



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**PERSEDIAAN BAHAN BAKU PRODUK PIZZA VIRAL
MENGUNAKAN METODE *SAFETY STOCK* DAN *REORDER*
POINT PADA PT XYZ**



MARIZKA NAZLA YULITA PUTRI

NIM 2205421095

**Skripsi yang Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Administrasi Bisnis**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS TERAPAN
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

2026



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

ABSTRAK

MARIZKA NAZLA YULITA PUTRI. Persediaan Bahan Baku Produk Pizza Viral Menggunakan Metode *Safety Stock* Dan *Reorder Point* Pada PT XYZ. Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Jakarta 2026.

Fenomena viralnya produk makanan di media sosial dapat mendorong peningkatan permintaan secara cepat dan tidak terduga, sehingga menimbulkan tantangan dalam pengendalian persediaan bahan baku. PT XYZ mengalami lonjakan penjualan sebesar 94,77% pada tahun 2025 dibandingkan tahun 2024 yang salah satunya dipengaruhi oleh viralnya produk *cheese volcano pizza*. Peningkatan permintaan tersebut menyebabkan perubahan pola pemakaian bahan baku dan risiko *stockout* pada beberapa bahan baku, seperti *beef rasher* dan *mayonnaise*. Sementara itu, pengelolaan persediaan yang diterapkan masih didasarkan pada pengalaman dan estimasi tanpa perhitungan kuantitatif yang terstruktur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah *safety stock* yang optimal dan *reorder point* yang tepat pada bahan baku topping *cheese volcano pizza* guna mengantisipasi fluktuasi permintaan dan menjaga ketersediaan persediaan. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan data pemakaian aktual sembilan bahan baku topping selama periode Januari–Desember 2025 dan data *lead time* pengadaan. Perhitungan *safety stock* dilakukan menggunakan tingkat pelayanan 95% dengan nilai Z sebesar 1,65, sedangkan *reorder point* dihitung berdasarkan rata-rata pemakaian selama *lead time* ditambah *safety stock*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebutuhan *safety stock* dan *reorder point* berbeda pada setiap bahan baku sesuai dengan tingkat fluktuasi pemakaian dan *lead time*. Nilai *safety stock* tertinggi terdapat pada *yellow cheese* sebesar 14,47 kg dengan *reorder point* sebesar 30,18 kg. Hasil penelitian dapat menjadi rekomendasi bagi PT XYZ dalam menetapkan batas persediaan pengaman dan waktu pemesanan kembali secara lebih terukur untuk meminimalkan risiko *stockout*.

Kata kunci: *Safety Stock*, *Reorder Point*, Persediaan, Produk Viral, Fluktuasi Permintaan



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

ABSTRACT

MARIZKA NAZLA YULITA PUTRI. *Raw Material Inventory for Viral Pizza Products Using the Safety Stock and Reorder Point Methods at PT XYZ. Department of Business Administration, Jakarta State Polytechnic 2026.*

The virality of food products on social media can rapidly and unpredictably increase demand, creating challenges in raw material inventory control. PT XYZ experienced a 94.77% increase in sales in 2025 compared to 2024, partly driven by the viral cheese volcano pizza product. The increase in demand resulted in changes in raw material consumption patterns and stockout risks for several materials, including beef rasher and mayonnaise. Meanwhile, the existing inventory management practices were still based on experience and estimation without a structured quantitative calculation. This study aims to determine the optimal safety stock and appropriate reorder point for cheese volcano pizza topping raw materials to anticipate demand fluctuations and maintain inventory availability. This research employed a descriptive quantitative approach using actual consumption data for nine topping raw materials from January to December 2025 and procurement lead-time data. Safety stock was calculated using a 95% service level with a Z-value of 1.65, while the reorder point was determined based on average consumption during the lead time plus safety stock. The results indicate that the required safety stock and reorder point vary for each raw material according to consumption fluctuations and lead time. Yellow Cheese had the highest safety stock requirement of 14.47 kg, with a reorder point of 30.18 kg. The results of this study can serve as a recommendation for PT XYZ to establish more measurable safety inventory levels and reorder timing, thereby minimizing the risk of stockouts and supporting the continuity of production during fluctuating demand conditions.

Keywords: *Safety Stock, Reorder Point, Inventory, Viral Product, Demand Fluctuation*



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA
PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS TERAPAN

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama : Marizka Nazla Yulita Putri
NIM : 2205421095
Program Studi : Administrasi Bisnis Terapan
Judul Laporan Tugas Akhir : Persediaan Bahan Baku Produk Pizza Viral
Menggunakan Metode *Safety Stock* Dan *Reorder Point* Pada PT XYZ

Pembimbing I
Depok, 23 Juli 2026
Pembimbing II

Yoshua Ardy Putra, S.Si., M.T.
NIP 199411092024061001

Dr. Wahyudi Utomo, S.Sos., M.Si.
NIP 198007112015041001

Mengetahui
Ketua Jurusan Administrasi Niaga

Dr. Wahyudi Utomo, S.Sos., M.Si
NIP 198007112015041001



POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA
PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS TERAPAN

LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Marizka Nazla Yulita Putri
NIM : 2205421095
Program Studi : Administrasi Bisnis Terapan
Judul Laporan Tugas Akhir : Persediaan Bahan Baku Produk Pizza Viral
Menggunakan Metode *Safety Stock* Dan *Reorder Point* Pada PT XYZ

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Administrasi Bisnis Terapan pada Program Studi Administrasi Bisnis Terapan Jurusan Administrasi Niaga, Politeknik Negeri Jakarta pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 23 Juli 2026
Waktu : 13.00

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA
TIM PENGUJI

Ketua Sidang : Yoshua Ardy Putra, S.Si., M.T.
NIP 199411092024061001
Penguji I : Titik Purwinarti, S.Sos., M.Pd.
NIP 196209121988032003
Penguji II : Riza Hadikusuma M.Ag.
NIP 197404032001121002

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik Sarjana Terapan Administrasi Bisnis, baik di Politeknik Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Negeri Jakarta.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Depok, 13 Juli 2026
Yang Membuat Pernyataan,

Marizka Nazla Yulita Putri
NIM 2205421095



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Persediaan Bahan Baku Produk Pizza Viral Menggunakan Metode *Safety Stock* Dan *Reorder Point* Pada PT XYZ”.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam rangka memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr) pada Program Studi Administrasi Bisnis Terapan, Politeknik Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan skripsi ini adapun partisipasi yang terlibat, dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Syamsurizal, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dr. Wahyudi Utomo, S.Sos., M.Si. selaku Ketua Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Jakarta sekaligus pembimbing II penulis yang telah memberi arahan penulisan dalam penyelesaian skripsi.
3. Yanita Ella Nilla Chandra, S.AB., M.Si. selaku Kepala Program Studi Administrasi Bisnis Terapan.
4. Yoshua Ardy Putra, S.Si., M.T. selaku dosen pembimbing satu yang telah membimbing, memberi arahan, dan memotivasi penulis dalam penyelesaian skripsi.
5. Bapak dan Ibu Dosen Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberi ilmu, bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian perkuliahan.
6. Orang tua penulis, Bapak Yulianto dan Ibu Sri Ita Permata Sari yang memberikan kasih sayang, doa, dukungan, motivasi, serta bantuan baik secara moril maupun materil selama proses penyusunan skripsi ini.
7. Adik kandung penulis, Arkaan dan Zaki yang senantiasa membantu terutama dalam aktivitas penulis selama proses penyusunan skripsi.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

