

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>GRAFIK</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Kerangka Pemikiran.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Pengertian Manaejmen Operasi.....	13
2.1.1 Ruang lingkup Manajemen Operasi.....	15
2.1.2 Sistem Operasi/Produksi.....	16
2.1.3 Proses Konversi atau Kreasi atau Transformasi.....	18
2.2 Langkah-langkah Manajemen Operasi.....	21
2.2.1 Pengertian Persediaan.....	23
2.2.2 Pengendalian Persediaan.....	25
2.2.3 Faktor yang Mempengaruhi Persediaan.....	26
2.2.4 Jenis-jenis Persediaan.....	28

2.2.5	Fungsi Persediaan.....	29
2.2.6	Biaya-biaya Dalam Persediaan .....	30
2.2.7	Metode-metode Dalam Persediaan .....	32
2.3	Pemesanan yang ekonomis ( <i>Economic Order Quantity</i> ).....	57
2.3.1	Jenis pemesanan berdasarkan fungsi operasi dan jenisnya .....	58
2.3.2	Pemesanan yang ekonomis .....	59
2.3.3	Persediaan pengaman ( <i>safety stock</i> ).....	60
2.3.4	Titik pemesanan kembali (ROP) .....	64
<b>BAB III OBJEK METODE PENELITIAN</b>		
3.1	Metode Penelitian Yang Di Gunakan .....	67
3.2	Teknik Pengumpulan Data .....	67
3.3	Gambaran Umum Perusahaan .....	68
3.3.1	Sejarah Berdirinya Perusahaan .....	68
3.3.2	Struktur Organisasi Restoran Dusun Bambu Burangrang .....	70
3.3.3	<i>Job Description</i> dan <i>Specification</i> .....	71
3.3.4	Siklus Proses Produksi .....	74
3.4	Rancangan Analisis Data.....	75
<b>BAB VI HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>		
4.1	Pengendalian Persediaan Bahan baku.....	81
4.1.1	Kebutuhan Persediaan Bahan Baku Biji Kopi.....	81
4.1.2	Pembahasan .....	87
4.2	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode (EOQ).....	88
4.3	Menentukan frekuensi pemesanan.....	89
4.4	Menentukan Persediaan Pengaman ( <i>Safety stock</i> ).....	89
4.5	Menentukan (ROP).....	91

4.6	Perbandingan Pengendalian Persediaan Menurut kebijakan Perusahaan dengan metode (EOQ).....	92
-----	---	----

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1	Keseimpulan.....	99
5.2	Saran .....	100

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kebutuhan Biji kopi perbulan . . . . .	4
Tabel 2.1	Perbedaan Produk Barang Dan Jasa . . . . .	17
Tabel 2.2	<i>Input-Transformasi-output</i> . . . . .	18
Tabel 4.1	Penggunaan Bahan Baku Berdasarkan Selama 1 Tahun Terakhir Antara Tahun 2014 Bulan April Sampai Dengan Tahun 2015 Bulan Maret . . . . .	82
Tabel 4.2	Pemesanan dan Kebutuhan Bahan Baku Biji Kopi Restoran Burangrang Dusun Bambu Selama 1 Tahun dari Tahun 2014 pada Bulan April sampai dengan Tahun 2015 Bulan Maret dalam Kilogram (Kg) . . . . .	83
Tabel 4.3	Daftar Harga Biji Kopi . . . . .	85
Tabel 4.4	Biaya Pemesanan Selama 1 Tahun Pada Tahun 2014 Bulan April sampai Tahun 2015 Bulan Maret . . . . .	86
Tabel 4.5	Biaya Penyimpanan Selama 1 Tahun pada Bulan April 2014 sampai Tahun 2015 pada Bulan Maret . . . . .	87
Tabel 4.6	Perhitungan Standar Deviasi Bahan Baku . . . . .	90
Tabel 4.7	Perbandingan perhitungan total biaya persediaan perusahaan dan <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) pada tahun 2014 bulan April sampai Tahun 2015 Bulan Maret . . . . .	95

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Bagan Kerangka Pemikiran.....	12
Gambar 2.1	<i>Input Output</i> .....	17
Gambar 2.2	Ruang Lingkup Manajemen Oprasi.....	23
Gambar 2.3	Grafik Persediaan Dalam Model EOQ .....	34
Gambar 2.4	Grafik Persediaan Dalam Modal Pesanan Tertunda .....	37
Gambar 2.5	Model Persediaan Dengan Persediaan Pengaman .....	42
Gambar 3.1	Struktur Organisasi Restoran Burangrang Dusun Bambu.....	71
Gambar 3.2	Siklus Proses Produksi .....	74
Gambar 3.3	Rancangan Analisis Data .....	79
Gambar 4.1	Biaya Bahan Baku Menggunakan Metode EOQ .....	97
Gambar 4.2	Titik Pemesanan Ulang .....	98

## GRAFIK

Grafik 4.1 Kebutuhan Bahan Baku Biji Kopi Restoran Burangrang

Dusun Bambu dari Tahun 2014 Bulan April Sampai Tahun

2015 Bulan Maret Dalam Bentuk Grafik. .... 84

