

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU
AGROINDUSTRI KECAP DI CV JERUK PECEL
TULEN SURABAYA**

SKRIPSI



Oleh:
NAFIKUR ROHMAN
NPM: 21024010095

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2026**

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU
AGROINDUSTRI KECAP DI CV JERUK PECEL
TULEN SURABAYA**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
Program Studi Agribisnis



Oleh:
NAFIKUR ROHMAN
NPM: 21024010095

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2026**

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU
AGROINDUSTRI KECAK DI CV JERUK PECEL
TULEN SURABAYA**

Oleh:

NAFIKUR ROHMAN
NPM: 21024010095

Telah diterima pada tanggal
12 Mei 2026

Telah disetujui oleh:

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

Dr. Ir. Mubarakah, M.T.
NIP. 19621114 198803 2 001

Dr. Ir. Taufik Setyadi, M.P.
NIP. 20119660830250

Mengetahui:

Koordinator Program Studi Agribisnis

Dr. Ir. Nuriah Yuliaty, M.P.
NIP. 19620712 199103 2 001

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU
AGROINDUSTRI KECAPI DI CV JERUK PECEL
TULEN SURABAYA**

Oleh:

NAFIKUR ROHMAN
NPM: 21024010095

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji Skripsi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian


Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


Pada hari Selasa 12 Mei 2026

Telah disetujui oleh:

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


Dr. Ir. Mubarakah MT
NIP. 19621114 198803 2 001



Dr. Ir. Taufik Setyadi, MP
NIP. 20119660830250

Mengetahui:

Dekan Fakultas Pertanian

Koordinator Program Studi
Agribisnis


Prof. Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P.
NIP. 19631208 199003 2 001


Dr. Ir. Nuriah Yulianti, M.P.
NIP. 19620712 199103 2 001

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nafikur Rohman
NPM : 21024010095
Program : Sarjana (S1)
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Tugas Akhir/Skripsi ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan indikasi plagiat pada Skripsi ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 12 Mei 2026
Yang Membuat Pernyataan,



Nafikur Rohman
NPM. 21024010095

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala nikmat, rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi meskipun masih cukup banyak kekurangan di dalamnya. Penyusunan skripsi yang berjudul **“Analisis Persediaan Bahan Baku Agroindustri Kecap di CV Jeruk Pecel Tulen Surabaya”** ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat dan kewajiban bagi setiap mahasiswa program studi Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur untuk memperoleh gelar serta menjadi lulusan program studi tingkat Strata 1 (S1).

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi masih cukup banyak kekurangan. Terima kasih sebesar-besarnya saya haturkan kepada Allah SWT yang telah meridhoi penulisan skripsi sehingga dapat berjalan dengan lancar. Penulis mengucapkan terima kasih terkhusus kepada Dr. Ir Mubarokah, MT selaku dosen pembimbing utama serta Dr. Ir. Taufik Setyadi, MP selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan banyak motivasi, bimbingan, ilmu, arahan, serta meluangkan waktu dengan penuh kesabaran untuk membimbing penulis mulai dari awal penyusunan hingga akhir penyusunan skripsi. Selain itu, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Wanti Mindari M.P. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Prof. Dr. Ir. H. Syarif Imam Hidayat, M.M. Selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

3. Dr. Ir. Nuriah Yuliati, M.P. Selaku Koordinator Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Bapak dan Ibu Dosen pengajar di Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
5. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan doa, dukungan, arahan, dan semangat dalam melaksanakan penyusunan proposal penelitian skripsi.
6. Teman-teman penulis yang senantiasa memberikan motivasi selama proses penyusunan skripsi.

Segala kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan skripsi, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan penulisan ke depannya. Akhirnya, penulis berharap dengan selesainya penulisan skripsi ini akan mendapatkan respons positif dari berbagai pihak yang nantinya membutuhkan informasi tentang lingkup penelitian yang telah disusun.

