

## DAFTAR ISI

	Hal.
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	iv
<b>HALAMAN KEASLIAN PENELITIAN</b> .....	v
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	vi
<b>ABSTRAKSI</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Penelitian Terdahulu.....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
2.1 Perencanaan.....	5
2.2 Perencanaan Produksi .....	5
2.3 Perencanaan Kapasitas .....	7
2.4 Peramalan .....	9
2.5 Teknik Peramalan.....	10
2.6 Perencanaan <i>Agregat</i> .....	16
2.7 <i>Master Production Schedule</i> (MPS) .....	17
2.8 <i>Rough Cut Capacity Planning</i> (RCCP).....	19
2.9 <i>Material Requirement Planning</i> (MRP).....	21

2.10 Tujuan <i>Material Requirement Planning</i> (MRP).....	22
2.11 Langkah Penyusunan MRP .....	23
2.12 <i>Capacity Requirements Planning</i> (CRP).....	24

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

3.1 Observasi dan Wawancara.....	25
3.2 Studi Pustaka .....	25
3.3 Rumusan Masalah.....	25
3.4 Tujuan Penelitian .....	26
3.5 Pengumpulan Data.....	26
3.6 Pengolahan Data .....	26
3.7 Analisis .....	26
3.8 Simpulan dan Saran .....	26

### **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

4.1 Pengumpulan Data .....	28
4.1.1 Profil Perusahaan .....	28
4.1.2 Lokasi Perusahaan .....	28
4.1.3 Jenis dan Harga Produk .....	29
4.1.4 Harga Bahan Baku .....	30
4.1.5 Bahan Pembantu.....	30
4.1.6 Proses Produksi .....	30
4.1.7 Data Perhitungan Perencanaan Kapasitas Produksi.....	32
4.2 Pengolahan Data .....	33
4.2.1 Peramalan .....	33
4.2.2 Kapasitas Lantai Produksi Bumbu Rendang .....	36
4.2.3 Kapasitas Lantai Pr oduksi Bumbu Ayam Gulai .....	38
4.2.4 Kapasitas Lantai Produksi Bumbu Kari.....	39
4.2.5 Kapasitas Lantai Produksi Bumbu Pindang.....	41
4.2.6 Kapasitas Lantai Produksi Bumbu Asam Padeh.....	43
4.2.7 Perencanaan <i>Agregat</i> .....	44

4.2.8 <i>Master Production Shechedule</i> .....	49
4.2.9 <i>Rought Cut Capacity Planning</i> .....	56
4.2.10 Perhitungan Efisiensi, Utilisasi, <i>Available Capacity</i>	64
4.2.11 <i>Material Requirement Planning</i> .....	65
4.2.12 <i>Capacity Requirement Planning</i> .....	85

## **BAB V ANALISIS**

5.1 Analisa Peramalan .....	105
5.2 Perencanaan <i>Agregat</i> .....	106
5.3 <i>Master Production Shechedule</i> .....	107
5.4 <i>Rought Cut Capacity Planning</i> .....	107
5.5 <i>Material Requirement Planning</i> .....	107
5.6 <i>Capacity Requirement Planning</i> .....	108

## **BAB VI SIMPULAN DAN SARAN**

6.1 Simpulan .....	110
6.2 Saran .....	110

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1 Pola Horizontal.....	11
Gambar 2 Pola Musiman.....	12
Gambar 3 Pola Siklis.....	13
Gambar 4 Pola <i>Trend</i> .....	13
Gambar 5 Metodologi Penelitian .....	27
Gambar 6 Denah Lokasi Usaha Bumbu Hikmah Fajar.....	29
Gambar 7 Grafik Permintaan Produk Bumbu Bulan Oktober 2014 – Bulan September 2016.....	34
Gambar 8 <i>Plot</i> Data Permintaan Produk.....	35
Gambar 9 <i>Bill Of Material</i> .....	65
Gambar 10 Grafik CRP .....	103

## DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1 Penelitian Terdahulu.....	4
Tabel 2 Data Historis Penjualan Produk Bumbu Hikmah Fajar.....	33
Tabel 3 Hasil Peramalan Agregasi Bulan .....	35
Tabel 4 Perencanaan <i>Agregat Strategi Level</i> .....	44
Tabel 5 Perencanaan <i>Agregat Strategi Chase</i> .....	47
Tabel 6 Perencanaan <i>Agregat Strategi Compromise</i> .....	48
Tabel 7 <i>Disagregasi</i> Produk Bumbu Instan Hikmah Fajar .....	49
Tabel 8 <i>Master Prodction Schedule</i> Bumbu Rendang .....	49
Tabel 9 <i>Master Prodction Schedule</i> Bumbu Ayam Gulai .....	51
Tabel 10 <i>Master Prodction Schedule</i> Bumbu Kari.....	52
Tabel 11 <i>Master Prodction Schedule</i> Bumbu Pindang .....	53
Tabel 12 <i>Master Prodction Schedule</i> Asam Padeh .....	55
Tabel 13 Waktu Pembuatan Bumbu Rendang Disetiap Stasiun Kerja.....	56
Tabel 14 Waktu Pembuatan Bumbu Ayam Gulai Disetiap Stasiun Kerja	56
Tabel 15 Waktu Pembuatan Bumbu Kari Disetiap Stasiun Kerja.....	57
Tabel 16 Waktu Pembuatan Bumbu Pindang Disetiap Stasiun Kerja.....	57
Tabel 17 Waktu Pembuatan Bumbu Asam Padeh Disetiap Stasiun Kerja	57
Tabel 18 <i>Rought Cut Capacity Planning</i> Bumbu Rendang.....	58
Tabel 19 <i>Rought Cut Capacity Planning</i> Bumbu Ayam Gulai .....	59
Tabel 20 <i>Rought Cut Capacity Planning</i> Bumbu Kari.....	60
Tabel 21 <i>Rought Cut Capacity Planning</i> Bumbu Pindang.....	62
Tabel 22 <i>Rought Cut Capacity Planning</i> Bumbu Asam Padeh.....	63
Tabel 23 Persediaan Bahan Baku .....	66
Tabel 24 Jumlah Cabai Yang Dibutuhkan.....	66
Tabel 25 Jumlah Bawang Merah Yang Dibutuhkan .....	67
Tabel 26 Jumlah Bawang Putih Yang Dibutuhkan.....	67
Tabel 27 Jumlah Jahe Yang Dibutuhkan .....	68
Tabel 28 Jumlah Laos Yang Dibutuhkan .....	68
Tabel 29 Kebutuhan Kotor Cabai .....	69

Tabel 30	Kebutuhan Kotor Bawang Merah.....	70
Tabel 31	Kebutuhan Kotor Bawang Putih.....	72
Tabel 32	Kebutuhan Kotor Jahe .....	73
Tabel 33	Kebutuhan Kotor Lengkuas.....	74
Tabel 34	Perencanaan Bahan Baku Cabai Dengan Pendekatan <i>Lot For Lot</i> .....	76
Tabel 35	Perencanaan Bahan Baku Bawang Merah Dengan Pendekatan <i>Lot For Lot</i> .....	77
Tabel 36	Perencanaan Bahan Baku Bawang Putih Dengan Pendekatan <i>Lot For Lot</i> .....	79
Tabel 37	Perencanaan Bahan Baku Jahe Dengan Pendekatan <i>Lot For Lot</i>	80
Tabel 38	Perencanaan Bahan Baku laos Dengan Pendekatan <i>Lot For Lot</i>	82
Tabel 39	<i>Rounting File</i> .....	85
Tabel 40	<i>Planned Order Release</i> .....	86
Tabel 41	<i>Setup Time WC1</i> .....	87
Tabel 42	<i>Setup Time WC2</i> .....	89
Tabel 43	<i>Setup Time WC3</i> .....	90
Tabel 44	<i>Setup Time WC4</i> .....	91
Tabel 45	<i>Setup Time WC5</i> .....	93
Tabel 46	<i>Runtime WC1</i> .....	94
Tabel 47	<i>Runtime WC2</i> .....	96
Tabel 48	<i>Runtime WC3</i> .....	97
Tabel 49	<i>Runtime WC4</i> .....	98
Tabel 50	<i>Runtime WC5</i> .....	100
Tabel 51	<i>Capacity Requiments Planning (CRP)</i> .....	101

## DAFTAR LAMPIRAN

	Hal.
Lampiran 1 Foto Penelitian .....	L-1
Lampiran 2 Gambar Hasil Peramalan Metode <i>Holt-Winter Multiplicative Algorithm</i> .....	L-4
Lampiran 3 Gambar Hasil Peramalan Metode <i>Holt-Winter Additive Algorithm</i> .....	L-5
Lampiran 4 Kartu Konsultasi Tugas Akhir/Skripsi	