

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pada era digital ini, perkembangan industri pariwisata di Indonesia mengalami perkembangan yang cukup pesat. Dengan adanya pariwisata, suatu Negara dapat mempromosikan Negeranya sehingga dapat memperoleh berbagai keuntungan yang dapat menunjang kesejahteraan bagi masyarakat di Negara tersebut.

Kota Bandung merupakan sebagai salah satu tujuan wisata dari berbagai masyarakat penjurusan tanah air. Di kota Bandung ini orang dapat berbelanja dan menikmati kuliner bersama keluarga. Dan bisa dinikmati pula oleh pengunjung domestik bahkan ada beberapa yang datang dari Negara tetangga bahkan wisatawan mancanegara.

Seperti pada UU No.10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Daya tarik wisata adalah keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan.

Perkembangan pariwisata di Indonesia saat ini tentunya sangat memberi dampak positif bagi perekonomian Negara, bahkan termasuk beberapa daerah, sektor pariwisata merupakan jadi prioritas sumber pendapatan asli daerah. Sebagai salah satu wilayah yang merasakan peningkatan kunjungan wisatawan yang cukup signifikan yaitu pariwisata di Kota Bandung. Hal ini dapat dilihat melalui data kunjungan wisatawan yang disajikan pada tabel 1.3 yaitu tabel jumlah wisatawan Domestik maupun Mancanegara ke Kota Bandung pada periode tahun 2012-2016.

Rizky Fadhly, 2018

**ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG**

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

Tabel 1.1
Tabel Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara Ke Indonesia
Periode Tahun 2016-2017

Tahun	Wisatawan (Mancanegara)
2013	8.802.129
2014	9.435.411
2015	10.406.759
2016	9.403.614
2017	11.617.828

Sumber : Kementerian Pariwisata Republik Indonesia

Tabel 1.2
Tabel Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik ke
Provinsi Jawa Barat Tahun 2016-2017

Tahun	Mancanegara	Domestik	Jumlah
2012	1.905.378	42.758.063	44.663.441
2013	1.004.301	45.536.179	46.540.480
2014	1.962.639	47.992.088	49.954.727
2015	2.027.629	56.334.706	58.362.335
2016	4.428.094	58.728.666	63.156.760

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat

Tabel 1.3
Tabel Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik ke
Kota Bandung Periode Tahun 2012-2016

Tahun	Wisatawan (Domestik)	Wisatawan (Mancanegara)	Jumlah
2012	5.080.584	176.855	5.257.439
2013	5.388.292	176.432	5.564.724
2014	5.627.421	180.143	5.807.564

Rizky Fadhly, 2018

ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG

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

2015	5.877.162	183.932	6.061.094
2016	4.827.589	173.036	5.000.625

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Bandung

Berdasarkan pada tabel diatas, dapat dilihat bahwa jumlah kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara di Kota Bandung terdapat peningkatan signifikan di tiap tahunnya sehingga sangat potensial dan dapat berkembangnya sektor pariwisata khususnya wisata kuliner. Salah satu contoh berkembangnya bisnis kuliner di Kota Bandung adalah banyaknya bermunculan *Restaurant, Cafe, Foodcourt*, bahkan sampai pedagang kaki lima.

Dengan semakin meningkatnya dan berkembangnya aneka ragam makanan dan konsumsi di Kota Bandung mengharuskan para pelaku bisnis kuliner harus bisa ber *Inovasi* mengikuti *Trend* kuliner saat ini dan dapat memenuhi pasar permintaan dari konsumen.

Perkembangan bisnis kuliner di Kota Bandung saat ini semakin berkembang pesat, hal ini dapat kita lihat dari jumlah restoran, rumah makan, café dan bar yang ada di Kota Bandung yang ditunjukkan pada tabel data dibawah ini:

Tabel 1.4
Pertumbuhan Restoran, Rumah makan, Café dan Bar Berizin
di Kota Bandung Periode 2016 – 2017

Tahun	2014	2015	2016	2017
Restoran	362	378	384	396
Rumah Makan	287	305	334	372
Café	10	12	14	14
Bar	8	10	13	13
Jumlah	667	705	745	795

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2017

Berdasarkan data diatas, dapat disimpulkan bahwa hingga saat ini persaingan dibidang kuliner sangat ketat, yang dapat kita lihat dari banyaknya jumlah restoran, rumah makan, café dan bar yang tersebar di

Rizky Fadhly, 2018

ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)

DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA

NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

Kota Bandung dan akan terus bertambah jumlahnya, maka diperlukan strategi yang tepat agar perusahaan bisa bersaing dan bisa lebih unggul dibandingkan dengan para pesaing lainnya.

