

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui jumlah persediaan bahan baku pada produksi Roti Muna Bakery & Cake Pekalongan tersedia agar dapat meminimumkan biaya persediaan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara metode interview dan dokumentasi. Penelitian yang dilakukan pada perusahaan Muna Bakery & Cake di Pekalongan ini bertujuan untuk mengetahui total biaya persediaan, sekaligus untuk mengimplementasikan metode Economic Order Quantity (EOQ). penelitian dilakukan dengan menggunakan metode EOQ, dengan menghitung EOQ, *Safety Stock* (SS), *Reorder Point* (ROP) dan analisis persediaan maksimum. Hasil dari penelitian ini adalah Total Biaya yang dikeluarkan oleh Toko Roti Muna Bakery & Cake selama periode tahun 2014 pada bahan baku tepung adalah sebesar Rp. 67.400.000,- dengan jumlah frekuensi pemesanan pertahunnya adalah sebanyak 12 kali. Sedangkan pada bahan baku telur adalah sebesar Rp.63.600.000,- dengan jumlah frekuensi pemesanan pertahunnya adalah sebanyak 12 kali. Sedangkan bila perusahaan menerapkan metode EOQ, jumlah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat ditekan menjadi Rp. 27.990.000,- dengan frekuensi pemesanan pertahunnya adalah sebanyak 8 kali untuk tepung. Sedangkan untuk telur dapat ditekan menjadi Rp. 12.510.000,- dengan frekuensi pemesanan pertahunnya adalah sebanyak 4 kali.

Kata kunci : *Economic Order Quantity*, *Safety Stock*, *Reorder Point*, persediaan dan produksi.