

**ANALISIS PENERAPAN METODE ECONOMIC ORDER
QUANTITY ATAS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN
BAKU PADA RESTORAN RICHEESE FACTORY**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Guna

Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi



Diajukan Oleh :

AHMAD SANTORI

NPM : 18.011.201.58

**FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS TRIDINANTI
PALEMBANG**

2022

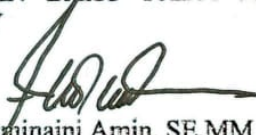
UNIVERSITAS TRIDINANTI
FAKULTAS EKONOMI
PALEMBANG

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : AHMAD SANTORI
Nomor Pokok / NIM : 1801120143
Jurusan / Program Studi : Akuntansi
Mata Kuliah Pokok : Akuntansi Manajemen
Judul Skripsi : ANALISIS PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* ATAS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RESTORAN RICHEESE FACTORY

Pembimbing Skripsi :

Tanggal 10/10/2022 Pembimbing I


: Kusminaini Amin, SE.MM
NIDN : 0205096701

Tanggal 10/10/2022 Pembimbing II


: Padriansyah, SE., M.Si, CIAP
NIDN : 0218079001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi

Dr. Msy. Mikial, SE., M.Si., Ak., CA, CSRS

NIDN: 0205026401

Ketua Program Studi



Meti Zuliyana, S.E, M.Si., Ak, CA, CSRS

NIDN : 0205056701

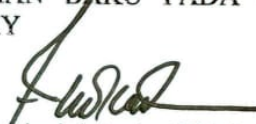
UNIVERSITAS TRIDINANTI
FAKULTAS EKONOMI
PALEMBANG

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI


Nama : AHMAD SANTORI
Nomor Pokok / NIM : 1801120143
Jurusan / Program Studi : Akuntansi
Mata Kuliah Pokok : Akuntansi Manajemen
Judul Skripsi : ANALISIS PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* ATAS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RESTORAN RICHEESE FACTORY

Penguji Skripsi :

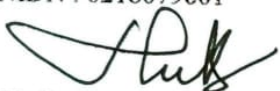
Tanggal 10/10/2022 Pembimbing I


: Kusmainani Amin, SE.MM
NIDN : 0205096701

Tanggal 10/10/2022 Pembimbing II


: Padriansyah, SE., M.Si, CIAP
NIDN : 0218079001

Tanggal 10/10/2022 Pembimbing II


: Shelly Farida Tobing, S.E., AK Msi
NIDN : 0205026301

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ekonomi

Tanggal 10/10/2022



Dr. Msy. Mikhal, SE., M.Si., Ak., CA, CSRS

NIDN: 0205026401

Ketua Prodi Akuntansi

Tanggal 10/10/2022

Meti Zuliyana, S.E., M.Si., Ak, CA, CSRS

NIDN : 0205056701

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Nama : AHMAD SANTORI

Nomor Pokok : 1801120143

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Akuntansi

Menyatakan bahwa skripsi telah ditulis dengan sesungguhnya dan tidak ada bagian yang merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila di kemudian hari terbukti pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi dengan segala konsekuensinya.

Palembang, 2022

Penulis



Ahmad Santori

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

- ❖ *Ilmu adalah harta yang tak akan pernah habis.*
- ❖ *Hidup itu adalah seni menggambar tanpa penghapus (John W. Gardner).*
- ❖ *Barang siapa yang menunjuki kepada kebaikan, maka ia akan mendapat pahala seperti pahala orang yang mengerjakannya (HR. Muslim).*
- ❖ *Tetep menjadi baik walau tidak dihargai*

Kupersembahkan Kepada :

- ❖ *Kedua Orang Tuaku Mama dan Papa*
- ❖ *Saudara dan Saudari ku Tersayang*
- ❖ *Keluarga Besarku Tersayang*
- ❖ *Dosen Universitas Tridinanti Palembang*
Terhusus Program Studi Akuntansi
- ❖ *Sahabat Seperjuangan yang Tersayang*
(Clc Man, Theerefourus)
- ❖ *Almamater Kebanggaanku*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alaamin, dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kesempatan, rahmat sertakaruniannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Analisis Penerapan Metode Economic Order Quantity Atas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada Restoran Richeese Factory” dengan baik dan tepat pada waktunya, skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana akuntansi (S1) pada fakultas ekonomi jurusan akuntansi Universitas Tridinanti Palembang.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kesalahan maupun kekurangan dan penyusunan skripsi ini. Hal ini disebabkan oleh masih terbatasnya pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki.

