

Optimasi Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu dengan Metode *Economic Order Quantity*(EOQ) pada *Celebriti Bakery*

NI LUH ERNA WATI, RATNA KOMALA DEWI, NI WAYAN PUTU ARTINI

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana

Jl. PB. Sudirman Denpasar 80232

Email : niluhernawati@gmail.com

ratnakomala61@gmail.com

Abstract

Optimization of Wheat Flour Raw Material Inventory with The Economic Order Quantity (EOQ) Method at *Celebriti Bakery*

Raw material inventory control is important to determine and guarantee the availability of raw materials in the right quantity and time. Wheat flour is the main raw material that are used and hence highest expenditure at *Celebriti Bakery*. This study aims to determine the actual inventory control of wheat flour, the economical inventory control of wheat flour with the Economic Order Quantity (EOQ) method, and potential cost savings of wheat flour inventory at *Celebriti Bakery*. The study was conducted using descriptive and quantitative methods. Based on study result, *Celebriti Bakery* orders 1.750 kg of wheat flour per order with purchase frequency of 34 times. *Celebriti Bakery* sets safety stock of 200 kg, reorders when the supply is 250 kg, and has maximum inventory of 2.000 kg. The EOQ method suggests the economic order is 3.111 kg per order with purchase frequency 19 times. The analysis suggests 161,13kg safety stock, 322,26 kg reorder point and 3.272,13 kg maximum inventory. *Celebriti Bakery* currently spends Rp 3.406.140,00 for wheat flour inventory cost. The EOQ method shows potential cost saving of Rp 526.805,00 or 15%. *Celebriti Bakery* needs to optimize the supply of wheat flour with the EOQ method to save the cost of wheat flour inventory.

Keyword : *wheat flour, economic order quantity, inventory cost.*

1. Pendahuluan

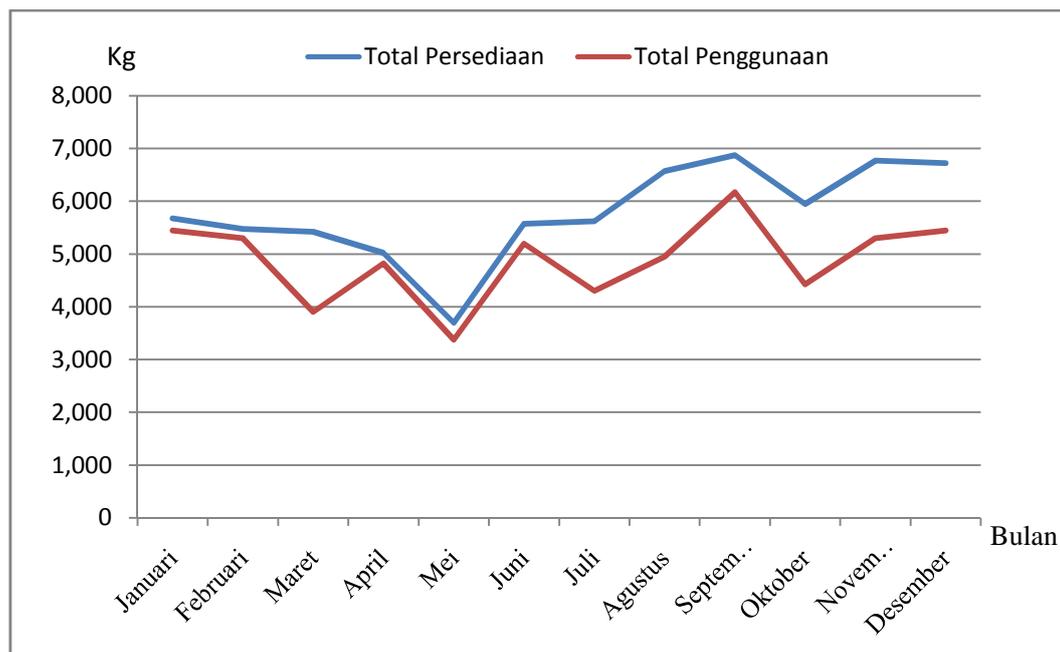
1.1 Latar Belakang

Menurut Fajrin (2016), persediaan adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual, persediaan barang yang masih dalam pengerjaan, atau persediaan bahan baku yang menunggu dalam proses produksi. Persediaan bahan baku harus selalu tersedia sesuai dengan kebutuhan untuk menunjang proses produksi. Menurut Lubis (2008), persediaan bahan baku yang terlalu besar dibandingkan kebutuhan perusahaan akan menambah biaya persediaan. Demikian pula sebaliknya, persediaan yang terlalu kecil dapat mengakibatkan kemacetan produksi.