8. Sahabat dan teman-teman ABT 8D, Arafani, Davina, Liza, Keysi, Najma, Sabrina, Ambun, Lidya yang senantiasa memberikan dukungan, bantuan, baik secara mental maupun fisik, serta menjadi tempat berbagi cerita dan pengalaman selama proses perkuliahan maupun penyusunan skripsi ini.
9. Marelda Ananda, selaku sahabat lama penulis, yang senantiasa turut serta memberikan dukungan, semangat, dan menjadi pendengar yang baik bagi penulis terutama selama penyusunan skripsi ini.
10. Semua pihak yang terlibat dalam proses penyusunan skripsi yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.

Depok, 24 April 2026
Penulis

Marizka Nazla Yulita Putri
NIM 2205421095

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Rumusan Masalah	8
1.4 Tujuan Penelitian	9
1.5 Manfaat Penelitian	9
BAB II LANDASAN TEORI	11
2.1 Kerangka Teori	11
2.1.1 Pengertian Persediaan	11
2.1.2 Fungsi Persediaan	12
2.1.3 Tujuan Persediaan	12
2.1.4 Jenis-Jenis Persediaan	13
2.1.5 Biaya Persediaan	14
2.1.6 Faktor-Faktor yang Menentukan Persediaan	15
2.1.7 Pengendalian Persediaan	15
2.1.8 Tujuan Pengendalian Persediaan	16
2.1.9 <i>Safety Stock</i>	17
2.1.10 <i>Reorder Point</i>	19
2.1.11 <i>Lead Time</i>	20
2.1.12 Standar Deviasi	21



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2.2 Hasil Penelitian dan Jurnal Relevan	23
2.3 Kerangka Konseptual	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.2 Metode Penelitian	30
3.2.1 Informan Penelitian	30
3.2.2 Jenis dan Sumber Data	31
3.2.3 Teknik Pengumpulan Data	32
3.2.4 Instrumen Penelitian	32
3.2.5 Teknik Pengolahan Data	32
3.2.6 Teknik Analisis Data	33
BAB IV PEMBAHASAN	37
4.1 Gambaran Umum PT XYZ	37
4.2 Rekapitulasi Data Penelitian	37
4.2.1 Data Pemakaian Bahan Baku Topping <i>Cheese Volcano</i> Pizza Tahun 2025	38
4.2.1 Data <i>Lead Time</i> Bahan Baku Topping <i>Cheese Volcano</i> Pizza Tahun 2025	40
4.3 Hasil Analisis Data	41
4.3.1 Analisis Bahan Baku <i>Mayonnaise</i>	42
4.3.2 Analisis Bahan Baku <i>Yellow Cheese</i>	45
4.3.3 Analisis Bahan Baku <i>Cheese Sauce Burst</i>	48
4.3.4 Analisis Bahan Baku <i>Beef Topping</i>	51
4.3.5 Analisis Bahan Baku <i>Smoke Beef Sausage</i>	53
4.3.6 Analisis Bahan Baku <i>Chicken Sausage</i>	56
4.3.7 Analisis Bahan Baku <i>Local Tomato</i>	58
4.3.8 Analisis Bahan Baku <i>Beef Rasher</i>	61
4.3.9 Analisis Bahan Baku <i>Champignon Mushroom</i>	64
4.3.10 Rekapitulasi Analisis Bahan Baku <i>Cheese Volcano</i>	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	69
5.1 Kesimpulan	69
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAMPIRAN	74
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	77





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Tingkat Penetrasi di Internet di Indonesia.....	1
Gambar 1. 2 Lonjakan Penjualan PT XYZ Tahun 2024 dan 2025.....	4
Gambar 2. 1 Kerangka Konseptual.....	27





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Urutan Produk Terlaris Periode Tahun 2025	4
Tabel 1.2 Pemakaian Bahan Baku Ideal vs Aktual Setelah Lonjakan Penjualan Produk Cheese Volcano Periode 2025	5
Tabel 1. 3 Lead Time Bahan Baku Produk Viral Cheese Volcano	6
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu yang Relevan	24
Tabel 3. 1 Rincian Waktu Penelitian	29
Tabel 4.1 Rekapitulasi Pemakaian Bahan Baku Topping Cheese Volcano Pizza Periode Januari–Desember 2025 (Kg)	38
Tabel 4.2 Data Lead Time Bahan Baku Topping Cheese Volcano Pizza	40
Tabel 4.3 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian <i>Mayonnaise</i> Tahun 2025	42
Tabel 4.4 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian Yellow Cheese Tahun 2025 ...	45
Tabel 4.5 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian <i>Cheese Sauce Burst</i> Tahun 2025	48
Tabel 4.6 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian <i>Beef Topping</i> Tahun 2025.....	51
Tabel 4.7 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian <i>Smoke Beef Sausage</i> Tahun 2025.....	53
Tabel 4.8 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian <i>Chicken Sausage</i> Tahun 2025	56
Tabel 4.9 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian <i>Local Tomato</i> Tahun 2025.....	58
Tabel 4.10 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian Beef Rasher Tahun 2025	61
Tabel 4.11 Perhitungan Standar Deviasi Pemakaian <i>Champignon Mushroom</i> Tahun 2025	64
Tabel 4.12 Rekapitulasi Safety Stock dan Reorder Point Bahan Baku Topping Cheese Volcano Pizza.....	66



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Aktual Penggunaan Bahan Baku Topping Cheese volcano pizza	74
Lampiran 2 Perbandingan Total Penjualan Tahun 2024 dan 2025.....	75
Lampiran 3 Jadwal Kedatangan Produk Topping Cheese volcano pizza.....	76





Hak Cipta :

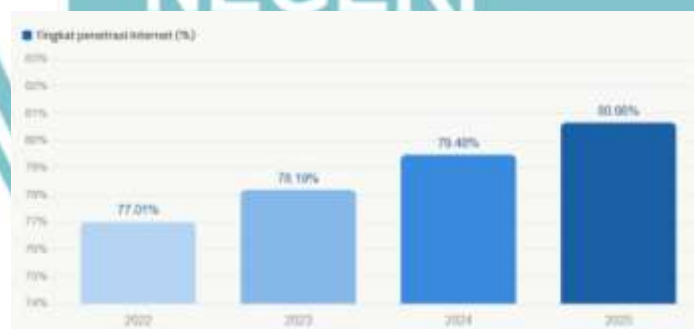
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri makanan dan minuman di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir mengalami pertumbuhan yang terus meningkat secara signifikan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2024), jumlah usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 4,85 juta usaha, meningkat sekitar 21,13 persen dibandingkan tahun 2016. Berdasarkan data Kemenperin (2023), industri makanan dan minuman bahkan menjadi salah satu subsektor manufaktur yang paling konsisten memberikan kontribusi terhadap perekonomian nasional, dengan kontribusi terhadap PDB industri pengolahan non-migas yang terus berada di atas angka 36% dalam beberapa tahun terakhir. Pertumbuhan industri makanan dan minuman tersebut juga didukung oleh pesatnya perkembangan teknologi digital, terutama internet, yang semakin memperluas akses informasi dan memengaruhi perilaku konsumsi masyarakat.

