

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)* PADA THE ARISTA HOTEL PALEMBANG

Sugiharto^{1*}, Rizal Effendi², Yancik Syafitri³

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tridinanti, Palembang, Sumatera Selatan^{1,2,3}

Email koresponden: ¹⁾ sugihartoabas05@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History

Submission : 14-03-2024

Review : 19 - 05 - 2024

Revised : 24 - 05 - 2024

Accepted : 29 - 05 - 2024

Publish : 02 - 06 - 2024

Keywords :

Economic Order Quantity (EOQ), Pengendalian persediaan Bahan Baku

ABSTRACT

The aim of this study is to investigate how effectively the company manages its raw material inventory using the EOQ (Economic Order Quantity) method, in comparison to the practices implemented by Arista Hotel Palembang. The method used in this study is quantitative and qualitative analysis methods. Data analysis begins by analyzing the comparison of the quantity of raw materials, the total cost of purchasing raw materials and the cost of raw materials between what The Arista Hotel Palembang has done with the Economic Order Quantity (EOQ) Method.

Based on the results of the study, it is known that using the Economic Order Quantity (EOQ) method can be more efficient when compared to what The Arista Hotel Palembang does, the quantity and frequency of purchasing raw materials is less but still takes into account safety stock and reorder points. Hence, the production process is not interrupted. In addition, the purchase cost, ordering cost and storage cost of raw materials are less. Thus, it can create efficiency in raw material inventory costs. Arista Hotel Palembang in controlling raw material inventory should use the EOQ (Economic Order Quantity) method to be more efficient, and take into account safety stock and reorder points hence there is no excess inventory of raw materials (Raw Material).

ABSTRAK

Tujuan diadakannya penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana tingkat efisiensi perusahaan dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) disandingkan dengan yang sudah dilakukan The Arista Hotel Palembang. Metode yang digunakan adalah metode analisis kuantitatif dan kualitatif. Analisis data diawali dengan melakukan analisis perbandingan kuantitas bahan baku, total biaya pembelian bahan baku dan biaya bahan baku antara yang sudah dilakukan The Arista Hotel Palembang dengan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)*.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dapat lebih efisien bila dibandingkan dengan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang, kuantitas dan frekuensi pembelian bahan baku lebih sedikit namun tetap memperhitungkan *safety stock* dan *reorder point*, sehingga proses produksi tidak terganggu. Selain itu biaya pembelian, biaya pemesanan serta biaya penyimpanan bahan baku lebih sedikit sehingga dapat menciptakan efisiensi pada biaya persediaan bahan baku. The Arista Hotel Palembang dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku

hendaknya menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) agar lebih efisien, serta memperhitungkan *safety stock* dan *reorder point* agar tidak terjadi kelebihan persediaan bahan baku (*Raw Material*).

PENDAHULUAN

Suatu usaha yang dilakukan secara komersial selalu berorientasi untuk memperoleh manfaat atau keuntungan yang sebesar-besarnya. Adapun upaya ke arah tersebut hanya memungkinkan untuk diwujudkan dengan mengarahkan dan memanfaatkan segenap potensi atau sumber daya (*resources*) yang dimiliki untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang dan jasa. Untuk mengatur kegiatan tersebut, perlu dibuat keputusan-keputusan yang berhubungan dengan usaha-usaha untuk mencapai tujuan agar barang dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan apa yang direncanakan. Agar sesuai dengan apa yang direncanakan atau diharapkan perlulah kiranya dibuat suatu pengendalian dimana Pengendalian merupakan proses untuk membuat sebuah organisasi mencapai tujuannya (Arif Suadi, 2014 :21).

Pengendalian ini sangat erat kaitannya dengan fungsi perencanaan. Dan kedua fungsi ini merupakan hal yang saling mengisi, karena pengendalian harus terlebih dahulu direncanakan, pengendalian baru bisa dilakukan jika ada rencana, pelaksanaan rencana akan baik, jika pengendalian dilakukan dengan baik, pengendalian yang baik akan dapat mencapai empat langkah pengendalian (Mulyadi dan Setiawan, 2018 :17) : 1. Menetapkan standar dan metode untuk mengukur kinerja, 2. Mengukur kinerja, 3. Membandingkan kinerja sesuai dengan standar dan 4. Mengambil tindakan perbaikan.

