

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MENGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER
QUANTITY (EOQ) PADA RUMAH MAKAN
PADANG SALERO BASAMO**

***ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY CONTROL
USING THE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
METHOD AT SALERO BASAMO PADANG
RESTAURANT***

Oleh
ANGGIO ILHAM
61201022009357

SKRIPSI



**JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK**

2026

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MENGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER
QUANTITY (EOQ) PADA RUMAH MAKAN
PADANG SALERO BASAMO**

***ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY CONTROL
USING THE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
METHOD AT SALERO BASAMO PADANG
RESTAURANT***

Oleh
ANGGIO ILHAM
61201022009357

SKRIPSI

Telah disahkan dan disetujui pada:

Tempat : Depok

Tanggal : 13 Juli 2026

Dosen Pembimbing

Ketua Jurusan

Maya Andini Kartikasari, SP., MM
NIDN/NUPTK: 2954761662230212

Drs. Henky Hendrawan, MM, M.SI
NIDN/NUPTK: 7048743644130093

Mengetahui,
Ketua
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Gici

Prof. Dr. Abdul Hamid, M.s
NIDN/NUPTK: 2017065701

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MENGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER
QUANTITY (EOQ) PADA RUMAH MAKAN
PADANG SALERO BASAMO**

***ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY CONTROL
USING THE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
METHOD AT SALERO BASAMO PADANG
RESTAURANT***

Oleh
ANGGIO ILHAM
61201022009357

SKRIPSI

Telah diujikan pada:

Tempat : Depok

Tanggal : 13 Juli 2026

Ketua Penguji

Anggota Penguji

Drs. Henky Hendrawan, MM, M.SI

NIDN/NUPTK: 7048743644130093

Heirunissa, S.Si, MM

NIDN/NUPTK: 1849758659300062

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

Drs. Henky Hendrawan, MM, M.SI

NIDN/NUPTK: 7048743644130093

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama lengkap : Anggio Ilham

NIM : 61201022009357

Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan
Metode *Economic Order Quantity* (Eoq) Pada Rumah Makan
Padang Salero Basamo

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Hasil penelitian dan penulisan dari skripsi saya adalah murni hasil pemikiran saya yang dikuatkan dengan adanya cek plagiasi sesuai dengan aturan yang berlaku di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI.
2. Hasil Penelitian dan penulisan dari skripsi saya ini, dengan ini dialihkan hak nya kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI untuk paten dan juga hal-hal yang berkaitan.
3. Penulisan hasil penelitian ini (skripsi) telah mengikuti kaidah-kaidah yang berlaku di lingkungan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI.
4. Apabila dikemudian hari, bahwa hasil penelitian ini dan penulisan skripsi ini mempunyai kesamaan atau terdapat unsur penjiplakan terhadap karya ilmiah orang lain, maka dengan ini saya siap menerima sanksi berupa:
 - a. Pencabutan gelar kesarjanaan saya yang telah saya terima.
 - b. Pencabutan ijasah saya sesuai dengan aturan atau undang-undang yang berlaku.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Depok, 13 Juli 2026

ANGGIO ILHAM

SURAT PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN BUATAN (AI)

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama lengkap : Anggio Ilham

NIM : 61201022009357

Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan
Metode *Economic Order Quantity* (Eoq) Pada Rumah Makan
Padang Salero Basamo