Kelangsungan proses produksi suatu perusahaan tidak akan terganggu apabila perusahaan mampu mengendalikan persediaan bahan baku. Menurut Herjanto (2008), pengendalian persediaan merupakan rangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan, dan berapa besar pesanan harus diadakan. Pengendalian persediaan bahan baku bertujuan untuk menentukan dan menjamin tersedianya persediaan bahan baku dalam kuantitas dan waktu yang tepat.

Salah satu metode yang dapat digunakan dalam pengendalian persediaan bahan baku yaitu metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Menurut Ritawiyati (2018), metode EOQ merupakan salah satu metode untuk mengetahui jumlah persediaan bahan baku terbaik yang dibutuhkan perusahaan untuk menjaga kelancaran produksinya dengan biaya yang ekonomis.

Celebriti *Bakery* merupakan salah satu perusahaan agribisnis yang bergerak di bidang industri yang mengolah tepung terigu dalam proses produksinya. Tepung terigu merupakan bahan baku utama dengan penggunaan bahan dan dana terbesar pada Celebriti *Bakery* tahun 2019. Berikut grafik persediaan dan penggunaan tepung terigu pada Celebriti *Bakery* tahun 2019 pada Gambar 1.



Gambar 1.
Grafik Persediaan dan Penggunaan Tepung Terigu pada Celebriti *Bakery* Tahun 2019

Grafik pada Gambar 1 tersebut memiliki pola yang relatif sama. Persediaan tepung terigu menurun, penggunaan juga menurun. Begitu pula sebaliknya, persediaan tepung terigu meningkat, penggunaan tepung terigu juga meningkat. Jarak antara persediaan dan penggunaan tepung terigu menunjukkan

adanya kelebihan persediaan tepung terigu. Semakin besar jarak tersebut, maka semakin besar kelebihan persediaan tepung terigu.

Kelebihan persediaan atau persediaan akhir tepung terigu pada *Celebriti Bakery* pada kisaran 175 kg hingga 1.625 kg dengan rata-rata persediaan akhir 895,83 kg. Terdapat enam bulan yang memiliki persediaan akhir yang lebih besar dari rata-rata persediaan akhir. Semakin besar jarak diatas rata-rata, maka semakin besar dana yang tertanam pada persediaan, sehingga biaya persediaan tepung terigu akan semakin besar dan tidak efisien. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis untuk mengefisienkan atau menghemat biaya persediaan tepung terigu dengan melakukan optimasi persediaan tepung terigu melalui pengendalian persediaan untuk memperoleh persediaan yang optimal. Salah satu metode yang dapat digunakan yaitu metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah, maka rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana pengendalian persediaan tepung terigu yang aktual pada *Celebriti Bakery* ?
2. Bagaimana pengendalian persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Celebriti Bakery*?
3. Seberapa besar penghematan biaya persediaan tepung terigu pada *Celebriti Bakery* dengan menerapkan pengendalian persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang masalah dan perumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui.

1. Pengendalian persediaan tepung terigu yang aktual pada *Celebriti Bakery*.
2. Pengendalian persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Celebriti Bakery*.
3. Besarnya penghematan biaya persediaan tepung terigu pada *Celebriti Bakery* dengan menerapkan pengendalian persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

2. Metode Penelitian

2.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di *Celebriti Bakery* yang berlokasi di Pertokoan Bumi Dalung Permai Blok E No. 7, Jalan Perum Dalung Permai, Dalung, Kuta Utara, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Penentuan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja atau *purposive sampling*. Waktu penelitian dilakukan dari bulan Februari sampai dengan bulan April 2020.

2.2 Data dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kuantitatif. Data kuantitatif berupa data jumlah persediaan, harga pembelian, jumlah pembelian, penggunaan, dan biaya persediaan bahan baku tepung terigu. Data kuantitatif yang digunakan yaitu data Celebriti Bakery tahun 2019. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari manajer dan staf administrasi Celebriti Bakery. Data sekunder diperoleh dari data dokumentasi Celebriti Bakery. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara, dokumentasi, dan observasi.