Pengendalian pada penelitian ini difokuskan pada persediaan, Persediaan (*Inventory*) adalah suatu istilah yang menunjukkan sumberdaya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap pemenuhan permintaan (Handoko, 2018 :21). Persediaan dapat dibagi menjadi persediaan bahan baku (*Raw material*), Persediaan barang dalam proses (*Work in proses inventory*) dan persediaan barang jadi (*Finished good inventory*). Pada penelitian ini fokus persediaan di fokuskan pada persediaan bahan baku (*Raw material*). Persediaan bahan baku (*Raw material*) merupakan suatu bahan yang berguna untuk menghasilkan barang jadi. Bahan-bahan tersebut akan saling terkait dan berubah menjadi barang jadi setelah melalui proses produksi.

Untuk tidak adanya pemborosan dalam pengelolaan persediaan bahan baku (*Raw material*) dalam perusahaan diharuskan adanya pengendalian persediaan bahan baku (*Raw material*). Pengendalian persediaan bahan baku (*Raw material*) merupakan serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan dan berapa besar pesanan harus diadakan. Pengendalian persediaan yang efektif sebaiknya dapat menjawab pertanyaan prioritas persediaan bahan baku yang dapat dikendalikan, berapa banyak yang harus dipesan dan kapan sebaiknya melakukan pemesanan kembali. Salah satu metode yang

dapat mengelola persediaan bahan baku (*raw material*) dengan tingkat pemesanan bahan baku yang ekonomis adalah metode EOQ (*Economic Order Quantity*).

Metode *economic order quantity* (EOQ) ini menghitung minimalisasi total biaya persediaan berdasarkan persamaan tingkat atau titik *equilibrium* kurva biaya simpan dan biaya pesan (Divianto, 2011 :121). Formula dalam metode *economic order quantity* yaitu $EOQ = \sqrt{2 \times D \times S / H}$, dimana D= jumlah barang penggunaan per tahun, S= Biaya per pesanan dan H= Biaya penyimpanan pertahun. Metode ini belum berjalan dengan baik pada The Arista Hotel Palembang. Dimana The Arisma Hotel Palembang dalam kegiatan seharinya sebagai perusahaan yang bergerak dibidang perhotelan berbintang lima dan telah meraih beberapa penghargaan yang membanggakan, salah satu diantaranya penghargaan dari *The World Luxury Hotel Awards* sebagai *Winner of World Luxury Restaurant Hotel 2014* yang menempatkan salah satu Restorannya yaitu *Golden Abalone Restaurant* sebagai pemenang Restorant mewah kelas dunia yang menyingkirkan beberapa nominasi dari negara-negara seperti Abu Dhabi, Thailand, Maldives, Mexico, Columbia serta negara-negara pesaing lainnya, sehingga pelayanan dan kualitas yang diberikan ke customer selalu menjadi prioritas utama bagi perusahaan demi mempertahankan dan meningkatkan penghargaan yang telah diraih.

Hotel ini tidak hanya memberikan pelayanan penyediaan kamar, melainkan juga menyelenggarakan *event* seperti pertemuan kantor, rapat (*meeting*), *gathering* perusahaan, serta acara pernikahan (*wedding*) yang hampir dilakukan setiap minggunya. Dengan demikian The Arista Hotel Palembang tidak hanya memberikan kualitas dalam hal pelayanan jasa terhadap *guest* saja tetapi juga selalu berkomitmen untuk memberikan makanan yang berkualitas tinggi yang memiliki cita rasa dan tampilan yang maksimal. Untuk memenuhi hal tersebut dibutuhkan sumber daya manusia yang mempunyai *skill* untuk mengolah bahan-bahan tersebut dan tentu saja bahan baku makanan yang berkualitas tinggi dengan penanganan dan proses pengolahan yang tepat, sehingga salah satunya dibutuhkan pengendalian terhadap metode *economic order quantity* (EOQ).

The Arista Hotel Palembang pengendalian metode *economic order quantity* terhadap bahan baku belum berjalan dengan baik, hal ini terlihat dari penentuan persediaan bahan baku makanan dilakukan hanya dengan melihat pembelian dan penggunaan bahan baku periode sebelumnya, tanpa melihat proyeksi hunian harian (*daily occupancy*) saat itu untuk menentukan pembelian bahan baku, sehingga sering terjadi persediaan berlebih pada bahan baku yang berakibat dengan bertambahnya ruang penyimpanan, resiko kerusakan bahan baku makanan yang lebih tinggi, dan menyebabkan beberapa diantaranya tidak dapat dipakai pada waktu yang seharusnya karena daya tahan yang relatif tidak bertahan lama. Akibatnya bahan baku tersebut tidak dapat digunakan karena kualitasnya yang menurun dan bahkan kedaluarsa.