Berdasarkan survei yang dilakukan oleh Asosiasi Penyelenggara Jasa Internet Indonesia, tingkat penetrasi internet di Indonesia pada tahun 2025 tercatat sebesar 80,66%.



Gambar 1. 1 Tingkat Penetrasi di Internet di Indonesia

Sumber : APJII, 2025

Berdasarkan gambar 1.1, capaian ini mencerminkan tren pertumbuhan yang konsisten dalam empat tahun terakhir, yang dimulai dari 77,01% pada tahun 2022 dan terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Artinya, lebih dari 8 dari 10 penduduk Indonesia telah memiliki akses ke internet. Hal tersebut cukup



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

menggambarkan bahwa pengguna internet telah merambah hampir seluruh lapisan masyarakat. Perkembangan teknologi inilah yang kemudian mendorong munculnya inisiatif baru yang dikenal sebagai perdagangan sosial atau *social commerce*.

Social commerce dapat dipahami sebagai turunan dari *e-commerce* yang mengandalkan media sosial serta teknologi Web 2.0 untuk mendukung aktivitas jual beli daring, sekaligus membuka ruang interaksi sosial, pertukaran informasi, dan kontribusi konten dari pengguna dalam proses pemasaran maupun pengambilan keputusan (Ting Peng & Turban, 2011:5-14). Seiring perkembangannya, *social commerce* memiliki peran yang lebih luas daripada sekadar menyediakan sarana transaksi daring. Platform ini turut mendorong konsumen untuk melakukan pembelian sekaligus menyediakan ruang interaksi yang dapat berlangsung sebelum transaksi dilakukan, selama proses pembelian, hingga setelah pembelian selesai (Meilatinova, 2021). Perkembangan ini semakin terasa dalam mendorong pembelian impulsif melalui platform seperti TikTok (Pranata dkk., 2024:63) , termasuk pada bisnis restoran cepat saji yang menjadikan permintaan konsumen semakin sulit diprediksi dan cenderung berfluktuasi. Fenomena tersebut juga berdampak pada restoran cepat saji. Hal tersebut menyebabkan permintaan menjadi sulit diprediksi dan cenderung berfluktuasi, sehingga menuntut perusahaan untuk memiliki sistem pengelolaan yang adaptif, khususnya dalam pengelolaan persediaan bahan baku sebagai salah satu aspek penting dalam mendukung keberlangsungan operasional perusahaan.

Fadhilah & Saifudin (2023: 212-218) memaknai persediaan sebagai kumpulan bahan atau barang yang sengaja disimpan untuk memenuhi kebutuhan tertentu, baik untuk dipakai dalam proses produksi atau perakitan, dijual kembali, maupun sebagai cadangan bagi peralatan atau mesin. Ketepatan dan efisiensi dalam menentukan jumlah persediaan menjadi hal krusial bagi kelancaran proses produksi. Ketiadaan persediaan yang memadai berisiko membuat perusahaan tidak mampu memenuhi permintaan pelanggan secara tepat waktu, sehingga pengendalian persediaan diperlukan untuk mencegah kelebihan stok (*overstock*) sekaligus menghindari kekurangan (*stockout*) (Bakhtiar & Audina, 2021:162-163).



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Kondisi ini juga berlaku pada industri restoran, di mana bahan baku seperti daging, keju, dan saus bersifat *perishable*, yaitu memiliki umur simpan terbatas dan berisiko rusak apabila tidak dikelola dengan tepat (Romariardi dkk., 2022). Kondisi tersebut juga terjadi pada industri restoran cepat saji, yaitu pada PT XYZ di wilayah Kota Bogor. Sebagai restoran yang mengandalkan kecepatan layanan dan ketersediaan produk, pengelolaan persediaan bahan baku menjadi aspek krusial dalam menjaga kelancaran operasional. Ketersediaan bahan baku yang tidak optimal dapat secara langsung menghambat proses produksi dan berpotensi menurunkan kualitas pelayanan kepada pelanggan.

Berdasarkan wawancara pendahuluan penulis dengan Store Manager PT XYZ pada Januari 2026, diketahui bahwa cabang ini sempat mengalami fluktuasi permintaan sejak pandemi COVID-19 pada awal tahun 2020, penurunan penjualan yang kemudian diperparah dengan adanya tekanan akibat aksi boikot yang berkaitan dengan isu geopolitik global pada tahun 2023 hingga akhir tahun 2024.

“Saat Pandemi COVID-19 sejak awal tahun 2020 kemarin menyebabkan PT XYZ mengalami penurunan volume penjualan. Kondisi tersebut diperparah pada periode 2023 hingga akhir 2024, ketika PT XYZ menghadapi tekanan akibat aksi boikot yang berkaitan dengan isu geopolitik global. Hal tersebut sangat berdampak langsung pada penjualan dan kinerja operasional” (Wawancara, 2026).