Surabaya, Mei 2026

Penulis

ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU AGROINDUSTRI KECAP DI CV JERUK PECEL TULEN SURABAYA

Nafikur Rohman, Mubarokah, Taufik Setyadi
Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

ABSTRAK

Konsumsi kecap manis di Indonesia cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya. Kecap merupakan produk pertanian yang dibuat dengan bahan dasar kedelai dan gula merah, yang dalam proses produksinya memerlukan ketersediaan bahan baku secara kontinu, baik dari sisi jumlah, mutu, maupun waktu. Salah satu perusahaan agroindustri kecap adalah CV Jeruk Pecel Tulen Surabaya, terdapat beberapa kendala yang dihadapi yaitu ketidakpastian pasokan bahan baku, fluktuasi harga dan pasokan, serta belum adanya sistem persediaan bahan baku yang optimal mengakibatkan ketidakseimbangan antara ketersediaan dan kebutuhan bahan baku. Penelitian ini memiliki tujuan mendeskripsikan mekanisme persediaan, menganalisis jumlah pemesanan bahan baku yang optimal, menganalisis jumlah persediaan pengaman, menganalisis titik pemesanan ulang yang tepat, dan menyusun rekomendasi sistem pengadaan yang optimal. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif yaitu *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety stock*, dan *Reorder point* pada untuk menghitung kebutuhan optimal pemesanan bahan baku. Proses pengadaan bahan baku dilakukan dimulai dari pengecekan stok gudang, keputusan pemesanan, pemesanan ke *supplier*, penerimaan dan penyimpanan bahan baku, hingga pencatatan bahan baku. Hasil analisis EOQ kedelai dan gula merah masing-masing sebesar 1.720 kg untuk kedelai, sedangkan gula merah sebesar 30.451 kg. Artinya, nilai tersebut menunjukkan pemesanan kedelai dan gula merah paling ekonomis, sehingga total biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat diminimalkan. Diperoleh bahwa penerapan EOQ mampu menurunkan total biaya persediaan tahunan kedelai dari Rp3.407.500 menjadi Rp2.734.460 yaitu sebesar 19,76% dibandingkan dengan sistem yang saat ini diterapkan oleh perusahaan. Sedangkan total biaya persediaan gula merah yang awalnya Rp2.053.750 menjadi Rp334.963 terdapat penghematan biaya sebesar 83,7%. Perusahaan direkomendasikan untuk menerapkan metode EOQ sebagai dasar sistem pengadaan bahan baku dikarenakan metode ini terbukti mampu menentukan jumlah pemesanan optimal, meminimalkan risiko kekurangan maupun kelebihan persediaan, serta menurunkan total biaya persediaan secara signifikan.

Kata kunci : CV Jeruk Pecel Tulen Surabaya, Persediaan Bahan Baku, EOQ, *Safety stock*, *Reorder point*

ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY IN THE SOY SAUCE AGROINDUSTRY AT CV JERUK PECEL TULEN SURABAYA

Nafikur Rohman, Mubarokah, Taufik Setyadi

Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

ABSTRACT

The consumption of sweet soy sauce in Indonesia tends to increase every year. Soy sauce is an agricultural product made from soybeans and palm sugar, and its production process requires the continuous availability of raw materials in terms of quantity, quality, and timeliness. One of the soy sauce agro-industrial companies is CV Jeruk Pecel Tulen Surabaya, which faces several constraints, including uncertainty in raw material supply, price and supply fluctuations, and the absence of an optimal raw material inventory system, resulting in an imbalance between the availability and the demand for raw materials. This study aims to describe the inventory mechanism, analyze the optimal order quantity of raw materials, analyze the level of safety stock, analyze the appropriate reorder point, and formulate recommendations for an optimal procurement system. This research employs quantitative methods, namely the Economic Order Quantity (EOQ), Safety stock, and Reorder point, to calculate the optimal raw material ordering requirements. The raw material procurement process begins with checking warehouse stock, making ordering decisions, placing orders with suppliers, receiving and storing raw materials, and recording inventory. The results of the EOQ analysis show that the EOQ for soybeans is 1,720 kg, while for palm sugar it is 30,451 kg. These values indicate the most economical order quantities for soybeans and palm sugar, thereby minimizing the total inventory costs incurred by the company. The implementation of the EOQ method was found to reduce the annual total inventory cost of soybeans from Rp3,407,500 to Rp2,734,460, representing a reduction of 19.76% compared to the system currently applied by the company. Meanwhile, the total inventory cost of palm sugar decreased from Rp2,053,750 to Rp334,963, resulting in cost savings of 83.7%. The company is recommended to implement the EOQ method as the basis of its raw material procurement system, as this method has been proven to determine optimal order quantities, minimize the risk of stock shortages and excess inventory, and significantly reduce total inventory costs.

