

## BAB V

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 5.1 Analisa Hasil Klasifikasi Menggunakan Metode ABC

Terdapat 3 bahan baku yang termasuk dalam kategori A pada bahan baku UKM coffee shop. Tabel dibawah ini menunjukkan bahan baku yang termasuk dalam kategori A yang ditandai dengan warna hijau.

Tabel 5. 1. Bahan Baku yang termasuk kategpri A

No	Nama	Volume	Harga (/satuan) (Rp)	Total (Rp)	Persentase	Kategori
1	Kopi Houseblend	246.040 gr	300	73.812.000	31,26	A
2	Fresh Milk	2.332.500 ml	25	58.312.500	24,70	A
3	Kopi Single Origin	54.480 gr	750	40.860.000	17,30	A

Dari tabel diatas didapat bahan baku yang termasuk dalam kategori A yaitu Kopi Housblend, Fresh milk dan Kopi Sinlge Origin. Dari bahan baku tersebut kemudian dihitung dengan menggunakan metode Min-Max Stock.

## 5.2 Analisis Inventory Turnover

Tabel 5. 2. Hasil Perhitungan ITO

No	Bahan Baku	ITO	Long Time (dalam 1 Tahun)	Kategori
1	Powder Red Velvet	18	20,7	Fast Moving
2	Powder Chocolate	24	15,3	Fast Moving
3	Syrup Peppermint	34	10,6	Fast Moving
4	Syrup Lychee	37	9,8	Fast Moving
5	Ice Cream	42	8,7	Fast Moving
6	Syrup Hazelnut	48	7,6	Fast Moving
7	Syrup Vanilla	48	7,6	Fast Moving
8	Syrup Caramel	48	7,6	Fast Moving
9	Syrup Orange	48	7,6	Fast Moving
10	Syrup Blue	60	6,1	Fast Moving
11	Susu Kental Manis	73	5,0	Fast Moving
12	Powder Purple	92	4,0	Fast Moving
13	Powder Matcha	98	3,7	Fast Moving
14	Teh	158	2,3	Fast Moving
15	Kopi Single Origin	176	2,1	Medium Moving
16	Kopi Houseblend	251	1,5	Medium Moving
17	Buah Lemon	273	1,3	Medium Moving
18	Powder Chorcoal	398	0,9	Slow Moving
19	Soda	406	0,9	Slow Moving
20	Air Mineral	886	0,4	Slow Moving
21	Fresh Milk	1333	0,3	Slow Moving

Dari tabel diatas menunjukkan pada bahan baku Powder Red Velvet Powder Chocolate Syrup Peppermint Syrup Lychee Ice Cream, Syrup Hazelnut, Syrup Vanilla, Syrup Caramel, Syrup Orange, Syrup Blue, Susu Kental Manis, Powder Purple, Powder Matcha termasuk dalam kategori *Fast moving* yang ditandai dengan warna biru. Kopi Single Origin, Kopi Houseblend, Buah Lemon termasuk kategori *Medium Moving* ditandai dengan warna hijau. Dan kategori *Slow Moving* ditandai dengan warna kuning terdapat bahan baku Powder Chorcoal, Soda, Air Mineral, Fresh Milk.

### 5.3 Analisa Perhitungan Menggunakan Metode Min-Max Stock

Berdasarkan hasil pengolahan data yang dilakukan, dapat diketahui nilai minimum, maksimum, cadangan pengaman (*safety stock*), *reorder point* (ROP), *order quantity* dan frekuensi pemesanan dari masing-masing bahan baku. Berikut adalah rekapitulasi hasil perhitungan bahan baku dalam kategori A yang dapat dilihat pada tabel berikut ini:

