

ABSTRAK

Pengendalian persediaan bahan baku sangat penting dilakukan oleh perusahaan agar terhindar dari pemborosan biaya persediaan. CV. Mustika Flamboyant bergerak pada bidang produksi minuman kesehatan jeruk nipis khas Kabupaten Kuningan Jawa Barat yang bernama JENIPER (jeruk nipis peras). Permasalahan yang dihadapi adalah pemesanan kemasan botol yang tidak terencana dengan baik karena selama ini perusahaan menetapkan pemesanan kemasan botol sebanyak 25.000 pcs setiap bulannya tanpa memperhatikan data historis pemakaian tahun sebelumnya, selain itu diperparah dengan *supplier* yang berasal dari luar kota yaitu DKI Jakarta sehingga perlu dilakukan perencanaan persediaan yang baik agar tidak mengakibatkan biaya persediaan yang besar. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan perencanaan pengendalian kemasan botol untuk meminimalkan biaya persediaan menggunakan metode *Silver Meal*. Pengolahan data diawali dengan meramalkan kebutuhan kemasan botol periode Januari–Desember 2021 menggunakan *software POM QM*, selanjutnya dengan menggunakan metode *Silver Meal* didapatkan pengorderan optimal yang dilakukan sebanyak 6 kali dalam satu tahun. Kemudian berdasarkan perhitungan didapatkan keperluan *safety stock* sebanyak 1.416,73 pcs botol/1.417 pcs botol dan penentuan *reorder point* (ROP) yaitu ketika persediaan 2.961,91 pcs botol/2.962 pcs botol. Hasil dari perhitungan biaya persediaan dengan metode *Silver Meal* ini didapatkan penghematan biaya sebesar Rp. 24.523.059,2 dibandingkan dengan biaya aktual kebijakan yang selama ini dilakukan oleh pihak perusahaan.

Kata Kunci: persediaan, *reorder point*, *safety stock*, *silver meal*

ABSTRACT

Inventory control of raw materials is influential for companies to avoid wasting inventory costs. CV. Mustika Flamboyant is engaged in the production of a lime health drink typical of Kuningan Regency, West Java, named JENIPER (squeezed lime). The problem faced is that bottle packaging orders are not well planned because so far the company has set an order for bottles of 25,000 pcs per month without regard to historical data on the use of the previous year, besides that it is exacerbated by suppliers who come from outside the city, namely DKI Jakarta, so planning needs to be done. good inventory so as not to result in large inventory costs. This study aims at determining bottle packaging control planning to minimize inventory costs using the Silver Meal method. Data processing begins with forecasting the need for bottle packaging for the period January–December 2021 using POM QM software, then using the Silver Meal method, optimal orders are obtained 6 times a year. Then based on the calculation, it was obtained that the safety stock requirement was 1.416,73 pcs bottles/1.417 pcs bottles and the determination of the reorder point (ROP) when the inventory was 2.961,91 pcs bottles/2.962 pcs bottles. The results of the calculation of inventory costs with the Silver Meal method obtained cost savings of Rp. 24.523.059,2 compared to the actual cost of the policies that have been carried out by the company.

Keywords: *inventory, reorder point, safety stock, silver meal*