Pada suatu perusahaan baik dalam skala kecil, menengah maupun besar yang bergerak di dalam bidang apapun, harus memiliki sistem kontrol pada pengadaan bahan baku. Guna sistem kontrol tersebut ialah merupakan pencatatan – pencatatan terkait untuk jalannya suatu proses produksi. Mencatat hal – hal yang berkaitan dengan operasional perusahaan seperti pencatatan sebuah produk, bagaimana standar, berapa jumlah kapasitas produksi yang di gunakan, bagaimana cara pengadaan bahan baku, bagaimana cara pemesanan dari pihak konsumen ke pihak produsen, dan hal lain yang belum sepenuhnya bisa ber operasional atau bahkan belum dijalankan pada suatu perusahaan.

Untuk mencapai target omset pendapatan utama, perusahaan harus mempunyai sistem *cost control* (pengendalian biaya). Sistem ini merupakan tugas utama di bagian akunting, guna menjaga kestabilan pada suatu *cost control* (pengendalian biaya). Pengendalian biaya dibutuhkan sistem kontrol pada perseediaan bahan baku pada perusahaan. Dalam suatu perusahaan manufaktur khususnya bidang usaha kuliner, persediaan bahan baku merupakan aset utama pada perusahaan yang sangat memiliki pengaruh besar. Persediaan merupakan juga salah satu masalah yang cukup besar dan sensitif dalam suatu perusahaan. Persediaan dapat diartikan sebagai *stock* suatu barang atau *product* yang akan dijual atau suatu barang yang dapat digunakan pada jangka periode waktu tertentu. Persediaan juga dapat muncul secara disengaja maupun tidak disengaja bisa di artikan adanya perencanaan untuk pengadaan bahan baku yang dibutuhkan, Sedangkan yang tidak disengaja dapat diartikan persediaan masih tersedia karena ada bahan baku yang belum terjual akibat rendahnya jumlah pesanan atau permintaan. Data pengendalian persediaan barang dibutuhkan karena:

1. Ketika dalam waktu singkat suatu barang yang dibutuhkan tidak tersedia, sangat tidak memungkinkan bila dalam waktu yang singkat untuk mendatangkan barang apabila kebutuhannya berkali-kali, dengan jangka waktu yang tidak sedikit.

Rizky Fadhly, 2018

ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)

DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA

NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG

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

2. Kemungkinan akan sangat kecil untuk menghadirkan barang dalam waktu yang singkat untuk memenuhi kebutuhan produksi suatu *product* (produk). Dengan kekurangannya (*out of stock*) bahan baku dapat berakibat fatal dalam suatu perusahaan, yang akan berakibat terhentinya suatu proses produksi dan bisa membuat perusahaan kehilangan konsumennya, akan tetapi jika persediaan barang berlebih atau terlalu banyak (*over stock*) dapat mengakibatkan tingginya biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan selama persediaan di simpan digudang.

Oleh karena itu seharusnya ada kebijakan persediaan bahan baku yang harus diterapkan dalam suatu perusahaan dan biaya persediaan tersebut dapat ditekan seminimal mungkin. Untuk meminimalkan biaya persediaan maka dalam hal ini dapat digunakan metode “*Economic Order Quantity*” (EOQ). EOQ adalah volume atau jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk dilakukan pada setiap kali perusahaan melakukan pembelian (Prawirosentono, 2000). Analisis perencanaan dengan menggunakan metode EOQ pada suatu perusahaan mampu mengurangi terjadinya *out of stock* ataupun *over stock* yang bisa mengganggu berlangsungnya proses produksi. Dengan dibuatnya suatu rancangan dengan metode EOQ, maka perusahaan dapat menekan biaya persediaan yang akan dikeluarkan oleh perusahaan. Dengan adanya analisis EOQ ini dapat digunakan dan diaplikasikan dengan praktis atau sangat mudah untuk merencanakan pembelian bahan baku dan menentukan kuantitas pembelian bahan baku.

Maka dengan digunakannya metode perhitungan EOQ dapat keluar suatu titik minimum dan maksimum persediaan bahan baku. Persediaan yang dipesan paling banyak hanya sebesar titik maksimumnya, yaitu pada saat produk yang dipesan datang. Tujuan diadakannya penentuan titik maksimum adalah agar dana anggaran yang ada dalam persediaan bahan tidak berlebihan agar tidak terjadi pemborosan pada keuangan perusahaan. Karena saat produk yang sedang dipesan datang, jumlah produk yang ada di

Rizky Fadhly, 2018

**ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG**

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

gudang penyimpanan perusahaan sama dengan ketersediaan atau sering juga disebut dengan istilah *safety stock*.

