



**PEMILIHAN STRATEGI MAKSIMASI KEUNTUNGAN PERUSAHAAN  
DENGAN METODE ANALISIS EFEKTIVITAS BIAYA INDUSTRI KULINER DI  
MASA PANDEMI COVID-19 (STUDI KASUS PT. SOCRATES KAFE  
INDONESIA )**

Rizki Ardhiyulloh<sup>1</sup>, Trismi Ristyowati, S.T., M.T.<sup>2</sup>,

Ir. Dyah Rachmawati L, M.T.<sup>2</sup>

1. Mahasiswa Jurusan Teknik Industri

2. Dosen Jurusan Teknik Industri

ACC  
31/8/21

Program Studi Teknik Industri, Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik Industri

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta

Jl. Babarsari 2 Tambakbayan, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 485363 Fak: (0274) 486256 e-mail:[jur\\_tiupn@telkom.net](mailto:jur_tiupn@telkom.net)

**ABSTRACT**

*During the COVID-19 pandemic, the culinary industry experienced many challenges. The decline in turnover due to crowd restriction policies in public facilities is a major problem so that the Culinary Industry must find a strategy to maximize company profits by reducing the company's operating costs or increasing sales. The alternative of increasing sales is considered difficult to realize in this pandemic condition because of the policy of restrictions so that lowering operational costs is the most likely alternative to be implemented.*

*Maximizing company profits by reducing operational costs has several alternative solutions that can be done. Improving the procurement and inventory system is one of the most likely options for KOLONA restaurants. Improvements to the procurement and inventory system are carried out with the EOQ approach in the case of price break to get the optimal quantity of orders and the best prices from suppliers.*

*Improvement of the raw material procurement system by changing the raw material procurement system using the EOQ approach in the case of price break has a very good impact on efforts to reduce restaurant operating costs. Improvements to the raw material procurement system using EOQ in the case of price break have an efficiency impact of 16%.*

*Keyword : Culinary Industry, Covid-19, EOQ Price Break, Efficiency*



Abstrak Penelitian Tugas Akhir 2021

**ABSTRAK  
PENELITIAN  
TUGAS AKHIR**

**PEMILIHAN STRATEGI MAKSIMASI KEUNTUNGAN PERUSAHAAN  
DENGAN METODE ANALISIS EFEKTIVITAS BIAYA INDUSTRI KULINER DI  
MASA PANDEMI COVID-19 (STUDI KASUS PT. SOCRATES KAFE  
INDONESIA )**

Rizki Ardhiyulloh<sup>1</sup>, Trismi Ristyowati, S.T., M.T.<sup>2</sup>,

Ir. Dyah Rachmawati L, M.T.<sup>2</sup>

1. Mahasiswa Jurusan Teknik Industri

2. Dosen Jurusan Teknik Industri

Program Studi Teknik Industri, Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik Industri

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta

Jl. Babarsari 2 Tambakbayan, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 485363 Fak: (0274) 486256 e-mail:[jur\\_tiupn@telkom.net](mailto:jur_tiupn@telkom.net)

**ABSTRAK**

*Pada masa pandemi covid-19 industri kuliner mengalami banyak tantangan. Penurunan omzet akibat kebijakan pembatasan kerumunan pada fasilitas umum menjadi masalah utama sehingga Industri Kuliner harus menemukan strategi untuk memaksimalkan keuntungan perusahaan dengan menekan biaya operasional perusahaan atau menaikkan penjualan. Alternatif menaikkan penjualan dianggap sulit direalisasikan pada kondisi pandemi ini karena kebijakan pembatasan sehingga menurunkan biaya operasional menjadi alternatif yang paling mungkin dilaksanakan.*

*Memaksimalkan keuntungan perusahaan dengan pilihan menekan biaya operasional memiliki beberapa alternatif solusi yang dapat dilakukan. Memperbaiki sistem pengadaan dan persediaan menjadi salah satu pilihan yang paling mungkin dilakukan pada restoran KOLONA. Perbaikan sistem pengadaan dan persediaan yang dilakukan dengan pendekatan EOQ kasus price break untuk mendapatkan kuantiti optimal pemesanan dan harga terbaik dari suppliers.*

*Perbaikan sistem pengadaan bahan baku dengan merubah sistem pengadaan bahan baku menggunakan pendekatan EOQ kasus price break memberikan dampak yang sangat baik bagi upaya menekan biaya operasional restoran. Perbaikan sistem pengadaan bahan baku menggunakan EOQ kasus price break memberikan dampak efisiensi mencapai 16%.*

*Kata kunci : Industri kuliner, Covid-19, EOQ Price Break, Efisiensi*