

**LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG
PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PADA QUICK CHICKEN JOMBANG**



Oleh:

Lia Indriani

1562018

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG
2019**

**PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PADA QUICK CHICKEN JOMBANG**

**LAPORAN
KULIAH KERJA MAGANG (KKM)**



Oleh:

Lia Indriani

1562018

Mengetahui,

Pembimbing lapangan

M. Zainudin, S.Ag

Menyetujui,

Dosen Pendamping Lapangan

Langgeng Pravitno, SE, MSA

Mengesahkan,

Ka. Prodi Akuntansi



Agus Taufik H., SE, MM

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatnya-Nya, saya bisa sampai tahap untuk menyelesaikan Kuliah Kerja Magang. Kegiatan Kuliah Kerja Magang ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi Jurusan Akuntansi pada STIE PGRI Dewantara Jombang. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai penyusunan laporan magang, sangatlah sulit bagi saya untuk bisa menyelesaikan laporan magang ini. Oleh karena itu saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT, atas segala nikmat dan pelajaran berharga yang diberikannya selama saya menyusun laporan magang ini.
2. Kedua orang tua saya Ponidjan dan Yuliana, atas segala doa yang tidak pernah putus dan restu yang luar biasa agar saya dapat menyelesaikan tanggung jawab saya kepada mereka melalui gelar sarjana ekonomi yang akan saya dapatkan ini. Selain itu kepada seluruh kerabat dan saudara yang terus memberikan dukungan bagi penulis.
3. Bapak Agus Taufik H.,SE,MM selaku ketua Program Studi Akuntansi yang memberikan kemudahan dalam pengurusan tugas akhir magang ini.
4. Bapak Langgeng Prayitno,SE,MSA selaku dosen pembimbing. Terima kasih telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing saya dalam penyusunan laporan Magang ini. Tanpa bapak, tugas akhir saya bukan apa-apa.
5. Teman-teman di Quick Chicken Jombang yang selalu menemani penulis pada saat masa-masa melakukan kegiatan magang.
6. Teman-teman satu angkatan S1 Akuntansi 2015 yang telah berjuang bersama dari awal kuliah sampai proses magang selesai.
7. Pihak-pihak lain yang langsung maupun tidak langsung membantu yang tidak sempat penulis sebutkan satu-persatu dalam penulisan laporan magang ini.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih mempunyai banyak kekurangan.

Oleh karena itu, penulis sangat menghargai semua saran dan kritik yang membangun dari pembaca. Penulis berharap semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan siapa saja yang membacanya.

Jombang, 12 April 2019

Peneliti

LIA INDRIANI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Kuliah Kerja Magang	1
1.2 Tujuan Kuliah Kerja Magang	2
1.3 Manfaat Kuliah Kerja Magang	2
1.4 Tempat Kuliah Kerja Magang	2
1.5 Jadwal Waktu Kuliah Kerja Magang	2
BAB II. TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG	
2.1 Sejarah Perusahaan/instansi	3
2.2 Struktur Organisasi Perusahaan/instansi	4
2.3 Kegiatan Umum Perusahaan	6
BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG	
3.1 Pelaksanaan Kerja yang dilakukan di tempat magang	8
3.2 Kendala Yang Dihadapi	8
3.3 Cara Mengatasi Kendala	13
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Kesimpulan	18
4.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19

LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Formulir Kegiatan Harian Mahasiswa	25
Lampiran 2 Surat Keterangan Melakukan KKM	30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1: Stuktur Organisasi Quick Chicken Jombang	5

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1: Job Analysis	6
Tabel 3.1: Jumlah Pembelian Ayam pada tahun 2018/2019	13
Tabel 3.2: Perhitungan Standar Deviasi	18
Tabel 3.3: Perbandingan Antara Kebijakan Perusahaan dengan Metode EOQ	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persediaan bahan baku yang optimal merupakan faktor penting dalam proses kelancaran produksi pada suatu perusahaan. Bahan baku ini dapat dikendalikan dengan menggunakan metode tertentu, salah satunya adalah metode Economic Order Quantity(ECQ) yang memiliki tingkat keakuratan perhitungan yang lebih baik daripada metode konvensional. Penelitian ini memiliki jenis penelitian kuantitatif yang memiliki tujuan untuk mengkaji lebih dalam tentang penggunaan metode Economic Order Quantity(EOQ) dalam mengendalikan bahan baku yang optimal bahan baku Ayam di Quick Chicken Jombang.

STIE PGRI Dewantara sebagai sebuah lembaga akademis, menyadari betul tuntutan untuk selalu meningkatkan kualitas pembelajaran bagi mahasiswanya sebagai bekal utama dalam menghadapi persaingan tersebut. Peningkatan kualitas tidak hanya diwujudkan dalam bentuk penyempurnaan metode dan kurikulum pembelajaran di ruang kuliah, namun juga diwujudkan dalam bentuk penyediaan kesempatan bagi mahasiswa untuk melaksanakan program magang yang juga merupakan salah satu pilihan bagi mahasiswa sebagai prasyarat kelulusan di akhir masa studi.

Program magang ini dipilih dengan dilatarbelakangi hal-hal di atas dan adanya kesadaran akan pengembangan diri yang perlu dilakukan sebagai persiapan dalam menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya selepas masa studi di STIE PGRI Dewantara Jombang.

