

**ANALISIS PENERAPAN METODE *ECONOMIC
ORDER QUANTITY* (EOQ) PADA EAT AND EAT
GRAND METROPOLITAN MALL BEKASI**

SKRIPSI

Oleh:

Istikomah

201410315107



PROGRAM STUDI AKUNTASI

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS BHAYANGKARA JAKARTA RAYA

2019

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

Skripsi yang berjudul "**ANALISIS PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) PADA EAT AND EAT GRAND METROPOLITAN MALL BEKASI**" ini adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan tidak mengandung materi yang ditulis orang lain kecuali pengutipan sebagai referensi yang sumbernya telah ditulis secara jelas sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah.

Apabila kemudian hari ditemukan adanya kecurangan dalam karya ini, saya bersedia menerima sanksi dari Universitas Bhayangkara Jakarta Raya sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Saya mengizinkan skripsi ini dipinjam dan digunakan melalui Perpustakaan Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.

Saya memberikan izin kepada Perpustakaan Universitas Bhayangkara Jakarta Raya untuk menyimpan skripsi ini dalam bentuk digital dan mempublikasikannya melalui Internet selama publikasi tersebut melalui portal Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.

Jakarta, 01 Agustus 2019



Istikomah
201410315107

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Laporan : Analisis Penerapan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi
Nama Mahasiswa : Istikomah
Nomor Pokok Mahasiswa : 201410315107
Program Studi/Fakultas : Akuntansi/Ekonomi
Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 27 Juli 2019

Jakarta, 01 Agustus 2019

MENGESAHKAN,

Ketua Tim Penguji : Maidani, S.E., M.Ak

NIDN 0308058605

Penguji I : Matdio Siahaan, S.E., M.M

NIDN 0413047002

Penguji II : Pratiwi Nila Sari, S.E., M.Ak., Ak., CPA

NIDN 0319018601

MENGETAHUI,

Ketua Program Studi

Akuntansi

Tutiek Yoganingsih, S.E., M.Si

NIDN 0302016002

Dekan

Fakultas Ekonomi

Dr. Sugeng Suroso, S.E., M.M

NIDN 0316066201

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur alhamdulillah atas petunjuk dan rahmat Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik yang berjudul "ANALISIS PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) PADA EAT AND EAT GRAND METROPOLITAN MALL BEKASI". Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna sehingga terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu dengan segala kerendahan hati penulis memohon saran dan kritik yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih atas bantuan, bimbingan dan dorongan yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini, kepada yang terhormat:

1. Bapak Irjen. Pol (Purn) Dr. Drs. H. Bambang Karsono, S.H, M.M, Selaku Rektor Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.
2. Dr. Sugeng Suroso S.E., M.M. Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Bhayangkara Jakarta Raya (UBJ)
3. Ibu Tutiek Yoganingsih, S.E., M.Si. Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Bhayangkara Jakarta Raya (UBJ)
4. Ibu Pratiwi Nila Sari S.E., M.Ak., Ak., CPA. Pembimbing I yang telah banyak membantu dan membimbing dengan sabar sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Bpk. Wirawan Widjanarko S.E., Ak., M.M., MBA., CMA. Pembimbing II yang telah banyak membantu dan memotivasi sehingga panulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Manager Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi Bpk. Kuswantono yang telah memberikan kesempatan mengadakan penelitian dan pengambilan data yang diperlukan dalam penyusunan skripsi ini.

7. Supervisor Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi Bpk. Muhammad Ridwan yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian dan memberikan data yang diperlukan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah memberikan motivasi, bantuan dan masukan sehingga selesainya skripsi ini. Tiada yang dapat penulis persembahkan kepada semua pihak yang telah membantu hanya doa dan ucapan terima kasih yang dapat penulis berikan. Semoga segala kebaikan mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa. Akhirnya dengan segala kerendahan hati, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan bagi penulis pada khususnya.

Peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati, peneliti mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang.

Jakarta, 01 Agustus 2019

Peneliti,

Istikomah

NPM: 2014103105107

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul Proposal Skripsi : Analisis Penerapan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi
Nama Mahasiswa : Istikomah
Nomor Pokok Mahasiswa : 201410315107
Program Studi/Fakultas : Akuntansi/Ekonomi
Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 27 Juli 2019



Pembimbing I

Pembimbing II

Pratiwi Nila Sari S.E., M.Ak., Ak., CPA

Wirawan Widjanarko S.E., Ak., M.M., MBA., CMA.

NIDN: 0319018601

NIDN: 0322086605

ABSTRAK

Istikomah. 201410315107. Analisis Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi

Tujuan penelitian mengetahui pengendalian metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi yang bergerak di *f&b* apakah sudah efisien, bahan baku yang di analisis yaitu seperti serbuk thai tea, susu carnations, susu FN, jelly campur, jelly telur puyuh, nata de coco, gula pasir, agar-agar 3 warna, kacang merah, dan *sweet corn*.

Masalah perusahaan sering kehabisan bahan baku dan bahan baku kadaluarsa dalam masa penyimpanan, untuk menjawab masalah penulis menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Analisis meliputi pembelian bahan baku yang optimal, *Safety Stock*, TIC dan ROP. Perhitungan *Safety Stock* dicari dengan standar deviasi sedangkan TIC menggunakan *microsoft excel*. Data yang di oleh adalah kebutuhan bahan baku perusahaan 2018. Hasil penelitian diketahui penghematan biaya Rp 39.763,69 serbuk thai tea atau 30%, susu carnations Rp 67.408,33 / 34%, susu FN Rp 37.721,43 / 25%, jelly campur Rp 69.540,30 / 54%, jelly telur puyuh Rp 59.923,47 / 49%, nata de coco Rp 55.201,46 / 52%, gula pasir Rp 69.071,43 / 70%, agar-agar 3 warna Rp 36.163,11 / 36%, kacang merah Rp 189.677,69 / 80%, *sweet corn* Rp 72.046,18 / 73%. Dengan ini penulis menyarankan perusahaan mempertimbangkan penggunaan Metode EOQ.

Kata kunci: *Internal Control*, Bahan Baku, *Metode Economic Order Quantity* (EOQ)

ABSTRACT

Istikomah. 201410315107. *Analysis of the Application of Economic Order Quantity (EOQ) Method in Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi*

The purpose of the research is to know the internal control of raw materials for Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi that are engaged in f & b are efficient, raw materials analyzed, such as thai tea powder, milk carnations, FN milk, jelly campur, quail egg jelly, nata de coco , granulated sugar, gelatin 3 colors, red beans, and sweet corn.

The problem of companies often runs out of raw materials and raw materials expires in the retention period, to answer the problem the author uses the Economic Order Quantity (EOQ) method. Analysis includes optimal raw material purchases, Safety Stock, TIC and ROP. Calculation of Safety Stock is sought by standard deviation while TIC uses Microsoft Excel. Data collected is 2018 company raw material requirements. The results showed that cost savings of Rp. 39,763.69 thai tea powder or 30%, milk carnations Rp. 67,408.33 / 34%, FN milk Rp. 37,721.43 / 25%, jelly mixed Rp. 69,540.30 / 54%, quail egg jelly Rp. 59,923.47 / 49%, nata de coco Rp. 55,201.46 / 52%, granulated sugar Rp. 69,071.43 / 70%, gelatin 3 colors Rp. 36,163.11 / 36%, red beans Rp. 189,677.69 / 80% , sweet corn Rp. 72,046.18 / 73%. With this, the authors suggest companies consider using the EOQ Method.

Keywords: Internal Control, Raw Material, Metode Economic Order Quantity (EOQ)

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Batasan Masalah	5
1.6 Sistematika Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Persediaan	7
2.1.1 Pengertian Persediaan	7
2.1.2 Jenis-jenis Persediaan	9

2.1.3 Fungsi Persediaan	10
2.2 Persediaan Bahan Baku.....	11
2.2.1 Pengertian Bahan Baku.....	11
2.2.2 Pengertian Persediaan Bahan Baku.....	11
2.2.3 Fungsi Persediaan	13
2.2.4 Jenis Persediaan	13
2.2.5 Klasifikasi Persediaan.....	14
2.2.6 Jenis-jenis Bahan Baku.....	15
2.3 Economic Order Quantity (EOQ)	15
2.3.1 Pengertian Economic Order Quantity (EOQ).....	15
2.3.2 Asumsi Economic Order Quantity (EOQ).....	16
2.3.3 Perhitungan Economic Order Quantity (EOQ).....	17
2.3.4 Frekuensi Pembelian.....	19
2.3.5 Persediaan Pengamanan (<i>Safety Stock</i>).....	20
2.3.6 Titik Pemesanan Kembali atau Reorder Point (ROP).....	21
2.3.7 Total Biaya Persediaan atau Total Inventory Cost (TIC)	22
2.4 Penelitian Terdahulu	23
2.5 Kerangka Pemikiran.....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1 Desain Penelitian.....	29
3.2 Tahapan Penelitian	29
3.3 Model Konseptual	30
3.4 Operasionalisasi Variabel	31
3.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	32
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	32