Berikut adalah data jumlah kebutuhan bahan baku pada North Wood Coffee & Eatery sebagai dibawah ini:

Tabel 1.5
Jumlah Kebutuhan dan Pembelian Bahan Baku groceries pada North Wood Coffee & Eatery Bandung periode Oktober – Desember 2017

No	Item	Unit	Kebutuhan			Pembelian			sis
			10-Okt	10-Nov	10-Des	10-Okt	10-Nov	10-Des	
POULTRY									
1	TELUR	Kg	115	108	103.5	115	108	104	0.5
BEEF									
2	KORNET	Kaleng @340 gr	60	52	49	60	52	49	0
CHEESE									
3	CHEDDAR	@2Kg	36	34	34	36	34	34	0
4	MOZARELA	@2Kg	35	33	33	35	33	33	0
DAIRY									
5	FRESH MILK GREENFIELD	Karton @12Pcs 1Ltr	55	52	52	55	52	52	0

Rizky Fadhly, 2018

**ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG**

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

PANTRY									
6	CHOCOLATE POWDER	Kg	27	24	21.5	27	24	22	0.5
7	GREENTEA POWDER	Kg	23	21.7	18.8	23	22	19	0.5
8	TARO POWDER	Kg	0.6	0.48	0.35	1	1	1	1.57
9	BANANA POWDER	Kg	3.4	2.6	1.8	4	3	2	1.2
10	SYRUP CARAMEL TOFFIN	Botol @750ml	6.5	4.9	4.3	7	5	5	1.3
11	SYRUP HAZELNUT TOFFIN	Botol @750ml	9	7.3	5.8	9	8	6	0.9
12	SYRUP STRAWBERRY TOFFIN	Botol @750ml	7.2	6.4	5.2	8	6	5	0.2
13	SYRUP MOJITO	Botol @1000ml	4	3.1	2.4	4	3	3	0.5
14	SYRUP WHITE CHOCOLATE MONIN	Botol @1350ml	4.2	3.8	3.1	5	4	3	0.9
15	TEH TUBRUK TONG TJI	Pack @80gr	200	196	196	200	196	196	0
16	SUSU KENTAL MANIS	Karton @48pcs	2.5	2	1.8	3	2	2	0.7
17	ICE CREAM POWDER CHOCOLATE	Pack @160gr	8.5	7.3	6.7	9	8	7	1.5
18	ICE CREAM POWDER STRAWBERRY	Pack @160gr	6.2	5	3.5	7	5	4	1.3
19	ICE CREAM POWDER VANILLA	Pack @160gr	7.4	6.8	6.2	8	7	7	1.6
20	MILO	Kg	7	5	3	7	5	3	0
21	KOPI EXCELSE ROBUSTA GOLD	Pack @250gr	29	24	22	29	24	22	0
22	KOPI ARABICA HOUSE BLAND	Kg	15	12	10	15	12	10	0
23	KOPI CIWIDEY	Pack @250gr	4	3.2	2.8	4	4	3	1
24	KOPI SARONGGEH	Pack @250gr	4	3.5	3	4	4	3	0.5
25	KOPI KERINCI	Pack @250gr	4	3.4	2.9	4	4	3	0.7
26	KOPI ACEH GAYO ARABICA	Pack @250gr	6	3.9	3.2	6	4	3	0
27	KOPI TEMANGGU	Pack @250gr	4	3.7	3.1	4	4	4	1.2
28	MADU MADURASA	Botol @650ml	2.8	2.3	1.6	3	3	2	1.3
29	LYCHEE CAN	Kaleng @567gr	15.8	14.6	12	16	15	12	0.6
SUGAR									
30	PALM SUGAR	Kg	18	15.8	12	18	16	12	0.2
31	GULA PASIR	Kg	88	86	83	88	86	83	0
FAT & OIL									
32	ANCHOR BUTTER UNSALTED	Pack @227gr	7	5.2	4.8	7	6	4	0.2
33	BLUE BAND	Kg	49.2	46	42	50	46	42	0.8
34	TROPICAL	KARTON 6pcs @1,8 L	64	60	57	64	60	57	0
PASTRY SUPPLIES									
35	CHOCO CERES	Pack @1kg	4	4	4	4	4	4	0
36	OREO	Pack @137gr	56	50.5	48.5	56	51	49	1
SAUCE									
37	MAYONAISE MAESTRO	Kg	4	2.7	1.4	4	3	2	0.9

Rizky Fadhly, 2018
ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
 perpustakaan.upi.edu