1.2 Tujuan Program Magang

STIE PGRI Dewantara Jombang mengadakan program magang dengan tujuan untuk menciptakan lulusan yang terbaik dan siap bersaing di dunia kerja. Selain itu program ini juga bertujuan sebagai penerapan program link and match antara sistem pendidikan tinggi dengan lingkungan kerja agar ilmu

yang dipelajari dalam teori perkuliahan dapat diimplementasikan dalam dunia kerja.

Secara lebih khusus, program magang ini dibuat dengan tujuan untuk:

1. Agar mahasiswa memahami penerapan berbagai perangkat akuntansi, manajemen dan sistem informasi yang telah dipelajari selama mengikuti perkuliahan di Program S1 Akuntansi.
2. Mengasah kemampuan mahasiswa dalam menyelesaikan masalah (problem solving) yang dihadapi manajemen perusahaan sehari-hari dengan menggunakan perangkat-perangkat akuntansi dan manajemen yang telah dipelajari.
3. Memberikan pengalaman serta gambaran akan situasi dunia kerja yang sebenarnya, agar nantinya mahasiswa tidak akan canggung pada saat bekerja di masa mendatang.
4. Membiasakan mahasiswa dengan kultur yang sangat berbeda dengan kultur belajar mulai dari manajemen waktu, keterampilan komunikasi dan kerja sama dalam tim serta tekanan yang lebih tinggi untuk menyelesaikan pekerjaan dengan tepat waktu.

1.3 Manfaat Kuliah Kerja Magang

Jika dilihat dari segi intrapersonal, program magang dapat dijadikan sebuah wadah dalam pengembangan potensi mahasiswa. Hal ini didasari keyakinan bahwa kemampuan intrapersonal merupakan kemampuan yang juga sangat dibutuhkan selain dari kemampuan akademis dalam memenuhi tuntutan persaingan dalam dunia kerja. Melalui program magang, mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan untuk berhubungan dengan rekan kerja, bekerja dalam tim, berkomunikasi dengan baik di lingkungan profesional, menjadi pribadi yang proaktif hingga belajar bagaimana cara mengidentifikasi suatu permasalahan dan konflik hingga cara untuk menyelesaikannya. Selain melakukan program magang, mahasiswa juga diharuskan untuk membuat laporan magang berkenaan dengan kegiatan magang yang dijalani. Laporan magang disusun dengan dasar teori-teori yang pernah diajarkan di bangku

perkuliahan ditambahkan dengan referensi lain terkait dengan bahasan dalam laporan magang tersebut.

1.4 Tempat Pelaksanaan Magang

Penulis menjalankan aktivitas magang di Quick Chicken, yang merupakan perusahaan di bidang makanan cepat saji yang telah memiliki tidak kurang dari 230 gerai yang tersebar di seluruh pelosok Negeri. Aktivitas magang dilakukan oleh penulis di cabang Quick Chicken Jl. Dr. Soetomo no 09 Jombang. selama 1 bulan, yaitu dari 4 Maret 2019 sampai 4 April 2019.

1.5 Jadwal Waktu Kuliah Kerja Magang

Aktivitas magang dilakukan oleh penulis selama 1 bulan, yaitu 4 Maret 2019 sampai 4 April 2019.

BAB II

TINJAUAN UMUM

TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG

2.1 Sejarah Perusahaan

Didirikan dan dipimpin oleh Bedi Zubaedi, yakni seorang praktisi dan profesional di industri restoran cepat saji yang telah mendapatkan penghargaan Asia Pacific Entrepreneurship Awards 2011 (APEA) dan Anugerah Wirausaha Indonesia 2016, Quick Chicken telah berdiri untuk pertama kalinya pada tahun 2000 di Demangan, Yogyakarta.

Pada saat itu, Indonesia baru saja mengalami krisis moneter dan banyak sekali karyawan yang di PHK sehingga perekonomian sangat merosot. Namun ternyata, hal tersebut justru membuat Bedi Zubaedi tertantang untuk mendirikan Quick Chicken.

Bukan rahasia umum lagi bahwa Yogyakarta terkenal dengan wisata kuliner yang sangat murah. Sehingga, Bedi Zubaedi menyatakan bahwa jika Quick Chicken dapat dijual dengan harga yang terjangkau dan bisa survive di Yogyakarta, maka di kota-kota lain pun akan survive.

Visi dan misi didirikannya brand yang telah diakui sebagai pionir brand fried chicken lokal Indonesia lewat penghargaan Pioneer Brand Indonesia pada tahun 2011 ini adalah menjadikan Quick Chicken sebagai chain fast food nomor satu di Indonesia, menyediakan makanan bergizi yang memiliki cita rasa tinggi untuk dapat dinikmati seluruh masyarakat dengan harga yang terjangkau, serta memanfaatkan bahan baku Indonesia yang beragam untuk dijadikan satu produk dengan nilai tambah.

Telah berdiri hampir 18 tahun dengan di support oleh tim yang memiliki daya dan upaya yang tinggi, Quick Chicken kini telah memiliki tidak kurang dari 230 gerai yang tersebar di seluruh pelosok Negeri. Dengan tim yang sangat luar biasa ini, Quick Chicken dapat memiliki lebih dari 300 gerai dan akan bertambah hingga 700 gerai pada tahun 2018 mendatang. Sehingga, di tahun 2018 nanti Quick Chicken akan memiliki lebih dari 1000 gerai.