Memasuki awal tahun 2025, penjualan PT XYZ mulai menunjukkan peningkatan yang signifikan. Hal ini terjadi setelah perusahaan bergabung dalam program *voucher* digital di TikTok yang mendapat respons positif dari pasar. Fenomena ini semakin diperkuat oleh kemunculan produk baru yang menjadi viral di media sosial, yaitu *cheese volcano pizza*, sebuah produk dengan konsep saus keju khas yang meleleh di atas pizza seperti lahar gunung berapi. Produk ini ramai diulas oleh para kreator konten kuliner di TikTok dan secara masif mendorong peningkatan minat beli konsumen. Fenomena viralnya produk tersebut tidak hanya meningkatkan penjualan secara umum, tetapi juga memengaruhi komposisi penjualan produk di PT XYZ. Hal ini dapat dilihat dari data urutan produk terlaris selama periode tahun 2025 sebagai berikut:



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

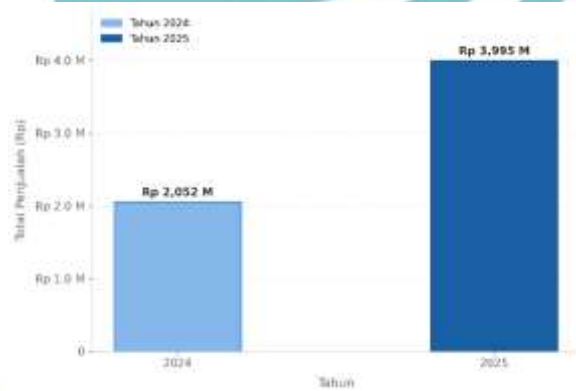
Tabel 1. 1 Urutan Produk Terlaris Periode Tahun 2025

No.	Nama Produk Terlaris	Kuantitas Penjualan Tahun 2025
1.	<i>Cheese volcano</i>	19,997 pcs
2.	<i>Cheese mania</i>	6,972 pcs
3.	<i>Cheesy beef</i>	5,685 pcs

Sumber : Data diolah, 2026

Berdasarkan tabel 1.1, terlihat bahwa produk *cheese volcano pizza* menjadi salah satu produk dengan tingkat penjualan tertinggi. Hal ini menunjukkan bahwa paparan melalui media sosial dapat meningkatkan permintaan secara signifikan pada produk tertentu dibandingkan dengan produk lainnya (Khaidarmansyah & Firdayanti Ayu, 2023).

Peningkatan penjualan produk-produk tersebut secara keseluruhan turut berkontribusi terhadap kinerja penjualan perusahaan secara keseluruhan.



Gambar 1. 2 Lonjakan Penjualan PT XYZ Tahun 2024 dan 2025

Sumber : data diolah, 2026

Berdasarkan gambar 1.2, total pendapatan selama satu tahun penuh pada tahun 2024 mencapai sekitar Rp2,051,511,146, sementara total pendapatan di tahun 2025 melonjak menjadi sekitar Rp3,995,400,720 yang menunjukkan peningkatan sebesar sekitar 94,77%. Lonjakan ini terjadi secara konsisten sejak pertengahan Januari 2025. Lonjakan pendapatan ini mencerminkan adanya perubahan pola permintaan yang terjadi secara cepat dalam waktu relatif singkat (Firmansyah, 2020:158).



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Namun, di balik peningkatan penjualan tersebut, muncul permasalahan dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Berdasarkan wawancara pendahuluan oleh penulis dengan Assistant Store Manager PT XYZ pada Januari 2026, terjadi *stockout* pada beberapa bahan baku produk viral, *cheese volcano pizza*, yaitu *topping beef rasher* dan *mayonnaise*. Selain itu, terdapat perubahan pola konsumsi bahan baku, di mana *mayonnaise* yang sebelumnya tergolong *slow moving* berubah menjadi *fast moving* item. Situasi serupa juga dialami oleh *topping* jamur pada awal tahun 2025. Fenomena serupa ditemukan Anista & Widyastuti (2022) dalam penelitiannya, di mana peningkatan permintaan yang tidak diimbangi dengan ketersediaan bahan baku menyebabkan perusahaan tidak mampu memenuhi target produksi yang telah ditetapkan.

“Memang dari sisi penjualan ada lonjakan sejak awal 2025. Tapi di sisi lain, kami juga menghadapi kendala di persediaan bahan baku. Beberapa bahan untuk produk viral Cheese Volcano Pizza seperti beef rasher dan *mayonnaise* sempat mengalami *stockout*. Bahkan *mayonnaise* yang sebelumnya relatif *slow moving*, sekarang justru jadi *fast moving* item. Begitu juga dengan *topping mushroom*”(Wawancara, 2026).

Permasalahan tersebut tidak hanya terlihat dari kejadian *stockout*, tetapi juga tercermin dari perbedaan antara penggunaan aktual dan kebutuhan ideal bahan baku setelah terjadinya lonjakan penjualan produk viral. Untuk memperjelas kondisi tersebut, berikut disajikan data perbandingan penggunaan bahan baku:

Tabel 1.2 Pemakaian Bahan Baku Ideal vs Aktual Setelah Lonjakan Penjualan Produk *Cheese Volcano* Periode 2025

No.	Bahan Baku	Satuan	Actual Usage	Ideal Usage	Selisih / Stock Out	Persentase Perbandingan Aktual vs Ideal
1.	<i>Mayonnaise</i>	Kg	511.96	452.62	-59.34	113.11
2.	<i>Yellow Cheese</i>	Gram	1.923.405	1.799.476	-123.929	106.89
3.	<i>Cheese Sauce Burst</i>	Gram	1.123.946	1.129.883	-5.937	99.47

bersambung



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

sambungan tabel 1.2

4.	<i>Beef topping</i>	Kg	500.32	394.19	-106.13	126.92
5.	<i>Smoke Beef Sausage</i>	Kg	589.44	607.18	-17.73	97.08
6.	<i>Chicken Sausage</i>	Gram	246.164	236.482	-9.682	104.09
7.	<i>Local Tomato</i>	Gram	344.060	315.067	-28.993	109.20
8.	<i>Beef Rasher</i>	Kg	673.07	835.18	-162.11	80.59
9.	<i>Champignon Mushroom</i>	Kg	575.46	544.92	-30.53	105.50

Sumber : Data diolah, 2026

Berdasarkan tabel 1.2, terlihat bahwa bahan baku mengalami penggunaan aktual yang melebihi kebutuhan ideal. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan permintaan tidak diimbangi dengan perencanaan kebutuhan bahan baku, terutama ketika fluktuasi permintaan tidak diantisipasi dengan baik dalam perencanaan produksi (Maharani & Yudi, 2024). Proses pemesanan bahan baku yang diterapkan saat ini masih didasarkan pada pengalaman dan estimasi, tanpa menggunakan pendekatan kuantitatif yang terstruktur. Padahal, dalam kondisi permintaan yang fluktuatif, diperlukan sistem pengendalian persediaan yang mampu mengantisipasi ketidakpastian permintaan serta menjaga ketersediaan stok secara optimal (Rachmawati & Lentari, 2022).

