

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU IKAN PINDANG PADA CV PUTRA KRESNA DENGAN MEMPERTIMBANGKAN FLUKTUASI KETERSEDIAAN IKAN

Penulis:
LAILATUL FITROH
NIM: 2021910023

Dosen Pembimbing:
MAULIN MASYITO PUTRI, S.T., M.T.
NIP: 9217250



DESKRIPSI SINGKAT

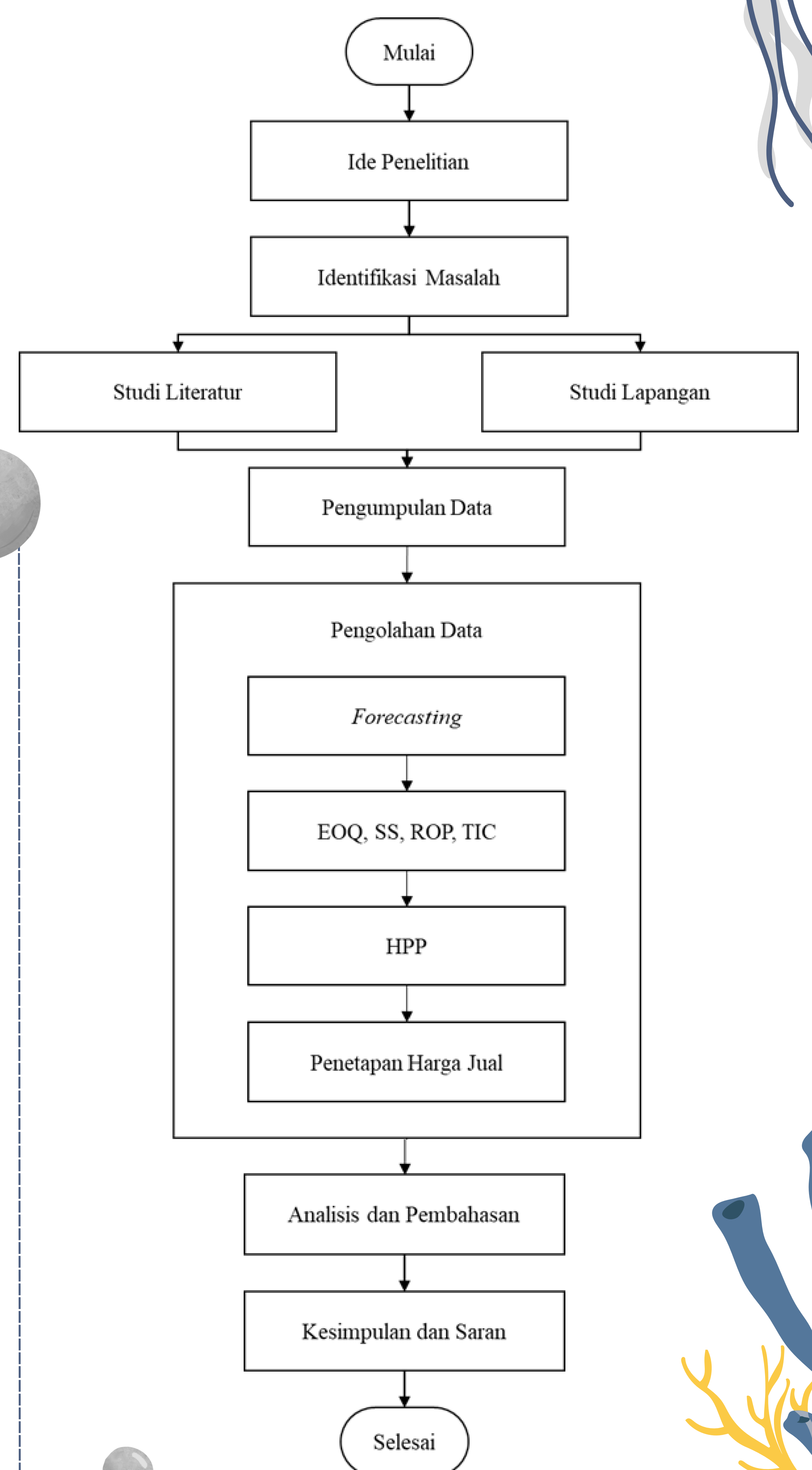
Meningkatnya produksi dan konsumsi ikan pindang menyebabkan terjadinya fluktuasi ketersediaan bahan baku yang dipengaruhi oleh faktor musim dan cuaca. Oleh karena itu diperlukan perhitungan peramalan produksi untuk dapat mengetahui jumlah produksi ikan pindang pada masa yang akan datang. Kemudian, perlu dilakukan analisis pengendalian persediaan bahan baku agar tidak terjadi kekuarangan stok pada produksi ikan pindang yang akan datang sehingga biaya persediaan, dan Harga Pokok Produksi (HPP) akurat.