38	SAUCE SAMBAL DELMONTE	Jerigen @5,7kg	3	2.5	2.2	3	4	3	2.8
39	SAUCE TOMATO DELMONTE	Jerigen @5,7kg	3	2.5	2.2	3	4	3	2.8
40	SAUCE SAMBAL DELMONTE SC	Pack 24 sachet @9gr	24	23	20	24	23	20	0
41	SAUCE TOMATO DELMONTE SC	Pack 24 sachet @9gr	8	8	5	8	8	5	0
42	KECAP BANGO	Jerigen @6,5kg	3.5	2.8	2	4	3	2	0.7
FLOURS PRODUCT									
43	MIE INSTANT INDOMIE GORENG	Dus @40pcs	52	50	48.5	52	50	49	0.5
44	MIE INSTANT INDOMIE REBUS	Dus @40pcs	18	15.6	14	18	16	14	0.4
45	MIE TELUR	Pack @200gr	16	13.8	12	16	14	12	0.2
46	PASTA SPAGETI LAFONTE	Pack @1kg	10.5	9.3	8	11	10	8	0.7
RICE									
47	BERAS SETRA RAMOS	Karung @25 kg	4	4	4	4	4	4	0

Sumber: Data North Wood Coffee & Eatery yang di olah, 2018

Pemenuhan kebutuhan bahan baku *groceries & perishable* untuk menunjang kelancaran berjalannya produksi kebutuhan bahan baku *groceries* untuk menunjang kelancaran berjalannya produksi berdasarkan pada tabel 1.5 sebanyak 47 item yang terdiri dari *poultry, beef, dairy, cheese, sugar, pantry, pastry supplies, flours product & rice*. Bahan – bahan tersebut masuk dalam kategori *groceries* karena memiliki atau dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup panjang dan tidak mudah rusak jika disimpan dengan baik dan benar. Pada North Wood Coffee & Eatery bahan baku *groceries* disimpan dalam lemari penyimpanan (*dry store*) dan *chiller*.

Tabel 1.6

Jumlah Kebutuhan dan Pembelian Bahan Baku *Perishable* pada North Wood Coffee & Eatery Periode Oktober – Desember 2017

No	Item	Unit	Kebutuhan			Pembelian			Sisa
			Okt	Nov	Des	Okt	Nov	Des	
1	ROTI TAWAR	Bungkus	128	120	120	128	120	120	0
2	PISANG	Kg	92	86	84	92	86	84	0
3	FRENCH FRIES	Kg	45	42	40	45	42	40	0
4	LEMON	Kg	37	33	30	37	33	30	0
5	JAMBU	Kg	1	1	0,5	1	1	1	0,5
6	SIRSAK	Kg	1	0,5	0,5	1	1	1	1
7	SELADA	Kg	1,8	1,2	0,8	2	2	1	1,2
8	TIMUN	Kg	1,8	1,2	0,8	2	2	1	1,2
9	CABE DOMBA	Kg	2,5	2	1,7	3	2	2	0,8
10	TOMAT	Kg	1,8	1,2	0,8	2	2	1	1,2
11	UDANG	Kg	5,7	5,2	4,8	6	6	5	1,3
12	CUMI	Kg	5,7	5,2	4,8	6	6	5	1,3
13	BALAKUTAK	Kg	5,7	5,2	4,8	6	6	5	1,3
14	TUNA	Kg	8,5	7,8	7,4	9	8	8	1,3
15	AYAM	Kg	9	8	5	9	8	5	0
16	AYAM FILET	Kg	39	36	34	39	36	34	0
17	SMOKE BEEF	250gr	19	16	15	19	16	15	0

Sumber: Data North Wood Coffee & Eatery yang di olah, 2018

Berdasarkan pada tabel 1.6 pemenuhan kebutuhan bahan baku *perishable* di North Wood Coffee & Eatery sebanyak 17 item. Bahan baku *perishable* merupakan bahan baku yang sangat mudah rusak dan tidak tahan lama, sehingga pada bahan baku ini tidak disimpan didalam lemari penyimpanan (*dry storage*) tetapi bahan baku ini hanya disimpan di *chiller*, karena bahan baku ini langsung diolah oleh juru masak atau disebut *chef*.

North Wood Coffee & Eatery merupakan sebuah usaha menengah yang bergerak dalam bidang kuliner di kota Bandung, yang berdiri sejak 1 Mei 2014 berlokasi di Jl. Gegerkalong Hilir No. 179. Berawal dari pemanfaatan lahan kosong di halaman rumah. North Wood Coffee & Eatery mempunyai konsep tempat ngopi bareng dengan suasana halaman rumah yang sangat cocok untuk berkumpul bersama kerabat, dengan menyajikan menu utama berbagai *varian* kopi, mie, pasta, dan roti.

