

ABSTRAK

UD. Raja Gizi merupakan perusahaan *home industry* yang bergerak dibidang produksi tempe sebagai produk utama. Setiap hari UD. Raja Gizi memproduksi rata-rata 2000 sampai 2500 *pieces* tempe dalam sekali produksi dengan menggunakan 650 kg sampai 750 kg kedelai. Perencanaan persediaan bahan baku di UD. Raja Gizi belum menggunakan sistem pengendalian bahan baku yang sistematis sehingga persediaan belum terkendali yang menyebabkan sering terjadinya kekurangan dan kelebihan bahan baku. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan jumlah pemesanan yang optimal, stok minimum dan maksimum persediaan, *reorder point*, *safety stock* serta *total inventory cost* menggunakan metode *Min-Max* dan *Economic Order Quantity* (EOQ). Berdasarkan metode perusahaan, kuantitas pemesanan (Q) bahan baku adalah sebanyak 2000 kg dalam sekali pesan dengan frekuensi pemesanan 120 kali pertahun dan *total inventory cost* sebesar Rp 1.326.000. Berdasarkan perhitungan menggunakan metode *min-max*, kuantitas pemesanan (Q) bahan baku adalah sebanyak 4037 kg dalam sekali pesan dengan frekuensi pemesanan 59 kali per tahun dan *total inventory cost* sebesar Rp 832.078. Berdasarkan perhitungan metode *economic order quantity* (EOQ), kuantitas pemesanan (Q) bahan baku adalah sebanyak 6490 kg dalam sekali pesan dengan frekuensi pemesanan 37 kali per tahun dan *total inventory cost* sebesar Rp 746.365. Jadi dengan menggunakan metode *min-max* perusahaan dapat menghemat biaya sebesar Rp 493.922 dengan efisiensi sebesar 31%. Sedangkan menggunakan metode *economic order quantity* (EOQ) perusahaan dapat menghemat biaya sebesar Rp 579.635 dengan efisiensi sebesar 38%.

Kata kunci: Pengendalian Persediaan, Metode Min-Max, Metode Economic Order Quantity.