2.1.1 Visi, Misi dan Tujuan Quick Chicken Jombang

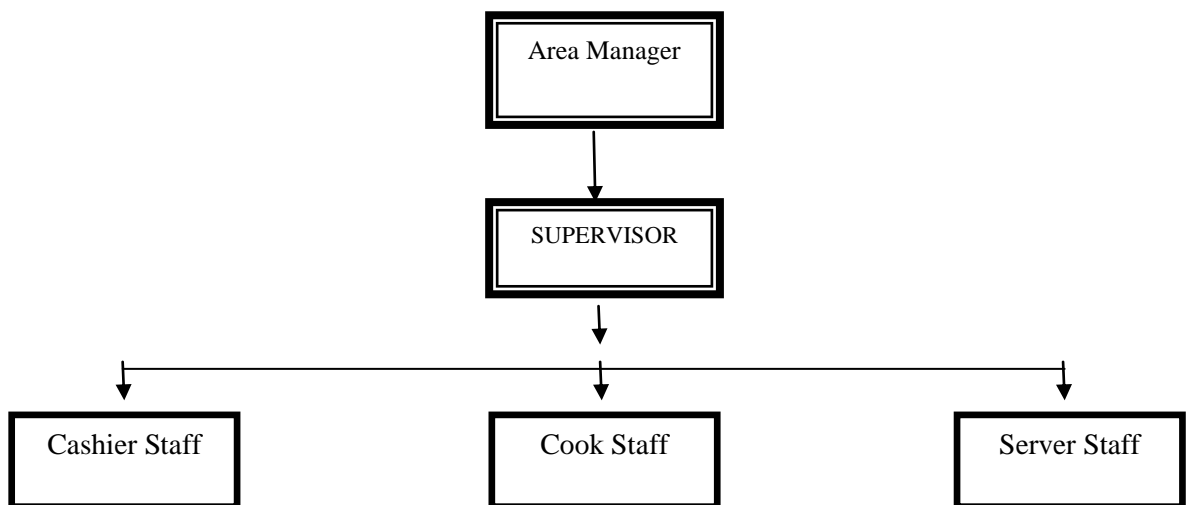
Visi :

Menjadikan Quick Chicken sebagai Restaurant Fast Food yang terbaik dan memiliki jaringan bisnis terbesar dikelasnya.

Misi:

1. Menciptakan pengusaha-pengusaha baru.
2. Menciptakan peluang kerja seluas-luasnya.
3. Menyajikan makanan sehat dengan harga terjangkau untuk seluruh lapisan masyarakat.
4. Memajukan Mitra Kerja pendukung diseluruh daerah.

2.2 Stuktur Organisasi Quick Chicken Jombang



Gambar 2.1: Stuktur Organisasi Quick Chicken Jombang

Sumber: Quick Chicken Jombang

Job Analysis

1. Cashier staff

Tujuan pokok jabatan	Membantu supervisor untuk keuangan dan melakukan pencatatan pada setiap transaksi yang terjadi pada outlet agar setiap aktivitas keuangan perusahaan tercatat dengan baik
Rincian tugas	<ul style="list-style-type: none"> a) Melayani transaksi yang dilakukan dengan customer. b) Mencatat setiap transaksi keuangan yang dilakukan perusahaan. c) Membuat laporan transaksi harian.
Standar kinerja	<ul style="list-style-type: none"> a) Tidak ada kesalahan pencatatan transaksi. b) Menyerahkan laporan sesuai prosedur dan tepat waktu. c) Pelayanan yang baik terhadap konsumen. d) Tidak terdapat complain dari customer.
Wewenang	<ul style="list-style-type: none"> a) Berhak mengelola keuangan, atas pengawasan supervisor. b) Mengambil keputusan tentang keuangan, atas persetujuan supervisor.
Pengawasan	<p>A. Jabatan yang lebih tinggi</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Area Manager : menerima komando tugas, koordinasi. b) Supervisor : menerima komando tugas, laporan, koordinasi. <p>B. Jabatan yang setara</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Staff server : menerima koordinasi. b) Staff cook : menerima koordinasi.
Spesifikasi pekerjaan	<ul style="list-style-type: none"> a) Tingkat pendidikan minimal SMA b) Jenis kelamin diutamakan perempuan. c) Mampu menguasai IT atau adminis, ramah saat berbicara kepada orang lain, dan jujur dalam bekerja

	<p>d) Berpenampilan menarik dan mampu berinteraksi dengan baik kepada orang lain.</p> <p>e) Batas umur 18 - 24 tahun.</p> <p>f) Pengalaman bekerja tidak ada ketentuan khusus.</p>
Jumlah karyawan	2 Orang

2. Cook staff

Tujuan pokok jabatan	Menangani segala aktivitas yang berkaitan dengan pembuatan order makanan untuk memenuhi semua pesananyang dilakukan oleh customer.
Rincian tugas	<p>a) Mengelola bahan baku sesuai kebutuhan.</p> <p>b) Membuat makanan sesuai dengan pesanan.</p> <p>c) Merawat peralatan dapur agar tetap berfungsi dengan baik Standar kinerja.</p> <p>d) Tidak terjadi vkekurangan bahan baku.</p> <p>e) Produk terjaga kualitas dan higienitasnya.</p> <p>f) Tidak terlambat dalam melayani pesanan.</p> <p>g) Tidak terdapat complain dari customer.</p>
Wewenang	<p>a) Melakukan pengelolaan terhadap bahan baku.</p> <p>b) Melakukan pemanfaatan pada peralatan dapur.</p>
Pengawasan	<p>A. Jabatan yang lebih tinggi</p> <p>a) Area Manager : menerima komando tugas,koordinasi.</p> <p>b) Supervisor : menerima komando tugas,laporan, koordinasi.</p> <p>B. Jabatan yang setara</p> <p>a). Staff server : menerima koordinasi.</p> <p>b). Staff cook : menerima koordinasi.</p>
Tingkat pendidikan	a). minimal SMA, diutamakan dari sekolah memasak atau pernah mengikuti kursus memasak.

