

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL.....                       | i    |
| HALAMAN PERNYATAAN.....                  | ii   |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINAL SKRIPSI..... | iii  |
| KATA PENGANTAR.....                      | iv   |
| ABSTRAK.....                             | viii |
| ABSTRACT.....                            | ix   |
| DAFTAR ISI.....                          | x    |
| DAFTAR TABEL.....                        | xiv  |
| DAFTAR GAMBAR.....                       | xvi  |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                     | xvii |
| <br>BAB I PENDAHULUAN                    |      |
| 1.1 Latar Belakang Masalah.....          | 1    |
| 1.2 Perumusan Masalah.....               | 3    |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....               | 3    |
| 1.4 Manfaat Penelitian.....              | 4    |
| 1.5 Sistematika Penulisan Skripsi.....   | 5    |

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 2.1    | Landasan Teori.....                                       | 7  |
| 2.1.1  | Pengertian <i>Supply Chain</i> .....                      | 7  |
| 2.1.2  | Pengertian <i>Supply Chain Management</i> .....           | 8  |
| 2.1.3  | Aliran <i>Supply Chain Management</i> .....               | 9  |
| 2.1.4  | Hubungan <i>Supply Chain Management</i> dan Logistik..... | 10 |
| 2.1.5  | Pengertian Logistik.....                                  | 11 |
| 2.1.6  | Pengertian dan Komponen Manajemen Logistik.....           | 12 |
| 2.1.7  | Aktivitas Logistik.....                                   | 12 |
| 2.1.8  | <i>Fishbone Diagram</i> .....                             | 21 |
| 2.1.9  | Manajemen Persediaan.....                                 | 23 |
| 2.1.10 | Fungsi dan Tujuan Persediaan.....                         | 23 |
| 2.1.11 | Model <i>Economic Order Quantity</i> .....                | 24 |
| 2.1.12 | Menghitung EOQ Secara Matematik.....                      | 25 |
| 2.2    | Penelitian Sebelumnya.....                                | 26 |
| 2.3    | <i>Research Question</i> .....                            | 27 |
| 2.4    | Kerangka Berpikir.....                                    | 28 |

## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

|     |                            |    |
|-----|----------------------------|----|
| 3.1 | Pendekatan Penelitian..... | 29 |
|-----|----------------------------|----|

|     |                                |    |
|-----|--------------------------------|----|
| 3.2 | Ruang Lingkup Penelitian.....  | 30 |
| 3.3 | Jenis dan Sumber Data.....     | 31 |
| 3.4 | Prosedur Pengumpulan Data..... | 31 |
| 3.5 | Teknik Analisa Data.....       | 33 |
| 3.6 | Tahap Penelitian.....          | 34 |

#### BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN

|         |   |    |
|---------|---|----|
| 4.1     | Gambaran Umum Perusahaan.....   | 36 |
| 4.1.1   | Sejarah Perusahaan.....   | 36 |
| 4.1.2   | Pemberdayaan Ekonomi Lokal.....   | 37 |
| 4.1.3   | Struktur Organisasi.....  | 38 |
| 4.1.4   | Alur Logistik.....  | 39 |
| 4.2     | Pengumpulan Data.....   | 39 |
| 4.3     | Pembahasan.....   | 40 |
| 4.3.1   | Mengidentifikasi Permasalahan Manajemen Persediaan Makanan Segar Untuk Mencapai Efisiensi Proses Bisnis dan Meningkatkan Kinerja PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya Menggunakan <i>Fishbone Diagram</i> ..... | 40 |
| 4.3.1.1 | Metode Peramalan Kebutuhan Yang Dimiliki Saat Ini Kurang Tepat.....   | 41 |

4.3.1.2 *Supplier* Tidak Dapat Memenuhi Maksimal *Order*  
Toko.....42

4.3.2 Usulan Perbaikan Manajemen Persediaan Makanan Segar Untuk  
Mencapai Proses Bisnis dan Meningkatkan Kinerja di PT. Super Indo  
Cabang Plaza Surabaya Menggunakan EOQ (*Economic Order*  
*Quantity*). Hasil Perhitungan Yang Belum Dilakukan Terhadap  
Makanan Segar Di PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....46