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Dalam penulisan hasil karya ilmiah saya, saya dibantu dengan menggunakan Kecerdasan. Buatan (Artificial Intelligence/AI).
2. Aplikasi Kecerdasan Buatan (Artificial Intelligence / AI) yang saya pergunakan adalah: ChatGPT. Termasuk aplikasi AI dalam olah data.
3. Dalam penulisan karya ilmiah ini, saya TIDAK menerapkan SALIN-TEMPEL (copy paste) hasil Kecerdasan Buatan (Artificial Intelligence / AI) kedalam tulisan saya.
4. Seluruh isi, analisa, argumen, data dan kesimpulan yang terdapat dalam karya ilmiah saya, merupakan hasil pemahaman, kajian, dan tanggung jawab penulis secara penuh. Tidak ada bagian dari penulisan ini yang dihasilkan sepenuhnya oleh Kecerdasan Buatan (Artificial Intelligence /AI) tanpa pengawasan, pemrosesan, atau evaluasi ulang oleh penulis.
5. Apabila dikemudian hari, terdapat pelanggaran terhadap prinsip etika akademik, termasuk penggunaan Kecerdasan Buatan (Artificial Intelligence / AI) secara tidak tepat yang merupakan bentuk ketidakjujuran ilmiah, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan peraturan yang berlaku di lingkungan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Depok, 13 Juli 2026

ANGGIO ILHAM

Nama lengkap : Anggio Ilham
NIM : 61201022009357
Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (Eoq) Pada Rumah Makan Padang Salero Basamo

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengendalian persediaan bahan baku pada Rumah Makan Padang Salero Basamo di Terminal Bubulak menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety Stock*, *Reorder Point* (ROP), dan *Ordinary Least Square* (OLS). Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem persediaan berdasarkan perkiraan kebutuhan harian menyebabkan biaya persediaan sebesar Rp3.567.350 per tahun. Penerapan metode EOQ dapat menurunkan biaya persediaan menjadi Rp548.850 per tahun, sehingga menghasilkan penghematan sebesar Rp3.018.500 per tahun.

Penerapan *Safety Stock* dan *Reorder Point* membantu menjaga ketersediaan bahan baku dan mengurangi risiko kehabisan stok. Dengan demikian, metode EOQ dinilai lebih efisien dan layak digunakan sebagai dasar pengendalian persediaan bahan baku pada Rumah Makan Padang Salero Basamo.

Kata Kunci: *Economic Order Quantity* (EOQ), persediaan bahan baku, efisiensi biaya, *safety stock*, *reorder point*.

ABSTRACT

This study aims to analyze raw material inventory control at Padang Salero Basamo Restaurant in Bubulak Terminal using the *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety Stock*, *Reorder Point* (ROP), and *Ordinary Least Square* (OLS) methods. The study employed a quantitative descriptive approach with data collected through observation, interviews, and documentation.

The results show that the existing inventory system, based on estimated daily requirements, resulted in annual inventory costs of IDR 3,567,350. The application of the EOQ method reduced inventory costs to IDR 548,850 per year, resulting in annual savings of IDR 3,018,500.

The implementation of *Safety Stock* and *Reorder Point* helps maintain raw material availability and reduce the risk of stockouts. Therefore, the EOQ method is considered more efficient and suitable as a basis for raw material inventory control at Padang Salero Basamo Restaurant.

Keywords: *Economic Order Quantity* (EOQ), raw material inventory, cost efficiency, *safety stock*, *reorder point*.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan kemudahan yang diberikan, sehingga skripsi yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Rumah Makan Salero Basamo” dapat diselesaikan. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW sebagai teladan dalam kesabaran dan akhlak yang mulia.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen pada Program Studi S1 Manajemen STIE GICI Business School. Dalam proses penyusunannya, penulis menyadari masih terdapat berbagai kekurangan. Namun melalui usaha, doa, dan dukungan dari banyak pihak, penelitian ini dapat diselesaikan hingga tahap akhir.

Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat memberikan gambaran mengenai pengelolaan persediaan bahan baku yang lebih terencana sehingga biaya operasional dapat dikelola secara lebih efisien. Penulis berharap hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Mildy Rifa'I, S.E selaku ketua yayasan Nusa Jaya Depok
2. Prof. Dr. Abdul Hamid, M.s selaku ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI.
3. Ibu Maya Andini Kartikasari, SP., MM., sebagai dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan dan bimbingan sepanjang proses penulisan dan penyelesaian skripsi ini.
4. Seluruh Bapak dan Ibu dosen yang telah berkontribusi melalui pengajaran dan pembinaan akademik selama masa studi.
5. Ibu Ermita selaku pemilik Rumah Makan Salero yang telah berkontribusi secara signifikan dalam proses pengumpulan data penelitian.
6. Kedua orang tua beserta keluarga besar yang selalu memberikan dukungan dan doa yang tiada henti.
7. Seseorang dengan NIM 61201022009372 yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat selama proses penyusunan skripsi.
8. Sahabat-sahabat penulis, yaitu Andika Aldiansyah, Faundra Dio Pratama, dan Muhammad Galih, yang senantiasa memberikan dukungan, semangat, serta bantuan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
9. Ibu Alin Djafar Maku, yang senantiasa memberikan nasihat, arahan, motivasi, serta perhatian kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

10. Rekan-rekan seperjuangan, yaitu Restu Fajar Ramadhan, Dendi Yuhendi, dan Aditya Pehat, yang telah menjadi motivator, memberikan semangat, dukungan, serta kebersamaan selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan dalam penyusunan skripsi ini sehingga masih perlu perbaikan. Oleh sebab itu, masukan serta saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan di masa mendatang. Penulis berharap skripsi ini dapat menjadi sumber informasi yang berguna dan bermanfaat serta menjadi bagian dari proses pembelajaran yang terus berlanjut.

Depok, 13 Juli 2026

ANGGIO ILHAM

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Judul Skripsi	i
Lembar Pengesahan Skripsi	ii
Lembar Pengujian Skripsi	iii
Lembar Pernyataan.....	Error! Bookmark not defined.
Lembar Pernyataan Penggunaan Kecerdasan Buatan (AI)	v
Lembar Abstrak.....	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	iix
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Maksud dan Tujuan Penelitian	8
1.5.1 Maksud Penelitian.....	8
1.5.2 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	9
1.7 Sistematika Penulisan.....	10
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 12
2.1 Landasan Teori	12
2.1.1 Manajemen Operasi dan Produksi	12
2.1.3 Fungsi-fungsi Persediaan Bahan Baku	13
2.1.4 Jenis-jenis Persediaan	15
2.1.5 Biaya-biaya Persediaan.....	16
2.1.6 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persediaan.....	17
2.1.7 Metode EOQ	18
2.1.8 Safety Stock Persediaan Pengamanan	18
2.1.9 Titik Pemesanan Kembali atau <i>Reorder Point</i> (ROP)	19
2.2 Penelitian Terdahulu.....	19
2.3 Kerangka Konseptual	25
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	 28

3.1 Desain dan Jenis Penelitian	28
3.2 Objek, Jadwal dan Lokasi Penelitian	28
3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian	29
3.3.1 Jenis Penelitian	29
3.3.2 Sumber Data	30
3.4 Teknik Pengumpulan Data	30
3.5 Teknik Analisis Data	31
3.5.1 Metode Ordinary Least Square	32
3.6 Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	33
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
4.1 HASIL PENELITIAN	37
4.1.1 Gambaran Umum Responden dan Lokasi Penelitian	37
4.1.2 Rantai Pasok Rumah Makan Padang Salero Basamo	38
4.2 Analisis Data	39
4.2.1 Analisis Biaya Pemesanan Rumah Makan Padang Salero Basamo	40
4.2.2 Analisis Biaya Penyimpanan	41
4.2.3 <i>Safety Stock</i>	44
4.2.4 Total Biaya Persediaan Menurut Kebijakan Rumah Makan Padang Salero Basamo	45
4.2.5 Analisis Persediaan Bahan Baku Dengan Metode EOQ	46
4.2.6 Analisis Biaya Pemesanan Menggunakan Metode EOQ	48
4.2.7 Analisis Biaya Penyimpanan Menggunakan Metode EOQ	49
4.2.8 Frekuensi Pemesanan	50
4.2.9 <i>Safety Stock</i>	52
4.2.10 Total Biaya Persediaan (<i>Total Inventory Cost</i>)	53
4.2.11 Titik Pemesanan Kembali (<i>Reorder Point</i>)	54
4.3 Rangkuman Hasil Perbandingan Rumah Makan Padang Salero Basamo ... Dan Metode EOQ	57
4.3.1 Perbandingan Jumlah Optimal Bahan Baku Dan Frekuensi Pemesanan	57
4.3.2 Perbandingan Total Biaya Persediaan (TIC)	57
4.3.3 Analisis Peramalan Penjualan	58
4.4 Penentuan Jumlah Pemesanan Ekonomis (EOQ)	67
4.4.1 Analisis Biaya Pemesanan Menggunakan Metode EOQ	69
4.4.2 Analisis Biaya Penyimpanan Menggunakan Metode EOQ	71
4.4.3 Frekuensi Pemesanan	72
4.4.4 <i>Safety Stock</i>	74
4.4.5 Total Biaya Persediaan (<i>Total Inventory Cost</i>)	75
4.4.6 Titik Pemesanan Kembali	76