	<p>b).Jenis kelamin bisa lelaki atau perempuan.</p> <p>c).Menguasai cara memasak, ulet, telaten, mengerti tentang bahan baku yang baik digunakan, dan memiliki kreatifitas dalam mengembangkan resep-resep baru.</p> <p>d).Batas umur 20 - 24 tahun.</p> <p>e).Pengalaman bekerja tidak ada ketentuan khusus.</p>
Jumlah karyawan	3 Orang

3. Server staff

Tujuan pokok jabatan	Merupakan front liner yang menangani segala aktivitas yang berhubungan dengan customer secara langsung agar terjadi pelayanan yang baik terhadap customer.
Rincian tugas	<p>a). Melayani konsumen yang melakukan order.</p> <p>b). Mencatat item dan jumlah order.</p> <p>c). Melakukan pelayanan terhadap customer.</p>
Standar kinerja	<p>a). Tidak terjadi kesalahan pencatatan order.</p> <p>b). Melakukan pelayanan yang baik dan ramah terhadap customer.</p> <p>c). Tidak ada complain dari customer.</p>
Wewenang	Mengambil keputusan yang tanggap mengenai complain dari customer.
Pengawasan	<p>A. Jabatan yang lebih tinggi</p> <p>a). Area Manager : menerima komando tugas, koordinasi.</p> <p>b). Supervisor : menerima komando tugas, laporan, koordinasi.</p> <p>B. Jabatan yang setara</p> <p>a). Staff server : menerima koordinasi.</p> <p>b). Staff cook : menerima koordinasi.</p>
Spesifikasi	a). Tingkat pendidikan minimal SMA.

pekerjaan	b). Jenis kelamin diutamakan perempuan. c). Berpenampilan menarik dan mampu berinteraksi dengan baik kepada orang lain. d). Batas umur 18 - 24 tahun Pengalaman bekerja tidak ada ketentuan khusus.
Jumlah karyawan	4 orang

Tabel 2.1: Job Analysis

Sumber: Quick Chicken Jombang

2.3 Kegiatan Umum Perusahaan

Seiring dengan perkembangan Quick Chicken yang pesat, tentunya dibutuhkan tenaga kerja yang terampil dan siap pakai. Oleh karena itu, Quick Chicken telah memiliki Training Center yang sangat terintegrasi untuk menciptakan dan membekali tenaga kerja yang terampil dan siap pakai tersebut. Training Center Quick Chicken dinamakan berbeda, yaitu Pusat Bisa dengan tagline "Mengurangi Kekurangan".

Tak hanya Pusat Bisa saja, Quick Chicken juga memiliki tim Research and Development (R&D) yang secara berkala membuat produk-produk baru bercita rasa tinggi dengan penuh kreativitas dan inovasi dengan menggabungkan produk international dengan cita rasa asli Indonesia seperti American Penyet, American Kremes dan Spaghetti Rawon.

Selain itu, Bedi Zubaedi membangun sebuah processing standard recipe, yakni PT Beta Ciptarasa Indonesia (BCI) yang memproduksi bumbu dengan standar yang diakui dan mendistribusikannya ke seluruh gerai Quick Chicken serta Logistic (Warehouse and Processing) yang membantu kebutuhan bahan baku Quick Chicken.

Selama perjalanannya, brand fried chicken lokal asal Indonesia ini telah mendapatkan penghargaan seperti Top of Mind (tahun 2013 - 2015), Market Leader Award (tahun 2012 - 2016), Indonesia Franchise Marketing Award (tahun 2016 & 2017) dan Indonesia Digital Popular Brand Award (tahun 2016

- 2017). Tak hanya itu, Quick Chicken juga telah memiliki sertifikat halal sejak tahun 2011.

BAB III

PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG

3.1 Pelaksanaan Kerja

Magang kerja dilaksanakan di Quick Chicken yang tepatnya di Jl.Dr.Soetomo no 09 Jombang. Peneliti melakukan penelitian di perusahaan tersebut dengan ditempatkan di bagian supervisor selama satu bulan yang dimulai pada tanggal 4 Maret 2019 sampai 4 April 2019.

Selama menjalani program magang, penulis melakukan input atas transaksi harian perusahaan, penyusunan laporan penjualan, penyusunan laporan kas kasir, penyusunan sales control, penyusunan cash flow, melakukan stock tick bahan baku, dan melakukan penutupan laporan penjualan pada setiap akhir periode. Aktivitas yang dilakukan penulis selama melaksanakan magang yaitu membantu manajemen dalam menyusun laporan keuangan perusahaan. Secara spesifik, yang dilakukan penulis adalah:

1. Membaca dan memahami standar operasional yang menjadi pedoman bagi perusahaan dalam melakukan kegiatan bisnisnya.
2. Melakukan input atas transaksi harian perusahaan.
3. Menyusun laporan penjualan harian yang terdiri dari laporan penjualan produk, laporan kas per periode dan cash flow.
4. Menyusun laporan kasir yang terdiri dari laporan kas kasir dan sales control.
5. Melakukan stock tick peralatan, perlengkapan, dan bahan baku perusahaan setiap akhir periode.

