

PENERAPAN METODE EOQ TERHADAP PENGADAAN  
PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RESTORAN HUNGRY  
JEFF DI SURABAYA

**Diajukan Sebagai Salah Satu Prasyarat  
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi**



OLEH :

DANI NOVIANTO

11126006

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA

SURABAYA

2015

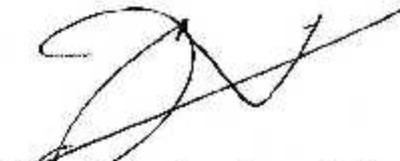


**LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI**

Nama : Dani Novianto  
NPM : 11126006  
Fakultas : Ekonomi  
Jurusan : Akuntansi  
Judul Skripsi : Penerapan Metode EOQ Terhadap Pengadaan Persediaan Bahan Baku pada Restoran Hungry Jeff Surabaya

**Pembimbing**

**Tanggal : 24 Mei 2015**

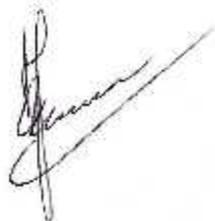


(Drs. Ec. Soedjono Rono, M.M)

**Mengetahui :**

**Ketua Jurusan:**

**Tanggal: 24 Mei 2015**



(Dra. Jeanne A.W., Msi., Ak)

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang di tulis oleh Dani Novianto dengan NPM: 11126006

Telah diuji pada tanggal 29 Mei 2015

Dinyatakan LULUS oleh:

Ketua Tim Penguji



Drs. Misrin Hariyadi, SE., M, Ak.

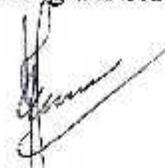
Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi



(Dra. Maria Widyastuti, M.M)

Ketua Program Studi



(Dra. Jeanne A. W., M.Si., Ak)

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

### PENERAPAN METODE EOQ TERHADAP PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RESTORAN HUNGRY JEFF DI SURABAYA

Telah diuji dan dipertahankan dihadapan

Tim penguji skripsi

Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika

Jurusan Akuntansi

Pada hari Jumaat, 29 Mei 2015

Disusun Oleh:

Nama : Dani Novianto

NPM : 11126006

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Akuntansi

Tim Penguji:

1. Dra. Jeanne A Wawolangi, M.Si., Ak.

2. Drs. Ec. Soedjono Rono., M.M.

3. Drs. Misrin Hariyadi, SE., M, Ak.



## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Dani Novianto  
Fakultas / Prodi : Ekonomi / Akuntansi  
Alamat Asli : Pacar Kembang 89 – 91 Surabaya  
No. Identitas (KTP/SIM) : 3578100711920005

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

### PENERAPAN METODE EOQ TERHADAP PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RESTORAN HUNGRY JEFF DI SURABAYA

Adalah merupakan hasil karya sendiri yang belum pernah dipublikasikan baik secara keseluruhan maupun sebagian dalam bentuk jurnal, working paper atau bentuk lain yang dipublikasikan secara umum. Skripsi (Tugas akhir) ini sepenuhnya merupakan karya intelektual saya dan seluruh sumber yang menjadi rujukan dalam karya ilmiah ini telah saya sebutkan sesuai kaidah akademik yang berlaku umum, termasuk para pihak yang telah memberikan kontribusi pemikiran pada isi, kecuali yang menyangkut ekspresi kalimat dan desain penulisan.

Apabila kemudian hari terbukti bahwa saya ternyata melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain seolah – olah hasil pemikiran saya sendiri, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika termasuk pencabutan gelar kesarjanaan

Demikian pernyataan ini saya nyatakan secara benar dengan penuh tanggungjawab dan integritas.

Surabaya, 29 Mei 2015

Hormat Saya,



DANI NOVLANTO

## DATA MAHASISWA

Bersama ini saya sampaikan data sebagai berikut:

1. Nama : Dani Novianto
2. NPM : 11126006
3. Tempat/Tanggal Lahir : Surabaya, 7 November 1992
4. Alamat : Pacar Kembang 8991
5. No. Telp : 08983959805
6. Jurusan : Akuntansi
7. Fakultas : Ekonomi
8. Judul Skripsi (Bahasa Indonesia):

### PENERAPAN METODE EOQ TERHADAP PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RESTORAN HUNGRY JEFF DI SURABAYA

Demikian data ini saya buat dengan sebenarnya, dan dapat  
sebagaimana mestinya.

Surabaya, 29 Mei 2015

(DANI NOVIANTO)



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan rahmat yang diberikannya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan Skripsi yang berjudul: *“Penerapan Metode EOQ terhadap Pengadaan Persediaan pada Restoran Hungry Jeff di Surabaya*

Laporan ini disusun sebagai syarat kelulusan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (SE) program strata satu (S1) Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Dharma Cendika.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini, antara lain adalah sebagai berikut:

1. Rm. Dr. Yustinus Budi Hermanto. M.M. selaku Rektor Universitas Katolik Dharma Cendika
2. Bapak Drs.Ec. Soedjono Rono., M. selaku dosen pembimbing yang telah mengorbankan waktu, tenaga, pikiran untuk membimbing serta memberikan saran dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Maria Widyastuti., M.M. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Dharma Cendika.
4. Ibu Dra. Jeanne A Wawolangi, M.Si., AKS selaku Ketua Program Studi Akuntansi Universitas Katolik Dharma Cendika.
5. Ibu Bangkit Tri Pramesti selaku Tata Usaha Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Dharma Cendika.





