

## Daftar Isi

PERNYATAAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
Abstrak .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel .....	x
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Grafik .....	xi
Daftar Bagan .....	xi
Daftar Diagram.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan penelitian.....	5
1.4 Manfaat penelitian.....	5
1.5 Batasan Penelitian .....	6
1.6 Sistematika Penulisan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Pengertian Daging Sapi .....	9
2.2 Definisi Persediaan.....	13
2.3 Jenis – jenis persediaan .....	15
2.4 Alasan menyimpan persediaan.....	16
2.5 Fungsi persediaan .....	17

2.5.1	Fungsi <i>Decoupling</i> .....	17
2.5.2	Fungsi <i>Economic Lot sizing</i> .....	17
2.5.3	Fungsi Antisipasi.....	17
2.6	Biaya – biaya dalam persediaan .....	18
2.7	Definisi pengendalian persediaan.....	20
2.8	Tujuan pengendalian persediaan .....	21
2.9	Definisi peramalan.....	22
2.10	Metode Peramalan .....	22
2.11	Tipe – tipe peramalan .....	23
2.12	Model Peramalan Serial Waktu (Time series).....	24
2.13	Pola Data Dalam Deret Berkala (Time Series).....	24
2.14	Metode Peramalan untuk Model Time Series .....	27
2.15	Metode Material Requirements Planning (MRP).....	29
2.16	MRP Teknik Lot For Lot (LFL) .....	32
2.17	<i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) .....	33
2.17.1	Penentuan EOQ (Economic Order Quantity).....	34
2.18	MRP Teknik Period Order Quantity.....	35
2.19	MRP Teknik Part Period Balancing (PPB) .....	36
2.20	<i>Safety Stock</i> .....	42
2.21	Titik Pemesanan Kembali.....	42
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		44
3.1	Kerangka Kerja.....	44
3.2	Jenis dan Sumber Data .....	45
3.2.1	Jenis Data .....	45
3.3	Metode Pengumpulan data .....	46

3.3.1	Analisis kualitatif .....	46
3.3.2	Analisis kuantitatif .....	47
3.3.4	Sumber Data.....	47
BAB IV PROFIL PERUSAHAAN.....		48
4.1	Latar Belakang Perusahaan .....	48
4.2	Profil Perusahaan.....	49
4.3	Visi dan Misi .....	50
4.4	Peta Bisnis Proses PT Beef Food Indonesia.....	51
4.5	Struktur Organisasi Perusahaan.....	51
4.6	Jenis dan Asal Bahan baku .....	52
BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN.....		55
5.1	Proses Produksi .....	55
5.1.1	Alur Proses Produksi.....	55
5.1.2	Proses Penanganan Bahan Baku .....	58
5.1.3	Pemakaian Bahan Baku.....	60
5.1.4	Biaya pemesanan.....	62
5.1.5	Biaya Penyimpanan.....	64
5.1.6	Analisis Pola data permintaan bahan baku.....	66
5.1.7	Analisis pengendalian bahan baku .....	68
5.1.8	Metode PT. XYZ.....	69
5.1.9	Metode Material Requirement Planning .....	73
5.1.10	Metode MRP Teknik <i>Lot For Lot</i> (LFL) .....	74
5.1.11	Metode MRP Teknik Economic Order Quantity (EOQ) .....	76
5.1.12	MRP Teknik Period Order Quantity (POQ).....	78
5.1.13	Metode MRP teknik Part Period Balancing (PPB) .....	80

5.2	Analisa Perbandingan Metode Pengendalian Persediaan.....	82
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....		86
6.1	Kesimpulan.....	86
6.2	Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA .....		90
LAMPIRAN .....		92

## Daftar Tabel

Tabel 3.1.....	45
Tabel 3.2.....	39
Tabel 4.1.....	53
Tabel 5.1.....	61
Tabel 5.2.....	62
Tabel 5.3.....	63
Tabel 5.4.....	65
Tabel 5.5.....	65
Tabel 5.6.....	69
Tabel 5.7.....	70
Tabel 5.8.....	71
Tabel 5.9.....	75
Tabel 5.10.....	75
Tabel 5.11.....	76
Tabel 5.12.....	77
Tabel 5.13.....	79
Tabel 5.14.....	79
Tabel 5.15.....	80
Tabel 5.16.....	81
Tabel 5.17.....	82
Tabel 6.1.....	87
Tabel 6.2.....	93
Tabel 6.3.....	94
Tabel 6.4.....	95
Tabel 6.5.....	98
Tabel 6.6.....	101
Tabel 6.7.....	104
Tabel 6.8.....	105
Tabel 6.9.....	107

## Daftar Gambar

Gambar 2.1 Bagian Daging Sapi.....	10
------------------------------------	----

## Daftar Grafik

Grafik 2.1 .....	25
Grafik 2.2 .....	26
Grafik 2.3 .....	26
Grafik 2.4 .....	27
Grafik 5.1 .....	67

## Daftar Bagan

Bagan 3.1.....	44
Bagan 4.1.....	51
Bagan 5.1.....	57