Apabila hal ini terjadi terus menerus akan mengakibatkan pemborosan modal kerja, karena perusahaan melakukan pembelian bahan baku makanan dalam jumlah yang

besar, diikuti dengan biaya pemesanan serta biaya penyimpanan. Ini terlihat seperti tabel berikut :

Tabel 1. Rekapitulasi penyediaan persediaan bahan baku makanan Tahun 2023

Bulan	Demand	Persediaan	Penggunaan	Sisa saldo Akhir	Persen (%)
Januari	5.037	1.301.275,843	780.765.525	520,510.308	40%
Pebruari	5,591	1,323,766,891	652,617,078	671,149,813	50,7%
Maret	5,695	1,645,322,145	848,986,227	796,335,918	48,4%
April	5,612	1,512,453,224	754,714,159	757,739,065	50,1%
Mei	5,077	1,043,215,564	450,669,124	592,546,440	56,8%
Juni	6,256	2,245,342,355	1,086,745,700	1,158,596,655	51,6%
Juli	3,780	1,598,903,477	586,797,577	1,012,105,900	63,3%
Agustus	5,634	2,765,432,212	945,777,817	1,819,654,395	65,8%
September	7,371	2,832,456,430	1,158,474,680	1,673,981,7500	59,1%
Oktober	6,373	2,534,278,664	1,130,288,285	1,403,990,379	55,4%
Nopember	6,426	1,654,385,601	638,592,842	1,015,792,759	61,4%
Desember	6,072	2,912,463,786	1,386,074,971	1,526,388,815	52,4%
Total	68,924	23,269,296,192	10,420,503,995	12,948,792,197	655%
Rata2/bulan	5,744	1,947,441,349,33	868,375,332,92	1,079,066,016,42	55,4%

Sumber : The Arista Hotel Palembang, 2024

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa persediaan pada tahun 2023 selama dua belas bulan dalam memenuhi permintaan persediaan selalu adanya sisa saldo akhir persediaan. Sisa saldo akhir persediaan ini juga diikuti dengan pembelian bahan baku makanan kering yang diurutkan berdasarkan kategori *fast moving* atau jenis bahan makanan yang sering dilakukan pembelian :

Tabel 2 Pembelian persediaan bahan baku makanan kering, tahun 2023

No.	Nama barang	Satuan	Jumlah pembelian Tahun 2023	Total Pembelian (Rp)
1	Beras Pandan	Kg	17,625	273,187,500
2	Gula pasir	Kg	5,700	55,860,000
3	Pasta	Kg	1,038	13,701,600
4	Minya Goreng	Ltr	3,750	33,000.000
5	Sambal pasta	Ltr	915	20,587,500

Sumber : The Arista Hotel Palembang diolah, 2024.

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa persediaan bahan baku makanan kering dengan bahan baku berupa ; beras pandan, gula pasir, pasta, minyak goreng dan sambal pasta selalu kelebihan *stock persediaan* bahan baku dalam memenuhi permintaan konsumen perusahaan, hal ini sangatlah diperlukan pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *economic order quantity* (EOQ) yang menitik beratkan pada persediaan pengamanan (*safety soeck*) dan kapan persediaan bahan baku akan dipesan kembali (*Reorder point*). Melihat fenomena di atas yang melibatkan lebihnya *stock* bahan baku dalam memenuhi permintaan dan menimbulkan biaya pesan dan simpan, maka penulis

tertarik untuk menyusun penelitian dengan judul : Analisa pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *economic order quantity* (EOQ) pada The Arista Hotel Palembang. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah pengendalian persediaan bahan baku dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada The Arista Hotel Palembang.

METODE PENELITIAN

Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian ini menggunakan rancangan penelitian tindakan untuk perencanaan (*action research*). *Action research* merupakan suatu metode yang digunakan untuk merancang kebijakan dengan menggunakan parameter variabel yang dilibatkan dalam rancangannya, dan hasilnya merupakan bahan untuk membuat perencanaan dan strategi perusahaan dalam bidang pemasaran, produksi atau keuangan (Sugiyono, 2013 : 24).

Variabel dan Defiinisi Operasional

Tabel 1. Variabel dan Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi operasional	Indikator
1.	Pengendalian persediaan Bahan Baku (<i>Raw Material</i>)	Pengendalian persediaan adalah salah satu kegiatan dari urutan kegiatan-kegiatan yang berurutan erat satu sama lain dalam seluruh operasi produksi sesuai dengan apa yang telah direncanakan terlebih dahulu (Sofjan, 2016:176).	-Waktu - Jumlah - Kuantitas - Biaya
2.	Metode EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>)	Jumlah pesanan yang dapat meminimumkan total biaya persediaan, pembelian yang optimal. Untuk mencari berapa total bahan yang tetapp untuk dibeli dalam setiap kali pembelian untuk menutup kebutuhan selama satu periode (yamit,2019 :176).	-Safety Stock -Re order point

Populasi dan sampel

Populasi dapat didefinisikan sebagai sekumpulan data yang mengidentifikasi suatu fenomena (Singgih Santoso, 2017 : 4). Populasi pada penelitian ini adalah pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan perusahaan sejak The Arista Hotel berdiri sampai

dengan sekarang tahun 2024. Sedangkan yang menjadi sampel adalah pengendalian persediaan bahan baku pada tahun 2023.

Prosedur pengumpulan data

a. Observasi

Yaitu dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian

b. Interview

Yaitu dilakukan melalui wawancara kepada pihak-pihak yang berhubungan dengan permasalahan penelitian.

Teknik Analisa

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data kualitatif dan kuantitatif. Dimana pada teknik ini dapat digambarkan proses penelitian itu mulai dari pencatatan, pengklasifikasian, penguraian serta proses pengumpulan data. Sehingga dapat mengetahui penyelesaian mengenai permasalahan Pengendalian persediaan bahan baku pada objek penelitian dengan dukungan teori-teori yang sudah ada. Penelitian ini adalah penelitian studi kasus. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh Populasi penelitian ini sebanyak 55 orang karyawan yang bekerja di PT. Transportasi Global Mandiri Palembang.. Data sekunder di peroleh berbagai literatur. Teknik analisis data menggunakan analisis SPSS versi 25 untuk menguji hipotesis penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode *economic order quantity* (EOQ) merupakan metode yang merincikan jumlah persediaan bahan makanan yang paling optimal. Metode EOQ ini bertujuan menentukan jumlah pesanan yang optimal bahan makanan kering berdasarkan perencanaan pengadaan persediaan bahan baku dengan memperhatikan jumlah pemakaian tahun lalu, jumlah pembelian bahan baku dan frekuensi pembelian berdasarkan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang :

Tabel 1. Frekuensi Pembelian Bahan Baku Makanan Kering tahun 2023

Nama Barang	Satuan	Kuantitas pembelian Bahan Baku	Frekuensi pembelian bahan baku
Beras Pandan	Kg	17,625	130
Gula Pasir	Kg	5,700	60
Pasta	Kg	1,038	32
Minyak goreng	Ltr	3,750	45
Sambal pasta	Ltr	915	37

Sumber : The Arista Hotel, 2024

Untuk menghitung *Economic order quantity* (EOQ) dibutuhkan data-data berupa kuantitas pemakaian bahan baku makanan kering dalam satu tahun, biaya pemesanan setiap kali pesan dan biaya penyimpanan. Seperti berikut :

Tabel 2. Penggunaan bahan baku, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan tahun 2023

Nama barang	Satuan	Penggunaan Bahan Baku	Biaya pemesanan	Biaya penyimpanan
Beras pandan	Kg	13,785	22,000	37,200
Gula pasir	Kg	4,354	22,000	23,520
Pasta	Kg	779	22,000	31,680
Minyak goreng	Ltr	2,068	22,000	21,120
Sambal pasta	Ltr	623	22,000	54,000

Sumber : The Arista Hotel, 2024

Dari tabel di atas dapat dihitung kuantitas pembelian optimal setiap kali pesan dengan menggunakan rumus seperti berikut ini : $EOQ = \frac{\sqrt{2 \cdot R \cdot S}}{P \cdot I}$; hasil perhitungan dapat disajikan seperti berikut ini :

Tabel 3. Kuantitas pembelian bahan baku makanan kering, tahun 2023

Nama barang	Satuan	EOQ	Frekuensi pembelian	Kuantitas pembelian optimal
Beras pandan	Kg	128	108	13,824
Gula pasir	Kg	90	48	4,320
Pasta	Kg	33	24	792
Minyak goreng	Ltr	66	31	2,046
Sambal pasta	Ltr	23	28	644

Sumber, The Arista Hotel, 2024.

Pada perhitungan pembelian bahan baku makanan kering dengan jenis bahan makanan beras pandan sebanyak 128 Kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 108 kali sehingga total kualitas pembelian bahan baku sebesar 13.824 Kg. Pada jenis bahan makanan gula pasir sebesar 90 Kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 48 kali sehingga total pembelian bahan baku sebesar 4.320 kg. Pada jenis bahan makanan pasta sebesar 33 Kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 24 kali dengan total pembelian sebesar 792 kg.

Jenis bahan makanan minyak goreng sebesar 66 liter dengan frekuensi pembelian sebanyak 31 kali sehingga total pembelian sebesar 2.046 liter. Sedangkan pada bahan makanan sambal pasta sebesar 23 liter dengan frekuensi pembelian sebanyak 28 kali sehingga total pembelian optimal sebesar 644 liter. Perbandingan kuantitas pembelian bahan baku makanan kering yang dilakukan The Arista Hotel Palembang dengan Metode *economic order quantity* pada tahun 2023 sebagai berikut :

Tabel 4. Perbandingan kuantitas pembelian bahan baku makanan kering dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) Tahun 2023

Nama Barang	Satuan	The Arista Hotel Palembang		Metode EOQ		Selisih			
		Kuantiti	Frekuensi	Kuantiti	Frekuensi	Kuantiti	%	Frek	%
Beras Pandan	Kg	17,625	130	13.824	108	3,801	22	22	17
Gula pasir	Kg	5,700	60	4,320	48	1,380	24	12	20
Pasta	Kg	1,038	32	7,92	24	246	24	8	25
Minyak goreng	Ltr	3,750	45	2,046	31	1,704	45	14	31
Sambal pasta	Ltr	915	37	644	28	271	30	9	24

Sumber : The Arista Hotel, 2024

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa pembelian bahan baku makanan kering dengan metode *economic order quantity* (EOQ) lebih kecil dibandingkan dengan pembelian bahan baku makanan yang berasal dari yang dilakukan perusahaan. Hal tersebut dapat dilihat dari selisihnya pada jenis bahan makanan beras pandan, Perusahaan melakukan pembelian sebesar 17.625 Kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 130 kali, sedangkan dengan metode EOQ kuantitas pembelian sebesar 13,824 Kg dengan frekuensi pembelian sebesar 108 kali. Selisihnya pada kuantitas sebesar 3.801 Kg atau sebesar 22% dan pada frekuensi pembelian sebanyak 22 kali atau 17%.

Pada jenis bahan makanan gula pasir, perusahaan melakukan pembelian sebesar 5.700 Kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 60 kali. Sedangkan dengan metode EOQ kuantitas pembeliannya sebesar 4.320 Kg dengan frekuensi pembelian sebesar 48 kali. Selisihnya pada kuantitas sebesar 1.380 Kg atau sebesar 24% dari frekuensi pembelian sebanyak 12 kali atau 20%. Pada jenis bahan makanan pasta perusahaan melakukan pembelian sebesar 1,038 Kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 32 kali, sedangkan dengan metode EOQ kuantitas pembeliannya sebesar 7,92 Kg dengan frekuensi pembelian sebesar 24 kali. Selisihnya pada kuantitas sebesar 246 Kg atau sebesar 24% dan pada frekuensi pembeliannya sebanyak 8 kali atau 25%.

Pada jenis bahan makanan minyak goreng, perusahaan melakukan pembelian sebanyak 3,750 liter dengan frekuensi pembelian sebanyak 45 kali. Sedangkan dengan metode EOQ kuantitas pembeliannya sebesar 2,046 liter dengan frekuensi pembelian sebesar 31 kali. Selisihnya pada kuantitas sebesar 1,704 liter atau sebesar 45%, dan pada frekuensi pembelian sebanyak 14 kali atau sebesar 31%. Dan pada jenis bahan makanan Sambal Pasta, perusahaan melakukan pembelian sebesar 915 liter dengan frekuensi pembelian sebanyak 37 kali, sedangkan dengan metode EOQ kuantitas pembeliannya sebesar 644 liter dengan frekuensi pembelian sebesar 28 kali. Selisihnya pada kuantitas sebesar 271 liter atau sebesar 30% dan pada frekuensi pembelian sebanyak 9 kali atau sebesar 24%.

Setelah dibandingkan kuantitas pembelian bahan baku antara yang dilakukan The Arista Hotel Palembang dengan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*, selanjutnya dihitung biaya Pembelian Bahan Baku Makanan Kering yang dilakukan perusahaan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang dengan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*. Biaya pembelian bahan baku yang dilakukan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5 Perbandingan biaya pembelian bahan baku makanan kering dengan metode EOQ (*Economic Order Quantiy*) Tahun 2023

Nama barang	Satuan	The Arista Hotel Palembang (Rp)	Metode EOQ (Rupiah)	Selisish (Rupiah)	%
Beras pandan	Kg	273,187,500	214,272,000	58,915,500	21.56
Gula pasir	Kg	55,860,000	42,336,000	13,524,000	24.21
Pasta	Kg	13,701,600	10,454,400	3,247,200	23.69
Minyak goreng	Ltr	33,000,000	18,004,800	14,995,200	45.44
Sambal pasta	Ltr	20,587,500	14,490,000	6,097,500	29.61

Sumber : The Arista Hotel, 2024

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* biaya pembelian bahan baku dapat lebih efisien bila dibandingkan dengan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang. Pada jenis bahan makanan Beras Pandan, biaya pembelian bahan baku sebesar Rp 273.187.500,- sedangkan dengan menggunakan metode EOQ adalah sebesar Rp 214.272.000,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 58.915.500,- atau sebesar 21,56 %. Pada jenis bahan makanan Gula Pasir, biaya pembelian bahan baku sebesar Rp 55.860.000,- sedangkan dengan menggunakan metode EOQ adalah sebesar Rp 42.336.000,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 13.524.000,- atau sebesar 24,21 %.

Pada jenis bahan makanan Pasta, biaya pembelian bahan baku sebesar Rp 13.701.600,- sedangkan dengan menggunakan metode EOQ adalah sebesar Rp 10.454.400,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 3.247.200,- atau sebesar 23,69 %. Pada jenis bahan makanan Minyak Goreng, biaya pembelian bahan baku sebesar Rp 33.000.000,- sedangkan dengan menggunakan metode EOQ adalah sebesar Rp 18.004.800,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 14.995.200,- atau sebesar 45,44 %. Dan pada jenis bahan makanan Sambal Pasta, biaya pembelian bahan baku sebesar Rp 20.587.500,- sedangkan dengan menggunakan metode EOQ adalah sebesar Rp 14.490.000,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 6.097.500,- atau sebesar 29,61%.

Selanjutnya akan diuraikan mengenai perbandingan total biaya pemesanan bahan baku makanan kering yang dilakukan perusahaan, antara yang dilakukan The

Arista Hotel Palembang dan dengan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*. Biaya pemesanan bahan baku makanan adalah sebagai berikut :

Tabel 6. Perbandingan Total biaya pemesanan bahan baku makanan kering dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* Tahun 2023

Nama barang	Satuan	The Arista Hotel Palembang (Rp)	Metode EOQ (Rupiah)	Selisish (Rupiah)	%
Beras pandan	Kg	2,860,000	2,376,000	484,000	16.92
Gula pasir	Kg	1,320,000	1,056,000	264,000	20.00
Pasta	Kg	704,000	528,000	176,000	25.00
Minyak goreng	Ltr	990,000	682,000	308,000	31.11
Sambal pasta	Ltr	814,000	616,000	198,000	24.32

Sumber : The Arista Hotel, 2024

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa total biaya pemesanan bahan baku makan kering dengan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* jumlahnya lebih kecil bila dibandingkan dengan biaya pemesanan bahan baku berdasarkan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang, sehingga terjadi penghematan biaya pemesanan biaya bahan baku. Dari data diatas dapat dilihat bahwa pada jenis bahan makanan Beras Pandan, total biaya pemesanan yang dilakukan berdasarkan kebijakan The Arista Hotel Palembang adalah sebesar Rp 2.860.000,- sedangkan apabila menggunakan metode EOQ sebesar Rp 2.376.000,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 484.000,- atau sebesar 16.92 %.

Pada jenis bahan makanan Gula Pasir, total biaya pemesanan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang adalah sebesar Rp 1.320.000,- sedangkan apabila menggunakan metode EOQ sebesar Rp 1.056.000,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 264.000,- atau sebesar 20,00 %. Pada jenis bahan makanan Pasta, total biaya pemesanan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang adalah sebesar Rp 704.000,- sedangkan apabila menggunakan metode EOQ sebesar Rp 528.000,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 176.000,- atau sebesar 25,00 %.

Pada jenis bahan makanan Minyak Goreng, total biaya pemesanan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang adalah sebesar Rp 990.000,- sedangkan apabila menggunakan metode EOQ sebesar Rp 682.000,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 308.000,- atau sebesar 31,11 %. Dan pada jenis bahan makanan Sambal Pasta, total biaya pemesanan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang adalah sebesar Rp 814.000,- sedangkan apabila menggunakan metode EOQ sebesar Rp 616.000,- sehingga dapat dihitung selisihnya sebesar Rp 198.000,- atau sebesar 24,32 %.

