

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B..Rumusan Masalah.....	9
C..Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	10
E..Dasar Teori.....	11
F..Penelitian Terdahulu.....	35
G. Kerangka Pemikiran.....	39
H. Hipotesis.....	40
I...Batasan Penelitian.....	41
J...Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	41
K. Metode Penelitian.....	42
L..Teknik Analisis dan Pengujian Hipotesis.....	46

### BAB II GAMBARAN UMUM UD. JAYA

A. Sejarah UD. Jaya.....	55
B..Lokasi UD. Jaya.....	56
C..Visi dan Misi UD. Jaya.....	56
D. Susunan Organisasi.....	57
E..Personalia.....	59

### BAB III PERSEDIAAN BAHAN BAKU DAN PROSES PRODUKSI

A. Persediaan Bahan Baku.....	61
B..Penyimpanan Bahan Baku.....	62
C..Proses Produksi Mie Soun.....	62

### BAB IV ANALISIS HASIL PENELITIAN

A. Analisis Pemesanan Bahan Baku.....	66
B..Analisis Persediaan Pengaman ( <i>Safety Stock/SS</i> ).....	70
C..Analisis Titik Pemesanan Ulang ( <i>Reorder Point/ROP</i> ).....	71
D. Analisis Biaya Total Persediaan ( <i>Total Inventory Cost/TIC</i> ).....	72
E.. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku..	75
F.. Analisis Trend Kebutuhan Bahan Baku.....	76

<b>BAB V PENGUJIAN HIPOTESIS</b>	
A. Pengujian Hipotesis Pertama.....	80
B..Pengujian Hipotesis Kedua.....	82
C..Pengujian Hipotesis Ketiga.....	85
<b>BAB VI PEMBAHASAN.....</b>	<b>88</b>
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	94
B..Saran.....	95
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>97</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	