3.7 Metode Analisis Data.....	33
3.7.1 Analisis Pembelian Bahan Baku	33
3.7.2 Analisis Total Biaya Bahan Baku	34
3.7.3 Analisis <i>Reorder Point</i>	34
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Profil Organisasi/Perusahaan	36
4.1.1 Struktur Organisasi Perusahaan	39
4.2 Penelitian Data	40
4.2.1 Data Kebutuhan Bahan Baku.....	42
4.2.2 Biaya Pemesanan Bahan Baku.....	43
4.2.3 Biaya Penyimpanan Bahan Baku.....	44
4.3 Analisis Data.....	44
4.3.1 Total Biaya Persediaan Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi	44
4.3.2 <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ).....	47
4.3.3 Total Biaya Persediaan Model EOQ.....	53
4.3.4 Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>).....	56
4.3.5 <i>Reorder Point</i> (ROP)	63
4.3.6 Perbandingan Antara Hasil penelitian dan Kebijakan Perusahaan ..	67
BAB V PENUTUP	71
5.1 Kesimpulan	71
5.2 Implikasi Manajerial	72
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	23
Tabel 4.1 Daftar Tenant dan Anting-Anting Eat and Eat Grand	
Metropolitan Mall Bekasi	37
Tabel 4.2 Produk yang Dijual Tenant Bartender Eat and Eat	
Grand Metropolitan Mall Bekasi	41
Tabel 4.3 Bahan Baku yang digunakan Eat and Eat Grand	
Metropolitan Mall Bekasi	42
Tabel 4.4 Kebutuhan Bahan Baku Tahun 2018	42
Tabel 4.5 Biaya Rata-Rata Pemesanan Bahan Baku Tahun 2018	43
Tabel 4.6 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Tahun 2018.....	44
Tabel 4.7 Komponen Standar Deviasi Serbuk Thai Tea.....	56
Tabel 4.8 Komponen Standar Deviasi Susu Carnation.....	57
Tabel 4.9 Komponen Standar Deviasi Susu FN	57
Tabel 4.10 Komponen Standar Deviasi Jelly Campur	58
Tabel 4.11 Komponen Standar Deviasi Jelly Telur Puyuh	58
Tabel 4.12 Komponen Standar Deviasi Nata de Coco.....	59
Tabel 4.13 Komponen Standar Deviasi Gula Pasir.....	59
Tabel 4.14 Komponen Standar Deviasi Agar-Agar 3 Warna	60
Tabel 4.15 Komponen Standar Deviasi Kacang Merah.....	60
Tabel 4.16 Komponen Standar Deviasi Sweet Corn.....	61
Tabel 4.17 <i>Safety Stock</i> Bahan Baku Eat and Eat Grand	
Metropolitan Mall Bekasi	63

Tabel 4.18 <i>Reorder Point</i> Bahan Baku Eat and Eat	
Grand Metropolitan Mall Bekasi	66
Tabel 4.19 Perbandingan Total Biaya Pemesanan Bahan	
Baku Tahun 2018	67
Tabel 4.19 Perbandingan Total Biaya Persediaan Bahan	
Baku Tahun 2018	68
Tabel 4.20 Perbandingan Hasil Penelitian dengan	
Kebijakan Perusahaan Tahun 2018.....	70



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Biaya Total Sebagai Fungsi Kuantitas Pesanan	19
Gambar 2.2 Penggunaan Persediaan Sepanjang Waktu.....	20
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	28
Gambar 3.1 Tahapan Penelitian	29
Gambar 3.2 Model Konseptual	31



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Z

Lampiran 2. Bahan Baku Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi

Lampiran 3. Perhitungan Biaya Penyimpanan Bahan Baku

Lampiran 4. Tabel Jumlah Kebutuhan (Q), Frekuensi Pemesanan (F),

Reorder Point (ROP), Safety Stock Perusahaan Tahun 2018

Lampiran 5. Struktur Organisasi PT. Marche Multirasa Indonesia

Lampiran 6. Diagram Biaya Total

Lampiran 7. Diagram Titik Pemesanan Ulang

Lampiran 8. Daftar Riwayat Hidup

Lampiran 9. Surat Keterangan Riset PT. Marche Multirasa Indonesia

Lampiran 10. Kartu Bimbingan Skripsi