2.3 Variabel Penelitian dan Pengukuran

Variabel penelitian dan pengukuran dalam penelitian ini yaitu jumlah pemesanan ekonomis (EOQ), frekuensi pembelian, persediaan pengaman (*safety stock*), titik pemesanan kembali (*reorder point*), persediaan maksimum (*maximum inventory*), total biaya persediaan aktual, total biaya persediaan normatif, dan penghematan biaya persediaan.

2.4 Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan mendeskripsikan data untuk menjawab tujuan penelitian yang pertama dan metode kuantitatif melalui pengukuran dengan metode EOQ untuk menjawab tujuan penelitian yang kedua dan ketiga.

2.4.1 Analisis pengendalian persediaan tepung terigu yang ekonomis

1. Economic order quantity

Menurut Gitosudarmo (2002), *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk dilaksanakan pada setiap kali pembelian. Menurut Rangkuti (2004), EOQ merupakan metode yang digunakan untuk menentukan jumlah pembelian bahan mentah pada setiap kali pesan dengan biaya yang paling rendah. Rumus EOQ sebagai berikut.

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times i}} \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan:

- EOQ = jumlah pemesanan ekonomis (kg)
- R = kebutuhan tepung terigu per tahun (kg)
- S = biaya pemesanan per sekali pesan (Rp)
- P = harga tepung terigu per kg (Rp)
- i = persentase biaya penyimpanan

2. *Frekuensi pembelian*

Menurut Carter (2009), penetapan frekuensi pembelian bahan baku didasarkan pada kebutuhan bahan baku per tahun dan kuantitas pemesanan atau pembelian ekonomis. Penetapan frekuensi pembelian ditentukan dengan membagi kebutuhan bahan baku per tahun dengan EOQ. Rumus frekuensi pembelian sebagai berikut.

$$F = \frac{R}{E} \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

- F = frekuensi pembelian
- R = kebutuhan tepung terigu per tahun (kg)
- EOQ = jumlah pemesanan yang ekonomis (kg)

3. *Persediaan pengaman (safety stock)*

Menurut Slamet (2007), *safety stock* yaitu jumlah persediaan bahan minimum yang harus dimiliki oleh perusahaan untuk menjaga kemungkinan keterlambatan datangnya bahan baku. Penentuan persediaan pengaman dilakukan dengan menghitung kebutuhan tepung terigu per hari yang diperoleh dengan membagi kebutuhan tepung terigu dengan jumlah hari kerja selama setahun. Rumus *safety stock* adalah sebagai berikut.

$$SS = \text{kebutuhan per hari} \times LD \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

- SS = *safety stock* tepung terigu (kg)
- LD = *lead time* atau waktu tunggu (hari)

4. *Titik pemesanan kembali (reorder point)*

Menurut Riyanto (2001), *reorder point* adalah titik dimana harus diadakan pesanan kembali sedemikian rupa sehingga kedatangan atau penerimaan material yang dipesan itu tepat pada waktu dimana persediaan diatas *safety stock*. Titik pemesanan kembali ditentukan dengan pemakaian rata-rata selama waktu tunggu dan persediaan pengaman dengan rumus *reorder point* sebagai berikut.

$$Reorder\ Point = (LD \times AU) + SS \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan:

- LD = *lead time* atau waktu tunggu
- AU = *average unit* atau kebutuhan tepung terigu per hari (kg)
- SS = *safety stock* atau persediaan pengaman tepung terigu (kg)

5. *Persediaan maksimum (maximum inventory)*

Menurut Assauri (2008), persediaan maksimum yaitu jumlah persediaan yang paling banyak yang bisa di simpan digudang perusahaan. Rumus persediaan maksimum sebagai berikut.

$$MI = EOQ + SS \dots \dots \dots (5)$$

Keterangan:

MI = *maximum inventory* atau persediaan maksimum tepung terigu (kg)

EOQ = jumlah pemesanan ekonomis tepung terigu (kg)

SS = *safety stock* atau persediaan pengaman tepung terigu (kg)

2.4.2 Analisis penghematan biaya persediaan

1. Total biaya persediaan aktual

Total biaya persediaan aktual dapat diketahui dengan menjumlahkan total biaya pemesanan dan total biaya penyimpanan dengan rumus sebagai berikut.

