

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang berjudul:

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DI RUMAH MAKAN RAJA AYAM
KOTA GORONTALO**

Oleh

**NADILA SALSABILA SAID
NIM: 921415061**

Pembimbing I



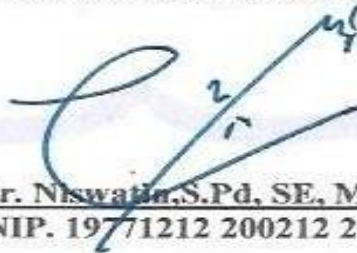
**Zulkifli Boku, SE, Ak, M.Si
NIP. 19720512 200212 1 001**

Pembimbing II



**Siti Pratiwi Husain, SE., M.Si
NIP. 19860309 200801 2 003**

**Mengetahui
Ketua Jurusan Akuntansi**



**Dr. Niswain, S.Pd, SE, M.SA
NIP. 19771212 200212 2 001**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul:


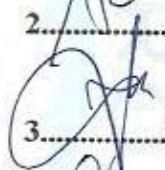


**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DI RUMAH MAKAN RAJA AYAM
KOTA GORONTALO**

Oleh:

**NADILA SALSABILA SAID
NIM: 921415061**

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/tanggal : Sabtu, 11 Januari 2020
Waktu : 09.00 Wita sd. Selesai

Penguji	Tanda Tangan	Tanggal
1. Dr. Niswatin, S.Pd, SE, M.SA NIP. 19771212 200212 2 001	
2. Amir Lukum, S.Pd., M.SA NIP. 19840501 201012 1007	
3. Zulkifli Boku, SE, Ak, M.Si NIP. 19720512 200212 1 001	
4. Siti Pratiwi Husain, SE., M.Si NIP. 19860309 200801 2 003	

Gorontalo, 2020
Dekan Fakultas Ekonomi
Universitas Negeri Gorontalo


Dr. Muhammad Amir Arham, M.E
NIP: 19720725 200604 1 002

ABSTRAK

Nadila Salsabila Said. 2019. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku di Rumah Makan Raja Ayam Kota Gorontalo. Fakultas Ekonomi, Jurusan Akuntansi Universitas Negeri Gorontalo. Zulkifli Boku, SE,Ak, M.Si selaku Pembimbing I dan Siti Pratiwi Husain, SE., M.Si selaku Pembimbing II

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengendalian persediaan bahan baku pada Rumah Makan Raja Ayam Kota Gorontalo dan untuk mengetahui besar persediaan bahan baku yang optimal berdasarkan metode Economic Order Quantity (EOQ) per minggu pada tahun 2019. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan jenis penelitian ini adalah eksploratif dengan menggunakan analisis deskriptif Economic Order Quantity (EOQ).

Hasil dalam penelitian pengendalian persediaan bahan baku pada Rumah Makan Raja Ayam Kota Gorontalo menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) lebih optimal dan lebih efisien dari pada penetapan pengendalian bahan baku dengan metode konvensional yang ditetapkan perusahaan. Hal itu dapat dibuktikan dengan terdapatnya pembelian bahan baku yang optimal dan penghematan *Total Inventory Cost* (TIC). Pembelian bahan baku RM. Raja Ayam Kota Gorontalo menggunakan metode konvensional rata-rata pembelian bahan baku ayam setiap minggunya sebesar 116 ekor, cabai 25 kg, bawang 21 kg, tomat 11 kg, sayuran 154 ikat, minyak kelapa 44 liter, kecap 21 liter, garam/micin 4 bungkus, santan 20 kelapa, dan bumbu 1 kg. Persediaan bahan baku yang optimal berdasarkan metode Economic Order Quantity (EOQ) adalah bahan baku ayam setiap minggunya sebesar 76 ekor, cabai 18 kg, bawang 17 kg, tomat 15 kg, sayuran 124 ikat, minyak kelapa 27 liter, kecap 24 liter, garam/micin 6 bungkus, santan 20 kelapa, dan bumbu 3 kg dan beras 47 kg.

Kata Kunci : Pengendalian Persediaan Bahan Baku

ABSTRACT

Nadila Salsabila Said. 921 415 061. 2019. Analysis of Inventory Control of Raw Materials of the Raja Ayam Restaurant in Gorontalo City, Faculty of Economics, Department of Accounting, State University of Gorontalo, The Principal Supervisor is Zulkifli Boku, SE, Ak. M Si., and Co-Supervisor is Siti Pratiwi Husain. SE M.Si.

The purpose of this study was to determine the control of raw material inventory at the Raja Ayam Restaurant in Gorontalo City and to determine the optimal amount of raw material inventory based on the method per week in 2019. The method used in this study was a descriptive quantitative method. The type of this research is explorative research using This research is exploratory using Economic Order Quantity (EOQ) descriptive analysis.

The results of the research on the inventory control of raw materials at the Raja Ayam Restaurant in Gorontalo City using the Economic Order Quantity (EOQ) method are more optimal and more efficient than the determination of the control of raw materials by conventional methods set by the Company. It can be proven by the presence of optimal raw material purchase and Total Inventory Cost (TIC) savings. The purchase of raw materials for RM Raja Ayam Gorontalo City uses conventional methods. The average purchase of raw materials is 116 chickens, 25 kg chilies, 21 kg onions, 11 kg tomatoes, 154 bunches of vegetables, 44 liters of coconut oil, soy sauce 21 liters, salt / micin 4 packs, 20 coconut milk, and 1 kg of seasoning per week. The optimal inventory of raw materials based on the Economic Order Quantity (EOQ) method is 76 chicken, 18 kg chilies, 17 kg onions, 15 kg tomatoes, 124 bunches of vegetables, 27-liter coconut oil, 24-liter soy sauce, 6 packs of salt /micin, 20 coconut milk, 3 kg of seasoning and 47 kg of rice.

Keywords: Control of Raw Material Inventory

