

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN DAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Batasan Penelitian	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Sistematika Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Pengendalian Persediaan	5
2.1.1 Definisi persediaan	5
2.1.2 Faktor yang mempengaruhi pengendalian persediaan	6
2.1.3 Biaya persediaan	7
2.2 Perencanaan Agregat dan Disagregasi	9
2.2.1 Perencanaan Agregat	9
2.2.2 Disagregasi Perencanaan Agregat	10
2.3 Peramalan	10
2.3.1 Pola Peramalan	11

2.3.2	Teknik Peramalan.....	12
2.3.3	Standar Deviasi Peramalan	16
2.3.4	Kesalahan (<i>Error</i>)	17
2.4	Sistem Informasi	18
2.5	Pengujian Sistem.....	19
2.6	Penelitian Terdahulu	20
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1	Objek Penelitian	24
3.2	Pengumpulan Data	24
3.3	Kerangka Penelitian	26
3.4	Langkah Pengolahan Data.....	27
3.5	Analisis Hasil	29
3.6	Kesimpulan dan Saran.....	30
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1	Pengumpulan Data.....	31
4.1.1	Sistem persediaan di UMKM Dapur Mas Budi	31
4.1.2	Data keperluan UMKM	32
4.1.3	Data bahan baku.....	32
4.1.4	Data permintaan historis	32
4.1.5	Data kebutuhan sistem pengendalian persediaan bahan baku yang diharapkan	34
4.2	Pengolahan Data.....	34
4.2.1	Identifikasi pola permintaan.....	34
4.2.2	Melakukan peramalan tiap produk.....	36
4.2.3	Menghitung <i>safety stock</i>	38
4.2.4	Menghitung biaya pemesanan, biaya simpan, dan biaya <i>shortage</i>	38
4.2.5	Menerapkan sistem persediaan	40
4.2.6	Menghitung <i>total inventory cost</i>	40

	4.2.7 Merancang dan implementasi sistem informasi.....	41
4.3	Analisis.....	46
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1	Kesimpulan	49
5.2	Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Rangkuman penelitian terdahulu.....	20
Tabel 4.1 Data keperluan UMKM.....	31
Tabel 4.2 Data bahan baku.....	32
Tabel 4.3 Data permintaan historu ayam pedaging jantan.....	32
Tabel 4.4 Data permintaan histori ayam kampung.....	32
Tabel 4.5 Data permintaan histori bebek potongan 1/2.....	33
Tabel 4.6 Data permintaan histori bebek potongan 1/4.....	33
Tabel 4.7 Data permintaan histori malon.....	33
Tabel 4.8 Hasil perhitungan <i>error</i>	37
Tabel 4.9 Hasil peramalan periode 85-91.....	37
Tabel 4.10 <i>Safety stock</i>	38
Tabel 4.11 Biaya simpan perunit.....	39
Tabel 4.12 <i>Shortage cost</i>	39
Tabel 4.13 Perbandingan total biaya persediaan.....	41
Tabel 4.14 Daftar responden kuesioner <i>blackbox</i> UMKM Dapur Mas Budi	43
Tabel 4.15 Hasil kuesioner pengujian <i>black box</i> UMKM Dapur Mas Budi.....	43
Tabel 4.16 Hasil perhitungan skor kuesioner pengujian <i>black box</i> UMKM Dapur Mas Budi.....	44
Tabel 4.19 Daftar responden <i>black box user</i>	44
Tabel 4.20 Hasil kuesioner pengujian <i>black box user</i>	45
Tabel 4.21 Hasil perhitungan skor kuesioner pengujian <i>black box user</i>	46
Tabel 4.22 Perbandingan nilai biaya pemesanan, biaya simpan dan <i>shortage</i> <i>cost</i>	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Pola peramalan	12
Gambar 3.1 Kerangka Penelitian	26
Gambar 3.2 Diagram alir pengolahan data	27
Gambar 3.3 Diagram alir perancangan aplikasi	28
Gambar 4.1 Grafik permintaan ayam pedaging jantan	34
Gambar 4.2 Grafik permintaan ayam kampung	35
Gambar 4.3 Grafik permintaan bebek potongan 1/2	35
Gambar 4.4 Grafik permintaan bebek potongan 1/4	35
Gambar 4.5 Grafik permintaan malon	36
Gambar 4.6 Halaman <i>home</i>	41
Gambar 4.7 Halaman <i>input</i> permintaan	42
Gambar 4.8 Halaman <i>input</i> stok	42
Gambar 4.9 Halaman Data Biaya	42
Gambar 4.10 Grafik perbandingan total biaya persediaan	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran I Data Permintaan Historis.....	L-1
Lampiran II Perhitungan Peramalan	L-4
Lampiran III <i>Listing Program</i>	L-45