Penulisan laporan ini tentu tidak akan selesai tanpa dorongan dan dukungan banyak pihak. Untuk itu penulis sampaikan terima kasih yang telah memberikan bimbingan, pengarahan serta saran-saran dengan tulus dan ikhlas dan penuh kesabaran kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis sampaikan kepada :

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Manisah M.P., selaku Rektor Universitas Tridinanti Palembang.
2. Ibu Msy. Mikial, SE.M.Si. Ak. CA, CSRS Selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Tridinanti Palembang.
3. Ibu Meti Zuliyana, SE, M.Si, Ak, CA, CIAP Selaku Ketua Program Studi Akuntansi Universitas Tridinanti Palembang.
4. Ibu Kusminaini Amin, SE.MM selaku pembimbing I dan Bapak Padriansyah, SE.,M.Si,CIAP selaku pembimbing II.
5. Bapak dan ibu Dosen serta staf pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Tridinanti Palembang.
6. Ayahku Dan Ibu yang telah sangat berjasa dalam mendidik dan tidak henti mendoakan setiap saat, memberikan nasihatdukungan moral maupun material.
7. Saudaraku yang selalu memberikan semangat, hiburan dan dukungan selama penulisan skripsi.

8. Seluruh teman-teman angkatan 2018 atas kenangan dan pengalaman selama ini.

Semoga Allah SWT membalas budi baik kalian. Akhir ulkalam dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang seikhlas-ikhlasnya kepada semua yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, semoga amal dan ibadah yang dilakukan balasan dari Allah SWT.

Palembang, 2022

Penulis

Ahmad Santori

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR ABSTRAK	xiv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Akuntansi.....	7
2.1.1.1 Pengertian Akuntansi	7
2.1.2 Persediaan.....	8
2.1.2.1 Pengertian Persediaan.....	8

2.1.2.2 Fungsi Persediaan	8
2.1.2.3 Tujuan Persediaan	10
2.1.2.4 Jenis-Jenis Persediaan	10
2.1.2.5 Biaya-Biaya Persediaan.....	12
2.1.2.6 Metode Penilaian Persediaan	16
2.1.2.7 Sistem Pencatatan Persediaan	17
2.1.2.7 Metode-Metode Pengendalian Persediaan	21
2.1.3 Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	22
2.1.3.1 Faktor-Faktor Yang Mendasari Adanya Metode EOQ	23
2.1.4 Metode <i>Ree Order Point</i> (ROP)	24
2.2 Penelitian yang Relevan.....	26
2.3 Kerangka Berpikir.....	28

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.1.1 Tempat Penelitian	29
3.1.2 Waktu Penelitian.....	29
3.2 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	29
3.2.1 Sumber Data	29
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data	30
3.3 Populasi Sampel dan Sampling	31
3.3.1 Populasi	31
3.3.2 Sampel	31
3.3.3 Sampling	31
3.4 Rancangan Penelitian.....	31
3.5 Operasional Variabel	32
3.6 Instrumen Penelitian.....	33

3.7	Teknik Analisis Data	33
-----	----------------------------	----

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1	Gambaran Perusahaan	35
4.1.1	Sejarah Singkat PT. Richeese Factory	35
4.1.1	Visi & Misi	36
4.1.3	Struktur Organisasi	36
4.1.4	Aktivitas Perusahaan	37
4.1.5	Perencanaan Persediaan Barang Dagangan	39
4.1.6	Perhitungan Persediaan Barang Dagangan	40
4.2	Hasil Penelitian	42
4.2.1	Perhitungan Persediaan Menggunakan EOQ	42
4.2.2	Penerapan Persediaan Menggunakan EOQ	44
4.2.3	Penentuan Titik Pemesanan Ulang <i>Reorder Point</i>	46
4.3	Pembahasan	
4.3.1	Analisis Perhitungan Metode EOQ Atas Persediaan Bahan Baku	65
4.3.2	Analisis Penerapan Metode EOQ Atas Persediaan Bahan Baku	52