3.2 Pembahasan Masalah

3.2.1 Kebijakan Bahan Baku

Quick Chicken adalah suatu merek dagang waralaba rumah makan siap saji lokal dari PT. Quick Chicken. Quick Chicken menyediakan berbagai olahan makanan daging ayam. Sehubungan dengan tingkat globalisasi dalam bidang masakan restaurant yang sangat pesat, Quick Chicken tidak mau kalah

dengan pesaing dalam dunia bisnis makanan. Oleh karena itu, Quick Chicken selalu menciptakan menu-menu baru yang dapat menarik daya beli pelanggan.

Menu makanan dan minuman yang tersedia antara lain :

- 5 Crispy Chicken adalah menu ayam goreng krispy khas dari Quick Chicken.
- 6 American Penyet adalah menu ayam goreng krispy yang disajikan dengan sambal bajak berbahan dasar terasi asli Indonesia.
- 7 Ayam Maraton adalah menu ayam goreng yang dilumuri dengan bumbu super pedas berbahan dasar cabe segar, bubuk cabe, merica, bawang bombay dan oregano.
- 8 Krischick Hot Banget
- 9 Chicken Strips adalah menu ayam goreng tanpa tulang
- 10 Quick Bucket adalah menu yang terdiri dari onion rings, kentang goreng dan Chicken Strips
- 11 Nasi Goreng
- 12 Mie Goreng
- 13 Chicken Steak
- 14 Chicken Cheese Burger
- 15 Dessert
- 16 Quick Coffee
- 17 Orange Squash

Dapat diketahui melalui menu-menu tersebut bahwa quick chicken merupakan restaurant yang berbahan baku ayam.

A. Kebutuhan Bahan Baku

Selama ini Quick Chicken Jombang memperoleh bahan baku dari Supplier DMC SR dan Adi Boiller yaitu industry ayam rumahan dengan kualitas baik. Tetapi perusahaan menetapkan pengendalian kualitas yang sangat ketat dan teliti mengenai bahan baku supaya produknya berkualitas baik.

Kebutuhan bahan baku Quick Chicken setiap bulan mengalami naik turun. Hal tersebut dikarenakan banyaknya competitor yang mulai berdatangan di daerah Jombang. Kebutuhan bahan baku 6 bulan terakhir pada bulan Oktober 2018 hingga Maret 2019 dalam tabel 3.1

B. Pembelian Bahan Baku

Pembelian bahan baku yang dilakukan oleh Quick Chicken Jombang menyesuaikan dengan jumlah stock akhir ayam. Namun pembelian bahan baku hanya mengira-ngira jumlah yang akan di pesan. Hal itu dikarenakan jumlah pengunjung yang tidak menentu. Sehingga, tidak jarang restaurant mengalami kelebihan atau kekurangan bahan baku.

Dengan demikian berarti perusahaan kurang memperhatikan jumlah dan kualitas pembelian bahan baku yang lebih ekonomis. Sehingga terkadang perusahaan akan mengalami kekurangan atau kelebihan bahan baku dan dapat mempengaruhi laba perusahaan.

Tabel 3.1

Jumlah Pembelian Ayam pada tahun 2018/2019

Bulan	Minggu ke-	Jumlah (kg)
Oktober	1	84,9
	2	107
	3	83,75
	4	149
November	1	119,8
	2	153
	3	92,5
	4	109,55
Desember	1	105
	2	122
	3	125
	4	202,4
Januari	1	79

	2	61
	3	95,56
	4	100
Februari	1	69,91
	2	84,7
	3	107,3
	4	125,28
Maret	1	81,8
	2	92,7
	3	91,5
	4	87,5
Jumlah		2530,15

Sumber: Quick Chicken Jombang
Data sudah diolah

C. Jumlah Pembelian Rata-rata Bahan Baku

Jumlah pembelian rata-rata yang dilakukan oleh Quick Chicken Jombang adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Jumlah pembelian rata-rata} &= \frac{\text{frekuensi pembelian}}{\text{Jumlah pembelian}} \\
 &= \frac{2530,15}{24} \\
 &= 105,5 \text{ Kg}
 \end{aligned}$$

D. Biaya Pemesanan dan Penyimpanan

Untuk memenuhi kebutuhan bahan bakunya Quick Chicken harus mengeluarkan biaya-biaya persediaan bahan baku yang meliputi biaya pemesanan bahan baku dan biaya penyimpanan. Biaya-biaya tersebut harus diperhitungkan sedemikian rupa agar perusahaan dapat menentukan kuantitas bahan baku yang ekonomis. Besarnya biaya persediaan bahan baku sangat bergantung dari frekuensi pemesanan bahan baku dan kuantitas bahan baku. Frekuensi pemesanan bahan baku akan berpengaruh

terhadap total biaya pemesanan, sedangkan kualitas bahan baku akan berpengaruh terhadap biaya penyimpanan bahan baku.

