

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Penelitian Terdahulu.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Persediaan.....	5
2.1.1 Pengertian Persediaan.....	5
2.1.2 Tujuan Pesediaan.....	6
2.1.3 Jenis-jenis Persediaan.....	7
2.1.4 Biaya-biaya Pesediaan.....	7
2.1.5 Biaya- Total Pesediaan.....	9
2.2 Peramalan.....	9

2.3 Perencanaan Agregat	11
2.4 <i>Master Production Shedule</i>	13
2.4.1. Pengertian <i>Master Production Shedule</i>	13
2.4.2. Tujuan <i>Master Production Shedule</i>	13
2.5 <i>Rought Cut Capacity Planning</i>	14
2.6 <i>Material Requirement Planning</i>	15
2.6.1 Pengertian <i>Material Requirement Planning</i>	15
2.6.2 Tujuan <i>Material Requirement Planning</i>	15
2.6.3 Input <i>Material Requirement Planning</i>	16
2.6.4 Ukuran Lot	16
2.7 <i>Capacity Requirement Planning</i>	19
2.8 Menghitung keuntungan	20

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Observasi	21
3.2 Identifikasi Permasalahan	21
3.3 Penetapan Tujuan Penelitian	21
3.4 Studi Pustaka	21
3.5 Pengumpulan Data	22
3.6 Pengolahan Data	22
3.7 Analisa	22
3.8 Simpulan dan Saran	22

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Data Umum Perusahaan	24
4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan	24
4.1.2 Lokasi Perusahaan	25
4.1.3 Kepegawaian	26
4.1.4 Jenis dan Harga Produk	26
4.1.5 Harga Bahan Baku	26
4.1.6 Harga Kemasan	26

4.1.7 Harga Isian dan Perlengkapan	26
4.1.8 Fasilitas yang digunakan	27
4.2 Proses Produksi	28
4.2.1 Bahan Baku dan Bahan Pembantu	28
4.2.2 Pengadaan bahan Baku.....	28
4.2.3 Proses Produksi	28
4.3 Peramalan Permintaan	31
4.4 <i>Master Production Schedule</i>	36
4.5 <i>Rough Cut Capacity Planning</i>	43
4.5.1 Kapasitas Lantai Produksi	43
4.5.2 <i>Available Capacity</i> (tanpa <i>over time</i>).....	44
4.5.3 <i>Available Capacity</i> (dengan <i>over time</i>).....	45
4.6 <i>Material Requirement Planning</i>	55
4.7 <i>Capacity Requerements Planning</i>	68
4.8 Perhitungan keuntungan	79
BAB V	ANALISIS
5.1 Analisis Peramalan Permintaan.....	88
5.2 Analisis <i>Master Production Schedule</i>	89
5.3 Analisis <i>Rough Cut Capacity Planning</i>	89
5.4 Analisis <i>Material Requirement Planning</i>	90
5.5 Analisis <i>Capacity Requerements Planning</i>	91
5.6 Analisis Perhitungan keuntungan	92
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN
6.1 Simpulan.....	94
6.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	96

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Grafik Metodologi.....	23
Gambar 2	Peta Lokasi <i>Home Industry</i> Roti Bintang.....	25
Gambar 3	Plot Data Permintaan Produk pada November 2011- Oktober 2013	33
Gambar 4	Plot Data Permintaan Produk	34
Gambar 5	<i>Bill Of Material</i>	54
Gambar 6	Tabel CRP	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Data Historis Penjualan Produk pada <i>Home Industry</i> Roti Bintang	31
Tabel 2	Simbol Data Agregasi Produk pada <i>Home Industry</i> Roti Bintang (Dalam Rupiah)	32
Tabel 3	Hasil Rekapitulasi Hasil Peramalan dengan Dua Metode.....	33
Tabel 4	Rekapitulasi Hasil Peramalan Permintaan Produk pada <i>Home Industri Roti Bintang</i>	34
Tabel 5	Disagregasi Produk pada <i>Home Industry</i> Roti Bintang	35
Tabel 6	<i>Master Production Schedule</i> pada <i>Home Industry</i> Roti Bintang (Dalam Mingguan)	36
Tabel 7	<i>Master Production Schedule</i> Roti Manis (Dalam Mingguan)	38
Tabel 8	<i>Master Production Schedule</i> Roti Tawar Kulit (Dalam Mingguan)	39
Tabel 9	<i>Master Production Schedule</i> Roti Tawar Putih (Dalam Mingguan)	40
Tabel 10	<i>Master Production Schedule</i> Roti Kombinasi (Dalam Mingguan) ..	41
Tabel 11	<i>Master Production Schedule</i> Bolu (Dalam Mingguan)	42
Tabel 12	Ringkasan Kapasitas Lantai Produksi	44
Tabel 13	Data Waktu Pembuatan Roti Manis di Setiap Elemen Kerja.....	46
Tabel 14	Data Waktu Pembuatan Roti Tawar Kulit di Setiap Elemen Kerja .	46
Tabel 15	Data Waktu Pembuatan Roti Tawar Putih di Setiap Elemen Kerja .	47
Tabel 16	Data Waktu Pembuatan Roti Kombinasi di Setiap Elemen Kerja ...	47
Tabel 17	Data Waktu Pembuatan Bolu di Setiap Elemen Kerja.....	47
Tabel 18	<i>Rough Cut Capacity Planning</i> Roti Manis	49
Tabel 19	<i>Rough Cut Capacity Planning</i> Roti Tawar Kulit	50
Tabel 20.	<i>Rough Cut Capacity Planning</i> Roti Tawar Putih.....	51
Tabel 21	<i>Rough Cut Capacity Planning</i> Roti Kombinasi.....	52
Tabel 22	<i>Rough Cut Capacity Planning</i> Bolu.....	53
Tabel 23	Rata-rata Waktu Kapasitas Produksi.....	54