Metode yang digunakan antara lain Exponential Smoothing untuk perhitungan peramalan, metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk perhitungan pengendalian persediaan, dan metode *Activity Based Costing System* (ABC) untuk perhitungan HPP. Penelitian ini menghasilkan peramalan produksi selama satu tahun ke depan yang dapat mempengaruhi pengendalian persediaan bahan baku ikan pindang secara optimal.

RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana peramalan produksi ikan pindang pada CV Putra Kresna untuk periode satu tahun kedepan?
2. Bagaimana mengendalikan persediaan bahan baku ikan pindang pada CV Putra Kresna menggunakan metode EOQ dengan mempertimbangkan safety stock dan reorder point berdasarkan hasil peramalan produksi?
3. Berapa total biaya persediaan bahan baku ikan pindang pada CV Putra Kresna berdasarkan metode EOQ?
4. Bagaimana perbandingan HPP sebelum dan sesudah diperbaiki pada CV Putra Kresna?

METODE PENELITIAN



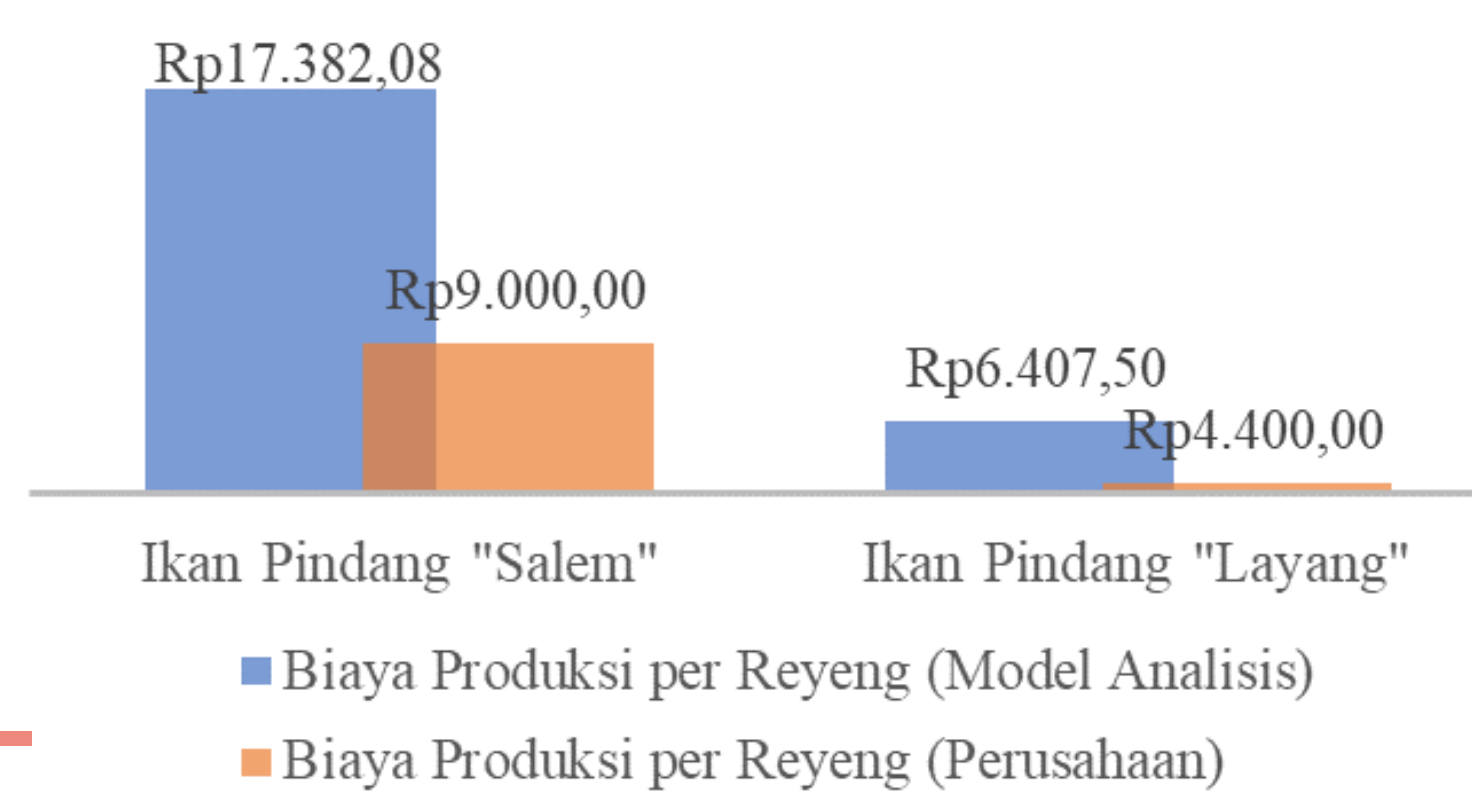
ANALISA DAN HASIL



Nilai akurasi peramalan produksi Ikan Pindang Salem yang paling mendekati valid adalah 34% dengan $\alpha = 0,9$. Sedangkan nilai akurasi peramalan untuk produksi Ikan Pindang Layang yang paling mendekati valid adalah 14,016% dengan $\alpha = 0,4$. Metode yang digunakan adalah Single Exponential Smoothing.

Analisis Pengendalian Persediaan

Bahan Baku	EOQ	F	TIC	SS	ROP
Ikan Salem	15.479,033	3	Rp 810.409.315,45	66,179	944,083
Ikan Layang	106.246,268	3	Rp 7.986.088.781,65	2.415,708	9.129,671