Tabel 1. 2 Lead Time Bahan Baku Produk Viral Cheese Volcano

No	Bahan Baku	Hari Pemesanan	Hari Kedatangan	Lead Time (Hari)
1.	<i>Mayonnaise</i>	Selasa	Jum'at	3
2.	<i>Yellow Cheese</i>	Selasa	Jum'at	3
3.	<i>Cheese Sauce Burst</i>	Selasa	Jum'at	3
4.	<i>Beef topping</i>	Jum'at	Selasa	4
5.	<i>Smoke Beef Sausage</i>	Jum'at	Selasa	4
6.	<i>Chicken Sausage</i>	Jum'at	Selasa	4
7.	<i>Local Tomato</i>	Jum'at	Selasa	4
8.	<i>Beef Rasher</i>	Jum'at	Selasa	4
9.	<i>Champignon Mushroom</i>	Jum'at	Selasa	4

sumber : data diolah, 2026

Berdasarkan Tabel 1.3, *lead time* pengadaan bahan baku berada pada kisaran 3–4 hari dan cenderung stabil, yang menunjukkan bahwa dari sisi waktu, proses distribusi berjalan dengan baik. Meskipun demikian, kondisi ini belum sepenuhnya menjamin kelancaran ketersediaan bahan baku, karena masih terdapat ketidakpastian dalam pemenuhan jumlah pesanan dari vendor. Ketidaksesuaian



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

antara jumlah yang dipesan dan yang diterima menunjukkan adanya risiko dalam pengadaan bahan baku, khususnya terkait keterbatasan ketersediaan di pasar, yang pada akhirnya dapat memicu terjadinya kekurangan. Kondisi ini terjadi karena vendor membagi pasokan kepada beberapa *store* sekaligus, sehingga jumlah yang diterima oleh PT XYZ tidak selalu sesuai dengan jumlah yang dipesan. Dalam kondisi permintaan yang melonjak drastis seperti yang terjadi pada periode awal tahun 2025, ketidaksesuaian pasokan ini semakin memperparah risiko terjadinya *stockout* (Faizol & Permata, 2021).

Dalam Faizol & Permata (2021) dijelaskan bahwa persediaan yang optimal dapat dicapai apabila berbagai faktor, seperti kuantitas produk, waktu distribusi, serta risiko dalam persediaan dapat diseimbangkan. Risiko tersebut tidak hanya berupa keterlambatan distribusi, tetapi juga mencakup keterbatasan ketersediaan bahan baku di pasar. Dengan demikian, ketidakmampuan vendor dalam memenuhi jumlah pesanan secara penuh menunjukkan bahwa sistem persediaan masih menghadapi risiko yang belum terkelola secara optimal. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi risiko terjadinya *stockout* akibat lonjakan permintaan adalah dengan menerapkan metode pengendalian persediaan yang tepat, seperti *safety stock* dan *reorder point* (Nurchayawati dkk., 2023:98).

Penelitian ini dibatasi pada analisis pengendalian persediaan bahan baku pada salah satu perusahaan pizza di wilayah Kota Bogor dengan fokus pada produk viral *cheese volcano*. Penelitian hanya mencakup bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti mengidentifikasi beberapa permasalahan yang muncul sebagai berikut:

- a. PT XYZ mengalami lonjakan penjualan sebesar 94,77% pada tahun 2025 dibandingkan tahun 2024, yang terutama dipicu oleh program voucher digital TikTok dan viralnya produk *cheese volcano pizza*, sehingga



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

menciptakan perubahan pola permintaan bahan baku yang bersifat tiba-tiba dan tidak terprediksi.

- b. Terjadi *stockout* pada beberapa bahan baku *topping* produk viral, *cheese volcano pizza*, yaitu *beef rasher* dan *mayonnaise*, serta *topping* jamur pada awal tahun 2025, yang mengakibatkan terhambatnya penjualan di saat permintaan sedang tinggi.
- c. Pasokan bahan baku dari vendor tidak selalu terpenuhi sesuai dengan jumlah yang dipesan, karena vendor membagi stok kepada beberapa store secara bersamaan, sehingga dalam kondisi lonjakan permintaan yang tinggi, kekurangan pasokan ini memperbesar risiko terjadinya *stockout* dan mempersulit upaya menjaga ketersediaan bahan baku secara optimal.
- d. Pengelolaan persediaan bahan baku yang selama ini diterapkan masih berbasis estimasi dan pengalaman, tanpa menggunakan perhitungan kuantitatif yang terstruktur, yang diharapkan dapat mengatasi permasalahan pada kondisi lonjakan permintaan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- a. Berapa besar stok pengaman (*safety stock*) yang optimal untuk bahan baku *topping* produk *cheese volcano pizza* pada PT XYZ dalam menghadapi lonjakan permintaan?
- b. Berapa titik pemesanan kembali (*reorder point*) untuk bahan baku *topping* produk viral, *cheese volcano pizza* pada PT XYZ agar ketersediaan stok dapat terjaga secara konsisten?



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk:

- a. Mengetahui jumlah *safety stock* yang optimal untuk bahan baku *topping* produk viral *cheese volcano pizza* pada PT XYZ guna mengantisipasi fluktuasi permintaan.
- b. Mengetahui jumlah *reorder point* yang tepat untuk bahan baku *topping* produk viral *cheese volcano pizza* pada PT XYZ sebagai dasar pengambilan keputusan pemesanan ulang.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan literatur manajemen operasional, khususnya mengenai pengendalian persediaan bahan baku dalam kondisi permintaan yang berfluktuasi tinggi akibat dampak fenomena *social commerce*. Selain itu, penelitian ini diharapkan menjadi referensi akademis bagi peneliti selanjutnya yang mengkaji topik serupa terutama yang berkaitan dengan implikasi viralnya suatu produk terhadap pola konsumsi bahan baku di industri restoran cepat saji Indonesia.

- b. Manfaat Praktis

- 1) Bagi PT XYZ hasil penelitian ini diharapkan menjadi rekomendasi berbasis perhitungan mengenai besaran *safety stock* dan *reorder point* yang optimal untuk bahan baku *topping* produk viral *cheese volcano pizza*, sehingga perusahaan dapat menerapkan kebijakan persediaan yang lebih baik dan tidak lagi sepenuhnya mengandalkan estimasi dalam menghadapi fluktuasi permintaan yang dipicu fenomena *social commerce*.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- 2) Bagi industri restoran cepat saji, penelitian ini dapat dijadikan referensi praktis bagi pelaku usaha restoran lain yang menghadapi tantangan serupa, yaitu lonjakan permintaan secara tiba-tiba akibat tren digital atau viralnya suatu produk, dalam merancang sistem pengendalian persediaan yang lebih adaptif dan berbasis perhitungan kuantitatif di tengah fluktuasi permintaan yang dipicu oleh fenomena *social commerce*.
- 3) Bagi akademisi dan peneliti, penelitian ini berkontribusi sebagai salah satu dokumentasi awal mengenai implikasi operasional dari fenomena *social commerce* terhadap manajemen persediaan bahan baku di industri restoran Indonesia, yang dapat menjadi titik tolak bagi penelitian lebih lanjut di bidang manajemen operasi.





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data pada Bab IV, dapat disimpulkan dua hal sebagai berikut.

