

**PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU ROTI  
DENGAN METODE *HEURISTIK SILVER-MEAL*  
PADA FAMILY BAKERY**

**ABSTRAK**

Persediaan bahan baku merupakan hal penting yang harus diperhatikan oleh perusahaan dalam rangka mendukung aktivitas proses produksi. Family Bakery merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan roti dengan merek Roti Family sejak tahun 2002. Selama ini dalam mengendalikan persediaan bahan baku perusahaan hanya melakukan pemesanan rutin 1 kali dalam seminggu untuk bahan baku utama tepung terigu tidak lebih dari 100 karung. Interval pemesanan ini dinilai sangat pendek dan saat sebelum bahan tepung terigu yang dipesan datang, stok sudah habis. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan pengendalian bahan baku untuk meminimalkan biaya persediaan menggunakan metode *silver-meal*. Tahapan penelitian meliputi pengumpulan data periode Januari – Juni 2023 dengan meramalkan kebutuhan periode Juli – Desember 2023, selanjutnya dengan menggunakan metode *silver-meal* untuk mendapatkan persediaan pemesanan yang optimal, berdasarkan perhitungan didapatkan keperluan *safety stock* sebanyak 5,66 Kg dan waktu dilakukannya *reorder point* (ROP) yaitu ketika persediaan 82,57 Kg. Hasil dari perhitungan biaya persediaan dengan metode *silver-meal* ini didapatkan penghematan Rp 1.833.787,84,- dengan efisiensi 53% dari biaya aktual.

***Kata Kunci: Heuristik Silver-Meal, Lot Size, Reorder Point, Safety Stock***