6. Bapak Martinus Sony E, S.E., selaku Dosen Wali pada tahun akademik 2014/2015 yang banyak membantu dalam perwalian setiap semester.
7. Ibu Dra. Jeanne A Wawolangi, M.Si., Ak selaku dosen penguji 1 (satu) yang sudah banyak membantu memberikan kritik dan saran terhadap skripsi saya.
8. Bapak Drs. Ec. Soedjono Rono., MM. selaku dosen penguji 2 (dua) yang banyak membantu memberikan masukan didalam perbaikan skripsi.
9. Bapak Drs. Misrin Hariyadi, SE., M, Ak selaku dosen penguji 3 (tiga) yang juga banyak membantu memberikan masukan didalam perbaikan skripsi.
10. Pimpinan dan staff Restoran Hungry Jeff yang telah memberikan kesempatan kepada penulis melakukan penelitian berkenaan dengan penyusunan skripsi ini serta kesediaannya memberikan data dan informasi yang dibutuhkan selama penelitian.

Surabaya, Mei 2015

Penulis

## ABSTRAK

Ketersediaan persediaan bahan baku sangat penting bagi proses produksi, karena produk yang dihasilkan adalah pendapatan dari perusahaan. Kekosongan persediaan bahan baku akan mengakibatkan terganggunya proses produksi dan akan mempengaruhi pendapatan yang diperoleh perusahaan. Oleh karena itu persediaan bahan baku harus diperhatikan jumlahnya. Persediaan bahan baku yang ada tidak boleh terlalu besar dan terlalu kecil.

Restoran Hungry Jeff sebagai obyek penelitian dimana Restoran Hungry Jeff merupakan restoran cepat saji dengan menu makanan yang special dengan kualitas yang tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Restoran Hungry Jeff belum merencanakan dengan baik pengadaan persediaan bahan bakunya sehingga berakibat pada ketidakefisienan biaya yang dikeluarkan untuk persediaan. Selain itu pengiriman persediaan bahan baku dari supplier sering terlambat sehingga menyebabkan terhambatnya proses produksi, hilangnya kesempatan untuk menjual dan berdampak langsung pada perolehan laba perusahaan.

Dengan kondisi yang seperti ini Restoran Hungry Jeff harus mengatur dan merencanakan tingkat persediaan. Metode Economic Order Quantity (EOQ) sebagai alat bantu perencanaan persediaan diharapkan dapat menentukan jumlah ideal bahan baku yang dipesan dengan biaya yang paling rendah. Selain itu perlu direncanakan pula besarnya persediaan pengaman (Safety Stock) sebagai pelindung dari ketidakpastian permintaan, serta penentuan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan kembali (ROP). Dengan diterapkannya Metode EOQ, persediaan pengaman serta titik pemesanan kembali maka akan menghasilkan efisiensi terhadap biaya persediaan dan proses produksi sehingga akan dicapai peningkatan laba yang optimal.

Kata – kata kunci: Economic Order Quantity (EOQ), persediaan pengaman (Safety Stock), titik pemesanan kembali (ROP)



## ABSTRAK

The availability of raw material inventory is essential for the production process, because the products are revenues of the company. Vacancy inventories of raw materials will lead to disruption of the production process and will affect the income of the company. Therefore the supply of raw materials must be considered in number. Existing inventories of raw materials should not be too big and too small.

Restaurants Hungry Jeff as the object where the restaurant Hungry Jeff is a fast food restaurant with a menu special diet with high quality. The results showed that the restaurant Hungry Jeff has not planned properly inventory procurement of raw materials resulting in inefficiency costs incurred for supplies. Besides delivery of raw material inventory from suppliers often late, causing delays in the production process, the loss of opportunity to sell and have a direct impact on the profitability of the company.

With conditions like this restaurant hungry Jeff must organize and plan inventory levels. Economic Order Quantity method as a tool for inventory planning is expected to determine the ideal amount of raw material ordered with the lowest cost. In addition it should also planned to the amount of stock as a protector of the uncertainty of demand, as well as determining the appropriate time to make a reservation back. With the implementation method of EOQ, safety stock and reorder point it will generate efficiencies on the cost of inventory and production processes that will achieve optimal profit increase.

Words- keywords: Economic Order Quantity (EOQ), safety stock (Safety Stock), reorder point (ROP)



## DAFTAR ISI

### BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Pengertian Persediaan.....	7
2.1.2 Peranan Persediaan.....	8
2.1.3 Klasifikasi Persediaan.....	9
2.1.4 Metode Penilaian Persediaan.....	10
2.1.5 Pengawasan Persediaan.....	12
2.1.6 Pengertian Pengelolaan Persediaan.....	12
2.1.7 Pengendalian Persediaan yang Baik dan Benar.....	15
2.1.8 Pengendalian Bahan Baku.....	20
2.1.9 Safety Stock, Reorder Point, Persediaan Max dan TIC.....	24
2.2 Hasil Penelitian terdahulu atau sebelumnya.....	27
2.3 Rerangka Pemikiran.....	31





## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Obyek Penelitian .....	32
3.2 Pendekatan Penelitian dan Sumber Data .....	32
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	34
3.4 Satuan Kajian.....	35
3.5 Teknik Analisis Data.....	36

## BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	37
4.1.1 Visi dan Misi.....	40
4.1.3 Struktur Organisasi dan Job Description.....	42
4.2 Deskripsi Hasil Penelitian.....	47
4.2.1 Laporan Persediaan.....	48
4.2.2 Bahan Baku yang Digunakan dan Lama Pengiriman.....	49
4.2.3 Biaya Persediaan Bahan Baku.....	49
4.2.4 Laporan Pembelian Bahan Baku.....	51
4.3 Pembahasan dan Analisa Data.....	58
4.3.1 Menentukan Jumlah Pemesanan.....	59
4.3.2 Menentukan Persediaan Pengaman.....	69
4.3.3 Menentukan Titik Pemesanan Kembali.....	71



Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.

## BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan.....	73
5.2 Saran.....	74

## DAFTAR PUSTAKA

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Laporan Persediaan Tenderloin Steak Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	43
Tabel 4.2	Laporan Pembelian Daging Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	46
Tabel 4.3	Biaya Pemesanan Daging Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	48
Tabel 4.4	Biaya Penyimpanan Daging Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	50
Tabel 4.5	Total Biaya Persediaan Daging Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	51
Tabel 4.6	Kebutuhan Daging Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	55
Tabel 4.7	Perhitungan EOQ Daging Sapi Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	57
Tabel 4.8	Biaya Pemesanan Daging dengan Penerapan EOQ Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	59
Tabel 4.9	Biaya Penyimpanan Daging dengan Penerapan EOQ Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	60





Tabel 4.10	Total Biaya Persediaan Daging dengan Penerapan EOQ	
	Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	61
Tabel 4.11	Perbandingan Penghematan Total Biaya Persediaan Daging	
	Restoran Hungry Jeff Tahun 2014.....	63
Tabel 4.12	Perhitungan Safety Stock Daging Restoran Hungry Jeff	
	Tahun 2014.....	65
Tabel 4.13	Perhitungan ROP Daging Restoran Hungry Jeff	
	Tahun 2014.....	66

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Perkembangan dunia usaha saat ini semakin pesat, dengan adanya manajemen yang baik serta dapat bekerja secara efisien dan efektif dapat menunjang berbagai aktivitas perusahaan. Dengan keadaan persaingan usaha yang begitu pesat di dunia usaha tentunya perusahaan akan selalu bersaing untuk meningkatkan operasional perusahaannya. Persaingan tersebut salah satunya disebabkan oleh kemajuan teknologi yang sangat pesat. Munculnya para pesaing-pesaing baru dalam mengembangkan produk-produk yang beranekaragam dan berkualitas. Hal tersebut harus diwaspadai apalagi pada perusahaan-perusahaan pesaing yang bergerak dalam bidang usaha sejenis. Oleh karena itu perusahaan dituntut untuk dapat meningkatkan seluruh aktivitasnya agar mampu bersaing dan dapat mempertahankan kelangsungan hidup perusahaannya. Dan untuk menempatkan perusahaan pada posisi terdepan, perusahaan harus menjalankan kegiatannya dengan memegang teguh prinsip efisiensi dan efektivitas.

Apabila efektivitas dan efisiensi dapat dicapai dengan baik maka penyelewengan yang terjadi dalam perusahaan dapat dihindari atau setidaknya dapat dikurangi. Untuk mencegah terjadinya penyelewengan, maka perusahaan tersebut harus melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap fungsi yang ada dalam perusahaan.





Dimana salah satu tujuan pengendalian adalah untuk mencegah timbulnya kerugian pada perusahaan, yang pada umumnya disebabkan oleh kecurangan, ketidakcermatan dan inefisiensi.

Salah satu permasalahan yang sering dihadapi oleh perusahaan adalah pengelolaan persediaan yang baik. Karena persediaan merupakan asset perusahaan yang cukup besar, sehingga apabila penanganannya tidak dilakukan dengan baik maka dapat menimbulkan kerugian yang cukup besar bagi perusahaan itu sendiri sementara perusahaan sudah cukup baik didalam menyasati keadaan perekonomian yang serba suka maka dapat tetap bertahan hidup.

Persediaan memegang peranan penting bagi perusahaan. Oleh karena itu perlu mendapat perhatian yang besar pula dari perusahaan. Pada dasarnya setiap perusahaan selalu menaruh persediaan karena tanpanya persediaan, perusahaan tidak dapat melakukan transaksi dan masalah perusahaan biasanya dihadapkan pada keadaan dimana perusahaan tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan.

Perusahaan sering mengalami kendala dalam menjalankan kegiatan produksinya. Diantaranya yaitu persediaan yang kurang memadai yang diakibatkan oleh keterlambatan pembelian kembali stok persediaan bahan baku, sehingga dapat memperlambat proses produksi barang jadi. Ataupun perusahaan memiliki terlalu banyak persediaan yang menumpuk digudang sehingga akan mengakibatkan penumpukan persediaan. Suatu pengendalian terhadap persediaan sangat diperlukan oleh perusahaan. Karena persediaan



menentukan dalam kelangsungan operasi perusahaan yang akan selalu berputar dan terus menerus mengalami perubahan. Hal ini dimaksudkan agar perusahaan dapat terus memenuhi permintaan konsumen, oleh karena itu perusahaan harus memiliki persediaan yang memadai.