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....60

5.2 Saran.....61

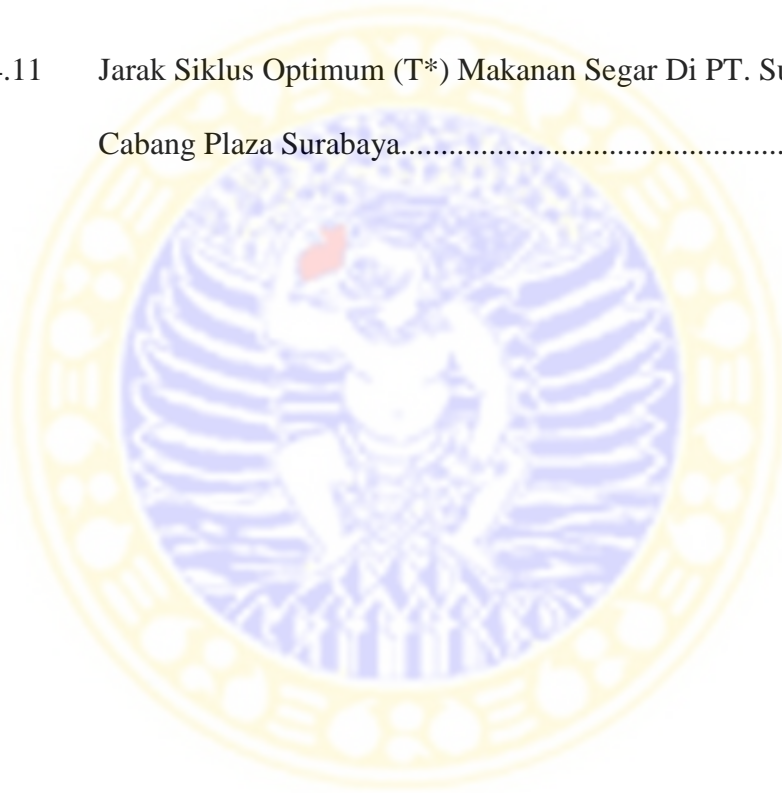
## DAFTAR PUSTAKA

## DAFTAR LAMPIRAN

## DAFTAR TABEL

|           |   |    |
|-----------|---|----|
| Tabel 2.1 | <i>Research Question</i> .....  | 27 |
| Tabel 4.1 | Usulan Perbaikan Permasalahan Metode Peramalan Persediaan Yang Dimiliki Saat Ini Kurang Tepat PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....   | 42 |
| Tabel 4.2 | Usulan Perbaikan Permasalahan <i>Supplier</i> Tidak Dapat Memenuhi Dengan Maksimal Order Ritel.....                                       | 44 |
| Tabel 4.3 | Tabel Untuk Menemukan C (Biaya Simpanan Tahunan PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya).....  | 46 |
| Tabel 4.4 | Biaya Simpan (C) Makanan Segar Per-Item Per-Tahun PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....   | 48 |
| Tabel 4.5 | Total Biaya Simpan (C) Makanan Segar Per-Item Per-Tahun PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....   | 49 |
| Tabel 4.6 | Total Biaya Simpan Per-Unit Per-Tahun (C) PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....   | 50 |
| Tabel 4.7 | Biaya Untuk Tiap Kali Pemesanan (Diasumsikan Tiap kali Pemesanan Minimal Dilakukan Sekali Oleh PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya)..... | 52 |

|            |  |    |
|------------|--|----|
| Tabel 4.8  | Menentukan $Q^*$ atau EOQ (Jumlah Pemesanan Optimum Tiap Kali Pesan Per-Item PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya).... | 53 |
| Tabel 4.9  | Hasil Perhitungan $F^*$ dan $T^*$ .....  | 55 |
| Tabel 4.10 | Frekuensi Pemesanan Optimum/tahun ( $F^*$ ) Makanan Segar Di PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....                 | 56 |
| Tabel 4.11 | Jarak Siklus Optimum ( $T^*$ ) Makanan Segar Di PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....                              | 58 |



## DAFTAR GAMBAR

|            |  |    |
|------------|--|----|
| Gambar 2.1 | Diagram <i>Fishbone</i> Ishikawa.....  | 22 |
| Gambar 2.2 | Kerangka Berpikir.....   | 28 |
| Gambar 4.1 | Struktur Organisasi PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....  | 38 |
| Gambar 4.2 | Alur Logistik PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.....  | 39 |
| Gambar 4.3 | <i>Fishbone</i> Diagram Mengenai Metode Peramalan Persediaan<br>Kebutuhan Yang Dimiliki Saat Ini Kurang Tepat..... | 41 |
| Gambar 4.4 | <i>Fishbone Diagram</i> Mengenai <i>Supplier</i> Tidak Dapat Memenuhi<br>Dengan Maksimal <i>Order</i> Toko.....    | 43 |



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia bisnis saat ini di Indonesia sudah maju. Perkembangan bisnis yang maju dengan pesat belakangan ini membuat banyak peluang bisnis untuk terus tumbuh. Pertumbuhan bisnis saat ini membuat perusahaan selalu melakukan perbaikan kinerja, yang mana menjadi faktor penting dalam kegiatan operasional perusahaan.

Bisnis ritel *modern* (swalayan) sudah tidak asing lagi pada saat ini. Perkembangan bisnis saat ini, memunculkan berbagai persaingan inovasi untuk menciptakan produk dan jasa dengan kualitas terbaik. Aspek yang harus diperhatikan dalam persaingan bisnis yaitu fokus pada setiap aspek internal milik perusahaan. Salah satu faktor yang harus diperhatikan adalah *supply chain* milik perusahaan.

Definisi menurut Chopra dan Meindl (2010), *supply chain* terdiri dari keseluruhan bagian yang melibatkan diri baik secara langsung maupun tidak langsung dalam memenuhi keinginan konsumen. *Supply chain* tidak hanya manufaktur dan *supplier*, tetapi juga transportasi, gudang, ritel, dan konsumen.

