

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGAKUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
SURAT KETERANGAN PENELITIAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Tugas Akhir	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Batasan Permasalahan	5
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian	6
1.6. Sistematika Penulisan Laporan	6
BAB II KAJIAN LITERATUR.....	8
2.1. Kajian Deduktif.....	8
2.1.1. Pengertian Persediaan	8
2.1.2. Tujuan Persediaan.....	8
2.1.3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persediaan.....	9
2.1.4. Fungsi Persediaan	9
2.1.5. Pengendalian Persediaan.....	10
2.1.6. Tujuan Pengendalian Persiapan	11

2.1.7. Analisis ABC	12
2.1.8. Inventory Turnover	12
2.1.9. Metode Minimum-Maksimum.....	13
2.1.10. Aplikasi Form Inventory.....	16
2.2. Kajian Induktif	16
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1. Objek Penelitian	23
3.2. Identifikasi Masalah	23
3.3. Tahapan Penelitian	23
3.4. Diagram Alur Penelitian	26
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	29
4. 1. Gambaran Umum Perusahaan.....	29
4. 2. Pengumpulalan Data	30
4.2.1. Lead Time	30
4.2.2. Nilai Service Level	31
4.2.3. Pembelian Bahan Baku	32
4.2.4. Konsumsi Bahan Baku.....	35
4. 3. Pengolahan Data.....	38
4.3.1. Klasifikasi ABC.....	38
4.3.2. Perhitungan Inventory Turnover.....	40
4.3.3. Perhitungan Min-Max Stock.....	41
4.3.4. Aplikasi Form Inventory.....	44
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	60
5.1. Analisa Hasil Klasifikasi Menggunakan Metode ABC	60
5.2. Analisis Inventory Turnover	61
5.3. Analisa Perhitungan Menggunakan Metode Min-Max Stock.....	62
5.4. Aplikasi Form Inventory	66

BAB VI PENUTUP	68
6.1. Kesimpulan	68
6.2. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1. Lead Time Bahan Baku Persediaan	30
Tabel 4. 2. Pembelian Persediaan Bahan Baku 2017.....	32
Tabel 4. 3. Pembelian Persediaan Bahan Baku 2017.....	33
Tabel 4. 4. Pembelian Persediaan Bahan Baku 2017.....	34
Tabel 4. 5. Konsumsi Persediaan Bahan Baku 2017	35
Tabel 4. 6. Konsumsi Bahan Baku 2017	36
Tabel 4. 7. Konsumsi Bahan Baku 2017	37
Tabel 4. 8. Pengklasifikasian ABC pada Persediaan Bahan Baku	39
Tabel 4. 9. Perhitungan Inventroy Turnover.....	40
Tabel 5. 1. Bahan Baku yang termasuk kategpri A	60
Tabel 5. 2. Hasil Perhitungan ITO	61
Tabel 5. 3. Hasil Perhitungan Persediaan Bahan Baku Kopi Houseblend.....	62
Tabel 5. 4. Hasil Perhitungan Persediaan Bahan Baku Kopi Single Origin	63
Tabel 5. 5. Hasil Perhitungan Persediaan Bahan Baku Powder Fresh Milk.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Interaksi permintaan dan Lead Time pada penentuan Safety Stock	14
Gambar 3. 1. Alur Penelitian	26
Gambar 3. 2. Diagram Perbandingan pada Bahan Baku	65
Gambar 4. 1. Worksheet Bahan Baku.....	44
Gambar 4. 2 Worksheet Masuk	45
Gambar 4. 3. Worksheet Keluar	45
Gambar 4. 4. Option.....	46
Gambar 4. 5. Ribbon DEVELOPER.....	46
Gambar 4. 6. Visual Basic	47
Gambar 4. 7. Project & Properties	47
Gambar 4. 8. Project Explorer	47
Gambar 4. 9. Properties Window.....	48
Gambar 4. 10. UserForm	48
Gambar 4. 11. Label layout UserForm	49
Gambar 4. 12. CommandButton layout UserForm.....	49
Gambar 4. 13. Pembuatan Label dan Command Button	50
Gambar 4. 14. Memasukan Perintah CommandButton	50
Gambar 4. 15. Tidak boleh mengosongkan tanggal	51
Gambar 4. 16. Shapes	51
Gambar 4. 17. Assign Macro	52
Gambar 4. 18. Macro name.....	52
Gambar 4. 19. Perintah untuk mengaktifkan tombol.....	53
Gambar 4. 20. Contoh menjalankan aplikasi	53
Gambar 4. 21. Worksheet Masuk	54
Gambar 4. 22. VLOOKUP.....	54
Gambar 4. 23. Perintah SUMIFS Masuk	55
Gambar 4. 24. Perintah SUMIFS Keluar	55
Gambar 4. 25. Perintah Perhitungan Akhir.....	56
Gambar 4. 26. Perintah Perhitungan ITO	56
Gambar 4. 27. Save File.....	57

Gambar 4. 28. Save as Type	57
Gambar 4. 29. Option Trust Center	58
Gambar 4. 30. Trust Center Settings.....	58
Gambar 4. 31. Macro Settings	59
Gambar 5. 1. Worksheet Bahan Baku.....	66
Gambar 5. 2. Worksheet Masuk bahan baku Maraville Coffee.....	67
Gambar 5. 3. Worksheet Keluar bahan baku Maraville Coffee.....	67