Garam	1.760,563	33	Rp 293.298.931,27	177,989	512,617
Reyeng	104.039	24	Rp 661.388.287,50	16.886	37.860
Gas Elpiji	44	33	Rp 293.303.004,25	4	9



Analisis Perhitungan HPP

Keterangan	Ikan Pindang "Salem"	Ikan Pindang "Layang"
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 821.252.382,26	Rp 8.246.387.543,54
Biaya Bahan Baku Tak Langsung	Rp 76.434.110,62	Rp 584.608.582,22
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 293.530.286,61	Rp 2.432.058.272,90
Biaya Overhead Pabrik:		
Biaya Tenaga Listrik	Rp 1.800.000,00	Rp 1.800.000,00
Biaya Penanganan Bahan	Rp 1.090.235.423,81	Rp 1.635.353.135,71
Biaya Persiapan Alat/Mesin	Rp 4.450.000,00	Rp 4.450.000,00
Biaya Pemeliharaan Alat/Mesin	Rp 1.266.666,67	Rp 1.266.666,67
Total	Rp 2.288.968.869,95	Rp 12.905.924.201,04
Unit yang diproduksi (Kg)	43895,18034	335698,4846
Biaya Produksi per Unit	Rp 52.146,25	Rp 38.444,99
Biaya Produksi per Reyeng	Rp 17.382,08	Rp 6.407,50

Biaya produksi per reyeng yang diberikan oleh perusahaan terhadap produk Ikan Pindang Salem dan Ikan Pindang Layang lebih kecil dibandingkan dengan hasil model analisis sehingga dapat mengurangi dampak minus pada keuangan perusahaan.

Biaya produksi per reyeng adalah sebesar Rp 8.665,47 untuk produk Ikan Pindang Salem dan Rp 6.405,29 untuk produk Ikan Pindang Layang. Pada produk Ikan Pindang Salem mengalami penurunan HPP sebesar Rp 334,53 dari biaya produksi per reyeng perusahaan, sedangkan produk Ikan Pindang Layang mengalami kenaikan HPP sebesar Rp 2.005,29 dari biaya produksi per reyeng perusahaan.

KESIMPULAN