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan	54
5.2	Saran	55

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Biaya Penyimpanan	15
2.2 Penelitian Terdahulu.....	25
3.1 Operasional Variabel.....	32
4.1 Stuktur Organisasi PT. Richeese Factory	37
4.2 Hasil Analisis <i>Economic Order Quantity</i>	43
4.3 Frekuensi Pemesanan Bahan Baku.....	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	Kerangka Teori..... 28
Gambar 4.1	Stuktur Organisasi 37
Gambar 4.2	Hubungan Antara <i>Reorder Point</i> , <i>Safety Point</i> , <i>EOQ</i> 47

ABSTRAK

ANALISIS PENERAPAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY ATASPENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RESTORAN RICHEESE FACTORY.

(Dibawah bimbingan Ibu Kusminaini Armin, SE.,MM dan Bapak Padriansyah,
SE.,M.Si,CIAP)

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku pada PT. Richeese Kuliner Indonesia (*Richeese Factory*) dan mengetahui pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*. Jenis penelitian yang di gunakan adalah penelitian destriptif dengan pendekatan kuanlitatif. Sumber data dalam penelitian ini menggunakan sumber data sekunder. Pengumpulan data menggunakan wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan *Economic Order Quantity (EOQ)*.

Hasil dari analisis membuktikan bahwa apabila perusahaan sebelum menerapkan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* Pada tahun 2018 dengan pembelian Rp.78.146.000,- dengan 20 BIB dan frekwensi pemesanan 55 kali dalam setahun. Sedangkan jika menggunakan perhitungan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* di dalam pembelian bahan baku pink lava yang optimal, maka terdapat adanya selisih penghematan pengeluaran total biaya untuk bahan baku produk Pink Lava dengan jumlah pemesanan ekonomis sebanyak 46 kali dalam setahun dengan total biayaRp.78.138.929,- dapat menghemat biaya sebesar Rp.7.071,-.

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan, maka sebaiknya PT. Richeese Kuliner Indonesia (*Richeese Factory*) menerapkan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* di dalam menentukan kuantitas pembelian bahan baku pembantu yang optimal, sehingga dapat meminimalkan total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan setiap tahunnya.

Kata Kunci : Metode *Economic Order Quantity (EOQ)*, Persediaan Bahan Baku.

RIWAYAT HIDUP

Ahmad Santori, dilahirkan di Bandar Lampung pada tanggal 02 Oktober 1998 dari Ayah Alm. Achmadi dan Ibu Rosalinda, Ia anak ke 1 dari lima bersaudara.

Sekolah dasar diselesaikan pada tahun 2010 di SD N 131 Palembang, Sekolah Menengah Pertama diselesaikan pada tahun 2013 di SMP N 46 Palembang dan selanjutnya menyelesaikan Sekolah Menengah Atas pada tahun 2016 di SMK Alumnika Palembang. Pada tahun 2018 memasuki Fakultas Ekonomi Studi Manajemen Universitas Tridinanti Palembang.

Palembang, September 2022

Ahmad Santori

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perusahaan yang bergerak dalam bidang industri, baik itu perusahaan besar, perusahaan menengah, dan perusahaan kecil sudah tentu mempunyai persediaan bahan baku. persediaan bahan baku yang ada pada setiap perusahaan tentu berbeda dari segi jumlah maupun jenisnya, hal ini dimungkinkan karena setiap perusahaan mempunyai skala produksi dan hasil produksi yang berbeda. Persediaan bahan baku merupakan faktor yang penting dalam perusahaan, sehingga persediaan bahan baku harus mencukupi untuk dapat menjamin kebutuhan dalam kelancaran kegiatan produksi. Jumlah persediaan bahan baku sebaiknya tidak terlalu sedikit dan tidak terlalu banyak. Kekurangan bahan baku dapat menghambat kegiatan produksi, terhambatnya proses produksi tentu akan berpengaruh terhadap tingkat penjualan yang berakibat perusahaan tidak mampu memenuhi permintaan konsumen.