Tabel 24	Persediaan Bahan Baku.....	55
Tabel 25	Kebutuhan Bahan Baku Per Buah.....	55
Tabel 26	Jumlah Terigu yang diperlukan (Dalam Kilogram/ Bulan)	56
Tabel 27	Jumlah Gula yang diperlukan (Dalam Kilogram/ Bulan).....	56
Tabel 28	Jumlah Telur yang diperlukan (Dalam Kilogram/ Bulan)	57
Tabel 29	Jumlah Mentega yang diperlukan (Dalam Kilogram/ Bulan).....	57
Tabel 30	Kebutuhan Kotor Terigu pada <i>Home Industry</i> Roti Bintang Per minggu	58
Tabel 31	Kebutuhan Kotor Gula pada <i>Home Industry</i> Roti Bintang Per minggu	59
Tabel 32	Kebutuhan Kotor Telur pada <i>Home Industry</i> Roti Bintang Per minggu	60
Tabel 33	Kebutuhan Kotor Mentega pada <i>Home Industry</i> Roti Bintang Per minggu	61
Tabel 34	Perencanaan Bahan Baku Terigu dengan Metode MRP dengan Pendekatan L4L	63
Tabel 35	Perencanaan Bahan Baku Gula dengan Metode MRP dengan Pendekatan L4L	64
Tabel 36	Perencanaan Bahan Baku Telur dengan Metode MRP dengan Pendekatan L4L	65
Tabel 37	Perencanaan Bahan Baku Mentega dengan Metode MRP dengan Pendekatan L4L	66
Tabel 38	<i>Routing File</i> (dalam detik)	68
Tabel 39	<i>Planned order release</i>	69
Tabel 40	<i>Setup Time Matrice WC 1</i>	71
Tabel 41	<i>Setup Time Matrice WC 2</i>	72
Tabel 42	<i>Setup Time Matrice WC 3</i>	73
Tabel 43	<i>Run Time Matrice WC 1</i>	74
Tabel 44	<i>Run Time Matrice WC 1</i>	75
Tabel 45	<i>Run Time Matrice WC 1</i>	76
Tabel 46	<i>Capacity Requerements Planning (CRP)</i>	78

Tabel 47	Perencanaan Bahan Baku Terigu	82
Tabel 48	Perencanaan Bahan Baku Gula	83
Tabel 49	Perencanaan Bahan Baku Telur	84
Tabel 50	Perencanaan Bahan Baku Mentega.....	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Peramalan dengan metode <i>Holt-Winter Additive Algorithm</i> (<i>HWA</i>).....	96
Lampiran 2	Peramalan dengan metode <i>Holt-Winter Multiplicative Algorithm</i> (<i>HWM</i>).....	97
Lampiran 3	Kapasitas Lantai Produksi/Kapasitas Bulanan Lintasan Produksi pada Roti Manis.....	98
Lampiran 4	Kapasitas Lantai Produksi/Kapasitas Bulanan Lintasan Produksi pada Roti Tawar Kulit	99
Lampiran 5	Kapasitas Lantai Produksi/Kapasitas Bulanan Lintasan Produksi pada Roti Tawar Putih	100
Lampiran 6	Kapasitas Lantai Produksi/Kapasitas Bulanan Lintasan Produksi pada Roti Tawar Kombinasi.....	101
Lampiran 7	Kapasitas Lantai Produksi/Kapasitas Bulanan Lintasan Produksi pada Bolu.....	102
Lampiran 8	Perhitungan Kebutuhan Kapasitas Bahan Baku Roti tawar Perhari	103
Lampiran 9	Perhitungan Kebutuhan Kapasitas Bahan Baku Bolu Perhari	104
Lampiran 10	Perhitungan Kebutuhan Kapasitas Bahan Baku Roti Kombinasi Perhari	105
Lampiran 11	Perhitungan Kebutuhan Kapasitas Bahan Baku Roti Manis Perhari	106
Lampiran 12	Perhitungan Biaya Penyimpanan/ <i>Inventory cost</i> Bahan Baku ...	107
Lampiran 13	Perhitungan <i>Efisiensi, Utilitas, dan Over time</i>	108
Lampiran 14	Tarif listrik.....	109
Lampiran 15	Rincian biaya-biaya Modal Total	110
Lampiran 16	Rincian biaya-biaya Modal Total Sekarang	112
Lampiran 17	Foto-Foto	114