

## ABSTRAK

Adrian Reza Nafi, NIM 2017110027. Analisis penerapan metode Economic Order Quantity (EOQ) dan Reorder Point (ROP) pada proses persediaan food and beverage di Harris Hotel & Conventions Bekasi Di bawah bimbingan Miswan SE, M.Si

Ketersediaan barang persediaan yang baik dalam memenuhi kebutuhan konsumen dalam akomodasi salah satunya adalah makanan dan minuman. Penting bagi hotel dalam memberikan layanan tersebut dengan menjaga ketersediaan bahan baku agar dapat memenuhi kebutuhan operasional Hotel. Persediaan bahan baku dapat cepat habis jika tidak di jaga dengan baik, maka diperlukannya pengendalian perencanaan dan pengendalian persediaan dengan tujuan yaitu meminimalkan biaya dan memaksimalkan laba. Perencanaan metode EOQ dalam suatu perusahaan akan mampu meminimalisir terjadinya habisnya persediaan sehingga proses operasional dalam perusahaan berjalan sesuai dengan standart yang ditetapkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai economic order quantity EOQ pada persediaan di Harris Hotel Bekasi dengan metode analisis data deskriptif kuantitatif teknik pengumpulan data yang di gunakan wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian menunjukan bahwa dalam pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan masih belum sesuai dengan SOP karena adanya pengambilan barang oleh petugas departemen lain diluar batas jam

pengambilan barang sehingga persediaan di general store cepat habis sehingga saat pengambilan barang selanjutnya tidak dapat diproses karena persediaan habis dan membuat purchasing melakukan pembelian secara langsung atau (direct purchase) menggunakan cash advance. Penerapan metode EOQ dapat memenuhi jumlah permintaan dengan frekuensi yang jarang dilakukan, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan perhitungan metode EOQ nominalnya lebih kecil dibandingkan dengan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan perhitungan actual.

## ABSTRACT

Adrian Reza Nafi, NIM 2017110027. Analysis of the application of the Economic Order Quantity (EOQ) and Reorder Point (ROP) methods in the food and beverage inventory process at Harris Hotel & Conventions Bekasi under the guidance of Miswan SE, M.Si

The availability of good supplies to meet consumer needs in accommodation, one of which is food and drink. It is important for hotels to provide these services by maintaining the availability of raw materials in order to meet the hotel's operational needs. Raw material supplies can run out quickly if they are not maintained properly, so planning and inventory control is needed with the aim of minimizing costs and maximizing profits. Planning the EOQ method in a

company will be able to minimize the occurrence of inventory running out so that operational processes in the company run in accordance with established standards.

This research aims to determine the value of the economic order quantity EOQ on inventory at Harris Hotel Bekasi using quantitative descriptive data analysis methods, data collection techniques using interviews and documentation. The results of the research show that the raw material inventory control implemented is still not in accordance with the SOP due to the collection of goods by officers from other departments outside the time limit for picking up the goods so that the inventory in the general store runs out quickly so that when the next pick up the goods cannot be processed because the inventory runs out and makes purchasing makes purchases directly or (direct purchases) using cash advance. The application of the EOQ method can fulfill the number of requests with a frequency that is rarely done, the ordering costs and storage costs calculated by the EOQ method are nominally smaller compared to the actual ordering costs and storage costs calculated.