Restoran Hungry Jeff adalah salah satu dari restoran cepat saji yang banyak diminati oleh konsumen dari segala umur dan kalangan. Bagi restoran ini persediaan merupakan bagian yang sangat penting. Hal ini disebabkan agar perusahaan dapat terus menjaga kesinambungan operasi sehingga dapat terus memenuhi kebutuhan konsumen. Sehingga dengan persediaan yang tepat dapat meminimalkan kekurangan ataupun kelebihan produk yang hendak disajikan. Selain itu juga perlu dijaganya kualitas dari persediaan yang tentu akan menghasilkan produk jadi yang bermutu dan dapat memuaskan konsumen. Maka diperlukannya suatu pengelolaan atas persediaan yang dilakukan secara efektif, efisien dan ekonomis. Oleh sebab itu, diperlukan suatu pemeriksaan untuk mencegah kemungkinan terjadinya kesalahan, kerusakan, maupun keterlambatan persediaan tersebut.

Dengan dilakukannya audit operasional dapat diketahui penyimpangan yang terjadi dan menimbulkan ketidakaktifan, ketidakefisienan, ketidakekonomisan pada kegiatan perusahaan. Melalui evaluasi sistem pengendalian terhadap pengelolaan persediaan ini pula diharapkan dapat memberikan saran dan rekomendasi pada pihak manajemen agar dapat mengambil langkah dan kebijakan tertentu untuk dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari pengelolaan persediaan.



Mengingat bahwa pengendalian persediaan sangat penting bagi perusahaan dalam mencapai efisiensi dan efektivitas, maka penulis tertarik untuk mengangkat hal tersebut dalam sebuah karya tulis ilmiah dengan judul “Penerapan Metode EOQ Terhadap Pengadaan Persediaan Bahan Baku pada Restoran Hungry Jeff Surabaya”

## 1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian mengenai latar belakang yang telah dikemukakan sebelumnya, maka penulis mencoba merumuskan masalah dalam bentuk pernyataan sebagai berikut :

Bagaimana penerapan metode EOQ terhadap pengadaan persediaan bahan baku pada restoran Hungry Jeff?

## 1.3 TUJUAN PENELITIAN

Untuk mengetahui dan mengevaluasi penerapan metode EOQ terhadap persediaan bahan baku pada restoran Hungry Jeff Surabaya



## 1.4 MANFAAT PENELITIAN

Dari hasil penelitian ini penulis mengharapkan memperoleh manfaat sebagai berikut :

### A. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memahami keterkaitan antara teori-teori yang ada dengan aplikasi yang terjadi di lapangan berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku yang telah dilakukan.

### B. Manfaat Praktis

#### 1. Bagi Perusahaan

Manfaat penelitian ini, diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pihak manajemen perusahaan dalam melakukan pengelolaan terhadap persediaan.

#### 2. Bagi Penulis

Dengan penelitian ini, dapat memberikan pengetahuan mengenai proses pengendalian persediaan dalam perusahaan.

#### 3. Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi universitas sebagai tambahan referensi dan dapat memberikan ide untuk pengembangan lebih lanjut bagi rekan-rekan yang akan mengadakan penelitian dimasa mendatang khususnya bagi penelitiannya di Fakultas Ekonomi Universitas Darma Cendika.

## 1.5 RUANG LINGKUP PENELITIAN

Dibawah ini adalah ruang lingkup dari penelitian yang akan dijalankan dimana terdiri dari batasan dan asumsi

Penelitian ini dilakukan di Restoran Hungry Jeff Surabaya yang berada di Mall Ciputra World Surabaya. Penelitian dimulai pada bulan Februari Mei 2015 Peneliti melakukan penelitian ini di Restoran Hungry Jeff Surabaya. Hal ini dimaksudkan agar peneliti dapat fokus dalam satu bagian sehingga data yang diperoleh dapat jelas, mendalam dan memudahkan peneliti untuk mendeskripsikan data yang diperoleh. Peneliti mengobservasi bagaimana pengendalian terhadap persediaan yang dilakukan disana, mewawancarai atau menggali informasi para pegawai khususnya bagaimana menangani masalah persediaan yang ada dalam Restoran Hungry Jeff. Penelitian ini mendeskripsikan bagaimana Restoran Hungry Jeff dalam menjalankan pengendalian persediaan bahan baku dan mendeskripsikan bagaimana penerapan metode EOQ terhadap pengadaan persediaan bahan pada restoran Hungry Jeff sudah berjalan dengan baik tidak?



## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Landasan Teori

##### 2.1.1 Pengertian Persediaan

Secara umum, ~~bara~~ persediaan merupakan salah satu elemen aktiva lancar yang aktif secara terus menerus dibeli, diproduksi dan dijual. Fungsi dari persediaan adalah untuk melepaskan diri dari beberapa tahapan operasional, agar dapat memenuhi permintaan tanpa bergantung pada pihak pihak lain, selain fungsi persediaan juga terdapat sistem yang merupakan serangkaian kebijakan dan pengendalian untuk memantau dan menentukan tingkat persediaan yang harus ~~dijaga~~ persediaan harus diisi, berapa besar pesanan yang harus dilakukan. ~~Persediaan~~ juga merupakan aktiva lancaterbesar dari perusahaan. Beberapa defisnisi persediaan antara lain sebagai berikut :

1. Menurut Kiesq(2002:443),

“Persediaan (Inventory) adalah pos pos aktiva yang dimiliki untuk dijual dalam operasi bisnis normal atau barang yang ~~yang~~ digunakan atau dikonsumsi dalam memproduksi barang yang akan dijual”





