

**ANALISIS SISTEM MANUAL *MATERIAL REQUIREMENT PLANNING*  
(MRP) DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI DI SAN PEDO JASWITA  
KATERING**

**Skripsi**

untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata



oleh

Nisrina Ramadhani

1607360

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG**

**2020**

Nisriina Ramadhani, 2020

*ANALISIS SISTEM MANUAL MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (MRP) DALAM MENINGKATKAN  
EFISIENSI DI SAN PEDO JASWITA KATERING*

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANALISIS SISTEM MANUAL *MATERIAL REQUIREMENT PLANNING*  
(MRP) DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI DI SAN PEDO JASWITA  
KATERING**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

**Pembimbing 1**



**Caria Ningsih, S.E., M.Si., Ph.D.**  
**NIP. 19800131.200812.2.002**

**Pembimbing 2**



**Andreas Suwandi, S.Pd.Gr., M.Pd.**  
**NIP. 92019021.98904.1.210**

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



**Dr. Dewi Turgarini., SS., MM.Par**  
**NIP. 19700320.200812.2.001**

## ABSTRAK

**Nisrina Ramadhani, ANALISIS SISTEM MANUAL MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (MRP) DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI DI SAN PEDO JASWITA KATERING. Pembimbing Caria Ningsih, S.E., M.Si.,Ph.D., dan Andreas Suwandi, S.Pd.Gr.,M.Pd.**

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan penggunaan metode konvensional yang dilakukan perusahaan dengan metode *Material Requirement Planning* (MRP) dalam meningkatkan efisiensi bahan baku di San Pedro Jaswita Katering. Sistem pengendalian persediaan bahan baku dan produksi dapat meningkatkan efisiensi perusahaan, karena dengan sistem yang baik dapat mengeliminasi pemborosan. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengeliminasi pemborosan adalah *Material Requirement Planning* (MRP). Kumar dan Suresh (2008:120) menyatakan bahwa *Materials Requirement Planning* (MRP) adalah teknik untuk menentukan kuantitas dan waktu untuk pembelian item permintaan dependent yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan jadwal produksi induk (*Master Production Schedule*).

Kemudian metode MRP yang digunakan adalah *Material Requirement Planning* dan *Meiode Economic Order Quantity (EOQ)*. Berdasarkan hasil penelitian dengan menggunakan metode *Material Requirement Planning* (MRP) memberikan hasil efisiensi biaya persediaan total bahan baku dengan selisih sebesar Rp.3.817.363.- Bila semua pencatatan terkait pembuatan metode MRP tersedia dengan lengkap metode MRP dapat diterapkan secara lancar. Dengan begitu aplikasi metode MRP dapat diterapkan di San Pedro Jaswita Katering.

**Kata kunci : *Manual Requirement Planning* (MRP), Efisiensi Bahan Baku, Persediaan Bahan Baku, Pembelian Bahan Baku, Biaya Persediaan Total, Peramalan Bahan Baku**

## ABSTRACT

**Nisrina Ramadhani, ANALYSIS OF MANUAL MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (MRP) SYSTEM IN INCREASING EFFICIENCY IN SAN PEDO JASWITA CATERING. Supervised Caria Ningsih, S.E., S.Si.,Ph.D., dan Andreas Suwandi, S.Pd.Gr.,M.Pd.**

*This research aims to compare the use of conventional methods by companies with the Material Requirement Planning (MRP) method in increasing the efficiency of raw materials at San Pedro Jaswita Katering. The raw material inventory control system and production can increase the efficiency of the company, because a good system can eliminate waste. One method that can be used to eliminate waste is Material Requirement Planning (MRP). Kumar and Suresh (2008: 120) state that the Materials Requirement Planning (MRP) is a technique for determining the quantity and time to purchase dependent demand items needed to meet the needs of the master production schedule.*

*Then the MRP method used is Material Requirements Planning and Economic Order Quantity (EOQ) Method. Based on the results of research using the Material Requirement Planning (MRP) method, the efficiency results of the total inventory cost of raw materials with a difference of Rp.3.817.363.- If all records related to making the MRP method are available in full, the MRP method can be applied smoothly. That way the application of the MRP method can be applied at San Pedro Jaswita Catering.*

*Keywords: Manual Requirements Planning (MRP), Raw Material Efficiency, Raw Material Inventory, Raw Material Purchasing, Total Inventory Costs, Raw Material Forecasting*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan atas kehadiran Allah SWT, atas rahmatNya yang telah memberikan kesempatan, kelancaran dan kemudahan untuk penulis dalam penyelesaian skripsi yang berjudul “IMPLEMENTASI SISTEM MANUAL *MATERIAL REQUIREMENT PLANNING* (MRP) DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI DI SANPEDO KATERING”, sebagai syarat menyelesaikan studi untuk mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata di Fakultas Pengetahuan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.

Akhir kata, penulis mengucapkan permohonan maaf yang sebesar-besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena segala keterbatasan yang penulis miliki. Penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan terkhusus bagi penulis, serta dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.

Bandung, September 2020.

Nisrina Ramadhani

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan pada Allah SWT atas segala rahmat dan karuniaNya yang telah memberikan kesempatan, kelancaran dan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi dengan judul “Implementasi Sistem Manual *Material Requirement Planning* (Mrp) Dalam Meningkatkan Efisiensi Di Sanpedo Katering” disusun oleh penulis untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata, program studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.

Selama penyusunan skripsi peneliti mengalami berbagai macam kendala, namun berkat doa dan dorongan dari berbagai pihak, dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT, skripsi ini dapat terselesaikan sebagaimana adanya.

Pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Caria Ningsih, S.E., S.Si.,Ph.D., sebagai dosen pembimbing satu yang telah memberikan arahan dan bimbingan serta saran dalam penyusunan skripsi ini hingga dapat terselesaikan dengan baik,
2. Bapak Andreas Suwandi, S.Pd.Gr.,M.Pd., sebagai dosen pembimbing dua yang telah memberikan arahan dan bimbingan serta saran dalam penyusunan skripsi ini hingga dapat terselesaikan dengan baik,
3. Bapak Prof. Dr. M. Solehuddin, M.Pd., M.A., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia,
4. Bapak Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku Dekan Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia Bandung,
5. Ibu Dr. Dewi Turgarini, MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering,
6. Terima kasih kepada Pak Budi, Pak Yatna, Pak Jujun, Pak Andi, dan Kang Ardi yang telah membantu peneliti dalam memenuhi data penelitian yang dibutuhkan,

7. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Ayah, Bunda, Bapak, dan Mamah, yang selalu memberikan dukungan moril dan finansial dalam penyelesaian skripsi ini,
8. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada Muhammad Immaduddin Abiyyu Majid, S.Hum., yang telah memberikan dukungan moril dengan menemani, mendukung dan membantu dalam penyelesaian skripsi,
9. Tidak lupa kepada teman-teman seperjuangan MIK 2016, terkhusus MIK 2016 A, yang telah menemani masa perkuliahan penulis,
10. Terima kasih juga kepada Osy, Farah, Muthi, Ulfari, Dissy, Ida, dan Osy yang telah membersamai perjalanan penulis dari awal perkuliahan hingga saat ini,
11. Terima kasih penulis sampaikan kepada Laudza, Halimah dan Astri yang telah menemani dan meramaikan hunian penulis selama masa penyelesaian skripsi ini,
12. Selain itu, ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang namana tidak bisa disebutkan namanya satu-persatu, yang telah membantu penulisa dalam menyelesaikan penyusunan skripsi.

Akhir kata, peneliti berharap agar skripsi ini dapat memberikan manfaat secara langsung maupun tidak langsung bagi banyak pihak.

Bandung, September 2020

Nisrina Ramadhani

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR .....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang Masalah.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	6
1.3    Tujuan Penelitian .....	6
1.4    Manfaat Penelitian .....	6
1.4.1    Manfaat Teoretis .....	7
1.4.2    Manfaat Praktis .....	7
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	8
2.1    Kajian Teori .....	8
2.1.1    Pengertian Katering.....	8
2.1.2    Proses Bisnis Pada Perusahaan Manufaktur .....	8
2.1.3    Persediaan .....	9
2.1.3.1    Fungsi Persediaan .....	10
2.1.3.2    Jenis Persediaan .....	10
2.1.3.3    Biaya Dalam Persediaan .....	12
2.1.4    Peramalan.....	14
2.1.4.1    Metode Peramalan.....	16
2.1.5 <i>Material Requirement Planning</i> (MRP).....	17
2.1.5.1    Tujuan <i>Material Requirement Planning</i> (MRP) .....	17
2.1.5.2    Input <i>Material Requirement Planning</i> (MRP) .....	18
2.1.5.3    Langkah Dasar Pengolahan (MRP).....	19
2.1.5.4    Teknik Penentuan Ukuran Lot .....	20
2.1.6    Efisiensi.....	22
2.1.7    Jenis dan Pengelompokan Biaya.....	22
2.1.7.1    Elemen Biaya .....	25
2.2    Penelitian Terdahulu .....	26



