanan 2. Biaya Penyimpanan $TIC = \frac{D}{Q} \times S + \frac{Q}{2} \times H$	Rasio

2.7 Hipotesis

Berdasarkan permasalahan yang dibahas dengan beberapa kajian teoritis yang dikemukakan, maka diajukanlah hipotesis sebagai berikut: “Diduga Pengendalian persediaan bahan baku kebab dengan menggunakan metode EOQ tersebut akan lebih optimal dibandingkan dengan menggunakan metode yang saat ini diterapkan oleh Kebab Jago.”

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk pada jenis penelitian lapangan (*Field Research*) dengan menggunakan metode campuran dengan pendekatan ***Concurrent Transformative***. Metode penelitian campuran atau yang biasa disebut sebagai ***mixed-methods***, merupakan metode penelitian yang menggabungkan antara metode penelitian kualitatif dan metode penelitian kuantitatif sekaligus (Mustaqim, 2016). **Pendekatan *Concurrent Transformative* ialah penelitian yang memadukan data kuantitatif dan kualitatif guna menghasilkan pemahaman yang lebih kompleks untuk menciptakan sebuah kebijakan atau perubahan sosial (Khairunnisa, 2021).**

3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan bertempat pada sebuah UMKM Kuliner “Kebab Jago” yang berada di jalan Fajar, Labuhbaru Barat, Payung Sekaki, Pekanbaru, Riau. Penelitian lapangan dan penulisan laporan dilakukan pada rentang waktu bulan Maret sampai dengan Juni 2024.

3.3. Jenis Data

Ada dua jenis data yang digunakan dalam penelitian ini:

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. **Data Primer**

Data Primer merupakan data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti sendiri berasal dari sumber pertama atau tempat penelitian dilakukan (Sugiyono, 2018). Dalam penelitian ini data tersebut diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara. Untuk memperoleh data dengan observasi, dilakukan pengamatan terhadap bagaimana persediaan bahan baku dikelola dan biaya untuk memperoleh persediaan bahan baku. wawancara dilakukan langsung dengan owner dan karyawan kebab jago.

2. **Data Sekunder**

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari sumber-sumber yang telah ada (Karyawati, 2017). Dalam penelitian ini, data sekunder dikumpulkan dan diperoleh dari catatan pembelian bahan baku, catatan persediaan bahan baku yang dimiliki oleh kebab jago selama periode waktu tahun 2022, yang mana menyediakan data tentang kebutuhan dan biaya persediaan bahan baku.

3.4. **Informan Penelitian**

Pada penelitian ini informan penelitian merupakan subjek yang memahami dan berada pada lokasi objek penelitian ini, sebagai pelaku atau seseorang terlibat dalam objek penelitian, yakni:

1. Pemilik Usaha Kebab Jago
2. Karyawan Usaha Kebab Jago

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.5. Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Wawancara

Metode ini digunakan agar mendapatkan data dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung dengan pihak yang bersangkutan atau pemilik usaha kebab jago untuk mendapatkan data yang diperlukan dalam penelitian ini. Wawancara juga dilakukan kepada karyawan usaha kebab jago tersebut untuk mendapatkan keterangan-keterangan yang diperlukan.

2. Observasi

Metode pengumpulan data dengan menggunakan cara ini dilakukan dengan pengamatan langsung pada objek yang diteliti tentang bagaimana pengendalian persediaan bahan baku dan biaya yang harus dikeluarkan dalam pengadaan bahan baku dengan menggunakan pedoman observasi.

3. Dokumentasi

Metode pengumpulan data ini didapatkan melalui dokumen yang tersimpan. Dokumen tersebut berupa history perusahaan dan data mengenai jumlah persediaan serta biaya yang ditimbulkan dari persediaan yang ada kaitannya dengan penelitian ini.