2. Menurut Warrar(2005:440),

“Persediaan digunakan untuk mengindikasikan barang dagang yang disimpan untuk kemudian dijual dalam operasi bisnis perusahaan, dan bahan yang digunakan dalam proses produksi atau disimpan untuk tujuan itu”

3. Menurut Soemarso (2002:384)

“Persediaan adalah barang – barang yang dimiliki perusahaan untuk dijual kembali. Untuk perusahaan pabrik, yang termasuk dalam persediaan adalah barang barang yang akan ~~diguna~~ untuk proses produksi selanjutnya”

4. Menurut Firdaus A. Dunia (2004:137)

“Persediaan dapat didefinisikan sebagai aktiva berwujud yang diperoleh perusahaan untuk dijual kembali dalam kegiatan normal perusahaan dan yang diperoleh untuk diproses lebih ~~dan~~ dijual”

Dari definisi persediaan diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa persediaan merupakan barangbarang yang dimiliki perusahaan untuk dijual kembali atau memproduksi barang barang yang akan dijual

### 2.1.2 Peranan Persediaan

Persediaan menurut Barry R ~~and~~ Jay Haizer (2001) dapat memiliki berbagai fungsi penting yang menambah fleksibilitas dari operasi suatu perusahaan yaitu:



1. Untuk memberikan suatu stok barang-barang agar dapat memenuhi permintaan yang diantisipasi akan timbul dari konsumen
2. Untuk memasangkan produksi dengan distribusi
3. Untuk mengambil keuntungan dari potongan jumlah, karena pembelian dalam jumlah besar dapat secara substansial menurunkan biaya produk didalam perusahaan.
4. Untuk melakukan hedging terhadap inflasi dan perubahan harga
5. Untuk menghindari dari kekurangan stok yang dapat terjadi karena cuaca, kekurangan pasokan, masalah mutu pengiriman yang tidak tepat dan lain sebagainya
6. Untuk menjaga agar operasi dapat berlangsung dengan baik dengan menggunakan “barang dalam proses” dalam persediaannya

### 2.1.3 Klasifikasi Persediaan

Dalam perusahaan industri persediaan yang dimiliki dapat dibagi menjadi beberapa bagian yaitu :

#### a. Persediaan Bahan Baku

Adalah bahan baku yang akan digunakan untuk membuat barang jadi. Sebagai contoh apabila kita masuk ke sebuah perusahaan industri garmen, maka bahan bakunya adalah kain. Bila kita masuk ke sebuah perusahaan industri perabotan (mebel) maka bahan bakunya adalah kayu



b. Persediaan Perlengkapan

Adalah barang-barang yang mempunyai fungsi melancarkan proses produksi, misalnya oli mesin, bahan pembersih mesin dll

c. Bahan Penolong

Adalah barang-barang yang juga menjadi bagian dari proses produksi yang nilainya kecil-kecilan misalnya benang dan kancing pada produksi industri garmen

d. Persediaan barang dalam proses

Adalah bahan baku yang mulai diolah ke dalam proses produksi tetapi bahan baku ini belum selesai dikerjakan, misalnya kain yang baru selesai di gunting atau dijahit oleh penjahit pada industri garmen

e. Persediaan barang jadi

Adalah barang yang sudah selesai diproses menjadi barang dagang yang siap dijual kepada konsumen. Misalnya baju, celana dll

## 2.1.4 Metode Penilaian Persediaan

### 2.1.4.1 Cara Penentuan Nilai Persediaan

#### 1. Periodik Sistem

Disebut sistem periodik karena perhitungan jumlah dan nilai persediaan hanya akan diketahui pada akhir periode saja untuk penyiapan pembuatan laporan keuangan



## 2. Perpetual Sistem

Disebut sistem perpetual karena pencatatan akuntansinya dilakukan secara terus menerus baik untuk pencatatan jumlahnya maupun biayanya atau harga pokoknya

### 2.1.4.2 Metode Pencatatan Persediaan

Menurut Soemarso (2002:395), metode pencatatan nilai persediaan adalah sebagai berikut :

#### 1. Metode FIFO (First In First Out)

Metode penetapan harga pokok persediaan yang didasarkan atas anggapan bahwa barang barang terdahulu dibeli akan ~~akan~~ barang yang dijual pertama kali. Dalam metode ini persediaan akhir dinilai dengan harga pokok pembelian yang paling akhir

#### 2. Metode LIFO (Last In First Out)

Metode penetapan harga pokok persediaan yang didasarkan atas anggapan bahwa barangbarang yang dijual pertama kali. Dalam metode ini, persediaan akhir akan dinilai dengan harga pembelian yang terdahulu



### 3. Rata-Rata Tertimbang (Average)

Metode penetapan harga pokok persediaan dimana dianggap bahwa harga pokok rata-rata dari barang yang tersedia akan digunakan untuk menilai harga pokok yang dijual dan yang terdapat dalam persediaan

#### 2.1.5 Pengawasan Persediaan

Perusahaan harus dapat mempertahankan suatu jumlah persediaan yang optimum yang dapat menjamin kebutuhan bagi kelancaran kegiatan dalam jumlah dan mutu yang tepat serta dengan biaya yang serendah rendahnya

