

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PENELITIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	4
1.5 Batasan.....	4
1.6 Asumsi.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).....	5
2.2 Persediaan.....	5
2.2.1 Biaya Penyimpanan (<i>holding cost</i>).....	6
2.2.2 Biaya Pemesanan (<i>order cost</i>).....	6
2.2.3 Biaya Pemasangan (<i>setup cost</i>).....	6
2.3 <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ).....	6
2.3.1 <i>Safety Stock</i> (SS).....	8
2.3.2 Waktu Tunggu (<i>Lead Time</i>).....	8
2.3.3 <i>Reorder Point</i> (ROP).....	8
2.3.4 <i>Total Inventory Cost</i> (TIC).....	9
2.4 Penelitian Terdahulu.....	10
BAB 3 METODE PENELITIAN	12
3.1 Penentuan Objek.....	14
3.2 Identifikasi Masalah.....	14

3.3	Perumusan Masalah dan Tujuan	15
3.4	Menentukan Ruang Lingkup Penelitian.....	15
3.5	Pengumpulan Data	16
3.6	Pengolahan Data	16
3.7	Pembahasan.....	18
3.8	Kesimpulan Dan Saran.....	18
BAB 4 PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA		19
4.1	Deskripsi UMKM	19
4.1.1	Makaroni Mentah.....	19
4.1.2	Perasa	19
4.1.3	Kemasan.....	20
4.2	Pengumpulan Data	20
4.2.1	Data Kebutuhan Bahan Baku	20
4.2.1.1	Makaroni Mentah.....	21
4.2.1.2	Perasa.....	22
4.2.1.3	Kemasan.....	25
4.2.2	Data Biaya Persediaan	27
4.2.2.1	Biaya Pemesanan.....	27
4.2.2.1.1	Makaroni Mentah.....	27
4.2.2.1.2	Perasa.....	28
4.2.2.1.3	Kemasan.....	28
4.2.2.2	Biaya Penyimpanan.....	29
4.2.2.2.1	Makroni Mentah.....	30
4.2.2.2.2	Perasa.....	31
4.2.2.2.3	Kemasan.....	31
4.2.3	Perhitungan Menurut Kebijakan UMKM	32
4.2.3.1	Perhitungan Jumlah Persediaan Menurut Kebijakan UMKM.....	32
4.2.3.2	Perhitungan Total Biaya Persediaan Menurut Kebijakan UMKM.....	33
4.2.3.2.1	Makaroni Mentah.....	33
4.2.3.2.2	Perasa.....	34

4.2.3.2.3	Kemasan.....	35
4.3	Pengolahan Data	36
4.3.1	Menentukan Jumlah Kuantitas Pemesanan dengan Metode EOQ.....	36
4.3.1.1	Menentukan Kuantitas Pemesanan.....	36
4.3.1.1.1	Makaroni Mentah.....	36
4.3.1.1.2	Perasa.....	37
4.3.1.1.3	Kemasan.....	38
4.3.1.2	Menentukan Frekuensi Pemesanan.....	39
4.3.1.2.1	Makaroni Mentah.....	39
4.3.1.2.2	Perasa.....	39
4.3.1.2.3	Kemasan.....	39
4.3.2	Menentukan <i>Safety Stock</i>	40
4.3.3	Menentukan ROP.....	40
4.3.3.1	Makaroni Mentah.....	40
4.3.3.2	Perasa.....	41
4.3.3.3	Kemasan.....	42
4.3.4	Menentukan Total Biaya Persediaan.....	43
4.3.4.1	Makaroni Mentah.....	43
4.3.4.2	Perasa.....	44
4.3.4.3	Kemasan.....	45
BAB 5	ANALISA DAN PEMBAHASAN	47
5.1	Analisis Jumlah Kuantitas Pemesanan.....	47
5.2	Analisis Jumlah <i>Safety Stock</i>	48
5.3	Analisis Titik ROP	48
5.4	Analisis Total Biaya Persediaan	48
5.5	Perbandingan Perhitungan Antara UMKM Dengan Metode EOQ.....	49
5.5.1	Perbandingan Jumlah Persediaan.....	49
5.3.2	Perbandingan Total Biaya Persediaan.....	50
BAB 6	KESIMPULAN DAN SARAN	51

6.1	Kesimpulan	51
6.2	Saran	51
DAFTAR PUSTAKA		53

