

ABSTRAK

Tantri Sulistyowati /31420233

MEMPELAJARI PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU TELUR ASIN PADA CV. TELUR ASIN JJ

Penulisan Ilmiah, Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2023

Kata Kunci: Pengendalian Persediaan Bahan Baku, Telur Asin, CV. Telur Asin JJ.

(xi+ 37+Lampiran)

CV. Telur Asin JJ merupakan suatu badan usaha yang bergerak dibidang makanan yaitu telur asin. Bahan baku yang digunakan yaitu telur bebek, garam, abu sekam, tanah merah dan sitrun. Pengendalian persediaan bahan baku merupakan suatu faktor yang penting dalam berjalannya proses produksi telur asin di CV. Telur Asin JJ. Hal tersebut dilakukan agar tercapainya tujuan perusahaan, yaitu ketersediaan bahan baku yang sesuai kebutuhan perusahaan untuk kelancaran produksi telur asin dan meminimalkan biaya operasional agar tidak terjadi persediaan yang berlebihan.

Proses produksi telur asin yang dilakukan CV. Telur Asin JJ memiliki beberapa tahapan yaitu diawali dengan proses pencucian telur bebek, kemudian pemeriksaan telur bebek, kemudian proses membuat adonan pengasinan, kemudian proses pelumuran telur ke dalam adonan pengasin, kemudian telur didiamkan selama 10 hari, kemudian mencuci telur yang sudah diasinkan, kemudian proses pemeriksaan telur yang sudah diasinkan, kemudian proses merebus telur asin, kemudian proses pemeriksaan telur asin, kemudian proses pendinginan telur asin, kemudian proses memberikan stempel pada telur asin, kemudian proses pengemasan telur asin dan diakhiri dengan proses pendistribusian telur asin. Pengendalian persediaan bahan baku diawali dengan memeriksa persediaan bahan baku, apabila stok telah menunjukkan angka minimal stok maka dilakukan pemesanan bahan baku, kemudian penerimaan stok dan yang terakhir adalah menyimpan stok bahan baku di gudang penyimpanan. Metode yang digunakan untuk penyimpanan bahan baku di CV. Telur Asin JJ adalah metode *First In First Out*, merupakan metode dimana barang yang pertama masuk merupakan barang yang pertama keluar, yang artinya bahan baku yang dibeli pertama akan digunakan terlebih dahulu, hal ini guna tetap menjaga kualitas bahan baku yang digunakan dalam proses produksi telur asin.

DAFTAR PUSTAKA (2011-2022)