- a. Besarnya stok pengaman (*safety stock*) optimal untuk bahan baku topping *cheese volcano* pizza pada PT XYZ bervariasi sesuai tingkat fluktuasi pemakaian masing-masing, dengan kisaran antara 2,47 Kg (*smoke beef sausage*) hingga 14,47 Kg (*yellow cheese*) per bulan. *yellow cheese* membutuhkan *safety stock* tertinggi karena memiliki standar deviasi pemakaian terbesar (27,73 Kg/bulan), yang mengindikasikan tingkat ketidakpastian permintaan paling tinggi akibat lonjakan penjualan pasca viralnya produk. Dengan menerapkan nilai *safety stock* ini pada *service level* 95%, PT XYZ dapat mengantisipasi fluktuasi permintaan selama periode *lead time* tanpa harus menanggung risiko *stockout* yang berlebihan, sekaligus menghindari penumpukan stok berlebih yang membebani biaya penyimpanan.
- b. Titik pemesanan kembali (*reorder point*) untuk kesembilan bahan baku topping berkisar antara 6,90 Kg (*chicken sausage*) hingga 30,18 Kg (*yellow cheese*). Nilai ROP ini menjadi acuan praktis bagi PT XYZ untuk menentukan kapan pemesanan ulang harus dilakukan kepada vendor, yaitu ketika tingkat persediaan di gudang menyentuh angka tersebut, sehingga kedatangan bahan baku baru dapat bertepatan dengan habisnya stok lama. Dengan demikian, penerapan ROP berbasis perhitungan ini memungkinkan PT XYZ menjaga ketersediaan bahan baku topping secara konsisten, bahkan di tengah kondisi permintaan yang fluktuatif akibat viralnya produk *cheese volcano* pizza di media sosial.

**Hak Cipta:**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, beberapa saran yang dapat diberikan kepada PT XYZ adalah sebagai berikut.

- a. PT XYZ disarankan untuk segera menerapkan nilai *safety stock* dan *reorder point* yang telah dihitung sebagai standar operasional persediaan, khususnya untuk bahan baku dengan nilai *safety stock* dan ROP tinggi seperti *yellow cheese* dan *beef rasher*, yang memiliki risiko *stockout* lebih besar akibat fluktuasi pemakaian yang signifikan.
- b. PT XYZ perlu melakukan evaluasi dan pembaruan perhitungan *safety stock* dan *reorder point* secara berkala (misalnya setiap semester atau setiap tahun), mengingat pola pemakaian dapat berubah seiring dengan perubahan tren permintaan maupun perkembangan produk.
- c. Untuk bahan baku dengan masa simpan terbatas seperti *local tomato* dan *champignon mushroom*, pengelolaan stok perlu mendapat perhatian khusus agar nilai *safety stock* yang ditetapkan tidak berisiko menyebabkan pemborosan akibat kerusakan bahan baku sebelum digunakan.
- d. Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian dengan mempertimbangkan variabel lain yang dapat memengaruhi pengendalian persediaan, seperti ketidakpastian *lead time*, tingkat pemenuhan pasokan dari vendor, serta biaya persediaan dan biaya pemesanan. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat menggunakan periode pengamatan yang lebih panjang dan membandingkan beberapa metode pengendalian persediaan untuk memperoleh hasil yang lebih komprehensif.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, R., & Supardi. (2020). *Buku Ajar Manajemen Operasional Dan Implementasi Dalam Industri*. <https://doi.org/10.21070/2020/978-623-6833-48-3>
- Anista, T., & Widyastuti, T. (2022). *Analisis Pengelolaan Persediaan Bahan Baku untuk Meningkatkan Produksi guna Memenuhi Permintaan Konsumen pada UD Nanda Putri Srengat Blitar*. <https://journal.stieken.ac.id/index.php/penataran/article/view/383/484>
- Ari, A., & Djumiaty, F. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Utama Produksi Roti Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Studi Kasus: Sari Madu Bakery Samarinda). *Jurnal Teknik Industri*, 9(1), 2023. <https://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/jti/article/view/20584/8828>
- Badan Pusat Statistik. (2024). <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/12/23/f2c7743c4712aaeaa4abf694/statistik-persediaan-makanan-dan-minuman-2023.html>
- Bakhtiar, A., & Audina, S. (2021). Analisis Penegendalian Persediaan Aux Raw Material Menggunakan Metode Min-Max Stock Di PT. Mitsubishi Chemical Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, 16(3). <https://doi.org/10.14710/jati.16.3.161-168>
- Fadhilah, A. T., & Saifudin, J. A. (2023). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Min-Max Stock. *Rekayasa*, 16(2), 212–218. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v16i2.15384>
- Faizol, A., & Permata, N. (2021). *Pengaruh ketepatan Waktu Tunggu Pemesanan Dalam Penerapan Metode Reorder Point Terhadap Terciptanya Kelancaran Manajemen Persediaan Bahan Baku Dan Kepuasan Pelanggan*. <https://doi.org/10.21274/jeps.v2i1.4668>
- Firmansyah, M. F. (2020). *Model Ekonomi Pengalaman: Memahami Perilaku Konsumen dan Layanan Konten Berbayar*. 7 No. 2. <https://doi.org/10.22146/jps.v7i2.62530>
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Global Edition Principles of operations Management Sustainability and Supply Chain Management*. (12th ed., Global ed.). Pearson.
- Ika Bawono, N., & Erik, A. (2023). *Analisis Safety stock dan Reorder point Persediaan Bahan Baku Produk Barside K-59 di PT. XYZ*. VIII(3). <https://doi.org/10.32672/jse.v8i3.6435>
- Intishar Ghinawijaya, K., & Rendra, T. (2021). Analisis dan Perancangan ROP, EOQ, Safety Stock Sistem Analysis and design of ROP, EOQ, Safety Stock Inventory Control System of Raw Materials on Restaurant Bubur Ayam



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Citarasa Rendra Trisyanto. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 02(01), 45–65. [10.35313/ialj.v2i1.3231](https://doi.org/10.35313/ialj.v2i1.3231)

Kemenperin. (2023). *Topang Ekonomi Nasional, Industri Mamin Serious Percepat Transformasi Digital*. <https://agro.kemenperin.go.id/berita/6570-topang-ekonominasional-industri-mamin-serius-percepat-transformasi-digital>

Khaidarmansyah, & Firdayanti Ayu. (2023). Optimalisasi Penggunaan Media Sosial dalam Peningkatan Penjualan Umkm Chio Snack Keripik Lumer di Desa Trimulyo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tapis Berseri (JPMTB)*, 2(2), 128–133. <https://doi.org/10.36448/jpmtb.v2i2.63>

Kristianto Fesa Putra, & Widiyanto Wahyu. (2021). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku PT. X Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ)*. https://www.researchgate.net/publication/352163606_Analisis_Pengendalian_Persediaan_Bahan_Baku_PT_X_Dengan_Menggunakan_Metode_Economic_Order_Quantity_EOQ

Maharani, D. A. R., & Yudi, P. (2024). *Analisis Perencanaan Produksi Agregat Pada Usaha Manik Sari Handicraft Di Tampaksiring*. <https://doi.org/10.24843/EJMUNUD.2024.v13.i05.p08>

