# ABSTRAK

UD. Sasando Putra Prima Medan adalah perusahaan yang bergerak dibidang kuliner yang berfokus pada pembuatan kerupuk. Ketersediaan data bahan baku mempengaruhi proses produksi. Tetapi perusahaan sering mengalami kekurangan stok bahan baku karena rutinitas pemesanan yang dilakukan perusahaan, sehingga persediaan bahan baku tidak dapat dikontrol dengan baik. Bahan baku yang digunakan adalah tepung tapioka, ikan tenggiri, air, tajin, garam, penyedap rasa, pemutih makanan dan baking soda.

Pengelolaan sistem inventori bahan baku dibutuhkan untuk mengatur persediaan dan metode Economic Order Quantity (EOQ) untuk menentukan jumlah bahan baku. Metode EOQ dapat membantu perusahaan dalam menentukan jumlah unit yang dipesan agar tercapai biaya pemesanan dan biaya persediaan seminimal mungkin. Sistem ini menghasilkan jadwal pembelian sesuai dengan jumlah bahan yang digunakan perusahaan dengan kuantitas optimal dalam setiap pemesanan. Sehingga perusahaan tidak mengalami kelebihan maupun kekurangan stok bahan baku.

Hasil penelitian menunjukkan perbandingan rutinitas pemesanan perusahaan dengan metode EOQ. Bahan baku yang mengalami kelebihan stok adalah tepung terigu (40%), garam (57%), penyedap rasa (57%), pemutih makanan (49%), dan baking soda (48%) dan yang mengalami kekurangan stok adalah ikan tenggiri (38%).


Kata Kunci : Sistem Inventori, *Economic Order Quantity*, Persediaan Bahan Baku.