

INTISARI

Persaingan industri jasa makanan dan minuman yang semakin ketat membuat pelaku industri harus melakukan berbagai inovasi supaya bisa tetap bersaing dengan industri yang lain. Salah satu inovasi industri jasa makanan dan minuman adalah dengan menggunakan bahan makanan alami sebagai bahan dasar pembuatan makanan dan minuman. Bahan makanan alami termasuk bahan yang *perishable* dan memerlukan penanganan yang khusus jika dibandingkan dengan bahan yang *non-perishable*. Salah satu cara yang bisa digunakan untuk penanganan *perishable goods* adalah dengan melakukan *inventory management* atau pengelolaan persediaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan metode *Inventory Management System* dan parameter yang tepat untuk pusat *Distribution Center* Waroeng Spesial Sambal “SS” Area Yogyakarta.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini antara lain analisis ABC-VED, Uji Normalitas, peramalan *demand* menggunakan metode peramalan yang paling sesuai dengan pola data dengan indikator nilai MAPE yang terkecil, serta analisis manajemen persediaan dengan menggunakan *continuous review system* dan *periodic review system*.

Hasil dari penelitian ini adalah terdapat 10 bahan baku yang termasuk kategori AV. Untuk sistem manajemen persediaan *continous review system* memberikan nilai *Potential Loss* yang lebih kecil yaitu sebesar Rp. 5.308.823 jika dibandingkan dengan metode *periodic review system* yang sebesar Rp. 20.434.121. Lalu untuk nilai *Total Inventory Cost* metode *continous review system* juga menghasilkan nilai yang minimum sebesar Rp. 9.835.969 jika dibandingkan metode *periodic review system* yang sebesar Rp. 10.080.107 sehingga metode *continous review system* cocok digunakan untuk Waroeng Spesial Sambal “SS” Area Yogyakarta.

Kata kunci: bahan baku, rumah makan berjaringan, pengendalian inventori, *perishable*, peramalan.

ABSTRACT

The tight competition that have been increasing in the food and beverage service industry makes industry players have to make various innovations in order to remain competitive with other industries. One of the innovations in the food and beverage service industry is to use natural food ingredients as a basis for making food and drinks. Natural foods include perishable ingredients and require special handling when compared with non-perishable ingredients. One way that can be used to handle perishable goods is to do inventory management. The purpose of this study was to determine the Inventory Management System method and the appropriate parameters for the Distribution Center Waroeng Spesial Sambal “SS” in Yogyakarta area.

The methods used in this study include ABC-VED analysis, normality test, demand forecasting using the forecasting method that best fits the data pattern with the smallest MAPE value indicator, and inventory management analysis using continuous review system and periodic review system.

The results of this study are 10 raw materials which are included in the AV category. For Inventory Management System, continuous review system provides a smaller Potential Loss value of Rp. 5.308.823 when compared to the periodic review system method which is Rp. 20.434.121. Then for the value of Total Inventory Cost, the continuous review system also produces a minimum value of Rp. 9.835.969 if compared to the periodic review system which is Rp. 10.080.107 so that the continuous review system is suitable for Special Waroeng Sambal “SS” Yogyakarta Area.

Keywords: raw materials, branched restaurants, inventory control, perishable, forecasting.