3.6. Teknik Analisis Data

Analisis data akan menggunakan beberapa rumus seperti berikut:

1. Menentukan Jumlah Pesanan Ekonomis

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Rumus yang digunakan adalah EOQ menurut Heizer dan Render (2010) sebagai berikut:

$$Q^* = \sqrt{\frac{2SD}{H}}$$

Keterangan :

- Q* = Jumlah pesanan yang ekonomis (Pack/Kg)
- D = Jumlah kebutuhan dalam satuan (unit) per tahun (Pack/Kg)
- S = Biaya pesanan untuk sekali pesan. (Rp)
- H = Biaya penyimpanan per unit per tahun. (Rp)

2. Menentukan Total Biaya Pemesanan dan Penyimpanan

Rumus yang digunakan adalah EOQ menurut Heizer dan Render (2010) sebagai berikut:

$$\text{Total Inventory Cost (TIC)} = \frac{D}{Q} \times S + \frac{Q}{2} \times H$$

Keterangan :

- TIC = Total biaya persediaan (Pack/Kg)
- Q = Jumlah barang setiap pesan (Pack/Kg)
- D = Permintaan tahunan barang persediaan dalam unit per tahun (Pack/Kg)
- S = Biaya pesanan untuk setiap kali melakukan pesanan (Rp)
- H = Biaya penyimpanan per unit per tahun. (Rp)

3. Menentukan Safety Stock (Persediaan Pengaman)

Untuk menghitung *Safety Stock* digunakan rumus menurut Slamet (2007, hal. 61), dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Safety Stock} = Z \times SD$$

4. *Re Order Point* (titik pemesanan kembali)

Untuk menghitung ROP digunakan rumus dari Handoko (2014:343):

$$\text{ROP} = \text{SS} + (\text{Lead Time} \times \text{Pemakaian Rata-Rata})$$

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB IV

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Sejarah Berdiri dan Perkembangan Usaha Kebab Jago

Usaha Kebab Jago didirikan oleh Dinda Suryani, SE. yang berawal dari keinginan memiliki usaha kebab mandiri sebagai bagian dari pengaplikasian ilmu bidang ekonomi yang pernah digelutinya pada jenjang kuliah. Inisiatif usaha ini akhirnya dimulai pada tanggal 4 Januari 2021. Usaha ini dimulai dengan gerobak yang ditempatkan di depan rumah sendiri dengan tampilan seadanya dalam rangka hanya membaca pasar atau pelanggan terlebih dahulu, Berawal dengan modal Rp. 4.000.000,- usaha ini mulailah dijalankan secara mandiri oleh pemiliknya tanpa adanya karyawan.

Seiring perkembangan usaha yang makin maju, usaha Kebab Jago akhirnya menyewa sebuah lahan usaha berukuran 4x8 meter beralamat di Jalan Fajar Kelurahan Labuh Baru Barat Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru. Lokasi ini tidak jauh dari lokasi awal yang sekaligus rumah pemilik Kebab Jago.

Perjalanan waktu usaha mengantarkan Kebab Jago semakin maju, dan karena permintaan semakin banyak, maka sekarang memiliki Kebab Jago memiliki 2 orang karyawan yang mengelola secara penuh usaha. Sedangkan pemiliknya sebagai pengawas. Tekad pemilik usaha Kebab Jago adalah akan membuka cabang atau *outlite* di Kota Pekanbaru, dan juga akan mengupayakan membangun kemitraan dengan berbagai kalangan yang dapat bekerjasama,

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

namun ini belum terwujud, saat ini masih dalam proses perencanaan dan negosiasi.

4.2 Visi dan Misi

Visi usaha Kebab Jago adalah “Menjadikan Kabab Jago sebagai Unit Usaha UMKM terkemuka bidang usaha Kebab se-Kota Pekanbaru di Tahun 2030”

Misi Kebab Jago adalah:

1. Menjadikan Kebab Jago bercitarasa tinggi yang diminati dan disukai masyarakat Kota Pekanbaru.
2. Membuka outlite di berbagai lokasi di Kota Pekanbaru.
3. Membangun kemitraan dengan pengusaha lain di Kota Pekanbaru.

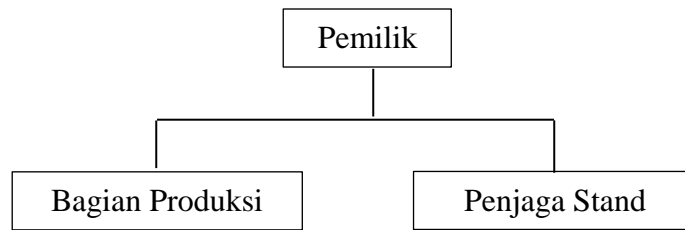
4.3 Struktur Organisasi Usaha Kebab Jago

Struktur organisasi merupakan sebuah komponen perusahaan yang harus melaksanakan pekerjaan secara baik agar visi dan misi perusahaan bisa tercapai. Pada umumnya, setiap perusahaan mempunyai struktur organisasi berbeda-beda dipengaruhi dari industry, ukuran, dan tujuan sebuah perusahaan.

