

## ABSTRAK

**Daimah Fauziah Ningrum (30420326)**

**MEMPELAJARI PENGADAAN BAHAN BAKU PRODUK KEBAB  
MONSTER *TASTY BEEF* PADA PT. KEBAB MONSTER INDONESIA**

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

**Kata Kunci:** Pengadaan Bahan Baku, Kebab Monster *Tasty Beef*, PT Kebab  
Monster Indonesia.

(xii+41+Lampiran)

PT Kebab Monster Indonesia adalah salah satu perusahaan yang memproduksi makanan dan minuman. Perusahaan harus memiliki stok persediaan dan tempat yang cukup untuk menghadapi terjadinya permintaan produk yang fluktuatif. Perusahaan harus bisa mengelola persediaan bahan baku dengan baik agar memiliki persediaan dengan jumlah, waktu dan mutu yang tepat serta biaya terendah untuk kelancaran proses produksi. Salah satu hasil produk PT Kebab Monster Indonesia ini adalah Kebab Monster *Tasty Beef*.

Proses produksi produk Kebab Monster *Tasty Beef* dilakukan secara bertahap mulai dari menyiapkan bahan baku, melakukan proses penakaran bahan baku, proses menyiapkan *tortilla*, proses menyiapkan *mozzarella*, proses menambah *lettuce*, proses menambah *mayonnaise*, proses menambah saos sambal, proses menambah daging sapi, proses melipat kebab monster, proses memanggang kebab monster, proses mengemas produk, dan penyajian produk kepada konsumen. PT Kebab Monster Indonesia dalam memproduksi produk Kebab *Monster Tasty Beef* adalah dengan menggunakan tipe produksi *make to stock*.

Proses pengadaan bahan baku produk Kebab Monster *Tasty Beef* dilakukan dengan prosedur kerja yaitu sebelum produksi dilakukan. Kepala *inventory* akan membuat laporan pemesanan bahan baku, dan menghubungi pemasok untuk melakukan konfirmasi ketersediaan bahan baku pesanan. Kemudian, pemasok akan mengirimkan bahan baku ke PT Kebab Monster Indonesia. Kemudian, bahan baku akan dikembalikan dan diganti oleh pemasok jika tidak sesuai dengan pesanan atau kurang baik dari segi kualitas barang tersebut. Jika, bahan baku yang sudah lolos dari pengecekan maka kepala *inventory* akan menandatangani laporan penerimaan atau tanda terima sebagai bukti bahwa bahan baku telah sampai dan bahan baku yang diterima sudah sesuai dengan pesanan. Persediaan bahan baku yang telah melalui pemeriksaan dan diterima oleh kepala *inventory* akan disimpan ke gudang bahan baku, yaitu kulkas, *cool storage room*, dan tempat yang disediakan khusus untuk bahan baku.

**Daftar Pustaka (2006–2021)**