#### 1. Bahan Baku Kopi Houseblend

Tabel 5. 3. Hasil Perhitungan Persediaan Bahan Baku Kopi Houseblend

<b>Kopi Houseblend</b>	
<b>Total Pemakaian</b>	246.040 gram
<b>Rata-rata pemakaian</b>	24.604 gram
<b>Lead time</b>	2 hari (0,067 bulan)
<b>Persediaan Akhir</b>	960 gram
<b>Safety Stock (Min)</b>	340 gram
<b>Max</b>	3.640 gram
<b>Reorder Point</b>	2.000 gram
<b>Order Quantity</b>	3.300 gram
<b>Berapa kali pesan</b>	75 kali

Dari tabel diatas terlihat bahwa persediaan akhir bahan baku kopi houseblend sebesar 960 gram, nilai tersebut berada jauh diatas nilai *safety stock* perhitungan yaitu sebesar 340 gram. Akibatnya, terjadi kelebihan bahan baku kopi houseblend sehingga terjadi penumpukan di storage yang disediakan UKM.

Pada perhitungan menggunakan metode min-max, nilai minimum yang dihasilkan sebesar 340 gram dan nilai maksimum yang dihasilkan sebesar 3.640 gram. Kuantitas pesanan atau *order quantity* (Q) juga mempengaruhi frekuensi pemesanan (F) yang dilakukan dalam satu tahun. Pada perhitungan nilai Q yang dihasilkan adalah sebesar 3.300 gram dengan frekuensi pemesanan 75 kali dalam satu tahun.

## 2. Bahan Baku Kopi Single Origin

Tabel 5. 4. Hasil Perhitungan Persediaan Bahan Baku Kopi Single Origin

<b>Kopi Single Origin</b>	
<b>Total Pemakaian</b>	54.480 gram
<b>Rata-rata pemakaian</b>	5.448 gram
<b>Lead time</b>	2 hari (0,067 bulan)
<b>Persediaan Akhir</b>	620 gram
<b>Safety Stock (Min)</b>	160 gram
<b>Max</b>	890 gram
<b>Reorder Point</b>	525 gram
<b>Order Quantity</b>	730 gram
<b>Berapa kali pesan</b>	75 kali

Dari tabel diatas terlihat bahwa persediaan akhir bahan baku kopi single origin sebesar 620 gram, nilai tersebut berada jauh diatas nilai *safety stock* perhitungan yaitu sebesar 160 gram. Akibatnya, terjadi kelebihan bahan baku kopi single origin sehingga terjadi penumpukan di storage yang disediakan UKM.

Pada perhitungan menggunakan metode min-max, nilai minimum yang dihasilkan sebesar 160 gram dan nilai maksimum yang dihasilkan sebesar 890 gram. Kuantitas pesanan atau *order quantity* (Q) juga mempengaruhi frekuensi pemesanan (F) yang dilakukan dalam satu tahun. Pada perhitungan nilai Q yang dihasilkan adalah sebesar 730 gram dengan frekuensi pemesanan 75 kali dalam satu tahun.

