

DAFTAR ISI



	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Geladikarya	3
1.4. Manfaat Geladikarya	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Manajemen Produksi dan Manajemen Persediaan	5
2.2. Fungsi-fungsi Persediaan	6
2.3. Jenis-jenis Persediaan	8
2.4. MRP (<i>Material Requirements Planning</i>)	10
2.5. Penelitian Terdahulu	12
2.6. Peramalan (<i>Forecasting</i>)	12
2.7. Kerangka Pemikiran Geladikarya	14
III. METODOLOGI	17
3.1. Metode dan Ruang Lingkup	17
3.2. Lokasi dan Waktu Geladikarya	17
3.3. Pengumpulan Data	17
3.4. Pengolahan dan Analisis Data	18
IV. KONDISI UMUM PERUSAHAAN	25
4.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	25
4.2. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	26
4.3. Organisasi Perusahaan	26
4.4. Ketenagakerjaan	27
4.5. Hasil Produksi	28
4.6. Bahan Baku	31
4.6.1. Bahan Baku Utama	31
4.6.2. Bahan Baku Pembantu	32
4.6.3. Bahan Tambahan/ Pelengkap	33
4.7. Proses Produksi	34
4.7.1. Sosis	34
4.7.2. Burger	36
4.7.3. <i>Delicatessen</i>	36
4.7.4. Baso	37
4.8. Mesin-mesin	37

Hak cipta dilindungi undang-undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB

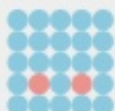
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



V. HASIL DAN PEMBAHASAN	44
5.1. Gambaran Persediaan	44
5.1.1. Sistem Pengendalian Persediaan.....	44
5.1.2. Tata Laksana Pergudangan.....	51
5.1.3. Rencana dan Realisasi Pada Produksi dan Pembelian ..	55
5.1.4. Pemasok Bahan Baku.....	59
5.2. Penerapan Sistem MRP	61
5.3. Daya Dukung Strategis	73
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	83
6.1. Kesimpulan	83
6.2. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN.....	88

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1	Perkiraan Pangsa Pasar Daging Olahan Di Indonesia Sampai Tahun 1998.....	2
2	Perbandingan Deviasi Antara Rencana dan Realisasi Pada Produksi dan Pembelian dalam Persen.....	55
3	Daftar Pemasok Bahan Baku Di PT Kemfoods 1997.....	60
4	Metode Peramalan Terpilih dari 8 Kategori Produk.....	65
5	Ramalan Permintaan 8 Kategori Produk Di PT Kemfoods Untuk Masa 32 Minggu (Sejak Juli 1997).....	66
6	Komposisi Bahan dari 8 Kategori Produk PT Kemfoods dalam Persen.....	67
7	Kebutuhan Bahan Untuk Kategori Produk dengan Bahan Baku Utama Daging Sapi (Sejak Juli 1997, Selama 32 Minggu).....	68
8	Kebutuhan Bahan Untuk kategori Produk dengan Bahan Baku Utama Daging Ayam (Sejak Juli 1997, Selama 32 Minggu).....	68
9	Kebutuhan Bahan Baku Untuk 8 Kategori Produk Di PT Kemfoods (Sejak Juli 1997, Selama 32 Minggu)	69
10	Kebutuhan Bahan Berdasarkan Masing-masing Kategori Produk.....	71
Lampiran		
1	Perbandingan Nilai MAD dan MSE Metode Peramalan Untuk Kategori Sosis Sapi.....	89
2	Perbandingan Nilai MAD dan MSE Metode Peramalan Untuk Kategori Sosis Ayam.....	89
3	Perbandingan Nilai MAD dan MSE Metode Peramalan Untuk Kategori Burger Sapi	90



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

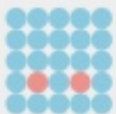
© Hak Cipta Milik IPB
 Hak cipta dilindungi Undang-Undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
 Institut Pertanian Bogor
MB-IPB



© Hak Cipta Milik IPB
Hak cipta dilindungi Undang-Undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB

4	Perbandingan Nilai MAD dan MSE Metode Peramalan Untuk Kategori Burger Ayam.....	90
5	Perbandingan Nilai MAD dan MSE Metode Peramalan Untuk Kategori <i>Delicatessen</i> Sapi.....	91
6	Perbandingan Nilai MAD dan MSE Metode Peramalan Untuk Kategori <i>Delicatessen</i> Ayam	91
7	Perbandingan Nilai MAD dan MSE Metode Peramalan Untuk Kategori Baso Sapi.....	92
8	Perbandingan Nilai MAD dan MSE Metode Peramalan Untuk Kategori Baso Ayam.....	92
9	Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Untuk Produksi Sosis Sapi.....	93
10	Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Untuk Produksi Sosis Ayam.....	95
11	Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Untuk Produksi Burger Sapi.....	97
12	Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Untuk Produksi Burger Ayam.....	99
13	Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Untuk Produksi <i>Delicatessen</i> Sapi.....	101
14	Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Untuk Produksi <i>Delicatessen</i> Ayam.....	103
15	Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Untuk Produksi Baso Sapi.....	105
16	Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Untuk Produksi Baso Ayam	107

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Penguutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Penguutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR GAMBAR



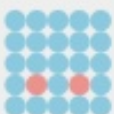
Nomor	Teks	Halaman
1	Kerangka Pemikiran Konseptual Geladikarya Persediaan Bahan Baku.....	16
2	Tahap-tahap yang Dilakukan dalam Analisis Data dan Masalah.....	20
3	Struktur Organisasi PT Kemang Food Industries.....	27
4	Alur Proses Produksi Di PT Kemfoods.....	38
5	Prosedur Penerimaan Bahan dari Pemasok dan Penyerahan Bahan dari Bagian Penerimaan Ke Bagian Gudang.....	52
6	Prosedur Penyerahan Hasil <i>Trimming</i> Dari Bagian Produksi Ke Bagian Gudang.....	53
7	Prosedur Permintaan Bahan dari Bagian Produksi Ke Bagian Gudang.....	54
8	Rekapitulasi Rencana dan Realisasi Pembelian Daging Sapi Tahun 1996 s/d Juni 1997.....	56
9	Rekapitulasi Rencana dan Realisasi Pembelian Daging Ayam tahun 1996 d/d Juni 1997.....	57
10	Daya Dukung Strategis dalam Penerapan Sistem MRP.....	74
Lampiran		
1	Tata Letak Lokasi PT Kemang Food Industries.....	109

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Penguutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Penguutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB