

## ABSTRAK

PIZZA ROMAS merupakan industri yang bergerak dalam bidang pembuatan makana khas Italia, khususnya Pizza, dengan produk unggulan Pizza Masterpiece. Perusahaan membutuhkan suatu perencanaan bahan baku supaya produksi dapat berjalan sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya.

Perencanaan bahan baku sangat berpengaruh terhadap jalannya produksi. Masalah dalam penelitian ini mengenai persediaan bahan baku, dimana terjadi kurang teraturan dalam sistem perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku. Oleh karena itu dibutuhkan suatu sistem informasi yang diharapkan dapat membantu dalam pemenuhan persediaan bahan baku dapat dilakukan dengan waktu dan jumlah tepat seoptimal mungkin yaitu melalui penerapan MRP.

Variabel penelitian dalam hal ini adalah perencanaan persediaan bahan baku. Sumber data berasal dari sumber internal perusahaan. Jenis data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder perusahaan tempat penelitian dilakukan. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan dokumentasi perusahaan. Teknik analisis yang dilakukan yaitu mengplot data permintaan masa lalu, peramalan, dan MRP (Material Requirements Planning). Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa penerapan metode peramalan yang dapat dilakukan perusahaan adalah metode moving average.. Metode lot sizing yang dapat dilakukan adalah metode lot for lot. Menurut tabel MRP, persediaan bahan baku Pizza Masterpiece bulan Januari dan Februari 2013 yang optimal adalah, untuk minggu 1,2, dan 3: tepung (4664gr/minggu), *pandoughblend* (286gr/minggu), keju (990gr/minggu), saus tomat (770gr/minggu), *beef pepperoni, ground beef, smoked chicken* (330gr/minggu), *greenbell pepper, mushroom, pineapple, onion* (275gr/minggu). Sedangkan ntuk minggu 4 tepung (4240/minggu), *pandoughblend* (260gr/minggu), keju (900gr/minggu), saus tomat (700gr/minggu), *beef pepperoni, ground beef, smoked chicken* (300gr/minggu), *greenbell pepper, mushroom, pineapple, onion* (275gr/minggu).