Hal ini pada akhirnya mempengaruhi laba perusahaan dan kepercayaan konsumen terhadap perusahaan. Bila terjadi kelebihan bahan baku akan menimbulkan berbagai resiko bagi perusahaan yaitu besarnya beban bunga yang harus di tanggung, tambahan biaya untuk penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku di gudang, memperbesar kemungkinan kerugian karena kerusakan dan turunnya kualitas bahan tersebut, sehingga dapat memperkecil keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan. Persediaan sebagai barang-barang yang disimpan untuk digunakan pada periode yang akan datang untuk memenuhi tujuan tertentu.

Salah satu permasalahan yang sering dihadapi oleh perusahaan adalah pengelolaan persediaan yang baik. Karena persediaan merupakan asset perusahaan yang cukup besar, sehingga apabila dalam penanganannya tidak dilakukan dengan baik maka dapat menimbulkan kerugian yang cukup besar bagi perusahaan itu sendiri sementara perusahaan sudah cukup baik didalam menyiasati keadaan perekonomian yang serba sulit ini agar tetap bertahan hidup. Persediaan memegang peranan penting bagi perusahaan. Oleh karena itu perlu mendapat perhatian yang besar pula dari perusahaan. Pada dasarnya setiap perusahaan selalu membutuhkan persediaan karena tanpa adanya persediaan, perusahaan tidak dapat melakukan transaksi dan masalah perusahaan biasanya dihadapi pada keadaan dimana perusahaan tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan.

Perusahaan sering mengalami kendala dalam menjalankan kegiatan produksinya. Diantaranya yaitu persediaan yang kurang memadai yang diakibatkan oleh keterlambatan pembelian kembali stok persediaan bahan baku, sehingga dapat memperlambat proses produksi barang jadi. Ataupun perusahaan memiliki terlalu banyak persediaan yang menumpuk digudang sehingga akan mengakibatkan penumpukan persediaan. Suatu pengendalian terhadap persediaan sangat diperlukan oleh perusahaan karena persediaan menentukan dalam kelangsungan operasi perusahaan yang akan selalu berputar dan terus menerus mengalami pembaharuan. Hal ini dimaksudkan agar perusahaan dapat terus menerus memenuhi permintaan konsumen oleh karena itu perusahaan harus memiliki persediaan yang memadai.

Restoran Richeese Factory adalah salah satu dari restoran cepat saji yang banyak diminati oleh konsumen dari segala umur dan kalangan. Bagi restoran ini persediaan merupakan bagian yang sangat penting, maka perusahaan harus dapat merencanakan proses produksi yang baik, sehingga tidak menjadi kendala dalam melakukan proses produksi. Perusahaan harus dapat mengantisipasi keadaan maupun tantangan yang dihadapi dalam mengelola persediaan untuk dapat mencapai target akhir, yaitu meminimumkan biaya dan memaksimalkan laba perusahaan. Dalam pengelolaan persediaan terdapat keputusan penting yang harus dilakukan oleh manajemen, yaitu berapa banyak jumlah barang/item yang harus dipesan untuk setiap kali pengadaan persediaan, dan/atau kapan pemesanan barang harus dilakukan. Setiap keputusan yang diambil tentunya mempunyai pengaruh terhadap besar biaya penyimpanan barang. Sebaliknya, semakin sedikit barang yang disimpan dapat menurunkan biaya penyimpanan tetapi menyebabkan frekuensi pembelian barang semakin besar yang berarti biaya total pemesanan semakin besar. Untuk meminimumkan biaya dan memaksimalkan laba perusahaan maka perusahaan harus mengadakan perencanaan dan pengendalian persediaan dengan tepat.

Perusahaan dapat mengendalikan persediaan bahan baku tersebut dengan menggunakan salah satu metode yang dapat digunakan dalam persediaan barang dagang adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan metode *Re Order Point* (ROP). Penerapan kedua metode tersebut didalam perusahaan setidaknya mampu memperhitungkan jumlah persediaan dengan baik, memungkinkan mendapatkan potongan harga, dan menjamin kelancaran proses penjualan.

Menajamen juga dapat menghitung biaya paling ekonomis pada setiap jumlah barang yang dibeli (dipesan) agar tidak menyebabkan besarnya biaya penyimpanan dan perusahaan dapat menghitung kapan harus melakukan pemesanan kembali untuk proses penjualan.