## 3. Bahan Baku Fresh Milk

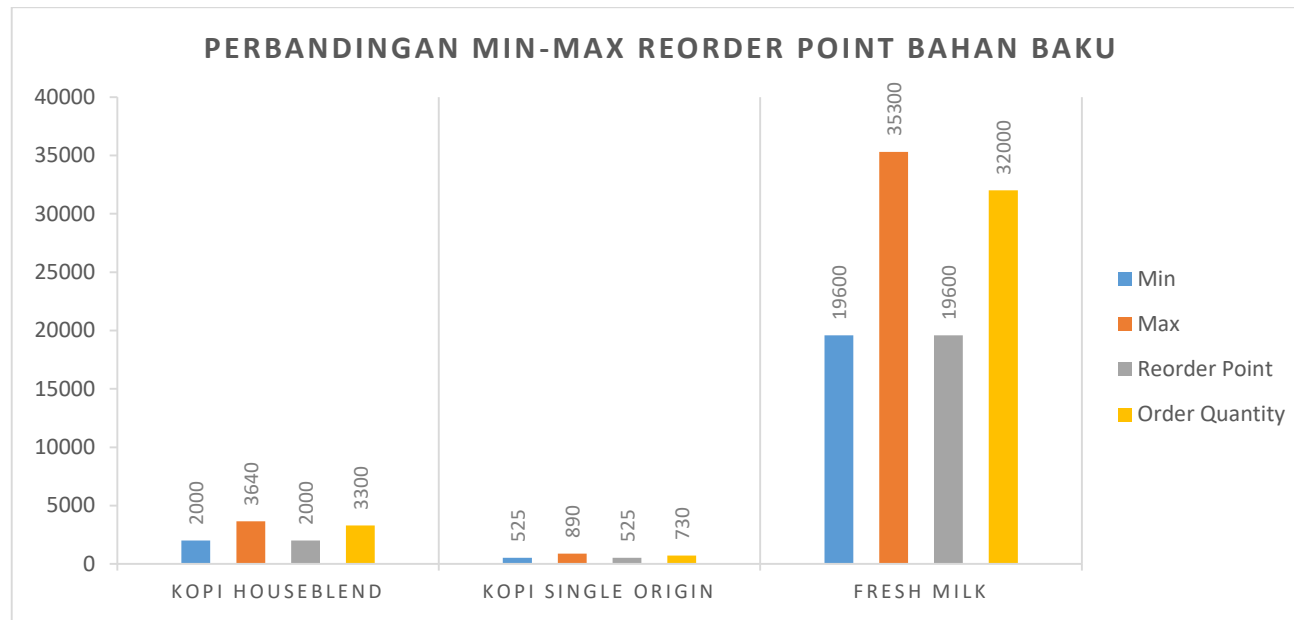
Tabel 5. 5. Hasil Perhitungan Persediaan Bahan Baku Powder Fresh Milk

<b>Fresh Milk</b>	
<b>Total Pemakaian</b>	2.336.000 ml
<b>Rata-rata pemakaian</b>	233.600 ml
<b>Lead time</b>	2 hari (0,067 bulan)
<b>Persediaan Akhir</b>	3.500 ml
<b>Safety Stock (Min)</b>	4.000 ml
<b>Max</b>	35.300 ml
<b>Reorder Point</b>	19.600 ml
<b>Order Quantity</b>	32.000 ml
<b>Berapa kali pesan</b>	75 kali

Dari tabel diatas terlihat bahwa persediaan akhir bahan baku fresh milk sebesar 3.500 ml, nilai tersebut berada dibawah nilai *safety stock* perhitungan yaitu sebesar 4.000 ml. Akibatnya, terjadi kekurangan bahan baku fresh milk sehingga terjadi kekosongan di storage yang disediakan UKM.

Pada perhitungan menggunakan metode min-max, nilai minimum yang dihasilkan sebesar 4.000 ml dan nilai maksimum yang dihasilkan sebesar 35.300 ml. Kuantitas pesanan atau *order quantity* (Q) juga mempengaruhi frekuensi pemesanan (F) yang dilakukan dalam satu tahun. Pada perhitungan nilai Q yang dihasilkan adalah sebesar 32.000 ml dengan frekuensi pemesanan 75 kali dalam satu tahun.

Apabila UKM *coffee shop* menerapkan metode *min-max stock* pada perhitungannya untuk pengendalian persediaan bahan baku, maka bahan baku yang tersedia di storage tidak akan mengalami penumpukan yang berakibat pada menurunnya kualitas bahan baku tersebut yang juga dapat berpengaruh pada pengeluaran biaya yang dirasa merugikan. Juga tidak akan mengalami kekosongan bahan baku yang berakibat merugikan UKM sebab bahan baku tersebut tidak tersedia di storage maupun ketidak tersediaannya dari pihak supplier. Dapat dilihat persediaan bahan baku akhir tahun tanpa dihitung menggunakan *min-max stock* lebih besar dibandingkan dengan perbandingan persediaan bahan baku akhir tahun yang dihitung menggunakan *min-max stock*.