Adapun tujuan dari pengawasan persediaan: agar

1. Persediaan selalu ada, sehingga kegiatan produksi tidak berhenti
2. Pembentukan persediaan tidak besar, sehingga biaya yang timbul juga tidak besar
3. Pembelian dalam jumlah kecil untuk menekan biaya pemesanan

#### 2.1.6 Pengelolaan Persediaan

Apotek harus mempunyai produk yang dibutuhkan pasien atau konsumen aspek pengendalian ini jauh lebih sukar diukur dan dikendalikan tetapi sama pentingnya juga, bila pada sebuah apotek umum tidak tersedia obat yang dibutuhkan pasien pada saat mereka membutuhkan, apotek akan kehilangan penjualan. Apabila hal ini sering terjadi lama kelamaan apotek akan kehilangan konsumen. Bila farmasi



rumah sakit tidak mempunyai obat yang dibutuhkan akibatnya bisa bervariasi dari ketidak nyamanan hingga bahaya fisik pada pasien yang membutuhkan obat-obatan darurat penyelamat nyawa. Oleh karena itu pengendalian persediaan yang efektif adalah mengoptimalkan dua tujuan: memperkecil total investasi pada persediaan dan menjual berbagai produk yang benar untuk memenuhi permintaan konsumen

Menjual produk yang benar adalah sama pentingnya, tetapi dengan menekankan pada pengecilan investasi maka analisa keuangan dapat diterapkan dengan baik. Pengontrolan jumlah stok untuk memenuhi kebutuhan dengan cara yang paling ekonomis sangat diperlukan, karena :

1. Bila stok terlalu kecil
  - Permintaan kerap kali tidak terpenuhi sehingga konsumen tidak puas maka kesempatan untuk mendapatkan keuntungan akan hilang
  - Diperlukan tambahan biaya untuk mendapatkan bahan baku dengan cepat agar dapat memuaskan konsumen
2. Bila stok terlalu besar
  - Menyebabkan biaya penyimpanan terlalu tinggi
  - Kemungkinan bahan baku persediaan menjadi rusak atau kadaluarsa
  - Ada resiko bila harga bahan baku persediaan menurun

Dalam pengelolaan persediaan Indrajit (2003:38) mengatakan bahwa ada empat sistem yang umumnya digunakan untuk menentukan pesanan kembali dengan beberapa variasi yaitu :

1. Sistem tinjauan terus menerus adalah peninjauan yang dilakukan secara terus menerus, yang berarti setiap kali perlu dipesan maka harus dipesan
2. Sistem tinjauan periodik adalah peninjauan atau perhitungan kembali dilakukan setiap waktu tertentu, misalnya setiap satu bulan, tiga bulan, enam bulan atau setiap waktu tertentu yang telah ditetapkan
3. Sistem jumlah tetap adalah setiap melakukan pemesanan jumlah yang dipesan selalu sama dan apabila harga satuannya sama, maka harga yang dipesan juga sama
4. Sistem tepat waktu adalah selalu menggunakan konsep tepat waktu yang merupakan bagian dari manajemen tepat waktu, yang diberlakukan pada setiap kegiatan yang berhubungan dengan produksi yaitu tepat waktu dalam pemesanan, pembelian, kedatangan barang dan produksi





## 2.1.7 Pengendalian Bahan Baku

### 2.1.7.1 Pengertian Bahan Baku

Seluruh perusahaan yang memproduksi untuk menghasilkan satu atau beberapa macam produk tertentu akan selalu memerlukan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksinya. Bahan baku merupakan input penting dalam berbagai produksi. Kekurangan bahan baku yang tersedia dapat berakibat terhentinya proses produksi dikarenakan habisnya bahan baku yang akan dipakai dalam pembuatan suatu jenis barang. Akan tetapi terlalu besarnya bahan baku juga bisa mengakibatkan tingginya persediaan dalam perusahaan yang dapat menimbulkan akibat-besiko maupun tingginya biaya yang dikeluarkan perusahaan terhadap persediaan bahan baku tersebut.

Untuk lebih memahami mengenai pengertian bahan baku, maka dibawah ini penulis akan mengemukakan beberapa pendapat mengenai pengertian dari bahan baku :

1. Menurut Suadi (2000:64) bahan baku adalah

“Bahan yang menjadi bagian produk jadi dan dapat di identifikasikan ke produk jadi”

2. Pengertian bahan baku menurut Syamsuddin (2001:281) bahan baku adalah

“Persediaan yang dibeli oleh perusahaan untuk diproses menjadi barang jadi atau produk akhir dari perusahaan tersebut”



3. Menurut Reksohadiprodo (2000:153) bahan baku adalah

“Bahan mentah, komponen, sub perakitan serta pasokan (supplies) yang dipergunakan untuk menghasilkan barang-barang dan jasa-jasa”

Dan perusahaan pun harus dapat mempertahankan suatu jumlah persediaan yang optimal yang dapat menjamin kebutuhan bagi kelancaran kegiatan dalam jumlah dan mutu yang tepat serta dengan biaya serendah-rendahnya.

Pengendalian persediaan dilakukan sejak bahan yang dipesan datang digudang penyimpanan dan pemakaian barang yang dilakukan terus menerus. Dengan pengendalian persediaan, maka membantu perusahaan mencapai tingkat persediaan yang optimal, sehingga tercapai pula efisiensi penggunaan dana dalam proses. Bukan berarti dengan pengendalian persediaan perusahaan dapat menghilangkan resiko yang ditimbulkan akibat kelebihan dan kekurangan persediaan, melainkan resiko yang timbul dapat dikurangi. Jadi, dalam pengendalian persediaan dapat membantu perusahaan mengurangi terjadinya resiko tersebut menjadi sekecil mungkin dengan adanya pengendalian ini.