Adapun biaya persediaan bahan baku yang harus ditanggung oleh Quick Chicken Jombang meliputi :

1) Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan pemesanan persediaan, meliputi :

a) Biaya Telepon

Biaya telepon adalah biaya yang timbul karena adanya hubungan komunikasi lewat telepon didalam proses pemesanan. Pada biaya ini telah ditetapkan perusahaan sebesar 40% dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama satu bulan, sehingga biaya telepon sebesar: $\frac{40}{100} \times 70.000 = 28.000$

Dengan demikian selama 6 bulan biaya telepon sebesar Rp.168.000,-

b) Biaya Pemesanan Setiap Kali Pesan

$$\begin{aligned} & \text{Total Biaya Pemesanan} \\ = & \frac{\text{Frekuensi Pemesanan}}{\text{168.000}} \\ = & \frac{24}{7.000} \end{aligned}$$

2) Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan adalah biaya-biaya yang dikeluarkan berkaitan dengan penyimpanan persediaan sepanjang waktu tertentu. Biaya-biaya tersebut adalah :

a. Biaya Listrik

Biaya ini timbul untuk membiayai listrik freezer yang digunakan untuk penyimpanan ayam. biaya tersebut ditentukan 40% dari total

pemakaian listrik selama satu bulan, sehingga biaya listrik sebesar :

$$\frac{40}{100} \times 2.010.000 = 804.000$$

Dengan demikian biaya listrik selama 6 bulan sebesar Rp. 4.824.000,-

- Biaya penyimpanan = Total Biaya Penyimpanan

$$\begin{aligned} & \text{Jumlah Kebutuhan} \\ & = \frac{4.824.000}{2530,15} \\ & = \text{Rp.1.909,7} \end{aligned}$$

3) Total Biaya Persediaan

Tabel 3.1. diketahui total kebutuhan bahan baku pada tahun 2018/2019 dalam unit (D) sebanyak 2530,15 Kg. Jumlah barang setiap pemesanan (Q) sebanyak 105,4 Kg. Biaya pemesanan untuk setiap kali pesan (S) sebesar Rp 7000 dan Biaya penyimpanan per unit per tahun (H) Rp1.909,7. Maka total biaya persediaan (TC) adalah

$$TC = \frac{D}{Q} S + \frac{Q}{2} H$$

$$\begin{aligned} & = \frac{2.530,15}{105,5} \times 7.000 + \frac{105,5}{2} \times 1.909,7 \\ & = 167.877 + 100.737 \\ & = 268.614 \end{aligned}$$

E. Lead Time, Safety Stock dan Re Order Point

Selama ini Quick Chicken mendapatkan bahan baku yang dipesan satu hari setelah pemesanan berarti lead timenya sebesar satu hari. Sedangkan persediaan pengaman atau *safety stock* yang digunakan oleh Quick Chicken adalah sepertiga dari pembelian tertinggi yaitu 67,5 Kg. Selama ini perusahaan tidak memperhatikan dengan cermat dan seksama besarnya persediaan yang relative kecil. Sehingga perusahaan harus membayar biaya kelebihan atau kekurangan bahan baku yang sedang dipesan kembali

atau *reorder point* akan dibelikan bila persediaan perusahaan sebesar persediaan penyelamat atau sebesar 67,5 Kg.

F. Persediaan Bahan Baku Maksimum

$$\begin{aligned} & \text{Persediaan bahan baku maksimum} \\ & = \text{Pembelian rata-rata} + \text{Penyelamat perusahaan} \\ & = 105,5 + 67,5 \\ & = 173 \text{ Kg} \end{aligned}$$

3.3 Cara Menghadapi masalah

3.3.1 Analisis dengan Metode Economic Order Quantity

Di dalam melakukan penelitian mengenai persediaan bahan baku pada Quick Chicken

Jombang, penulis menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* yaitu suatu metode yang menentukan jumlah kebutuhan bahan baku dalam setiap kali pesan dengan biaya persediaan bahan baku yang minimum, baik biaya pemesanan maupun biaya penyimpanannya dan langkah-langkahnya adalah sebagai berikut :

A. Pemesanan Kuantitas

Pembelian yang ekonomis Berdasarkan tabel 3.1. yang berisi mengenai pembelian bahan baku di Quick Chicken Jombang pada tahun 2018/2019 dapat diketahui kuantitas dan pembelian bahan baku yang ekonomis. Langkah-langkahnya adalah sebagai berikut :

Biaya penyimpanan bahan baku per unit (H) adalah Rp. 1.909,7. Jumlah kebutuhan bahan baku (D) 2530,15 Kg dan biaya pemesanan setiap kali pesan (S) sebesar Rp 7.000. Maka kuantitas pembelian yang ekonomis (Q) adalah

$$\begin{aligned} Q &= \sqrt{\frac{2DS}{H}} \\ &= \sqrt{\frac{2 \times 2530,15 \times 7.000}{1.909,7}} \\ &= 136,2 \end{aligned}$$

B. Penentuan Total Biaya Persediaan

Biaya penyimpanan bahan baku per unit (H) adalah Rp. 1.909,7. Jumlah kebutuhan bahan baku (D) 2530,15 Kg. Biaya pemesanan setiap kali pesan (S) sebesar Rp 7.000 dan jumlah pembelian dengan EOQ (Q*) sebanyak 136,2. Maka total biaya persediaan (TC)

$$\begin{aligned}
 TC &= \frac{D}{Q} S + \frac{Q}{2} H \\
 &= \frac{2530,15}{136,2} \times 7.000 + \frac{136,2}{2} \times 1.909,7 \\
 &= 130.037 + 130.050,57 \\
 &= 260.087,57
 \end{aligned}$$