Gambar 3. 1. Diagram Perbandingan pada Bahan Baku

## 5.4 Aplikasi *Form Inventory*

Tujuan dari pembuatan aplikasi *form inventory* adalah untuk mempermudah dalam pengendalian persediaan bahan baku yang terdapat pada UKM Maraville Coffee, sehingga dapat mempermudah pihak UKM dalam pengambilan keputusan terhadap kebijakan pengendalian persediaan bahan baku sebagai upaya *inventory control*. Berikut gambaran *form inventory* yang telah dibuat.

Kode Barang	Nama	Awal	Masuk	Keluar	Akhir	ITO
B001	Kopi Houseblend	0	248.000	246.040	1.960	251
B002	Kopi Single Origin	0	55.100	54.480	620	176
B003	Fresh Milk	0	2.336.000	2.332.500	3.500	1.333
B004	Powder Matcha	0	34.000	33.320	680	98
B005	Powder Purple	0	7.500	7.340	160	92
B006	Powder Red Velvet	0	23.000	20.660	2.340	18
B007	Powder Chocolate	0	57.000	52.600	4.400	24
B008	Powder Chococool	0	12.000	11.940	60	398
B009	Syrup Hazelnut	0	9.750	9.360	390	48
B010	Syrup Vanilla	0	9.750	9.360	390	48
B011	Syrup Caramel	0	9.750	9.360	390	48
B012	Syrup Lychee	0	9.750	9.255	495	37
B013	Syrup Orange	0	3.750	3.600	150	48
B014	Syrup Blue	0	12.000	11.610	390	60
B015	Syrup Peppermint	0	3.000	2.835	165	34
B016	Susu Kental Manis	0	94.350	91.830	2.520	73
B017	Ice Cream	0	184.000	175.600	8.400	42
B018	Teh	0	1.200	1.185	15	158
B019	Soda	0	2.040	2.030	10	406
B020	Buah Lemon	0	27.500	27.300	200	273
B021	Air Mineral	0	888	886	2	886

Gambar 5. 1. *Worksheet* Bahan Baku

Tanggal	Kode Barang	Nama Barang	Jumlah Masuk
1	B001	Kopi Houseblend	248.000
1	B002	Kopi Single Origin	55.100
1	B003	Fresh Milk	2.336.000
1	B004	Powder Matcha	34.000
1	B005	Powder Purple	7.500
1	B006	Powder Red Velvet	23.000
1	B007	Powder Chocolate	57.000
1	B008	Powder Choroal	12.000
1	B009	Syrup Hazelnut	9.750
1	B010	Syrup Vanilla	9.750
1	B011	Syrup Caramel	9.750
1	B012	Syrup Lychee	9.750
1	B013	Syrup Orange	3.750
1	B014	Syrup Blue	12.000
1	B015	Syrup Peppermint	3.000
1	B016	Susu Kental Manis	94.350
1	B017	Ice Cream	184.000
1	B018	Teh	1.200
1	B019	Soda	2.040
1	B020	Buah Lemon	27.500
1	B021	Air Mineral	888

Gambar 5. 2. Worksheet Masuk bahan baku Maraville Coffee

Tanggal	Kode Barang	Nama Barang	Jumlah Keluar
1	B001	Kopi Houseblend	246.040
1	B002	Kopi Single Origin	54.480
1	B003	Fresh Milk	2.332.500
1	B004	Powder Matcha	33.320
1	B005	Powder Purple	7.340
1	B006	Powder Red Velvet	20.660
1	B007	Powder Chocolate	52.600
1	B008	Powder Choroal	11.940
1	B009	Syrup Hazelnut	9.360
1	B010	Syrup Vanilla	9.360
1	B011	Syrup Caramel	9.360
1	B012	Syrup Lychee	9.255
1	B013	Syrup Orange	3.600
1	B014	Syrup Blue	11.610
1	B015	Syrup Peppermint	2.835
1	B016	Susu Kental Manis	91.830
1	B017	Ice Cream	175.600
1	B018	Teh	1.185
1	B019	Soda	2.030
1	B020	Buah Lemon	27.300
1	B021	Air Mineral	886

Gambar 5. 3. Worksheet Keluar bahan baku Maraville Coffee