Nina Meilatinova. (2021). *Social commerce: Factors affecting customer repurchase and word-of-mouth intentions*. 57. <https://doi.org/10.1016/j.ijinfomgt.2020.102300>

Nurchayawati, V., Riyondha Aprilian Brahmantyo, & Januar Wibowo. (2023). Manajemen Persediaan Menggunakan Metode Safety Stock dan Reorder Point. *Jurnal Sains dan Informatika*, 89–99. <https://doi.org/10.34128/jsi.v9i1.431>

Parkhan, A., Djati Widodo, I., & Fausa, E. (2023). *Raw Material Inventory Control on Probabilistic Demand and Lead Time Using Continuous Review System managing inventory management in monitoring and determining the timing of orders in a continuous inventory system, the Continuous Review System can be used in deterministic and*. 4(2). <https://doi.org/10.14421/jiehis.4277>

Pranata, J. A., Riyanto, M. R. P., Hendrawan, S., & Gunadi, W. (2024). The Effect of Hedonic Motivation and IT Affordance on Impulsive Buying Decisions in Social Commerce: TikTok. *International Journal of Electronic Commerce Studies*, 15(2), 63–102. <https://doi.org/10.7903/ijecs.2303>

Rachmawati, N. L., & Lentari, M. (2022). Penerapan Metode Min-Max untuk Minimasi Stockout dan Overstock Persediaan Bahan Baku. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 8(2), 143–148. <https://doi.org/10.30656/intech.v8i2.4735>

Raissa Rachimi Fajrin. (2021). *Perencanaan Persediaan Bahan Chemical Dengan Pendekatan Metode Continuous Review (s,S) System*.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Ristono, A. (2013). *Manajemen Persediaan* (1 ed.). Yogyakarta: Graha Ilmu.

Romariardi, A. W., Mustafid, M., & Suryono, S. (2022). Penerapan Konsep Continuous Review (Q,r) Pada Model Economic Order Quantity (EOQ) Untuk Mengoptimalkan Persediaan Bahan Baku Minuman. *Jurnal Sistem Informasi Bisnis*, 12(1), 66–72. <https://doi.org/10.21456/vol12iss1pp66-72>

Ting Peng, & Turban, E. (2011). Introduction to the Special Issue Social Commerce: A Research Framework for Social Commerce. <https://doi.org/10.2753/JEC1086-4415160201>, 16, 5–14.

Waters, D. (2003). *Inventory Control and Management* (2 ed.). Chichester: Wiley.





Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Aktual Penggunaan Bahan Baku Topping *Cheese volcano* pizza

Inventory Item	Type	Count Unit	Unit Cost	Beginning Inventory	Delivered Quantity	Starting Inventory	Ending Inventory	Actual Usage	Ideal Usage	Actual vs Ideal Usage	Cost Actual Used	Cost vs Ideal	Actual Pct vs. Ideal
PIZZA SAUCE	FOOD	G	17.600	23,000.00	1,857,200.00	1,880,200.00	78,496.00	1,801,705.00	0.00	1,801,705.00	Rp31,710,007	Rp31,710,007	0.00%
DICED MOZARELLA	FOOD	KG	88,405.00	121.00	4,060.00	4,181.00	61.60	4,119.40	3,945.56	173.83	Rp364,175,198.4	Rp15,367,750.4	104.41%
BEEF BURGER @ 1KG	FOOD	G	102.352	3,900.00	280,500.00	284,400.00	500.00	283,900.00	195,433.00	88,467.00	Rp29,057,732.1	Rp9,054,774.2	145.27%
BEEF TOPPING@1KG	FOOD	KG	75,793.00	10.00	498.02	508.02	7.70	500.32	364.19	106.13	Rp37,920,753.4	Rp9,044,138.4	126.92%
DM CHEESE SAUCE 500GR (YELLOW CHEESE)	FOOD	G	61.242	12,000.00	1,991,405.00	2,003,405.00	80,000.00	1,923,405.00	1,799,476.00	123,929.00	Rp117,793,170.1	Rp7,569,659.9	106.89%
CHAMPIGNON MUSHROOM SLICED@1KG	FOOD	KG	50,650.00	5.50	582.86	588.36	12.90	575.46	544.92	30.53	Rp29,146,897.9	Rp1,548,496.5	105.60%
MAYONNAISE	FOOD	KG	24,758.00	6.00	550.96	556.96	45.00	511.96	452.62	59.34	Rp12,675,204.4	Rp1,469,139.7	113.11%
BEEF PEPPERONI@1KG	FOOD	KG	108,982.00	8.50	265.13	273.63	2.30	271.33	260.33	11.00	Rp29,569,541.8	Rp1,198,366.1	104.22%
Local Tomato	FOOD	G	35.000	2,700.00	353,360.00	356,060.00	12,000.00	344,060.00	315,067.00	28,993.00	Rp12,042,100.0	Rp1,014,755.0	109.20%
BUTTER OIL KG	FOOD	G	30.636	14,000.00	377,950.00	391,950.00	16,500.00	375,450.00	345,038.80	30,411.19	Rp11,502,286.1	Rp931,677.5	108.81%
MUSHROOM SLICE @1075GR	FOOD	G	62.470	0.00	26,875.00	26,875.00	12,000.00	14,875.00	0.00	14,875.00	Rp926,237.8	Rp926,237.8	0.00%
CHICKEN SAUSAGE @ 1 KG	FOOD	G	85.167	1,000.00	250,980.00	251,980.00	5,816.00	246,164.00	236,462.00	9,682.00	Rp20,965,049.3	Rp824,586.9	104.09%
Beras IR 42	FOOD	G	13.300	6,000.00	43,938.00	49,938.00	3,200.00	46,738.00	12,196.00	34,542.00	Rp621,615.4	Rp459,408.6	383.22%
SCIROPPI CHOCOLATE SYRUP	FOOD	KG	58,830.00	1.90	44.96	46.88	3.00	43.88	36.30	7.59	Rp2,581,578.1	Rp446,284.4	120.90%
CHICKEN WINGS@1KG	FOOD	KG	80,440.00	3.00	104.25	107.25	3.60	103.65	99.22	4.43	Rp8,337,606.3	Rp356,349.2	104.46%
SPAGHETTI	FOOD	G	29.970	2,480.00	53,500.00	55,960.00	4,400.00	51,560.00	40,080.00	11,480.00	Rp1,545,253.2	Rp344,055.6	128.64%
COMPOUND CHIP DARK	FOOD	KG	64,047.00	1.00	69.58	70.58	1.80	68.78	63.95	4.83	Rp4,405,152.5	Rp309,347.0	107.55%

INV01046U © 2001 - 2023 Domino's Pulse - (Version 3.9) Wednesday, March 11, 2026 7:21 PM Page 1