2.3	Kerangka Pemikiran.....	30
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN.....</b>		<b>31</b>
3.1	Objek dan Subjek Penelitian .....	31
3.2	Metode Penelitian .....	32
3.3	Operasional Variabel.....	33
3.4	Populasi dan Sampel .....	34
3.5	Teknik dan Pengumpulan Data .....	34
3.6	Analisis Data.....	36
3.6.1	Model Persediaan <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) .....	36
3.6.2	Menghitung Elemen Biaya.....	37
3.6.3	Uji Efisiensi Bahan Baku.....	37
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN .....</b>		<b>38</b>
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	38
4.1.1	Alur Pengadaan Bahan Baku di San Pedo Jaswita Katering.....	39
4.2	Penerapan <i>Material Requirement Planning</i> (MRP).....	41
4.2.1	Penjualan, <i>Food Cost</i> dan <i>Selling Price</i> .....	41
4.2.1.1	Masukan <i>Material Requirement Planning</i> (MRP).....	42
4.2.1.1.1	<i>Bill of Material</i> (BOM) .....	42
4.2.1.1.2	Catatan Persediaan ( <i>inventory</i> ) .....	49
4.2.1.2	<i>Forecasting</i> (peramalan) Bahan Baku .....	53
4.2.1.3	<i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) .....	60
4.2.1.4	<i>Output Material Requirement Planning</i> (MRP) .....	73
4.2.1.4.1	<i>Master Production Schedule</i> (MPS) .....	73
4.2.1.4.2	<i>Material Requirement Planning</i> (MRP).....	78
4.3	Elemen Biaya .....	88
4.4	Uji Efisiensi .....	89
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>92</b>
5.1	Kesimpulan .....	92
5.2	Saran .....	93
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>95</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>98</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	29
Gambar 4.1 Alur Pengadaan Bahan Baku di San Pedo Jaswita Katering.....	39
Gambar 4.2 Gudang San Pedo Jaswita Katering .....	40
Gambar 4.3 Grafik Penjualan Menu Meal Box Periode Januari – April 2020 di San Pedo Jaswita Katering.....	42

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Menu Meal Box Periode Januari - April 2020 di San Pedro Jaswita Katering .....	4
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	25
Tabel 3.1 Operasional Variabel .....	32
Tabel 4.1 Data Penjualan Menu Meal Box Periode Januari - April 2020 di San Pedro Jaswita Katering .....	41
Tabel 4.2 Standar Resep Meal Box A.....	43
Tabel 4.3 Standar Resep Meal Box B.....	43
Tabel 4.4 Standar Resep Meal Box C.....	43
Tabel 4.5 Standar Resep Meal Box D.....	43
Tabel 4.6 Standar Resep Meal Box E.....	44
Tabel 4.7 Standar Resep Meal Box F.....	44
Tabel 4.8 Standar Resep Meal Box G.....	44
Tabel 4.9 Standar Resep Meal Box H.....	44
Tabel 4.10 Standar Resep Meal Box I.....	45
Tabel 4.11 Standar Resep Meal Box J.....	45
Tabel 4.12 Standar Resep Meal Box K.....	45
Tabel 4.13 Standar Resep Meal Box L.....	45
Tabel 4.14 Standar Resep Meal Box M.....	46
Tabel 4.15 Standar Resep Meal Box N.....	46
Tabel 4.16 Standar Resep Meal Box O.....	46
Tabel 4.17 Daftar Bahan Baku dan Harga yang Dibutuhkan untuk 15 Menu Meal Box.....	47
Tabel 4.18 Hasil Inventaris <i>Perishable</i> di San Pedro Jaswita Katering Periode Januari – April 2020 .....	49
Tabel 4.19 Hasil Inventaris <i>Groceries</i> di San Pedro Jaswita Katering Periode Januari – April 2020.....	49
Tabel 4.20 Kebutuhan Bahan Baku dan Pembelian Bahan Baku (15 Menu <i>Meal Box</i> ) Periode Januari – April 2020 .....	51
Tabel 4.21 Metode Peramalan Bahan Baku.....	53
Tabel 4.22 Peramalan Kebutuhan Bahan Baku di San Pedro Jaswita Katering Periode Maret – Juli 2020 .....	56
Tabel 4.23 Komponen Biaya di San Pedro Jaswita Katering Periode Januari –	