Dalam pengendalian bahan baku diperlukan adanya kegiatan kegiatan yang saling terpadu dari kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pengendalian bahan baku. Kegiatan yang berhubungan dengan persediaan bahan baku tersebut meliputi perencanaan produksi,



penyusunan schedule operasi produk, dan pengendalian proses produksi. Pelaksanaan pengendalian bahan berbeda-beda setiap perusahaan tetapi secara umum dibedakan menjadi 3 bagian yaitu:

a. Perencanaan jangka panjang

Menyangkut kebijaksanaan perusahaan dalam pengendalian dana untuk persediaan serta fasilitas-fasilitas produksi perusahaan

b. Perencanaan jangka pendek

Merupakan dasar penyusunan schedule produksi dan umumnya merupakan perencanaan tahunan

c. Schedule produksi

Merupakan rencana pelaksanaan dari proses produksi perusahaan

Dalam merencanakan kebutuhan pabrikasi, setiap jenis persediaan harus dianalisis atau dikendalikan secara periodik dengan tujuan sebagai berikut :

a. Meramalkan kebutuhan untuk setiap bulan, triwulan atau tahun berikutnya

b. Menentukan tenggang waktu (Lead Time) perolehan

c. Merencanakan pemakaian selama tenggang waktu

d. Menghitung kuantitas persediaan yang ada

e. Memesan unit-unit yang dibutuhkan

f. Menentukan cadangan atau persediaan pengaman (Safety Stock)



Kebutuhan masa mendatang untuk setiap barang yang dibeli atau dihasilkan memainkan peran utama dalam pengendalian persediaan bahan baku. Jika kebutuhan pemakaian tidak direncanakan secara sistematis, sistem pengendalian terbaik pun tidak akan menjamin terjadinya ketersediaan kuantitas persediaan yang tepat selama dan pada akhir periode mendatang.

Jadi pada umumnya tujuan pengendalian persediaan meliputi :

1. Menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan sehingga akan dapat mengakibatkan terhentinya proses produksi
2. Menjaga supaya persediaan oleh perusahaan tidak terlalu besar sehingga biaya yang timbul dari persediaan tidak terlalu besar pula
3. Menjaga agar pembelian secara kredit dapat dihindari karena dapat mengakibatkan biaya pemesanan yang besar

#### 2.1.7.2 Prinsip Pengendalian Bahan baku

Menurut Matz (2004:230), sistem dan teknik pengendalian persediaan harus didasarkan pada prinsip-prinsip berikut:

1. Persediaan diciptakan dari pembelian bahan baku, suku cadang, dan tambahan biaya pekerja dan overhead untuk mengelola bahan menjadi barang jadi
2. Persediaan berkurang akibat penjualan barang jadi ke konsumen dan kerusakan



3. Perkiraan yang tepat atas skedul penjualan dan produksi merupakan hal yang esensial bagi pembelian, penanganan, dan investasi bahan yang efisien
4. Kebijakan manajemen yang berupaya menciptakan keseimbangan antara keragaman dan kuatitas persediaan bagi operasi yang efisien dengan biaya pemilikan persediaan tersebut merupakan faktor yang paling utama dalam menentukan investasi persediaan
5. Pemesanan bahan merupakan tanggapan terhadap perkiraan dan penyusunan rencana pengendalian produksi
6. Pencatatan persediaan saja tidak akan mencapai pengendalian atas persediaan
7. Pengendalian bersifat komparatif dan relatif, tidak mutlak

#### 2.1.8 Safety Stock, Reorder Point, Persediaan Minimum dan Total Inventory Cost

##### 2.1.8.1 Jumlah Persediaan Pengaman Safety Stock (SS)

Pengertian Safety Stock menurut Rangkyu (2004:10) adalah

“Persediaan tambahan yang diadakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan bahan (Stock Out)”

Sedangkan menurut Assauri (2004:286) pengertian safety stock yaitu

“Persediaan tambahan yang diadakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan bahan (Stock Out)”



Jika terjadi ketidak pastian bahan baku, maka ada kemungkinan terjadi kehabisan persediaan. Untuk menghindari masalah tersebut, perusahaan harus memelihara persediaan pengaman **Safety Stock**. Persediaan pengaman dimaksudkan oleh perusahaan untuk **mencegah** kerugian yang ditimbulkan akibat kekurangan persediaan **Stock Out**, yang mungkin juga disebabkan karena penggunaan bahan baku yang lebih besar dari perkiraan semula, atau keterlambatan penerimaan bahan baku yang dipesan.

Sedangkan faktor yang **menentukan** besarnya persediaan pengaman adalah penggunaan bahan baku **rata-rata** dan waktu tunggu **Lead Time**.

#### 2.1.8.2 Reorder Point (ROP)

Pengertian **Reorder Point (ROP)** menurut **Rangkuty (2004:83)** adalah “Strategi operasi persediaan merupakan titik pemesanan yang harus dilakukan perusahaan sehubungan dengan **Lead Time** dan **Safety Stock**.”