Perusahaan juga harus memperhatikan *supply chain management*, yang mana merupakan bagian inti di dalam *supply chain*. Definisi menurut Harrison dan Hoek (2008), *supply chain management* merupakan perencanaan dan



pengontrolan keseluruhan proses bisnis dari konsumen akhir ke bahan baku (*supplier*) yang menghubungkan pada *supply chain* dalam memberikan permintaan yang dibutuhkan oleh konsumen akhir.

Dalam memajukan bisnis suatu perusahaan, memperhatikan *supply chain* merupakan hal yang penting, dimana *supply chain* membantu keseluruhan proses mulai *order-to-deliver* ke konsumen. Di dalam *supply chain* terdapat logistik. Menurut Harrison dan Hoek (2008), logistik bertugas untuk mengkoordinasikan aliran bahan baku dan aliran informasi melalui *supply chain*.

Permasalahan yang sering terjadi dan membutuhkan perhatian khusus, salah satunya adalah manajemen persediaan. Menurut Gunawan (2014), manajemen persediaan adalah mempertemukan kebutuhan pelanggan dengan kebutuhan produksi.

PT. Super Indo merupakan ritel *modern* (swalayan) yang menyediakan beragam produk kebutuhan sehari-hari dengan kualitas yang dapat diandalkan, lengkap, harga hemat, dan lokasi toko yang mudah dijangkau. Kesegaran dan kualitas produk selalu dijaga melalui pilihan sumber yang baik dan penanganan dengan standar prosedur operasional yang selalu dipantau. Hal ini menjadikan Super Indo sebagai pilihan tempat berbelanja yang selalu "Lebih Segar", "Lebih Hemat" dan "Lebih Dekat". Bisnis yang berawal sejak tahun 1997, PT. Super Indo telah tumbuh dan berkembang bersama masyarakat Indonesia. PT. Super Indo kini telah memiliki 123 gerai yang tersebar di 17 kota besar di Indonesia dan didukung lebih dari 6.000 karyawan terlatih. PT. Super Indo kini melebarkan bisnisnya

untuk selalu memuaskan pelanggan, PT. Super Indo tidak hanya dapat dijumpai di Mall tetapi juga dapat dijumpai di pinggir-pinggir jalan pada berbagai tempat.

Menentukan peramalan produk agar jumlah produk tepat dan dapat selalu memenuhi permintaan pelanggan merupakan hal penting bagi PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya. Hal inilah yang akan dibahas oleh peneliti yaitu, Usulan Perbaikan Manajemen Persediaan Makanan Segar Di PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya Menggunakan *Fishbone Diagram* Serta EOQ (*Economic Order Quantity*).

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang akan diteliti dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana mengidentifikasi permasalahan manajemen persediaan makanan segar di PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya menggunakan *Fishbone Diagram*?
2. Bagaimana usulan perbaikan manajemen persediaan makanan segar di PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya menggunakan EOQ (*Economic Order Quantity*)?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi permasalahan manajemen persediaan makanan segar untuk mencapai efisien proses bisnis dan meningkatkan kinerja PT.

Super Indo Cabang Plaza Surabaya dengan menggunakan *Fishbone Diagram*.

2. Memberikan usulan perbaikan manajemen persediaan makanan segar untuk mencapai efisien proses bisnis dan meningkatkan kinerja PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya dengan menggunakan EOQ (*Economic Order Quantity*).

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti  
Memberikan pengetahuan baru dalam penerapan teori-teori manajemen persediaan yang selalu berkembang dari waktu ke waktu.
2. Bagi Akademik  
Untuk Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Manajemen Operasional Universitas Airlangga, diharapkan dapat menjadi salah satu referensi bagi yang berminat untuk mengetahui hal-hal yang berkaitan dalam manajemen persediaan, dampak dan dapat memberikan solusi atas masalah yang terjadi.
3. Bagi Perusahaan  
Memberikan informasi dan masukan untuk pengambilan keputusan secara tepat dalam perbaikan manajemen persediaan makanan segar PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya sehingga perusahaan menjadi lebih efisien dan kinerja menjadi lebih optimal.

## 1.5 Sistematika Penulisan Skripsi

Sistematika penulisan skripsi ini akan disusun dengan urutan sebagai berikut :

### BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan skripsi.

### BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini menjelaskan tentang landasan teori dan kerangka konsep pemikiran. Didalam landasan teori akan diuraikan mengenai pengertian dan penjelasan mengenai permasalahan manajemen persediaan.

### BAB III : METODE PENELITIAN

Pada bab ini menguraikan tentang metodologi penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan metode kualitatif deskriptif. Ruang lingkup penelitian (batasan penelitian), jenis dan sumber data yang berasal dari data primer dan sekunder, prosedur pengumpulan data, teknik analisis, dan tahapan-tahapan penelitian.

#### BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisi tentang gambaran umum perusahaan, hasil analisa dan interpretasi penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti.

#### BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dari penelitian yang dilakukan dan saran yang diberikan untuk mencapai efisiensi proses bisnis dan meningkatkan kinerja PT. Super Indo Cabang Plaza Surabaya.