April 2020 .....	58
Tabel 4.24 Biaya Penyimpanan dan Pemesanan Per Bahan Baku di San Pedo Jaswita Katering.....	58
Tabel 4.25 Biaya Penyimpanan dan Pemesanan Per Bahan Baku di San Pedo Jaswita Katering.....	59
Tabel 4.26 Total Biaya Persediaan Bahan Baku di San Pedo Jaswita Katering Periode Januari – April 2020 .....	59
Tabel 4.27 Total Biaya Persediaan Bahan Baku MRP dengan Metode EOQ di San Pedo Jaswita Katering Periode Januari – April 2020 .....	65
Tabel 4.28 Selisih Biaya Persediaan Bahan Baku di San Pedo Jaswita Katering Periode Januari – April 2020 .....	70
Tabel 4.29 <i>Master Production Schedule</i> (MPS) di San Pedo Jaswita Katering Periode Januari – April 2020 .....	71
Tabel 4.30 <i>Material Requirement Planning</i> (MRP) di San Pedo Jaswita Katering Periode Januari – April 2020 .....	77
Tabel 4.31 Biaya <i>Overhead</i> di San Pedo Jaswita Katering Periode Januari – April 2020 .....	86
Tabel 4.32 Perbandingan Biaya Menggunakan Metode MRP di San Pedo Jaswita Katering Periode Januari – April 2020.....	88
Tabel 4.32 Uji Efisiensi Bahan Baku di San Pedo Jaswita Katering Periode Januari – April 2020.....	88

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriyanto, T. (2015) *Analisis Efisiensi Persediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Metode Material Requirement Planning (MRP) pada Perusahaan Minuman Koperasi Brosem di Batu Tahun 2014*. Jurnal.
- Ashori, Y dan Langner, V. (2007). *The importance of customer satisfaction and supreme service provision in the Hotel Industry: A case study of Surabaya Plaza Hotel*. Jurnal Manajemen Perhotelan, Vol. 3, No.1, pp. 18-25.
- Bartono. 2005. *Analisis Food Product, Studi Food Cost dan Pedoman Training*. Yogyakarta : Andi
- Dhewanto, W dan Falalah. 2007. ERP (Enterprise Resource Planning), *Meyelaraskan Tekhnologi Informasi dengan Strategi Bisnis*. Bandung : Informatika.
- Gaspersz, Vincent. 2001. *Production, Planning, Inventory and Inventory Control*. Jakarta : Gramedia.
- Heizer, Jay dan Render, Barry. (2005). *Manajemen Operasi*. Edisi Tujuh. Jakarta: salemba Empat.
- Henderson, J. C. (2009). *Food Tourism Reviewed*. Emerald Insight , 317-325.
- Hendijani, R. B. (2016). *Effect of food experience on tourist satisfactioan: the case of Indonesia*. Emerald Insight , 272-280.
- Hendra, Kusuma. (2009). *Manajemen Produksi:Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Edisi 4. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Herjanto, Eddy. (1997) . *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Herjanto, Eddy. 2001. *Manajemen Produksi & Operasi*, edisi dua. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia.

- Kemenkes RI. (2005). Per aturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Animal Behaviour*, 69(2), 283–291.
- Kumar, A. S., dan Suresh, N., 2008. *Production and Operations Management: with Skill Development, Caselets, and Cases*. New Delhi: New Age International (P) Limited, Publishers.
- Makridakis, Spyros. (1993). *Metode dan Aplikasi Peramalan*. Jakarta: Erlangga.
- Menteri Kesehatan RI. 2011. “Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.”: 1–56. <http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=525>.
- Mulyadi, (1999). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: Aditya Media.
- Nasution, Arman Hakim. (2006). *Manajemen Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Ningsih, Caria, 2014, Sinergitas Industri Kreatif Berbasis Pariwisata Dengan Strategi Pembangunan Industri Nasional Menuju Globalisasi. *Jurnal Manajemen Reseort & Leisure*, Vol.11, No.1, April.
- Pendit, Nyoman S. (2006). *Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Pitana, I Gde dan Putu G. Gayatri. (2005). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Setiadi, Pradana, David P. E. Saerang, and Treesje Runtu. 2014. “Perhitungan Harga Pokok Produksi Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa.” *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* 14(2): 181–88.
- Sudjana. (2002). *Metoda Statistika*. Bandung: Tarsito.
- Sugjama, A Gima (2011), *Ecotourism: Pengembangan Pariwisata Berbasis Konservasi Alam*. Bandung: Guardaya Intimarta.

- Sugiyono. (2012). *Statistik untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeda.
- Supriyono. (2011). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Buku 1 Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Suwatno, D. and C. Ningsih. (2014). *Inventory of West Java Gastronomy as Database for Tourism. Global Tourism & Hospitality Conference and Asia Tourism Forum in Hongkong*
- Turgarini, D dan C. Ningsih. (2020). Pelestarian Dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugur Girang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, Vol.5, No.2, Juni.
- Yamit, Z. (2008). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta : Ekonisia, kampus Fakultas Ekonomi UII.