

Sigit Ageng Permana. 2023. Analisis Persediaan Bahan baku kecap oedang sari dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada CV. Oedang Sari Desa Ciledug Tengah, Kecamatan Ciledug, Kabupaten Cirebon. Di bawah arahan Ni Made Suyastiri Yani Permai.

ABSTRAK

Bertambahnya jumlah industri di bidang makanan dan minuman pada saat ini menyebabkan para pelaku usaha kesulitan memperoleh dan memprediksi kebutuhan bahan baku yang digunakan pada industrinya sehingga perlu memperkirakan dan mengelola persediaan dengan tepat agar proses produksi berjalan lancar. Penelitian bertujuan 1) menganalisis jumlah persediaan optimal bahan baku kecap pada CV. Oedang Sari; 2) menganalisis jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) bahan baku kecap yang digunakan pada CV. Oedang Sari; 3) menganalisis titik pemesanan kembali (*reorder point*) bahan baku kecap pada CV. Oedang Sari; dan 4) menganalisis *trend* kebutuhan bahan baku kecap yang digunakan pada CV. Oedang Sari selama dua belas bulan kedepan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Metode penentuan lokasi penelitian menggunakan metode purposive. Macam data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis EOQ (*Economic Order Quantity*), *safety stock*, *reorder point* dan analisis *trend* kebutuhan bahan baku. Hasil analisis persediaan bahan baku kecap oedang sari belum optimal, karena perbedaan yang sangat jauh antara pemesanan optimal bahan baku yaitu sebesar 3.058,73 Kg/Pesanan dengan pemesanan sebenarnya yaitu 889,58 Kg/Pesanan, persediaan pengaman sebesar 576,45 Kg dan titik pemesanan ulang sebesar 1.162,39 Kg serta kebutuhan bahan baku kecap pada CV. Oedang Sari selama dua belas bulan yang akan datang mengalami penurunan.

Kata kunci: EOQ, Persediaan, *Safety Stock*, *Reorder Point* dan *Trend* Kebutuhan

Sigit Ageng Permana. 2023. *Analysis of raw material supplies for Oedang Sari soy sauce using the Economic Order Quantity (EOQ) method at CV. Oedang Sari, Central Ciledug Village Ciledug District, Cirebon Regency. supervised of Ni Made Suyastiri Yani Permai*

ABSTRACT

The increasing number of industries in the food and beverage sector at this time makes it difficult for businessmen to obtain and predict the demand for raw materials used in their industry, so it is necessary to estimate and manage inventory appropriately so that the production process runs smoothly. The study aims to 1) analyze the optimal amount of soy sauce raw material inventory at CV. Oedang Sari; 2) analyze the amount of safety stock of soy sauce raw materials at CV. Oedang Sari; 3) analyze the reorder point of soy sauce raw materials at CV. Oedang Sari; and 4) analyze the trend of soy sauce raw material demand at CV. Oedang Sari in the next twelve months. This research uses a quantitative approach with a descriptive research type. The method of determining the research site using the purposive method. The types of data used are primary data and secondary data. The data analysis method used is EOQ (Economic Order Quantity) analysis, safety stock, reorder, point, and trend analysis of raw material requirements. The results of raw material inventory analysis for Oedang Sari Soy Sauce are not optimal because the difference between the optimal order of raw material which is 3,058.73 Kg/order with the actual order of 889.58 Kg/order, safety stock of 576.45 Kg and reorder point of 1,162.39 Kg is very far and the need for soy sauce raw materials at CV. Oedang Sari for the next twelve months experiences have decreased.

Keywords: EOQ, Inventory, Safety Stock, Reorder Point and Demand Trend