

**Model Pengendalian Persediaan Daging Untuk Produk Rendang  
(Studi Kasus: Aa Catering)**

**Tesis  
Magister Teknik Industri**



**PROGRAM PASCASARJANA  
PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS ANDALAS  
2022**

**MODEL PENGENDALIAN PERSEDIAAN DAGING UNTUK  
PRODUK RENDANG (STUDI KASUS: AA CATERING)**

**TESIS**

**Untuk memenuhi sebagai persyaratan  
memperoleh gelar Magister Teknik (M.T.)**

**Magister Teknik Industri**



**PROGRAM PASCASARJANA  
PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS ANDALAS  
2022**

## **ABSTRAK**

*Manajemen rantai pasok merupakan integrasi semua aktivitas pada jaringan distribusi yang melibatkan aktivitas dari hulu (upstream) hingga hilir (downstream). Salah satu bagian dari manajemen rantai pasok adalah manajemen persediaan. Fungsi manajemen persediaan adalah merencanakan, melaksanakan, dan mengendalikan aliran penyimpanan produk maupun informasi secara efektif dan efisien untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Pengertian dan fungsi manajemen persediaan menunjukkan bahwa industri modern sangat penting untuk merumuskan kebijakan yang mengatur pasokan dari bahan baku, produk setengah jadi, dan produk jadi. Namun, sebagian besar perusahaan tidak mempertimbangkan karakteristik bahan baku yang mereka miliki saat menentukan strategi persediaan mereka. Bahan baku yang mempertimbangkan masa pakai dan waktu penyimpanan disebut juga perishable raw material. Contoh bahan baku yang tergolong perishable raw material adalah bahan baku pangan.*

*AA Catering merupakan salah satu usaha makanan di Padang yang sudah berdiri sejak tahun 1978. AA Catering memproduksi makanan catering untuk berbagai acara dan juga menjual makanan khas Sumatera Barat seperti rendang. Berdasarkan hasil wawancara dengan staff AA Catering, diketahui bahwa pada AA Catering belum mampu memenuhi permintaan produk rendang untuk periode tertentu pada tahun 2019 dan 2020. Hal ini disebabkan oleh AA Catering tidak dapat memproduksi rendang pada periode tersebut karena bahan baku rendang yang tidak pernah di stok.*

*Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan modal persediaan perishable item dengan mempertimbangkan waktu kedaluwarsa. Interval waktu penyimpanan adalah sebesar 5 hari dan jumlah pemesanan optimum sebanyak 34 Kg daging dengan safety stock adalah 14 Kg. Penerapan model ini mendapatkan hasil total biaya persediaan yang lebih rendah dibandingkan dengan kondisi aktual perusahaan. Total biaya persediaan yang didapatkan menggunakan model tersebut adalah Rp279.797.822.*

**Kata Kunci:** *manajemen rantai pasok, model persediaan, perishable product, pengendalian persediaan, produk rendang*

## ABSTRACT

Supply chain management integrates all activities in the distribution network that involve activities from upstream to downstream. One part of supply chain management is inventory management. Inventory management's function is to plan, implement, and control the storage flow of products and information effectively and efficiently to meet consumer needs. Inventory management's definition and function show that modern industry is essential to formulate policies that regulate the supply of raw materials, semi-finished products, and finished products. However, most companies do not consider the characteristics of their raw materials when determining their inventory strategy. Raw materials that consider the service life and storage time are also called perishable raw materials. Examples of raw materials classified as perishable raw materials are food raw materials.

AA Catering is a food business in Padang that was established in 1978. AA Catering produces catering food for various events and sells West Sumatra specialties such as rendang. Based on interviews with staff AA Catering, AA Catering has not fulfilled the demand for rendang products for a certain period in 2019 and 2020. This is because AA Catering could not produce rendang in that period because the raw material for rendang was never in stock.

This study aims to develop capital stock for perishable items by considering the expiration time. The storage time interval is 5 days and the optimum order quantity is 34 kg of meat with a safety stock of 14 Kg. The application of this model results in a lower total inventory cost compared to the actual condition of the company. The total cost of inventory obtained using this model is Rp279.797.822.

**Keywords:** inventory control, inventory model, perishable product, product rendang, supply chain management