4.5 Pembahasan	78
4.6 Interpretasi Hasil Penelitian	80
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1 Kesimpulan.....	82
5.2 Saran.....	83
 DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN.....	87

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Data Pembelian Bahan Baku Rumah Makan Padang Salero Basamo Periode Tahun (30 Hari Operasional)	5
Tabel 1.2 Frekuensi Pembelian Bahan Baku Rumah Makan Padang Salero Basamo Periode Tahun 2025 (30 Hari Operasional)	5
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	21
Tabel 3.1 Jadwal Penelitian.....	28
Tabel 4.1Komponen Biaya Pemesanan Bahan Baku	40
Tabel 4.2 Biaya Penyimpanan Bahan Baku.....	42
Tabel 4.3Total Persediaan Rumah Makan Padang Salero Basamo	45
Tabel 4.4 Data keterangan Jumlah Pembelian Optimal Berdasarkan Metode EOQ	46
Tabel 4.5 Total Biaya Peresdian Berdasarkan Metode EOQ.....	54
Tabel 4.6 Hasil Perbandingan Jumlah Optimal Bahan Baku (EOQ).....	57
Tabel 4.7 Hasil Perbandingan Total Biaya Persediaan (TIC).....	57
Tabel 4.8 Data Pemakaian Bahan Baku 2025.....	57
Tabel 4.9 Perhitungan OLS Beras.....	58
Tabel 4.10 Proyeksi Kebutuhan Beras Tahun 2026.....	59
Tabel 4.11 Perhitungan OLS Telur	60
Tabel 4.12 Proyeksi Kebutuhan Telur Tahun 2026	61
Tabel 4.13 Perhitungan OLS Daging sapi.....	61
Tabel 4.14 Proyeksi Kebutuhan Daging sapi Tahun 2026.....	62
Tabel 4.15 Perhitungan OLS Cabai	63
Tabel 4.16 Proyeksi Kebutuhan Cabai Tahun 2026.....	64
Tabel 4.17 Perhitungan OLS Santan.....	64
Tabel 4.18 Proyeksi Kebutuhan Santan Tahun 2026.....	65
Tabel 4.19 Perhitungan OLS Minyak	66
Tabel 4.20 Proyeksi Kebutuhan Minyak Tahun 2026	67
Tabel 4.21 Hasil Forecasting Tahun 2026	68
Tabel 4.22 Data Jumlah Pembelian Optimal Berdasarkan Metode EOQ	68
Tabel 4.23 Total Biaya Persediaan Berdasarkan Metode EOQ	75

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Konseptual	26
Gambar 4.1 Rantai Pasok Rumah Makan Padang Salero Basamo	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bukti Observasi	87
Lampiran 2. Data Wawancara.....	88
Lampiran 3. Hasil Cek Plagiarisme	89
Lampiran 4. Kartu Bimbingan Skripsi	90
Lampiran 5. Hasil Daftar Riwayat Hidup	91