

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| LEMBAR PENGESAHAN..... | i |
| ABSTRAK | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4 Kerangka Pemikiran | 4 |
| 1.5 Batasan Masalah | 5 |
| 1.6 Manfaat Penelitian | 6 |
| 1.6.1 Manfaat Teoritis | 6 |
| 1.6.2 Manfaat Praktis | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| 2.1 Pengertian Sistem..... | 7 |
| 2.1.1 Sistem Tertutup | 8 |
| 2.2 Kajian Teori | 9 |
| 2.2.1 Persediaan | 9 |
| 2.2.2 Pengendalian Persediaan..... | 17 |
| 2.2.3 Bahan Baku | 20 |
| 2.2.4 Metode EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>)..... | 23 |

| | |
|--|-----------|
| 2.3 Hasil Penelitian Yang Relevan | 29 |
| BAB III METODOTOGI PENELITIAN..... | 32 |
| 3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian | 32 |
| 3.2 Jenis Penelitian..... | 32 |
| 3.3 Populasi dan Sampel Penelitian | 33 |
| 3.4 Data dan Sumber Data..... | 33 |
| 3.5 Teknik Pengumpulan Data | 33 |
| 3.6 Variabel Penelitian | 34 |
| 3.7 Teknik Analisis Data..... | 35 |
| 3.8 Flowchart Alur Penelitian..... | 37 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 38 |
| 4.1 Gambaran perusahaan | 38 |
| 4.2 Deskripsi Data..... | 41 |
| 4.3 Pembahasan Hasil Penelitian | 50 |
| 4.3.1 Analisis Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu | 50 |
| 4.3.2 Analisis Persediaan Bahan Baku Gula | 57 |
| 4.3.3 Analisis Persediaan Bahan Baku Telur..... | 63 |
| 4.3.4 Analisis Persediaan Bahan Baku Mentega | 69 |
| 4.3.5 Analisis Persediaan Bahan Baku Pengembang Roti | 74 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 81 |
| 5.1 Kesimpulan | 81 |
| 5.2 Saran..... | 83 |
| DAFTAR PUSTAKA | 84 |