

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 TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	2
1.5 Penelitian Pendahulu.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Pengertian Persediaan.....	4
2.2 Tujuan Persediaan.....	4
2.3 Manajemen Persediaan.....	5
2.4 Fungsi Persediaan.....	6
2.5 Masalah Persediaan.....	7

2.6	Jenis-Jenis Persediaan.....	8
2.7	Komponen Persediaan.....	11
2.8	Sistem Pengendalian Persediaan.....	15
2.9	Titik Pemesanan Ulang (<i>Reorder Point</i>).....	16
2.10	Model Persediaan <i>Multy Item</i> dengan Mempertimbangkan Faktor Kadaluarsa.....	16
2.11	Peramalan.....	17
2.12	Metode-Metode Peramalan.....	18
2.13	Metode Deret Waktu (<i>Time Series</i>).....	19

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Studi Literatur dan Studi Lapangan.....	21
3.2	Rumusan Masalah dan Tujuan Penelitian.....	21
3.3	Pengumpulan Data.....	22
3.4	Pengolahan Data.....	22
3.5	Analisis Data.....	23
3.6	Simpulan dan Saran.....	23

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1	Data Umum Perusahaan.....	25
4.1.1	Profil Perusahaan.....	25
4.1.2	Denah Lokasi Perusahaan.....	25
4.1.3	Proses Produksi Roti.....	26
4.1.3.1	Roti Tawar.....	26
4.1.3.2	Roti Manis.....	27
4.2	Data Produksi Roti.....	27
4.3	Harga Jual Roti.....	32
4.4	Harga Jual Barang Ketika akan Kadaluarsa.....	32
4.5	Peramalan.....	32
4.6	Biaya Persediaan.....	40
4.6.1	Biaya Simpan.....	40

4.6.2	Total Biaya Produksi.....	42
4.6.2.1	Biaya Bahan Baku.....	42
4.6.2.2	Biaya Tenaga Kerja.....	45
4.6.2.3	Biaya Pengantaran Roti.....	46
4.6.2.4	Biaya Produksi.....	47
4.6.3	Biaya Kekurangan Persediaan.....	47
4.6.4	Biaya Produksi Bersama.....	48
4.7	Fraksi Biaya Simpan.....	48
4.7.1	Fraksi Biaya Simpan.....	48
4.8	Model Persediaan <i>Multy Item</i> dengan Mempertimbangkan Faktor Kadaluarsa.....	49
4.8.1	Fraksi Biaya Simpan.....	49
BAB V ANALISIS		
5.1	Peramalan.....	52
5.2	Analisis Biaya Persediaan.....	52
5.3	Analisis Model Persediaan <i>Multy Item</i> dengan Mempertimbangkan Faktor Kadaluarsa.....	54
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		
6.1	Simpulan.....	56
6.2	Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....		57
LAMPIRAN.....		59

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Data Produksi Roti.....	27
Tabel 2	HargaJual Roti.....	32
Tabel 3	Harga Produk Ketika akan Kadaluarsa.....	32
Tabel 4	Data Agregat.....	32
Tabel 5	Hasil Rekapitulasi MAD.....	38
Tabel 6	Hasil Peramalan.....	38
Tabel 7	Data Disagregasi Roti Selama 48 Hari.....	38
Tabel 8	Biaya Simpan Per Hari.....	42
Tabel 9	Harga Bahan Baku.....	43
Tabel 10	Kebutuhan Bahan Baku/Hari.....	44
Tabel 11	Harga Kebutuhan Bahan Baku/Hari.....	44
Tabel 12	Harga Kebutuhan Bahan Baku Selama 48 Hari.....	45
Tabel 13	Biaya Bahan Baku Roti.....	45
Tabel 14	Rincian Biaya Tenaga Kerja/Bulan.....	46
Tabel 15	Biaya Tenaga Kerja/pcs.....	46
Tabel 16	Biaya Pengantaran/pcs.....	47
Tabel 17	Biaya Produksi.....	47
Tabel 18	Biaya Kekurangan Persediaan.....	48
Tabel 19	Fraksi Biaya Simpan.....	48
Tabel 20	Fraksi Barang Baik.....	49
Tabel 21	Indikator Kelima Jenis Roti.....	49
Tabel 22	Total Biaya Persediaan Untuk Masing-Masing Roti.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Metodologi Penelitian.....	24
Gambar 2	Denah Lokasi <i>Home Industry</i> Tiga Saudara.....	26
Gambar 3	Grafik Kebutuhan Roti.....	37
Gambar 4	BOM (<i>Bill Of Materials</i>).....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	GambarJenis Roti.....	59
Lampiran B	Pengolahan Data Model yang Diterapkan.....	60
Lampiran C	HasilPeramalan.....	66