Keywords: CV Jeruk Pecel Tulen Surabaya, Raw Material Inventory, EOQ, Safety stock, Reorder point

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian	7
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1. Bagi Universitas	7
1.4.2. Bagi Peneliti.....	8
1.4.3. Bagi Perusahaan.....	8
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Penelitian Terdahulu	9
2.2. Landasan Teori.....	18
2.2.1. Persediaan	18
2.2.2. Jenis-Jenis Persediaan	19
2.2.3. Fungsi Persediaan.....	21

2.2.4. Biaya Persediaan	21
2.2.5. Perhitungan Pengendalian Persediaan.....	22
2.3. Kerangka Pemikiran	31
III. METODE PENELITIAN.....	34
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.2. Metode Penentuan Lokasi	34
3.3. Metode Penentuan Informan	35
3.4. Metode Pengumpulan Data	37
3.3.1 Data Primer	37
3.3.2 Data Sekunder.....	39
3.5. Metode Analisis Data.....	39
3.5.1. Analisis Deskriptif	39
3.5.2. <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	40
3.5.3. <i>Safety stock</i>	44
3.5.4. <i>Reorder point</i> (ROP)	45
3.6. Definisi Operasional.....	45
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	48
4.1.1. Gambaran Umum CV Jeruk Pecel Tulen.....	48
4.1.2. Visi dan Misi CV Jeruk Pecel Tulen	49
4.1.3. Struktur Organisasi CV Jeruk Pecel Tulen.....	50
4.1.4. Produksi Kecap CV Jeruk Pecel Tulen	51
4.2. Mekanisme Persediaan Bahan Baku.....	59
4.2.1. Pengecekan Stok Gudang.....	59

4.2.2. Keputusan Pemesanan.....	62
4.2.3. Pemesanan ke <i>Supplier</i>	63
4.2.4. Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku.....	66
4.2.5. Pencatatan	69
4.3. Analisis <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ).....	71
4.3.1. Biaya Pemesanan	72
4.3.2. Biaya Penyimpanan.....	72
4.3.3. Jumlah Pemesanan Optimal	73
4.3.4. Frekuensi Pemesanan	74
4.3.5. Total Biaya Persediaan	76
4.3.6. Ketentuan Perusahaan	77
4.4. Analisis <i>Safety stock</i>	80
4.5. Analisis <i>Reorder point</i> (ROP)	82
4.6. Rekomendasi	86
V. KESIMPULAN.....	89
5.1 Kesimpulan.....	89
5.2 Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	95

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.1	Rata-rata Konsumsi Perkapita Kecap di Indonesia.....	1
1.2	Perkembangan Luas Panen, Produktivitas, dan Produksi Kedelai Tahun 2018-2022	4
3.1	Informan Penelitian.....	36
4.1	Pengecekan Stok Gudang CV Jeruk Pecel Tulen Surabaya.....	60
4.2	Kebutuhan Bahan Baku CV Jeruk Pecel Tulen Tahun 2024.....	61
4.3	Rincian Ketersediaan dan Pemakaian Bahan Baku CV Jeruk Pecel.....	63
4.4	Pemesanan Bahan Baku CV Jeruk Pecel Tulen	64
4.5	Biaya Pemesanan CV Jeruk Pecel Tulen Tahun 2024.....	64
4.6	Penerimaan Bahan Baku CV Jeruk Pecel Tulen	67
4.7	Penyimpanan CV Jeruk Pecel Tulen Tahun 2024	68
4.8	Pencatatan Bahan Baku Kedelai CV Jeruk Pecel Tulen Tahun 2024.....	69
4.9	Pencatatan Bahan Baku Gula Merah CV Jeruk Pecel Tulen Tahun 2024.....	70
4.10	Perbandingan TIC Aktual Perusahaan dan TIC Metode EOQ Bahan Baku Kedelai.....	84
4.11	Perbandingan TIC Aktual Perusahaan dan TIC Metode EOQ Bahan Baku Gula Merah.....	85

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
2.1	Skema Kerangka Pemikiran.....	33
4.1	Lokasi Penelitian.....	48
4.2	Struktur Organisasi CV Jeruk Pecel Tulen.....	50
4.3	Produk Kecap Manis.....	58
4.5	Mekanisme Persediaan Bahan Baku di CV Jeruk Pecel Tulen	59

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Surat Rekomendasi Izin Penelitian	95
2.	Kuesioner Pertanyaan Pra Penelitian	96
3.	Kuesioner Wawancara Penelitian.....	101
4.	Data Pemesanan Bahan Baku Kedelai	116
5.	Data Pemesanan Bahan Baku Gula Merah	117
6.	Data Baku Perusahaan.....	120
7.	Dokumentasi Penelitian	121