Pada Usaha Kebab Jago memiliki karakteristik UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang mana didalamnya terdapat beberapa pembagian tugas dan wewenang serta tanggung jawab masing-masing. Berikut ini gambaran struktur organisasi Usaha Kebab Jago:

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Gambar 4.1 Struktur Usaha Kebab Jago

Berikut adalah tugas masing-masing posisi dalam struktur organisasi di atas, sebagai berikut:

1. Pemilik bertugas dan bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan yang ada di dalam Usaha, serta mengawasi para karyawannya agar dapat bekerja dengan baik.
2. Bagian Produksi bertugas untuk menyiapkan bahan-bahan untuk jualan, seperti memasak telur, memasak daging, memasak ayam, dan menyiapkan sayuran. Serta bertanggung jawab terhadap kualitas bahan-bahan yang disiapkan.
3. Penjaga Stand bertugas untuk menjaga stand jualan dan memasak pesanan para pelanggan.

4.4 Aktivitas Perusahaan

Aktivitas yang dilakukan oleh Usaha Kebab Jago, yaitu memproduksi kebab lalu melakukan pemasaran. Berikut merupakan beberapa aktivitas yang dilakukan oleh Usaha Kebab Jago:

1. Persiapan Bahan

Ketika ingin melakukan pembuatan kebab ada 2 bahan baku yang digunakan yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong. Pada

umumnya, kebab pasti akan menggunakan bahan baku utama yakni kulit kebab dan daging kebab. Serta ada beberapa bahan baku penolong seperti telur, ayam, sayur, dan saus cabe. Hal pertama, untuk menyiapkan bahan tentu saja melakukan persediaan bahan baku, setelah itu barulah dilanjutkan ketahapan proses produksi.

2. Produksi

Kegiatan produksi yang dilakukan sejalan dengan kegiatan pemasaran, produksi kebab dilakukan oleh karyawan yang bertugas untuk menyiapkan bahan-bahan kebab yang akan dijual, yakni memasak telur, daging, ayam serta menyiapkan bahan lainnya seperti sayur, saus cabe, mayones, dll. Setelah itu kegiatan produksi dilanjutkan oleh penjaga stand, yakni memanggang kulit kebab lalu membuat sajian kebab sesuai permintaan pelanggan.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang pengendalian persediaan bahan baku kulit kebab dan daging kebab pada Usaha Kebab Jago dapat disimpulkan beberapa kesimpulan, sebagai berikut:

1. Penggunaan Metode EOQ pada Usaha Kebab Jago dapat meminimumkan total biaya persediaan yang dikeluarkan sebesar Rp.379.474, sementara menggunakan metode yang saat ini digunakan oleh Usaha Kebab Jago sebesar Rp.1.258.785.
2. Metode EOQ menghasilkan frekuensi pemesanan yang lebih sedikit yang mana melakukan pemesanan sebanyak 9 Kali dalam periode waktu satu tahun.
3. Menggunkan Metode EOQ dapat menghemat total biaya persediaan sebesar Rp. 580.807
4. Usaha Kebab Jago tidak menetapkan kebijakan *safety stock* dan *re-order point*, sedangkan pada metode EOQ didapatkan kebijakan *safety stock* dan *re-order point* sebanyak 4 Pack kulit kebab dan 1 Kg daging kebab. Dengan adanya hasil ini Usaha Kebab Jago dapat menentukan kapan harus melakukan pemesanan kembali dan mengetahui berapa persediaan pengaman untuk bahan baku kulit kebab dan daging kebab.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan sebelumnya, maka peneliti memberi saran kepada Usaha Kebab Jago agar dapat dijadikan pertimbangan dalam melakukan pengendalian persediaan ketika melakukan pengadaan bahan baku kulit kebab dan daging kebab, yaitu sebagai berikut:

1. Usaha Kebab Jago sebaiknya menerapkan metode EOQ karena dapat mengoptimalkan total biaya persediaan yang dikeluarkan, hingga dapat menghasilkan keuntungan yang lebih besar.
2. Usaha Kebab Jago sebaiknya melakukan pemesanan dalam frekuensi pemesanan 9 kali saja dalam setahun, karena dapat menekan biaya pemesanan yang diperoleh akibat biaya pengiriman.
3. Usaha Kebab Jago sebaiknya mengadakan tempat penyimpanan stok bahan baku khusus yang dipisahkan dengan pemakaian pribadi pemilik usaha.
4. Guna mengantisipasi kekurangan bahan baku kulit kebab dan daging kebab Kebab Jago dapat menjadikan hasil perhitungan Metode EOQ sebagai acuan persediaan pengaman (*safety stock*) dan titik pemesanan kembali (*re-order point*) agar tidak terjadi kendala produksi.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri. (1999). *Manajemen Produksi dan Operasi* (Revisi). Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi Dan Operasi*. In Lembaga penerbit FEUI (revisi).
- Astin Meryanti. (2021). *Analisis Perhitungan Economic Order Quantity (EOQ) Sebagai Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dalam Perspektif Islam (Studi UMKM Ganesha Tanjung Bintang)*.
- Bambang, R. (2001). *Dasar-dasar pembelanjaan perusahaan Jogjakarta: BPFE Jogja* (Edisi 4). BPFE Jogja.
- Fahmi, I. (2016). *Manajemen produksi dan operasi*.
- Handoko, H. T. (2014). *Dasar-Dasar Manajemen Produksi Dan Operasi*. In Yogyakarta: BPFE (Pertama).
- Heiyer, J., & Barry, R. (2017). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. In Salemba Empat (11 ed.).
- Heizer, J. dan B. R. (2010). *Manajemen operasi* (Sembilan b). Salemba Empat.
- Herjanto, E. (1999). *Manajemen Produksi dan Operasi* (Edisi Kedu). PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Karyawati, A. S. R. D. (2017). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Cv. Citra Sari Makassar*. Jurnal Profitability Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, 1(1).
- Khairunnisa, B. W. (2021). Model Concurrent Transformative dalam Desain Metode Penelitian Campuran: Sebuah Pengenalan. *Syntax Idea*, 3(9), 2072–

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2081.

Mustaqim, M. (2016). *Metode Penelitian Gabungan Kuantitatif Kualitatif/Mixed Methods Suatu Pendekatan Alternatif*. *Intelegensia: Jurnal Pendidikan Islam*, 4(1).

Nafarin, M. (2007). *Penganggaran Perusahaan (Tiga)*. Salemba Empat.

Prawirosentono, S. (2007). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara. Bumi Aksara.

Rangkuti, F. (2004). *Manajemen persediaan aplikasi di bidang bisnis (Cetakan ke)*. Raja Grafindo Persada.

Render, H. dan. (2014). *Manajemen Operasi*. Salemba Empat.

Ristono, A. (2009). *Manajemen Persediaan*. Graha Ilmu.

Slamet, A. (2007). *Penganggaran Perencanaan & Pengendalian Usaha*. UNNES PRESS.

Subagyo, P. (2009). *Manajemen operasi (pertama)*. BPFE Yogyakarta.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

LAMPIRAN

Dokumentasi

Kulit Kebab



Daging Kebab



Stand Kebab Jago



- Hak Cipta Diindungi Undang-Undang
1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



BIODATA PENULIS



Lauzanne Faizah Amini, lahir di Kota Pekanbaru, 25 Juli 2002. penulis merupakan anak pertama dari pasangan Bapak Muhammad Amin dan Ibu Gusma Afriani. Penulis mengawali jenjang pendidikan di TK AL-ITTIHAD RUMBAI, melanjutkan ke SDN 159 Pekanbaru. Kemudian melanjutkan pendidikan

di MTs AL-Fajar Pekanbaru dan selanjutnya ke jenjang pendidikan MA Negeri 1 Pekanbaru dengan Jurusan Ilmu-ilmu Sosial (IIS) tamat pada Tahun 2020. Kemudian pada Tahun 2020 penulis melanjutkan pendidikan dengan memilih Program S1 Manajemen Fakultas Ekonomi Dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pada Tahun 2023 penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Baznas Provinsi Riau dan melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Petapahan Jaya, Kecamatan Petapahan, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau.

Penulis melaksanakan Ujian Oral Comprehensif pada Hari Kamis Tanggal 14 Juni 2024 dengan Judul Skripsi " **Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Kulit Kebab Dan Daging Kebab Pada Umkm Kebab Jago Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)**" dan Telah Dinyatakan Lulus dengan Gelar Sarjana Ekonomi (SE).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.