

**PENGENDALIAN JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DALAM MEMINIMALKAN BIAYA PRODUKSI PADA
PHOENIX BAKERY DI PRIGEN PANDAAN**



Oleh :

OEI SIOK KUN

NRP. 11194021

**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS WIDYA KARTIKA
SURABAYA
1998**

ABSTRAK

Dalam perkembangan jaman yang semakin bersaing ini, setiap perusahaan harus mampu mempertahankan kelangsungan hidup perusahaannya agar perusahaan tersebut dapat bersaing dengan perusahaan yang lainnya. Oleh sebab itu perusahaan sebaiknya mengadakan pengendalian persediaan bahan-bakunya dengan baik supaya kelancaran produksi dapat tercapai dengan baik pula.

Dari penelitian yang dilakukan oleh penulis pada perusahaan Phoenix Bakery ini, maka penulis telah menemukan masalah pada perusahaan tersebut yaitu masalah dalam pembelian bahan bakunya hanya berdasarkan perkiraan saja tanpa perhitungan yang benar sehingga mengakibatkan perusahaan mengeluarkan banyak biaya.

Dengan melihat permasalahan tersebut maka sebaiknya perusahaan mengadakan pengendalian atas persediaan bahan baku tepung terigu. Adapun di dalam mengadakan pengendalian persediaan dengan baik, maka pertama-tama perusahaan sebaiknya menentukan EOQ, Safety Stock, Reorder point dan Persediaan Maksimum. Dengan adanya pengendalian persediaan bahan baku yang baik di dalam perusahaan tersebut, maka perusahaan dapat melakukan pembelian dalam jumlah yang optimal dengan biaya yang minimum.

Jadi dalam melaksanakan pengendalian persediaan bahan baku yang baik dalam perusahaan, maka akan membantu perusahaan di dalam penghematan biaya pembelian bahan baku sehingga bahan baku yang dibeli oleh perusahaan akan sesuai dengan perhitungan.