C. Penentuan Persediaan Penyelamat (*Safety Stock*)

Persediaan pengaman (*safety stock*) adalah persediaan yang dicadangkan sebagai pengaman dalam kelangsungan proses produksi. Dengan diadakannya persediaan pengaman (*safety stock*) diharapkan agar proses produksi tidak akan terganggu oleh ketidakpastian persediaan bahan baku. Untuk menentukan karakteristik persediaan pengaman ini digunakan metode statistik yaitu dengan membandingkan rata-rata bahan baku dengan pemakaian sesungguhnya kemudian dicari penyimpangannya. Untuk perhitungan standar deviasi dapat dilihat tabel berikut :

Tabel 3.2

Perhitungan Standar Deviasi

Bulan	Minggu Ke-	x	\bar{x}	$(x - \bar{x})$	$(x - \bar{x})^2$
Oktober	1	84,9	105,5	-20,4	416,16
	2	107		1,5	2,25
	3	83,75		-21,64	468,29
	4	149		43,5	1.892,25
November	1	119,8	105,5	14,3	204,49
	2	153		47,5	2.256,25

Desember	3	92,5	105,5	-12,8	163,84
	4	109,55		4,14	7,14
	1	105		-0,3	0,09
	2	122		16,5	272,25
Januari	3	125	105,5	19,5	380,25
	4	202,4		96,9	9.389,61
	1	79		-26,3	691,69
	2	61		-44,3	1.962,49
Februari	3	95,56	105,5	-9,83	96,63
	4	100		-5,3	28,09
	1	69,91		-35,48	1.258,83
	2	84,7		-20,6	424,36
Maret	3	107,3	105,5	1,8	3,24
	4	125,28		19,87	394,82
	1	81,8		-23,5	552,25
	2	92,7		-12,6	158,76
	3	91,5	-13,8	190,44	
	4	87,5	-17,8	316,84	
Jumlah		2530,15		0,00	21.531,31

$$SD = \sqrt{\frac{\sum(x - \bar{x})^2}{n}}$$

$$= \sqrt{\frac{21.531,31}{24}}$$

$$= 29,95$$

$$\begin{aligned} \text{Safety Stock} &= 1,65 \times SD \\ &= 1,65 \times 29,95 \\ &= 49,4 \end{aligned}$$

D. Titik Pemesanan Kembali atau *Re Order Point*
 Perhitungan rata-rata adalah sebagai berikut :
 Jumlah hari kerja pada Quick Chicken Jombang selama 6 bulan adalah 180 hari, dan jumlah pemakaian bahan baku ayam adalah 2530,15 Kg. Maka penggunaan rata-rata per hari adalah :

$$\begin{aligned} \text{Penggunaan rata-rata per hari} &= \frac{\text{pemakaian satu periode}}{\text{jumlah hari kerja}} \\ &= \frac{2.530,15}{180} \\ &= 14,6 \text{ Kg} \end{aligned}$$

Perhitungan titik pemesanan kembali

Penggunaan rata-rata bahan baku per hari adalah 14,6 Kg.

Lead time adalah 1 hari dan persediaan pengaman (*safety stock*) adalah ROP

$$\begin{aligned} \text{ROP} &= (\text{penggunaan rata-rata} * \text{lead time}) + \text{safety stock} \\ &= (14,6 * 1) + 49,4 \text{ Kg} \\ &= 14,6 + 49,4 \text{ Kg} \\ &= 64 \text{ Kg} \end{aligned}$$

E. Frekuensi Pembelian (F)

Frekuensi pembelian yaitu jumlah pembelian yang dilakukan selama satu periode untuk menentukan frekuensi pembelian berdasarkan EOQ. Bahwa sudah diketahui jumlah kebutuhan bahan baku dalam satuan per periode (D) adalah 2.530,15 Kg dan jumlah pembelian dengan menggunakan metode EOQ (Q) adalah 136,2 Kg.

Maka frekuensi pembelian adalah :

$$\begin{aligned} F &= \frac{D}{Q} \\ &= \frac{2.530,15}{136,2} = 18,5 \\ &= 19 \text{ kali} \end{aligned}$$

Tabel 3.3
Perbandingan Antara Kebijakan Perusahaan
dengan Metode EOQ

No	Keterangan	Kebijakan Perusahaan	EOQ
1	Kuantitas pembelian yang	105,5	136,2
2	optimal	268.614	260.087,57
3	Total biaya persediaan	67,5	49,4
4	Persediaan pengaman (<i>safety stock</i>)	-	64
	Titik pemesanan kembali (ROP)	24	19
	Frekuensi pembelian		

Berdasarkan table 3.3 yang berisi tentang perbandingan antara kebijakan perusahaan dengan penerapan metode EOQ di Quick Chicken Jombang adalah sebagai berikut :

a. Kebijakan Persediaan Perusahaan

Diketahui kuantitas pembelian yang optimal adalah 105,5 kg. Total biaya persediaan adalah Rp.268.614. Persediaan pengaman atau *safety stock* adalah 67,5 kg. Untuk titik pemesanan kembali sesuai dengan kebijakan perusahaan tidak ada. Frekuensi pemesanan kembali adalah 24 hari.

b. Analisis dengan Metode EOQ

Diketahui kuantitas pembelian yang optimal adalah 136,2 kg. Total biaya persediaan adalah 260.087,57. Persediaan pengaman atau *safety stock* adalah 49,4 kg. Titik pemesanan kembali (ROP) adalah 64. Frekuensi pembelian adalah 19 hari. Jadi kebijakan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Quick Chicken Jombang selama ini kurang optimal apabila dibandingkan dengan penerapan metode EOQ.

