

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penulisan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penulisan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN TEORITIS, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN     HIPOTESIS</b>	
2.1. Kajian Pustaka.....	8
2.1.1 Pariwisata.....	8
2.1.1.1 Jenis-Jenis Usaha Pariwisata.....	9
2.1.1.2 Sarana Pendukung Pariwisata.....	10
2.1.2 Industri Jasa Boga .....	11
2.1.2.1 Klasifikasi Jasa Boga .....	11
2.1.2.2 Jenis-Jenis Jasa Katering .....	13
2.1.3 Manajemen Produksi dan operasi .....	14
2.1.3.1 Perencanaan Produksi .....	15
2.1.3.2 Sistem Produksi.....	15
2.1.4 Penyelenggaraan dan Perencanaan Menu .....	16
2.1.4.1 Menu .....	16
2.1.4.2 Klasifikasi Bahan Olahan.....	17

2.1.5	Peramalan .....	18
2.1.5.1	Metode Peramalan ( <i>single moving average</i> ) .....	18
2.1.5.2	Indikator Pengukuran.....	19
2.1.6	Material Requirement Planning (MRP).....	20
2.1.6.1	Tujuan dan Manfaat MRP .....	20
2.1.6.2	Komponen MRP .....	21
2.1.6.3	Input MRP .....	22
2.1.6.4	Output MRP .....	23
2.1.6.5	Mekanisme Dasar Proses MRP .....	24
2.1.6.6	Proses MRP .....	26
2.1.6.7	Lot Sizing.....	27
2.1.7	Persediaan .....	27
2.1.7.1	Bentuk dan Jenis Persediaan .....	28
2.1.7.2	Fungsi Persediaan.....	28
2.1.7.3	Biaya Persediaan .....	29
2.1.7.4	Tipe Pengendalian Persediaan.....	30
2.1.7.5	Metode EOQ.....	30
2.1.8	Implikasi .....	32
2.1.8.1	Elemen Biaya .....	32
2.1.8.2	Biaya Produksi .....	33
2.1.8.3	Standar Harga Pokok Makanan.....	34
2.1.8.4	Meningkatnya <i>Food Cost</i> .....	34
2.1.8.5	Profitabilitas.....	35
2.1.9	Konvensional .....	36
2.2	Penelitian Terdahulu .....	37
2.3	Kerangka Pemikiran .....	40
2.4	Hipotesis .....	42

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1	Objek dan Subjek Penelitian .....	43
3.2	Metode Penelitian .....	43

Melati Nur Rizky, 2015

*Analisis Penerapan Manual Material Requirement Planning (Mrp) Serta Implikasinya Terhadap Biaya Produksi Dan Profitabilitas*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3.3	Definisi Operasional Variabel.....	44
3.4	Populasi Sampel.....	46
3.5	Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	46
3.6	Teknik Analisis Data .....	47
3.6.1	Identifikasi Perusahaan.....	47
3.6.2	Peramalan Permintaan .....	47
3.6.3	Input MRP .....	48
3.6.4	Perhitungan Biaya Persediaan.....	48
3.6.5	Elemen Biaya .....	49
3.6.6	Uji Efisiensi .....	50
3.6.7	Profitabilitas .....	50
3.6.8	Uji Hipotesis .....	50

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4.1.	Hasil Penelitian Dan Pembahasan	
4.1.1	Sejarah Singkat Perusahaan.....	53
4.2	Pembahasan Analisa Data .....	54
4.2.1	Identifikasi Perusahaan.....	54
4.2.1.1	Produksi Dan Permintaan Nasi Box.....	59
4.2.2	Masukan MRP .....	61
4.2.2.1	<i>Bill Of Material</i> .....	61
4.2.2.2	Kebutuhan Dan Pembelian Bahan Baku.....	63
4.2.2.3	Peramalan Permintaan.....	66
4.2.2.4	Jadwal Induk Produksi .....	68
4.2.2.5	Persediaan .....	71
4.2.3	Perencanaan Kebutuhan Material.....	73
4.2.4	Biaya Persediaan .....	76
4.2.4.1	Total Biaya Persediaan .....	78
4.2.4.2	Analisis Total Biaya Persediaan Konvensional dan EOQ .....	79
4.2.5	Uji Efisiensi Bahan Baku.....	79
4.2.6	Elemen Biaya .....	81

4.2.7 Uji Hipotesis .....	84
4.2.7.1 Uji Biaya Produksi .....	85
4.2.7.2 Uji Profitabilitas .....	86
4.2.7.3 Perbedaan Biaya Produksi dan Profit .....	87

## **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Simpulan .....	89
5.2 Saran .....	92

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1 Analogi MPS .....	22
2.2 Elemen Biaya .....	33
2.3 Penelitian Terdahulu.....	37
3.1 Metode Eksperimental .....	44
3.2 Operasionalisasi Variabel .....	45
4.1 Bagan Kondisi Katering .....	54
4.2 Menu Terjual Periode Feb-Mei 2014.....	57
4.3 Data Permintaan Dalaraos Katering .....	60
4.4 Contoh <i>Bill Of Material</i> .....	62
4.5 Total Kebutuhan dan (Pembelian Bahan Baku Konvensional).....	65
4.6 Metode Peramalan Terbaik .....	67
4.7 MPS Periode Febuari-Mei 2014.....	70
4.8 Persediaan Bahan Baku Akhir Periode.....	72
4.9 Perencanaan Kebutuhan Material (MRP).....	74
4.10 Biaya Pemesanan .....	76
4.11 Biaya Penyimpanan .....	77
4.12 Analisa Total Biaya Persediaan .....	79
4.13 Uji Efisiensi Bahan Baku .....	80
4.14 Biaya Overhead Konvensional dan MRP.....	81
4.15 Elemen Biaya Konvensional .....	82
4.16 Elemen Biaya MRP .....	83
4.17 Uji Hipotesis Biaya Produksi .....	85
4.18 Uji Hipotesis Profit .....	86
4.19 Implikasi MRP Pada Biaya Produksi dan Profit.....	87

## DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1	Komponen MRP .....	21
2.2	Struktur Produk BOM .....	21
2.3	Tampilan Horizontal MRP .....	24
2.4	Kerangka Pemikiran .....	41
4.1	Plot Data Permintaan .....	61

## DAFTAR LAMPIRAN

### Nomor

- a. Daftar Riwayat Hidup.
- b. Surat Perizinan Perusahaan.
- c. Lembar Bimbingan.
  1. Standar Resep dan Load faktor.
  2. Daftar Harga Bahan Baku.
  3. Total Biaya Persediaan EOQ Konvensional.
  4. Total Biaya Persediaan EOQ MRP.
  5. Peramalan.
  6. Daftar Menu 2014.
  7. Metode Peramalan Terbaik.
  8. Material Requirement Planning.
  9. Uji Efisiensi.