Inventory Item	Type	Count Unit	Unit Cost	Beginning Inventory	Delivered Quantity	Starting Inventory	Ending Inventory	Actual Usage	Ideal Usage	Actual vs Ideal Usage	Cost Actual Used	Cost vs Ideal	Actual Pct vs. Ideal
GREEN PEPPER SLICED@1KG	FOOD	KG	70,000.00	1.50	30.26	31.76	3.50	28.26	24.50	3.76	Rp1,978,200.0	Rp263,200.0	115.35%
DOUGH BALL 275 GR	FOOD	PCS	3,608.000	731.00	45,891.00	46,622.00	520.00	46,102.00	46,031.00	71.00	Rp106,336,016.0	Rp256,168.0	100.15%
BONELESS WINGS HABANERO	FOOD	G	78.200	950.00	17,770.00	18,720.00	990.00	17,730.00	14,586.00	3,144.00	Rp1,386,485.9	Rp245,860.8	121.55%
CHILI SAUCE SHT. 8 PACKX125SHT (LOGO PD)	FOOD	PAC	21,367.50	37.00	995.08	1,032.08	43.00	989.08	978.71	10.37	Rp21,134,167.2	Rp221,538.2	101.06%
PASTA BOX	PACKING	EACH	717.900	150.00	800.00	950.00	210.00	740.00	480.00	260.00	Rp531,246.0	Rp186,654.0	154.17%
ALLUMINIUM FOIL (1CV = 6 ROLL)	PACKING	ROLL	138,195.00	0.63	1.96	2.59	0.88	1.71	0.36	1.35	Rp236,313.5	Rp186,356.0	473.03%
PIZZA BOX 9.5"	PACKING	EACH	1,214.800	1,100.00	51,050.00	52,150.00	1,616.00	50,534.00	50,385.00	149.00	Rp61,388,705.7	Rp181,005.2	100.30%
MACARONI	FOOD	G	28.759	5,120.00	325,641.00	330,761.00	8,800.00	321,961.00	315,975.00	5,986.00	Rp9,259,276.7	Rp172,151.4	101.89%
PIZZA BOX 6"	PACKING	PAC	35,015.00	13.30	427.00	440.30	22.10	418.20	413.86	4.34	Rp14,643,272.7	Rp151,965.1	101.05%
Chicken Strips Dominos	FOOD	G	72.640	5,400.00	215,980.00	221,380.00	7,900.00	213,480.00	211,498.50	1,981.50	Rp15,507,187.1	Rp143,936.2	100.94%
DOUGH BALL 325 GR	FOOD	PCS	5,755.000	89.00	3,389.17	3,478.17	103.00	3,375.17	3,351.50	23.67	Rp19,424,080.3	Rp136,197.8	100.71%
STICK CUP BALON DOMINOS	SUPPLIE	EACH	177.600	0.00	600.00	600.00	0.00	600.00	0.00	600.00	Rp106,560.0	Rp106,560.0	0.00%
Black olives @1,32kg	FOOD	G	105.833	700.00	-47.52	652.48	0.00	652.48	0.00	652.48	Rp69,054.1	Rp69,054.1	0.00%
ALUMINIUM TRAY RX-14081	PACKING	EACH	550.000	320.00	21,100.00	21,420.00	1,270.00	20,150.00	20,055.00	95.00	Rp11,082,500.0	Rp52,250.0	100.47%
MINI BOX CHOCOLAVA	PACKING	EACH	474.900	227.00	3,350.00	3,577.00	406.00	3,171.00	3,088.00	83.00	Rp1,505,907.9	Rp39,416.7	102.69%
WRAPPINGSPOK BLACK	PACKING	EACH	151.364	120.00	4,695.00	4,815.00	1,800.00	3,015.00	2,794.00	221.00	Rp456,361.4	Rp33,451.4	107.91%
GREASED PROOFED MINI BOX CHOCOLAVA	PACKING	EACH	38.825	720.00	4,000.00	4,720.00	1,594.00	3,126.00	2,413.00	713.00	Rp121,367.0	Rp27,682.2	129.55%

INV01046U © 2001 - 2023 Domino's Pulse - (Version 3.9) Wednesday, March 11, 2026 7:21 PM Page 2



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 Perbandingan Total Penjualan Tahun 2024 dan 2025

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Sales Recap			
	Current Year	Prior Year	Variance
Master Total	Rp4,426,575,740.9	Rp2,287,291,085.0	93.53%
Void Orders	Rp16,272,009.0	Rp7,482,155.0	117.48%
Bad Orders	Rp15,363,078.0	Rp5,776,571.0	165.96%
Total Sales	Rp4,394,940,653.9	Rp2,274,032,359.0	93.27%
Sales Tax	Rp399,539,933.9	Rp206,730,438.5	93.27%
Bottle Deposits	Rp0.0	Rp0.0	0.00%
Net Sales	Rp3,995,400,720.0	Rp2,067,301,920.5	93.27%
Coupons / Refunds	Rp9,090.9	Rp0.0	0.00%
Non-Royalty Sales	Rp40,905.0	Rp3,636.0	1025.00%
Royalty Sales	Rp3,995,350,724.1	Rp2,067,298,284.5	93.26%

Sales Recap			
	Current Year	Prior Year	Variance
Master Total	Rp4,426,575,740.9	Rp2,287,291,085.0	93.53%
Void Orders	Rp16,272,009.0	Rp7,482,155.0	117.48%
Bad Orders	Rp15,363,078.0	Rp5,776,571.0	165.96%
Total Sales	Rp4,394,940,653.9	Rp2,274,032,359.0	93.27%
Sales Tax	Rp399,539,933.9	Rp206,730,438.5	93.27%
Bottle Deposits	Rp0.0	Rp0.0	0.00%
Net Sales	Rp3,995,400,720.0	Rp2,067,301,920.5	93.27%
Coupons / Refunds	Rp9,090.9	Rp0.0	0.00%
Non-Royalty Sales	Rp40,905.0	Rp3,636.0	1025.00%
Royalty Sales	Rp3,995,350,724.1	Rp2,067,298,284.5	93.26%

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3 Jadwal Kedatangan Produk Topping *Cheese volcano* pizza

No.	Bahan Baku	Hari Pemesanan	Hari Kedatangan	Lead Time (Hari)
1	Mayonnaise	Selasa	Jum'at	3
2	Yellow Cheese	Selasa	Jum'at	3
3	Cheese Sauce Burst	Selasa	Jum'at	3
4	Beef Topping	Jum'at	Selasa	4
5	Smoke Beef Sausage	Jum'at	Selasa	4
6	Chicken Sausage	Jum'at	Selasa	4
7	Local Tomato	Jum'at	Selasa	4
8	Beef Rasher	Jum'at	Selasa	4
9	Champignon Mushroom	Jum'at	Selasa	4