BAB IV

PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan pada pembahasan masalah terhadap data perusahaan Quick Chicken Jombang, maka diperoleh kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Berdasarkan metode pengendalian persediaan bahan baku menurut kebijakan perusahaan adalah jumlah pembelian rata-rata bahan baku sebesar 105,5 kg. Total biaya persediaan (TC) sebesar Rp 268.614. Persediaan penyelamat sebesar 67,5 kg. Frekuensi pembeliannya adalah 24 kali.
2. Berdasarkan pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ adalah untuk kuantitas pembelian yang optimal sebesar 136,2. Total biaya persediaan (TC) sebesar Rp.260.087,57. Persediaan penyelamat sebesar 49,4 kg . Titik pemesanan kembali sebesar 64. Frekuensi pembeliannya sebesar 19 kali.
3. Perbandingan antara pengendalian persediaan bahan baku menurut metode kebijakan perusahaan dengan menggunakan metode EOQ adalah perhitungan dengan menggunakan kebijakan perusahaan diperoleh hasil sebesar Rp 268.614 sedangkan dengan menggunakan metode EOQ diperoleh hasil sebesar Rp 260.087,57. Dari hasil perhitungan tersebut diperoleh selisih sebesar Rp 8.526,43. Sehingga dapat diambil kesimpulan dengan menggunakan metode EOQ biaya dan waktu yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk persediaan bahan baku lebih efektif dan efisien.

4.2.Saran

Quick Chicken Jombang perlu meninjau ulang mengenai kebijakan tentang pembelian bahan baku yang selama ini dilakukan, yang terbukti kurang ekonomis. Berdasarkan penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka penulis dapat memberikan saran yang bisa dijadikan pertimbangan bagi pihak perusahaan dalam penyediaan bahan baku yaitu:

- 1) Perusahaan sebaiknya mencoba menerapkan metode EOQ di dalam melakukan pengadaan persediaan bahan baku tebu untuk meningkatkan efisiensi biaya persediaan bahan baku.
- 2) Perusahaan sebaiknya melakukan pemesanan kembali (*re order point*). Hal ini perlu diperhatikan untuk menghindari kehabisan bahan baku dan supaya pengeluaran biaya penyimpanan dapat optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Hendrawan, Beni.(2013). *Proses Perhitungan Harga Hokok Produksi Ayam Pedaging dan Penilaian Hewan Ternak Produksi pada PT. Main Tasikmadu Karangnyar.*
- Lestari, Rini Puji.(2009).*Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada PG Tasikmadu Karangnyar.*
- Quickchickenid.2019.*profilquickchickenindonesia*. [Internet]. Tersedia di:
<http://www.quickchickenid.com/profil>
- Yamit, Yulian. 1998. *Manajemen Persediaan*. Edisi 1. Ekonesia FE UII. Yogyakarta

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : M.Zainudin

Jabatan : Supervisor

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa yang bersangkutan dibawah ini :

Nama : Lia Indriani

Tempat/ Tanggal lahir : Nganjuk, 08 Juli 1995

NIM : 1562018

Perguruan Tinggi : STIE PGRI Dewantara Jombang

Yang bersangkutan telah melakukan Kuliah Kerja Magang (KKM) dari tanggal 4 Maret 2019 sampai 4 April 2019 dengan melakukan tugas dan tanggung jawab dengan baik.









Demikian surat keterangan dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jombang, 12 April 2019

QUICK CHICKEN



M.Zainudin, S.Ag

		laporan vendor, Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
	10 Maret 3019	Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
	11 Maret 3019	Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
II	12 Maret 3019	Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
	13 Maret 3019	Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	14 Maret 3019	Libur	
	15 Maret 3019	Mengerjakan penutupan laporan penjualan, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	16 Maret 3019	menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor, Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA







Nama : Lia Indriani









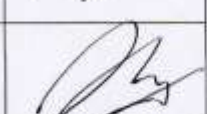
NIM : 1562018

Program Studi : Akuntansi




Tempat KKM : Quick Chicken Jombang

Bagian/Bidang: Supervisor

Minggu ke	Tanggal	Jenis Kegiatan	Tanda tangan
I	04 Maret 3019	Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	05 Maret 3019	Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
	06 Maret 3019	Libur	
	07 Maret 3019	Melakukan stock tick peralatan, Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	08 Maret 3019	Mengerjakan penutupan laporan penjualan, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	09 Maret 3019	menginput transaksi pembelian, mengerjakan	

	17 Maret 3019	Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
	18 Maret 3019	Libur	
	19 Maret 3019	Libur	
III	20 Maret 3019	Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	21 Maret 3019	Melakukan stock tick peralatan, Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	22 Maret 3019	Mengerjakan penutupan laporan penjualan, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	23 Maret 3019	Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
	24 Maret 3019	Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
	25 Maret 3019	Libur	
	26 Maret	Mengerjakan laporan penjualan	

	3019	dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	27 Maret 3019	Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
IV	28 Maret 3019	Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	
	29 Maret 3019	Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	30 Maret 3019	Melakukan stock tick peralatan, Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	31 Maret 2019	Mengerjakan laporan penjualan dan cash flow, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	01 April 2019	Mengerjakan penutupan laporan penjualan, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
	02 April 2019	Mengerjakan laporan penjualan, Mengerjakan penutupan laporan penjualan	

		bulanan, menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor.	
03 April 2019		menginput transaksi pembelian, mengerjakan laporan vendor, Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control.	
04 April 2019		Mengerjakan laporan kas kasir, mengerjakan sales control, mengerjakan random harian.	

Jombang, 12 April 2019

Pendamping Lapangan



M.Zainudin S.Ag