

ABSTRAKSI

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis tingkat persediaan yang efisien dengan menggunakan metode *EOQ* (*Economic Order Quantity*).

Objek penelitian dari peneliti ini adalah Rumah Makan Soto Sodeep bergerak dibidang bisnis kuliner. Soto Sodeep beroperasi setiap hari dengan waktu kerja efektif sekitar 13 jam kerja dan berlokasi di daerah Banyumanik-Semarang. Data di peroleh berdasarkan pencatatan yang dilakukan oleh pihak Soto Sodeep selama kurun waktu 1 tahun yaitu pada tahun 2014 terhitung dari bulan Januari – Desember. Data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah: data pembelian bahan baku susu sapi murni selama tahun 2014, data penggunaan bahan baku susu sapi murni selama tahun 2014, data biaya pemesanan, data biaya penyimpanan, dan juga frekuensi pembelian. Analisis dilakukan dengan menggunakan rumus *EOQ*, *safety stock*, *reorder point* dan juga *maximum inventory* yang di hitung dalam periode 1 tahun.

Masalah dalam penelitian ini adalah kebijakan pengendalian persediaan bahan baku menurut Soto Sodeep dinilai kurang efektif karena terdapat kelebihan bahan baku yang tersedia di dibandingkan dengan penggunaannya selama periode 1 tahun, sedangkan pengendalian bahan baku menurut kebijakan EOQ dinilai lebih efisien dan optimal, terbukti terjadi penurunan biaya persediaan (biaya pemesanan dan biaya penyimpanan) sebesar Rp. 2.789.709 dengan frekuensi pembelian sebanyak 365 kali. Sedangkan total kuantitas bahan baku selama tahun 2014 menurut kebijakan EOQ sebanyak 4.074,7 liter. Selisih antara biaya pembelian bahan baku antara kedua kebijakan tersebut menunjukkan terjadi penghematan dengan menggunakan Metode EOQ sebesar Rp. 10.712.100. Dari analisis tersebut menunjukkan bahwa penggunaan metode EOQ dalam pengendalian bahan baku susu sapi murni pada Rumah Makan Soto Sodeep dinilai lebih efektif dan efisien.

Kata Kunci : EOQ, Safety Stock, ROP.