

## ABSTRAK

ERALDA WIDJAJA, NIM 2017110021. Analisa Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ di Store Room Hotel Swiss-Belresidences Rasuna Epicentrum. Dibawah bimbingan Tanjung Prasetyo, SE, MP.

Ketersediaan layanan yang baik dalam memenuhi kebutuhan konsumen dalam akomodasi salah satunya adalah makanan dan minuman. Penting bagi hotel dalam memberikan layanan tersebut dengan menjaga ketersediaan bahan baku agar dapat memenuhi kebutuhan operasional food and beverage. Persediaan bahan baku dapat dengan cepat habis jika tidak dijaga dengan baik, maka diperlukannya pengendalian persediaan atas bahan baku. Pada dasarnya semua perusahaan melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan dengan tujuan yaitu meminimalkan biaya dan memaksimalkan laba, perencanaan metode EOQ dalam suatu perusahaan akan mampu meminimalisir terjadinya habisnya persediaan sehingga proses operasional dalam perusahaan berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku Hotel Swiss-Belresidences Rasuna Epicentrum dengan metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa dalam pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan masih belum sesuai dengan SOP karena adanya pengambilan barang yang dilakukan oleh petugas departemen lain diluar batas jam pengambilan barang sehingga persediaan di *general store* cepat habis sehingga pada saat pengambilan barang selanjutnya tidak dapat diproses karena persediaan habis dan membuat *purchasing* melakukan pembelian secara langsung (*direct purchase*) menggunakan *cash*. Penerapan metode EOQ dapat memenuhi jumlah permintaan dengan frekuensi yang jarang dilakukan, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan perhitungan metode EOQ nominalnya lebih kecil dibandingkan dengan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan perhitungan aktual.

**Kata Kunci:** Pengendalian persediaan, metode EOQ, Swiss-Belresidences Rasuna Epicentrum iii

## **ABSTRACT**

ERALDA WIDJAJA. NIM 2017110021. Analysis of Raw Material Inventory Control using the EOQ method in the Store Room Hotel Swiss-Belresidences Rasuna Epicentrum. Under the guidance of Mr. Tanjung Prasetyo, SE, MP.

Availability of good services in meeting consumer needs in accommodation, one of the reasons is food and beverage. It is important for hotel to provide these services by maintaining the availability of raw materials in order to meet the operational needs of food and beverages. Inventories of raw materials can quickly run out if not maintained properly, so the need for inventory control over raw materials. Basically all companies carry out inventory planning and control with the aim of minimizing costs and maximizing profits. Planning the EOQ method in a company will be able to minimize the occurrence of inventory running out so that the operational processes in the company run according to the standards set.

This study aims to determine the control of raw material inventory at Swiss-Belresidences Rasuna Epicentrum hotel with the data analysis method used is descriptive qualitative. Data collection techniques used are interviews and documentation. The results of the study indicate that the raw material inventory control that is applied is still not in accordance with the SOP because of the retrieval of goods carried out by other department officers outside the time limit for taking goods so that the inventory in the general store runs out quickly so that when the next taking goods it cannot be processed because the inventory runs out and makes purchasing make a direct purchase using cash. The application of the EOQ method can meet the number of requests with a frequency that is rarely carried out, the ordering costs and storage costs with EOQ method are smaller than the actual ordering costs and storage costs.

Keywords: Inventory Control, EOQ Method, Swiss-Belresidences Rasuna Epicentrum