

## ABSTRAK

Pertumbuhan bisnis saat ini membuat perusahaan selalu melakukan perbaikan kinerja, yang mana menjadi faktor penting dalam kegiatan *operational* perusahaan. Bisnis ritel *modern* (swalayan) sudah tidak asing lagi pada saat ini membuat perusahaan harus fokus pada setiap aspek internal milik perusahaan. Salah satu faktor yang harus diperhatikan adalah *supply chain* milik perusahaan. Permasalahan yang sering terjadi di dalam *supply chain* yang tidak kalah pentingnya yaitu, manajemen persediaan. Manajemen persediaan merupakan mempertemukan kebutuhan pelanggan dengan kebutuhan produksi. Hal ini menjadi suatu landasan untuk menentukan peramalan produk agar jumlah produk tepat dan dapat selalu memenuhi permintaan pelanggan merupakan hal penting bagi PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi permasalahan manajemen persediaan makanan segar dengan menggunakan *fishbone diagram* dan memberikan usulan perbaikan manajemen persediaan makanan segar menggunakan menggunakan EOQ (*Economic Order Quantity*) untuk mencapai efisien proses bisnis dan meningkatkan kinerja PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Hasil kesimpulan menunjukkan dengan penggunaan *fishbone diagram* mendapatkan dua permasalahan yang terjadi pada manajemen persediaan yaitu, metode peramalan persediaan kebutuhan yang dimiliki saat ini kurang tepat dan *supplier* tidak dapat memenuhi dengan maksimal *order* toko. Hal ini dapat diselesaikan dengan memperbaiki dua klasifikasi *fishbone diagram* bermasalah yaitu, metode dan material. Menggunakan EOQ (*economic order quantity*) dapat membantu PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya untuk dapat mengetahui pemesanan optimum tiap kali pesan pada makanan segar per-unit item, frekuensi pemesanan optimum serta siklus optimum.

Kata Kunci : Ritel, *Supply Chain*, *Logistic*, Manajemen Persediaan, *Fishbone Diagram*, EOQ (*economic order quantity*)

## ABSTRACT

Business growth today makes the company always make improvements of performance, which is an important factor in the operational activities of the company. Modern retail business is not foreign at this point making the company must focus on every aspect of the company's internal. One factor that must be considered is the company's supply chain. Problems often occur in the supply chain that is not less important, inventory management. Inventory management is reconcile the needs of customers with the needs of production. This served as a basis for determining the amount of product forecasting product to the right and can always meet customer demand is important for PT. Super Indo Branch Plaza Surabaya. The purpose of this study was to identify the problems of fresh food inventory management by using the fishbone diagram and propose improvements inventory management using the fresh food using the EOQ (Economic Order Quantity) to achieve efficient business processes and improve the performance of PT. Super Indo Branch Plaza Surabaya.

This study used descriptive qualitative approach. The conclusion shows the use of fishbone diagram to get two problems that occur in the inventory management, namely, the method of forecasting inventory needs that currently less precise and suppliers can not meet with the maximum order shop. This can be solved by fixing two problems, namely the classification of fishbone diagram, methods and materials. Using EOQ (economic order quantity) can help PT. Super Indo Branch Plaza Surabaya to be able to determine the optimum ordering every time a message on a per-unit fresh food items, as well as the optimum ordering frequency optimum cycle.

Keywords : Retail, Supply Chain, Logistics, Inventory Management, Fishbone Diagram, EOQ (economic order quantity)