Efisiensi pada total biaya pemesanan bahan baku makanan kering tersebut dipengaruhi oleh efisiensi kuantitas bahan baku dan efisiensi frekuensi pembelian bahan baku berdasarkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Apabila kuantitas pembelian bahan baku dan frekuensi lebih efisien maka akan diikuti juga dengan efisiensi pada total biaya pemesanan bahan baku. Selanjutnya akan diuraikan mengenai perbandingan total biaya yang dikeluarkan The Arista Hotel Palembang dalam penyimpanan bahan baku antara yang dilakukan perusahaan dengan metode *Economic order quantity* (EOQ) sebagai berikut :

Tabel 7. Perbandingan total biaya penyimpanan bahan baku makanan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Tahun 2023

Nama barang	Satuan	The Arista Hotel Palembang (Rp)	Metode EOQ (Rupiah)	Selisish (Rupiah)	%
Beras pandan	Kg	54,637,500	42,854,400	11,783,100	21.56
Gula pasir	Kg	11,172,000	8,467,200	2,704,800	24.21
Pasta	Kg	2,740,320	2,090,880	649,440	23.69
Minyak goreng	Ltr	6,600,000	3,600,960	2,999,040	45.44
Sambal pasta	Ltr	4,117,500	2,988,000	1,129,500	27.43

Sumber : The Arista Hotel, 2024

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa total biaya penyimpanan bahan baku makanan kering berdasarkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) lebih rendah dibandingkan yang dilakukan dari The Arista Hotel Palembang, terdapat selisih sebesar Rp 11.783.100,- atau sebesar 21,56%, untuk jenis bahan makanan Beras Pandan. Pada jenis bahan makanan Gula pasir terdapat selisih sebesar Rp 2.704.800,- atau sebesar 24,21%. Selisih sebesar Rp 649.440,- atau sebesar 23.69% juga terdapat pada jenis bahan makanan Pasta. Pada jenis bahan makanan Minyak goreng, terdapat selisih sebesar Rp 2.999.040 atau sebesar 45,44 %. Dan pada jenis bahan makanan Sambal Pasta terdapat selisih sebesar Rp 1.129.500 atau sebesar 27,43 %. Hal tersebut dipengaruhi oleh kuantitas pembelian pada metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yang lebih kecil dari pada kebijakan The Arista Hotel Palembang dan penurunan oleh biaya pemesanan setelah menggunakan metode EOQ. Apabila The Arista Hotel Palembang tetap menggunakan kebijakannya dan tidak mengubah metode pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ (*Economic order quantity*), maka efisiensi biaya pembelian bahan baku yang dicapai kurang maksimal.

Pembahasan

Penggunaan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), kuantitas pembelian bahan baku makanan kering dapat lebih efisien bila dibandingkan dengan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang. Serta, dengan menggunakan metode *Economic Order*

Quantity (EOQ), total biaya pembelian bahan baku makanan yang dicapai dapat lebih efisien bila dibandingkan dengan total biaya pembelian bahan baku yang dikeluarkan oleh The Arista Hotel Palembang. Tingkat efisiensi total biaya pembelian bahan baku pada jenis bahan makanan Beras Pandan adalah sebesar 21,56 %, pada jenis bahan makanan Gula Pasir adalah sebesar 24,21 %, pada jenis bahan makanan Pasta sebesar 23,69 %, pada jenis bahan makanan Minyak Goreng adalah sebesar 45,44 % dan pada jenis bahan makanan Sambal Pasta adalah sebesar 29,61 %. Efisiensi pada total pembelian bahan baku ini dipengaruhi oleh adanya efisiensi pada biaya pemesanan bahan baku yang disebabkan oleh berkurangnya frekuensi pemesanan bahan baku.

Penggunaan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* juga berdampak pada biaya yang dikeluarkan untuk pemesanan bahan baku makan dapat lebih efisien. Tingkat efisiensi yang dicapai pada jenis bahan makanan Beras Pandan adalah sebesar 16,92 %, pada jenis bahan makanan Gula Pasir adalah sebesar 20,00 %, pada jenis bahan makanan pasta adalah sebesar 25,00 %, pada jenis bahan makanan Minyak Goreng adalah sebesar 24,32%. Pencapaian efisiensi ini dipengaruhi oleh adanya efisiensi biaya pembelian bahan baku yang disebabkan oleh berkurangnya kuantitas bahan baku yang dibeli perusahaan. Selain itu, penggunaan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*, biaya yang dikeluarkan untuk penyimpanan bahan baku dapat lebih efisien. Tingkat efisiensi yang dapat dicapai pada jenis bahan makanan Beras Pandan adalah sebesar 21,56 %, pada jenis bahan makanan Gula pasir adalah sebesar 24,21%, pada jenis bahan makanan Pasta adalah sebesar 23,69 %, pada jenis bahan makanan Minyak Goreng adalah sebesar 45,44 %, dan pada jenis bahan makanan Sambal Pasta adalah sebesar 27,43 %. Pencapaian efisiensi ini dipengaruhi oleh adanya efisiensi pada total kuantitas pembelian bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan.