Rizky Fadhly, 2018

**ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG**

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

Usaha ini berawal dari pemanfaatan lahan kosong yang hanya membuka semacam kios kecil serta beberapa meja dan bangku untuk konsumen yang di dominasi dengan *furniture* dari kayu tua dengan seiring waktu mulai berkembang menjadi suatu usaha menengah. Bahan baku yang banyak digunakan dalam proses produksi diantaranya yaitu kopi, mie, pasta serta roti dan dalam proses pelaksanaan sebuah produksinya bahan baku tersebut harus selalu tersedia untuk menunjang berjalannya proses produksi. Oleh karena itu harus dilaksanakan perencanaan dan pengendalian bahan baku untuk berlangsungnya proses produksi.

Perusahaan setidaknya harus bisa dalam mengelola persediaan bahan baku dengan baik agar dapat mengoptimalkan persediaan bahan baku, guna menunjang proses kelancaran produksi perusahaan. Berdasarkan dari pra penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku di North Wood *coffe & eatery* sangat perlu diperhatikan, karena pada sistem *control* pembelian, perencanaan dan pengendalian bahan baku di *storage* masih munggunakan sistem konvensional yaitu masih pencatatan secara manual.

Oleh sebab itu masih sering terjadi *overstock* dan *out of stock* pada persediaan bahan baku, akibat hal itu sering mengakibatkan biaya penyimpanan dan produksi menjadi tinggi.

Maka berdasarkan dari pembahasan latar belakang permasalahan diatas, Maka penulis bertujuan untuk mengadakan penelitian untuk memenuhi persyaratan kelulusan gelar pariwisata dengan judul **“Analisis Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Pada North Wood *Coffee & Eatery* Bandung”**.

Rizky Fadhly, 2018

**ANALISIS METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)*
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD *COFFEE & EATERY* BANDUNG**

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

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Dari uraian diatas maka penulis mengajukan beberapa permasalahan yakni sebagai berikut:

1. Bagaimana deskripsi persediaan dan biaya persediaan bahan baku di North Wood *Coffee & Eatery* Bandung?
2. Bagaimana hasil dari metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada pembelian bahan baku terhadap total biaya persediaan bahan baku di North Wood *Coffee & Eatery* Bandung?
3. Bagaimana hasil perbandingan sistem pengendalian persediaan antara metode konvensional North Wood *Coffe & Eatery* dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
4. Analisis tantangan & peluang penerapan EOQ di North Wood *Coffee & Eatery*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mendapatkan deskripsi persediaan bahan baku dan biaya persediaan bahan baku di North Wood *Coffee & Eatery* Bandung.

Rizky Fadhly, 2018

**ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG**

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

2. Untuk memperoleh hasil metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam setiap pembelian bahan baku terhadap total biaya persediaan bahan baku di *North Wood Coffee & eatery Bandung*.
3. Untuk mengetahui hasil perbandingan mengenai sistem *Economic Order Quantity (EOQ)* dengan metode konvensional yang diterapkan oleh *North Wood Coffee & Eatery Bandung*.
4. Untuk menganalisis tantangan & peluang penerapan *EOQ* di *North Wood Coffee & Eatery*.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan para pembaca umumnya, dilaksanakannya penelitian ini juga agar memiliki manfaat atau kegunaan baik secara teoritis maupun praktis. Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini sangat diharapkan dapat memberikan manfaat guna memperluas wawasan dan pengetahuan secara teoritis. Serta membantu untuk menyelesaikan masalah perihal manajemen persediaan yang terjadi di *North Wood Coffee & Eatery*.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat dari penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi pihak – pihak yang berkaitan dengan topik ini, berikut diantaranya adalah:

Rizky Fadhly, 2018

**ANALISIS METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ)
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI PADA
NORTH WOOD COFFEE & EATERY BANDUNG**

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

1. Bagi pihak perusahaan, semoga dengan adanya penelitian ini adalah untuk mengetahui permasalahan dalam manajemen persediaan bahan baku guna untuk mengetahui gambaran besar biaya persediaan yang dikeluarkan untuk penyimpanan dan pembelian bahan baku.
2. Bagi mahasiswa sebagai salah satu referensi untuk memperluas wawasan dan pengetahuan maupun pembandingan dalam penulisan atau penelitian karya ilmiah.
3. Bagi penulis sendiri guna untuk menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pentingnya sebuah sistem dalam perusahaan yang akan berpengaruh kepada kelancaran operasional pada suatu perusahaan.