Sedangkan Menurut **Riyanto (2001:83)** **Reorder Point** adalah

“Saat atau titik dimana harus diadakan pemesanan lagi sedemikian rupa sehingga kedatangan atau penerimaan material **pesanan** itu adalah tepat waktu dimana persediaan di **Safety Stock** sama dengan nol.”



Titik ini menunjukkan pada bagaian pembelian untuk mengadakan pemesanan kembali bahan bahan persediaan untuk menggantikan persediaan yang telah digunakan. Untuk menghindari terjadinya kehabisan atau kekurangan persediaan dan untuk meminimalkan biaya penyimpanan, pesanan harus dilakukan pada saat unit terakhir dalam persediaan digunakan.

#### 2.1.8.3 Persediaan Maksimal (Maximum Inventory)

Persediaan maksimal seringkali tidak didasarkan pada pertimbangan efisiensi dan keefektifan kegiatan perusahaan, sehingga persediaan maksimum dalam hal ini hanya didasarkan pada kemampuan perusahaan saja terutama kemampuan keuangan perusahaan. Dengan mengetahui persediaan maksimal kita dapat menetapkan persediaan optimum dimana perusahaan dapat menghindari kekurangan atau kelebihan bahan baku.

#### 2.1.8.4 Total Inventory Cost (TIC)

Total biaya bahan baku atau Total Inventory Cost (TIC) merupakan perbandingan total persediaan bahan baku menurut metode Economic Order Quantity (EOQ) dan total persediaan bahan baku menurut perusahaan

## 2.2 Hasil Penelitian Terdahulu atau Sebelumnya

Penelitian dilakukan oleh Kukuh Dwiah Setiowati, Mahasiswi Universitas Airlangga Surabaya, tahun 2006. Dengan judul penelitian “Penerapan Struktur Pengendalian Intern Pada Sistem Persediaan Bahan Baku Untuk Menunjang Pengendalian Fiskal Bahan Baku Pada UD Legong Bali Di Sidoarjo” dengan hasil penelitian sebagai berikut :

Persediaan bahan baku merupakan aktiva yang bernilai tinggi bagi UD legong Bali – Sidoarjo. Hal ini disebabkan persediaan merupakan bahan utama perusahaan dalam melakukan aktivitas operasionalnya. Selain itu persediaan merupakan bahan utama perusahaan dalam melakukan aktivitas operasionalnya. Selain itu persediaan bahan baku juga berperan penting untuk kelancaran proses produksi. Oleh sebab itu segala kegiatan yang berhubungan dengan kebutuhan akan persediaan bahan baku harus ditangani dengan benar.

Serangkain prosedur pengelolaan bahan baku diperlukan untuk menangani persediaan bahan baku tersebut, yang meliputi prosedur pembelian bahan baku, prosedur penyimpanan bahan baku, dan prosedur pengeluaran bahan baku untuk proses produksi. Agar prosedur pengelolaan persediaan bahan baku berjalan dengan tertib dan benar maka diperlukan struktur pengendalian intern.





Struktur pengendalian intermenurut Arens & Loebbecke (1996:261) mencakup lima kategori dasar kebijakan dan prosedur yang dirancngdan digunakan oleh manajemen untuk memberikan keyakinan yang memadai bahwa tujuan pengendalian dapat dipenuhi. Kelima kategori ini disebut sebagai komponen struktur pengendalian intern yang terdiri dari (1) Lingkungan pengendalian, (2) Penetapan resiko oleh manajemen, (3) Sistem informasi dan komunikasi akuntansi, (4) Aktivitas pengendalian, (5) Pemantauan

Persamaan :

- Sama-sama membahas mengenai pengelolaan persediaan bahan baku

Perbedaan:

- Subyek Penelitian berbeda
- Tidak meneliti mengenai pengendalian fisik bahan baku



Penelitian dilakukan oleh Finny Tanu Wijaya, Mahasiswa Universitas Katolik Darma Cendika, tahun 2019 dengan judul penelitian “Manajemen Persediaan untuk Efisiensi Biaya pada PT Ketabangkali Electronics” dengan hasil penelitian sebagai berikut :

Perusahaan belum cukup efisien dalam melakukan perencanaan persediaan. Hal ini dapat diketahui dari total biaya actual yang lebih besar dari pada total persediaan bila menerapkan metode EOQ. Dengan menerapkan metode EOQ maka perusahaan akan memperoleh penghematan yang cukup berarti terhadap total biaya yang timbul oleh karena pengaman persediaan tersebut.

Perhitungan yang tepat dalam menentukan jumlah persediaan yang optimal dapat diketahui dengan jelas jumlah bahan baku yang sebaiknya dibeli, jumlah persediaan pengaman yang sebaiknya disediakan, dan kapan sebaiknya pembelian dilakukan kembali.

Manajemen persediaan yang terencana dan terkendali akan menjaga arus produksi agar dapat berjalan dengan lancar, sehingga kepuasan konsumen terhadap produk yang dihasilkan perusahaan dapat dipertahankan, bahkan bisa ditingkatkan. Dengan demikian pendapatan yang diperoleh perusahaan menjadi optimal.



Persamaan :

- Sama- sama membahas tentang persediaan bahan baku
- Sama – sama membahas bagaimana cara perusahaan membuat persediaan menjadi lebih efektif dan efisien

Perbedaan :

- Subyek penelitian berbeda
- Tidak membahas mengenai manajemen persediaan



Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.

## 2.3 Rerangka Pemikiran

Gambar 2.1