$$TIC \text{ aktual} = \text{biaya pemesanan} + \text{biaya penyimpanan} \dots (6)$$

2. Total biaya persediaan normatif

Total biaya persediaan normatif dapat diketahui dengan menggunakan rumus TIC normatif sebagai berikut.

$$TIC \text{ normatif} = \frac{R}{Q} + \frac{P}{2} \dots \dots \dots (7)$$

Keterangan:

TIC = *total inventory cost* (total biaya persediaan)

R = jumlah kebutuhan tepung terigu (kg)

S = biaya pemesanan tepung terigu per sekali pesan (Rp)

Q = jumlah pemesanan tepung terigu yang ekonomis (EOQ)

P = harga tepung terigu per kg (Rp)

i = persentase biaya penyimpanan

3. Penghematan biaya persediaan

Besarnya penghematan biaya persediaan yang dicapai sebelum dan sesudah menggunakan metode EOQ dapat diketahui dengan mengurangi total biaya aktual dengan total biaya normatif. Rumus penghematan biaya persediaan sebagai berikut.

$$\text{Efisiensi Biaya} = TIC \text{ aktual} - TIC \text{ normatif} \dots \dots \dots (8)$$

Keterangan:

TIC aktual = total biaya persediaan yang sesungguhnya

TIC normatif = total biaya persediaan dengan menggunakan metode EOQ

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Pengendalian Persediaan Tepung Terigu yang Aktual pada Celebriti Bakery

Celebriti *Bakery* melakukan pembelian tepung terigu dengan frekuensi pembelian sebanyak 34 kali dan jumlah pembelian sebesar 59.500 kg pada tahun 2019. Rata-rata frekuensi pembelian yaitu dua hingga tiga kali per bulan. Celebriti

Bakery memesan tepung terigu dalam satu kali pembelian sebesar 1.750 kg dengan harga Rp 7.120 per kilogram. Pemesanan tepung terigu memerlukan waktu tunggu (*lead time*) selama satu hari. Total penggunaan tepung terigu pada tahun 2019 sebesar 58.650 kg.

Persediaan maksimum (*maximum inventory*) tepung terigu yang dimiliki oleh *Celebriti Bakery* sebesar 2.000 kg. Persediaan minimum atau persediaan pengaman sebesar 200 kg. *Celebriti Bakery* melakukan pemesanan kembali (*reorder point*) pada saat persediaan tepung terigu sebesar 250 kg. Total biaya pemesanan tepung terigu yang dikeluarkan pada tahun 2019 sebesar Rp 2.596.240,00. Total biaya penyimpanan tepung terigu yang dikeluarkan pada tahun 2019 sebesar Rp 809.900,00.

3.2 Analisis Pengendalian Persediaan Tepung Terigu yang Ekonomis dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) pada Celebriti Bakery

Economic Order Quantity (EOQ) merupakan jumlah pemesanan tepung terigu yang paling ekonomis untuk dilakukan pada setiap pembelian atau pemesanan. Untuk menghitung jumlah pemesanan yang ekonomis tepung terigu pada *Celebriti Bakery* tahun 2019, data yang dibutuhkan yaitu kebutuhan tepung terigu selama satu tahun sebesar 58.650 kg, harga tepung terigu sebesar Rp 7.120,00, biaya pemesanan per sekali pesan sebesar Rp 76.360,00, dan persentase biaya penyimpanan sebesar 13%. Berdasarkan hasil perhitungan, jumlah pemesanan ekonomis (EOQ) tepung terigu yang sebaiknya dilakukan *Celebriti Bakery* tahun 2019 sebesar 3.111 kg.

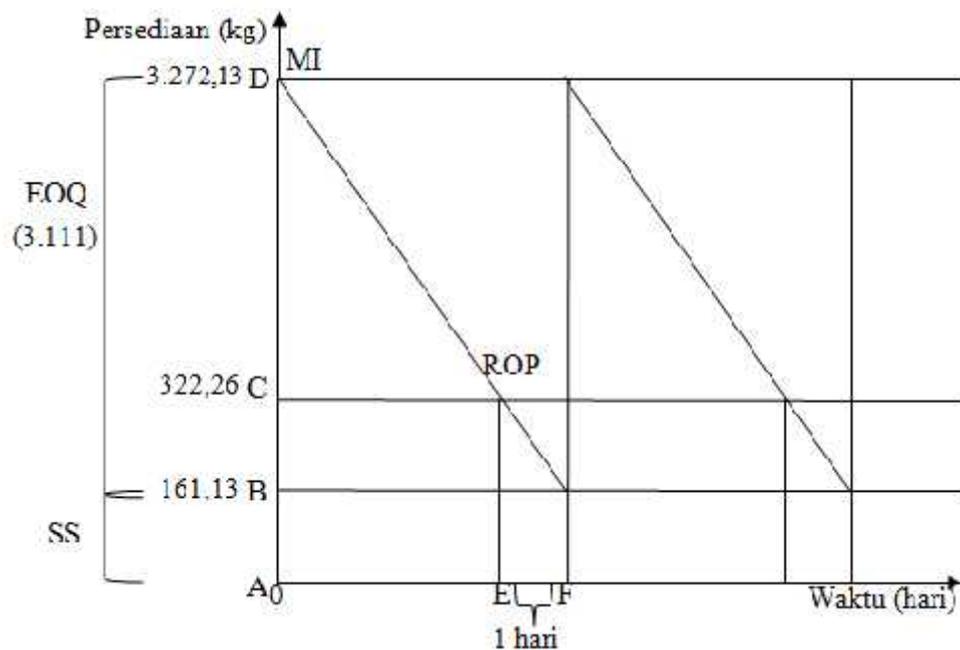
Frekuensi pembelian merupakan berapa kali dilakukan pembelian atau pemesanan tepung terigu. Untuk menghitung frekuensi pembelian tepung terigu pada *Celebriti Bakery* tahun 2019, data yang dibutuhkan yaitu kebutuhan tepung terigu selama satu tahun sebesar 58.650 kg dan jumlah pembelian ekonomis (EOQ) sebesar 3.111 kg. Berdasarkan hasil perhitungan, frekuensi pembelian yang ekonomis yang sebaiknya dilakukan *Celebriti Bakery* pada tahun 2019 sebanyak 19 kali.

Persediaan pengaman (*safety stock*) merupakan jumlah persediaan terendah yang harus dimiliki. Untuk menghitung persediaan pengaman (*safety stock*) tepung terigu pada *Celebriti Bakery* tahun 2019, data yang dibutuhkan yaitu pemakaian tepung terigu per hari sebesar 161,13 kg/hari dan waktu tunggu (*lead time*) selama satu hari. Berdasarkan hasil perhitungan, besarnya persediaan pengaman (*safety stock*) tepung terigu yang sebaiknya dimiliki oleh *Celebriti Bakery* sebesar 161,13 kg.

Titik pemesanan kembali (*reorder point*) merupakan titik dimana perlu dilakukan pemesanan kembali. Untuk menghitung titik pemesanan kembali (*reorder point*) tepung terigu pada *Celebriti Bakery* tahun 2019, data yang dibutuhkan yaitu waktu tunggu (*lead time*) selama satu hari, kebutuhan rata-rata sebesar 161,13 kg/hari, dan *safety stock* sebesar 161,13 kg. Berdasarkan hasil perhitungan, titik pemesanan kembali (*reorder point*) yang sebaiknya dilakukan oleh *Celebriti Bakery* pada tahun 2019 yaitu pada saat persediaan tepung terigu sebesar 322,26 kg.

Persediaan maksimum (*maximum inventory*) merupakan jumlah persediaan tertinggi yang harus dimiliki oleh *Celebriti Bakery*. Untuk menghitung persediaan maksimum (*maximum inventory*) tepung terigu pada tahun 2019, data yang dibutuhkan yaitu jumlah pemesanan ekonomis (EOQ) sebesar 3.111 kg dan persediaan pengaman (*safety stock*) sebesar 161,13 kg. Berdasarkan hasil perhitungan, persediaan maksimum (*maximum inventory*) bahan baku tepung terigu yang sebaiknya dimiliki oleh *Celebriti Bakery* pada tahun 2019 sebesar 3.272,13 kg.

Berdasarkan perhitungan yang sudah dilakukan terhadap persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan metode EOQ, berikut hubungan antara *Economic Order Quantity* (EOQ), *safety stock* (SS), *reorder point* (ROP), dan *maximum inventory* (MI) pada Gambar 2.



Gambar 2.

Grafik Hubungan antara EOQ, *Safety Stock* (SS), *Reorder Point* (ROP), dan *Maximum Inventory* (MI) Tepung Terigu pada *Celebriti Bakery*

Berdasarkan pada Gambar 2, dapat dilihat besarnya persediaan maksimum tepung terigu pada titik D sebesar 3.272,13 kg. Pada saat persediaan tepung terigu mencapai ROP pada titik C sebesar 322,26 kg, *Celebriti Bakery* harus melakukan pemesanan kembali untuk menghindari terjadinya keterlambatan bahan baku tepung terigu. Jumlah pemesanan yang ekonomis (EOQ) bahan baku yang sebaiknya dilakukan sebesar 3.111 kg yang memerlukan waktu tunggu selama satu hari. Selama waktu tunggu tersebut, bahan baku yang digunakan sebesar 161,13 kg. Persediaan pengaman yang sebaiknya dimiliki saat mencapai titik B sebesar 161,13 kg. Persediaan pengaman ini merupakan persediaan minimum yang sebaiknya dimiliki *Celebriti Bakery*. Pada saat bahan baku yang dipesan tiba, maka persediaan

bahan baku tepung terigu akan kembali ke titik D yang merupakan persediaan maksimum.

3.3 Analisis Penghematan Biaya Persediaan Tepung Terigu

Penghematan biaya persediaan merupakan selisih antara total biaya persediaan sebelum dan sesudah menggunakan metode EOQ. Untuk menghitung penghematan biaya persediaan tepung terigu, data yang dibutuhkan yaitu total biaya persediaan yang sesungguhnya (total biaya persediaan aktual) dan total biaya persediaan dengan metode EOQ (total biaya persediaan normatif).

Pada keadaan aktual tahun 2019, total biaya pemesanan tepung terigu yang dikeluarkan sebesar Rp 2.596.240,00 dan total biaya penyimpanan yang dikeluarkan sebesar Rp 809.900,00. Total biaya persediaan aktual yang sesungguhnya dikeluarkan *Celebriti Bakery* pada tahun 2019 sebesar Rp 3.406.140,00. Berdasarkan perhitungan total biaya persediaan normatif dengan metode EOQ, diperoleh total biaya persediaan yang sebaiknya dikeluarkan *Celebriti Bakery* tahun 2019 sebesar Rp 2.879.334,57. Total biaya persediaan ini terdiri atas total biaya pemesanan sebesar Rp 1.439.573,77 dan total biaya penyimpanan sebesar Rp 1.439.770,80.

Penghematan biaya persediaan tepung terigu dapat diperoleh dengan mengurangi total biaya persediaan aktual dengan total biaya persediaan normatif. Berdasarkan perhitungan, penghematan biaya persediaan yang dapat diperoleh *Celebriti Bakery* apabila menerapkan metode EOQ sebesar Rp 526.805,63 atau 15%.

Berdasarkan hasil analisis pengendalian persediaan tepung terigu yang aktual dan persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan metode EOQ pada *Celebriti Bakery*, berikut perbandingan hasil analisis pada Tabel 1.

Tabel 1.
Perbandingan Pengendalian Persediaan Tepung Terigu yang Aktual dan Persediaan Tepung Terigu yang Ekonomis pada *Celebriti Bakery* Tahun 2019

Analisis	Persediaan Tepung Terigu yang Aktual	Persediaan Tepung Terigu yang Ekonomis	Selisih	
			Unit	Persentase (%)
Pembelian EOQ (kg)	1.750,00	3.111,00	1.361,00	77,78
Bahan Frekuensi (Kali)	34,00	19,00	15,00	44,11
Baku Jumlah (kg)	59.500,00	59.109,00	391,00	0,66
<i>Safety stock</i> (kg)	200,00	161,13	38,87	19,43
<i>Reorder Point</i> (kg)	250,00	322,26	72,26	28,90
<i>Maximum Inventory</i> (kg)	2.000,00	3.272,13	1.272,13	63,60
<i>Total Inventory Cost</i> (Rp)	3.406.140,00	2.879.334,57	526.805,63	15,00

Berdasarkan Tabel 1 diatas, dapat diketahui bagaimana perbandingan persediaan tepung terigu yang aktual dan persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan metode EOQ pada *Celebriti Bakery*. Persediaan bahan baku yang ekonomis dengan metode EOQ yaitu dengan melakukan pemesanan tepung terigu sebesar 3.111 kg per

sekali pesan, *safety stock* yang sebaiknya tersedia sebesar 161,13 kg, *reorder point* yang sebaiknya dimiliki sebesar 322,26 kg, dan *maximum inventory* sebesar 3.272,13 kg. Penerapan metode EOQ pada persediaan tepung terigu dapat memberikan penghematan biaya persediaan tepung terigu sebesar Rp 526.805,63 atau 15%.

4. Simpulan dan Saran

4.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pengendalian persediaan tepung terigu yang aktual pada Celebriti *Bakery* di antaranya jumlah pemesanan tepung terigu per sekali pesan sebesar 1.750 kg per sekali pesan dengan frekuensi pembelian 34 kali. Persediaan pengaman sebesar 200 kg, melakukan pemesanan kembali pada saat persediaan sebesar 250 kg, dan persediaan maksimum sebesar 2.000 kg.
2. Pengendalian persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan metode EOQ pada Celebriti *Bakery* di antaranya jumlah pemesanan yang ekonomis tepung terigu per sekali pesan yang sebaiknya dilakukan sebesar 3.111 kg, frekuensi pembelian sebanyak 19 kali. Jumlah persediaan pengaman yang sebaiknya sebesar 161,13 kg. Titik pemesanan kembali yang sebaiknya sebesar 322,26 kg. Jumlah persediaan maksimum yang sebaiknya sebesar 3.272,13 kg.
3. Penghematan biaya persediaan tepung terigu yang dapat diperoleh oleh Celebriti *Bakery* dengan menerapkan pengendalian persediaan tepung terigu yang ekonomis dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) sebesar Rp 526.805,63 atau 15%.

4.2 Saran

Saran yang dapat digunakan sebagai rekomendasi bagi Celebriti *Bakery* diantaranya sebagai berikut.

1. Celebriti *Bakery* sebaiknya lebih memperhatikan pengendalian persediaan tepung terigu yang dilakukan untuk menghindari tertanamnya biaya persediaan yang terlalu besar.
2. Celebriti *Bakery* sebaiknya melakukan pengendalian persediaan tepung terigu dengan menggunakan metode EOQ dengan menentukan jumlah pemesanan yang ekonomis, frekuensi pembelian, jumlah persediaan pengaman, titik pemesanan kembali, persediaan maksimum yang tepat, dan mengoptimalkan pemanfaatan gudang penyimpanan tepung terigu agar tidak terdapat ruang yang kurang termanfaatkan atau persediaan yang terlalu berlebihan.
3. Celebriti *Bakery* perlu melakukan optimasi persediaan tepung terigu untuk memperoleh penghematan biaya persediaan. Penghematan biaya persediaan perlu disertai manajemen keuangan yang baik dengan mengalokasikan untuk keperluan lainnya.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Celebriti *Bakery*, dosen dan staf Fakultas Pertanian Universitas Udayana, keluarga, dan teman-teman yang telah membantu dan memberikan semangat dalam penelitian ini. Semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat.

Daftar Pustaka

- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Carter, William. 2009. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Fajrin, Eldwidho dan Achmad Slamet. 2016. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Perusahaan Roti Bonansa. *Manajemen Analysis Journal*. Vol. 5 No. 4. Hal 289-298.
- Gitosudarmo, Indriyo. 2002. *Manajemen Operasi*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Herjanto, Eddy. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Ketiga. Jakarta: Grasindo.
- Lubis, Agustalina Nora. 2018. Pengaruh Pelaksanaan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dalam Menunjang Kelancaran Proses Produksi Pada Usaha Kampung Kaos Madina (KKM) Panyabungan. *Jurnal LPPM UGN*. Vol. 8 No. 3. Hal. 1-10.
- Rangkuti, Freddy. 2004. *Manajemen Persediaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Ritawiyati, Sri Maryanti, dan Muhammad Thamrin. 2018. Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Sebagai Dasar Pengendalian Bahan Baku Tepung Terigu (Studi Kasus *Home Industry* Roti Sekarsari Kampar). *Jurnal Ilmu Komputer dan Bisnis*. Vol. 9 No. 2. Hal 2059-2069.
- Riyanto, Bambang. 2001. *Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE.
- Slamet, Achmad. 2007. *Penganggaran Perencanaan dan Pengendalian Usaha*. Semarang: Unnes Press.