

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Lembar Persetujuan Untuk diuji .....	ii
Lembar Pengajuan Untuk Diuji .....	iii
Pernyataan Orisinalitas Skripsi .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Abtsrak .....	vii
Abstract .....	viii
Daftar Isi .....	ix
Daftar Tabel .....	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Sistematika Skripsi .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Landasan Teori .....	7
2.1.1 Manajemen Produksi dan Operasional .....	7
2.1.2 Teori Persediaan .....	8
2.1.2.1 Fungsi Persediaan .....	9
2.1.2.2 Klasifikasi Persediaan .....	10

2.1.2.3	Faktor-faktor yang mempengaruhi Persediaan .....	11
2.1.2.4	Biaya-Biaya Persediaan .....	12
2.1.2.5	Pengendalian Persediaan .....	13
2.1.3	<i>EOQ</i> .....	14
2.1.4	<i>Kebijakan EOQ</i> .....	15
2.1.5	Langkah – langkah Penghitungan EOQ .....	15
2.1.6	Kopi .....	17
2.1.6.1	Jenis Kopi .....	17
2.1.6.2	Kalibrasi Kopi .....	18
2.2	Penelitian Terdahulu .....	20
2.3	Kerangka Berpikir .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>		
3.1	Pendekatan Penelitian .....	22
3.2	Ruang Lingkup Penelitian .....	22
3.3	Partisipan Penelitian .....	23
3.4	Jenis dan Sumber Data .....	24
3.5	Prosedur Pengumpulan Data .....	24
3.6	Teknik Analisis Data .....	25
3.7	Tahapan Penelitian .....	26
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>		
4.1	Gambaran Umum Perusahaan .....	28
4.2	Hasil Penelitian .....	31

4.2.1 Persediaaan Bahan Baku Biji Kopi Di Kedai Peka Coffee Sebelum Penerapan <i>Economic Order Quantity (EOQ)</i> .....	31
4.2.2 Persediaaan Bahan Baku Biji Kopi Di Kedai Peka Coffee Dengan Penerapan <i>Economic Order Quantity (EOQ)</i> .....	36
4.2.3 Perbandingan Biaya Persediaan Bahan Baku Biji Kopi Di Kedai Peka Coffee Dengan Penerapan <i>Economic Order Quantity (EOQ)</i> dengan penerapan sebelumnya.....	43
4.3 Pembahasan .....	44
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	48
5.2 Saran .....	48
DAFTAR PUSTAKA .....	50

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	20
Tabel 4.1 Daftar Pembelian Biji Kopi di Kedai Peka Coffee per bulan .....	32
Tabel 4.2 Biaya Pemesanan Pembelian Biji Kopi di Kedai Peka Coffee per bulan .....	33
Tabel 4.3 Biaya Pemesanan Pembelian Biji Kopi di Kedai Peka Coffee per bulan .....	34
Tabel 4.4 Biaya penyimpanan Pembelian Biji Kopi di Kedai Peka Coffee per bulan .....	35
Tabel 4.5 Biaya persediaan Bahan Baku Biji Kopi di Kedai Peka Coffee sebelum penerapan EOQ .....	36
Tabel 4.6 Daftar Kebutuhan bahan baku Biji Kopi di Kedai Peka Coffee per bulan dalam satu tahun terakhir .....	37
Tabel 4.7 Biaya pembelian Biji Kopi selama 1 tahun .....	38
Tabel 4.8 Biaya Pemesanan Pembelian Biji Kopi di Kedai Peka Coffee per bulan .....	39
Tabel 4.9 Biaya penyimpanan Pembelian Biji Kopi di Kedai Peka Coffee per bulan .....	40
Tabel 4.10 Perbandingan Biaya persediaan Bahan Baku Biji Kopi di Kedai Peka Coffee dengan penerapan <i>Economic Order Quantity (EOQ)</i> .....	43

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1	Kalibrasi Kopi .....	19
Gambar 2.2	Kerangka Berpikir .....	21
Gambar 4.1	Logo Kedai Peka Coffee Surabaya .....	29
Gambar 4.2	Menu Kedai Peka Coffee Surabaya .....	30

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1	Daftar Kebutuhan Bahan Baku Biji Kopi Di Kedai Peka Coffee Per Bulan Dalam Satu Tahun Terakhir.....	52
Lampiran 2	Biaya Pembelian Biji Kopi Selama 1 Tahun .....	53
Lampiran 3	Biaya Pemesanan Pembelian Biji Kopi.....	54
Lampiran 4	Biaya Penyimpanan Biji Kopi .....	55
Lampiran 5	Perhitungan Total Biaya Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode EOQ.....	56
Lampiran 6	Hasil Wawancara.....	58
Lampiran 7	Dokumentasi Penelitian.....	53