Dengan dilakukannya persediaan bahan aku menggunakan metode *Economic Order Quantity* dapat diketahui permasalahan yang terjadi dan menimbulkan ketidak efektifan, ketidak efisienan dan ketidak ekonomisan pada kegiatan perusahaan. Melalui evaluasi sistem pengendalian terhadap pengelolaan persediaan ini pula diharapkan dapat memberikan saran dan rekomendasi pada pihak manajemen agar dapat mengambil langkah dan kebijakan tertentu untuk dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari pengelolaan persediaan untuk dapat menghindari terjadinya kekurangan terhadap persediaan bahan baku maka diperlukan adanya pengendalian persediaan pada bahan baku agar dapat menjamin proses produksi tetap berjalan. Selain itu diperlukan metode yang tepat agar dapat mengetahui jumlah pemesanan bahan baku sehingga dapat meminimumkan biaya dan memaksimalkan laba yang diperoleh. Salah satu perusahaan industri kuliner yang terdapat di Kota Palembang yaitu di Jalan Sumpah Pemuda Palembang. Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk memilih judul

“Analisis Penerapan Metode *Economic Order Quantity* Atas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada Restoran Richeese Factory”

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian mengenai latar belakang yang telah di kemukakan sebelumnya, maka penulis mencoba merumuskan masalah penelitian yang akan dibahas adalah :
Bagaimana penerapan metode “*Economic Order Quantity*” atas persediaan bahan baku pada restoran Richeese Factory ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui :

Untuk mengetahui dan mengevaluasi penerapan metode “*Economic Order Quantity*” atas persediaan bahan baku pada restoran Richeese Factory.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dengan dilaksanakan penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

A. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi dan menjadi inspirasi untuk melakukan penelitian lanjutan yang berhubungan dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* Persediaan bahan baku di kemudian hari sebagai upaya penyempurnaan. Khususnya bagi peneliti lainnya di Fakultas Ekonomi Universitas Tridianti Palembang.

2. Manfaat Praktis

A. Bagi Perusahaan Richeese Factory

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pihak manajemen perusahaan dalam melakukan pengelolaan terhadap persediaan bahan baku.

B. Bagi Penulis

Dengan penelitian ini dapat memberikan pengetahuan mengenai proses pengendalian persediaan dalam perusahaan serta sebagai upaya mengembangkan ilmu pengetahuan yang diperoleh di bangku kuliah dengan praktek yang sesungguhnya di suatu perusahaan. Sehingga terjadi kombinasi yang positif antara teori di dunia akademik dengan praktek di dunia usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, A, Wibowo, 2015, *Akuntansi Untuk Bisnis Usaha Kecil dan Menengah*, Lembaga Informatika : Bandung.
- Kieso, Donald E, Jerry J, Terry D, 2016, *Intermediate Accounting*, Penerbit Erlangga : Jakarta.
- Rudianto. 2018. Pengantar Akuntansi: *Konsep dan Teknik Penyusunan Laporan Keuangan*, Penerbit Erlangga : Jakarta.
- Martono, 2018. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ)* (Studi Empiris Pada CV. Jaya Gemilang Wonosobo). *Jurnal PPKM III* .(Online).
- Manahan P. Tampubolon, 2018. *Manajemen Operasi dan Rantai Pemasok*, Penerbit Mitra Wacana Media : Jakarta.
- Assauri, S. 2016. *Manajemen Operasi Produksi. PT. Raja Grafindo Persada : Jakarta*.
- Hamizar dan Nuh. M. 2018. *Intermediate Accounting*. Edisi Revisi. Penerbit Fajar. LP3I. Jakarta.
- Ahmad, Syafi'i Syakur. 2015." Intermediate Accounting" dalam perspektif luas, Edisi Revisi .Publisher. Surabaya.
- Irham Fahmi I. 2016. *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Cetakan kedua. PenerbitAlfabeta : Bandung.
- Heizer, Jay. dan Barry, Render. 2015. *Manajemen Operasi*. Edisi 9 Buku 2. Penerbit Salemba Empat : Jakarta.
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta