

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
BAB I: PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Pertanyaan Penelitian	5
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian	6
1.6. Lingkup Penelitian	7
1.7. Sistematika Penulisan	7
BAB II: LANDASAN TEORI	9
2.1. Kerangka Teoretis	9
2.1.1. Pengertian Restoran	9
2.1.2. Konsep Bahan Baku Makanan <i>Perishable</i>	13
2.1.3. Konsep Penyimpanan Bahan Baku Makanan	20
2.1.4. Persediaan	24
2.1.5. Manajemen Persediaan	27
2.1.6. Peramalan	40
2.2. Kajian Penelitian Terdahulu	47
2.3. Kerangka Penelitian	48
BAB III: METODE PENELITIAN DAN PROFIL PERUSAHAAN	52
3.1. Desain Penelitian	52
3.2. Metode Pengumpulan Data	53
3.3. Instrumen Penelitian	55



NADYA PUTRI UTAMIE O, Wakhid Slamet Ciptono, M.B.A, M.P.M, Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

NADYA PUTRI UTAMIE O, Wakhid Slamet Ciptono, M.B.A, M.P.M, Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

3.4.	Metode Analisis Data	57
3.5.	Profil Perusahaan	58
3.6.	Struktur Organisasi	66
BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN		71
4.1.	Deskripsi Data.....	71
4.1.1.	Data Bahan Baku Makanan <i>Perishable</i>	75
4.1.2.	Data Permintaan dan Pemesanan Bahan Baku Makanan <i>Perishable</i>	77
4.1.3.	Data Biaya Operasional.....	79
4.2.	Pembahasan	84
4.2.1.	Analisis ABC	84
4.2.2.	Analisis Peramalan.....	87
4.2.3.	Analisis Sistem Tinjauan Berkelanjutan (Q) dengan Pendekatan Probabilistik.....	94
4.2.4.	Perbandingan Metode Usulan dengan Kondisi Aktual Perusahaan....	103
BAB V: KESIMPULAN		109
5.1.	Kesimpulan	109
5.2.	Implikasi.....	110
5.3.	Keterbatasan	111
5.4.	Saran.....	112
DAFTAR PUSTAKA		113
LAMPIRAN.....		115