KESIMPULAN

Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dapat lebih efisien bila dibandingkan dengan yang dilakukan The Arista Hotel Palembang. Serta, walaupun perhitungannya kuantitas dan frekuensi pembelian bahan baku lebih sedikit namun tetap memperhitungkan *safety stock* dan *reorder point*, sehingga proses produksi tidak terganggu. Selain itu biaya pembelian, biaya pemesanan serta biaya penyimpanan bahan baku lebih sedikit sehingga dapat menciptakan efisiensi pada biaya persediaan bahan baku. The Arista Hotel Palembang dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku hendaknya menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) agar lebih efisien, serta memperhitungkan *safety stock* dan *reorder point* agar tidak terjadi kelebihan persediaan bahan baku (*Raw Material*).

DAFTAR PUSTAKA

Arif Suadi, 2014, *Analisis Laporan Keuangan Perusahaan*, Penerbit Rineka Cipta Jakarta.
Carter, William K.2009.*Akuntansi Biaya*. Jakarta : Salemba Empat

- Divianto, 2011, *Cost Accounting*, Penerbit Edisi I Bumi Aksara jakarta
- Gaspersz, Vincent.2004. *Production Palnning and Inventory Control*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Hadiguna, Rika Ampuh.2009. *Manajemen Pabrik, Pendekatan sistem untuk Efisiensi dan Efektivitas*. Edisi 1. Jakarta : Bumi Aksara
- Handoko, 2018. *Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta
- Hansen dan Mowen.2005. *Management Accounting*. Buku 2 Edisi ke 7. Jakarta : Salemba Empat
- Harjito, Agus dan Martono.2007. *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta : Ekonusa
- Hasan, M. Iqbal.2002. *Pokok – Pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*. Bogor : Ghalia Indonesia
- Heizer, Jay dan Render.2005. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi ke 7. Jakarta : Salemba Empat
- Harjito, Agus dan Martono.2007. *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta : Ekonusa
- Kashmir, 2008.*Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta : Rajawali Pers
- Kholim dan Yuningsih.2004. *Akuntansi Biaya*. Malang
- Margaretha, 2004. *Teori dan Aplikasi Manajemen Keuangan Investasi dan Sumber Dana Jangka Pendek*. Jakarta : PT Grasindo
- Mursyidi, 2008.*Akuntansi Biaya*. Bandung : Refika Aditama
- Muslich, Mohammad.2000. *Manajemen Keuangan Modern : Analisis, Perencanaan, dan Kebijaksanaan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Mutiara Simbar.2014. Skripsi “*Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kayu Cempaka pada Industri Mebel dengan menggunakan mtode EOQ studi kasus pada UD. Batu Zaman*”. Manado
- Mulyadi dan Setiawan, 2018, *Akuntansi Manajemen*, Penerbit Erlangga Jakarta
- Petty, William and David F. Scott.2005. *Financial Management*. 10th Edition
- Prawirosentono, Sujadi.2001. *Manajemen Operasi Edisi 3*. Jakarta : Bumi Aksara
- Rangkuti, Freddy.2004. *Manajemen Persediaan*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada
- Riyanto, Bambang. 2001. *Dasar – Dasar Pembelajaran Perusahaan* Edisi 4. Yogyakarta : BPFE UGM
- Silalahi, Uber.2006. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung : Unpar Press
- Siswanto, 2007. *Pengantar Manajemen*. Jakarta : Bumi Aksara
- Sugiyono, 2013. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung : CV Alfabeta
- Singgih Santoso, 2017, *Menguasai statistik dengan SPSS 24*, Penerbit PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Sugiono, 2015, *Metode Penelitian Kuantitatif, dan R & D*, Penerbit CV. Alfa Beta, Bandung.
- Sugiyono, 2013, *Metode Penelitian Manajemen*, Penerbit Alfa Beta Bandung
- Sugiyono, 2013, *Metode Penelitian Manajemen, Penerbit Alfa Beta Bandung*
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung : CV Alfabeta
- Sumayang, Lalu.2003.*Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Salemba

Syamsuddin, Lukman.2007. *Manajemen Keuangan Perusahaan : Konsep Aplikasi dalam perencanaan, pengawasan dan pengambilan keputusan*. Jakarta : Raja Grafindo

Umar, Husein.2005. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Thesis Bisnis*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada

Widyastuti, 2001. Skripsi “*Sistem Pengendalian Persediaan bahan baku Susu Kental Manis dengan metode EOQ (Economic Order Quantity) pada PT Indolakto*”. Sukabumi

<https://lib.atmajaya.ac.id/>

<https://molfeunlam.wordpress.com/>

<https://buku-rahma-detail.blogspot.com/>