

TUGAS AKHIR

OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN BAKU GUNA MEMAKSIMALKAN MEDIA PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X



Disusun oleh :

KARINA RAHMAWATI

1412000076

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

2024

TUGAS AKHIR
OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN
BAKU GUNA MEMAKSIMALKAN MEDIA
PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X



Disusun Oleh :

KARINA RAHMAWATI

NBI : 1412000076

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
2024

TUGAS AKHIR
**OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN BAKU GUNA
MEMAKSIMALKAN MEDIA PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X**

**Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Strata 1 (S1) dalam Ilmu Teknik Industri
Pada Program Studi Teknik Industri
Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya**

Disusun Oleh :

KARINA RAHMAWATI

NBI : 1412000076

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

2024

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**


LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Karina Rahmawati
NBI : 1412000076
Program Studi : Teknik Industri
Judul Tugas Akhir : OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN
BAKU GUNA MEMAKSIMALKAN MEDIA
PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X

Tugas Akhir Ini Telah Disetujui
Tanggal 09 September 2024
Mengetahui/Menyetujui
Dosen Pembimbing

Hery Murnayan, S.T., M.T., CSCA
NPP. 20410.94.0378

Mengetahui :


Dekan Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Dr. Ir. Sajivo, M.Kes., IPU., ASEAN Eng
NPP. 20410.90.0197

Ketua Program Studi Teknik Industri
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Hery Murnayan, S.T., M.T., CSCA
NPP. 20410.94.0378

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

LEMBAR PENETAPAN PANITIA PENGUJI

Nama : Karina Rahmawati
NBI : 1412000076
Program Studi : Teknik Industri
Judul Tugas Akhir : OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN
BAKU GUNA MEMAKSIMALKAN MEDIA
PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X

Tugas Akhir Ini Telah Disetujui Tanggal 12 Desember 2024

Panitia Penguji Tugas Akhir Berdasarkan Keputusan Dekan Fakultas

Teknik Industri Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Ketua	Hery Murnawan, S.T., M.T., CSCA	NPP. 20410.94.0378
Anggota	Wiwin Widiasih, S.T., M.T.	NPP. 20410.15.0688
	Putu Eka Dewi Karunia Wati, S.T., M.T., CSCA	NPP. 20410.17.0742

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Karina Rahmawati

NBI : 1412000076

Program Studi : Teknik Industri

Menyatakan bahwa isi Sebagian maupun keseluruhan Tugas Akhir saya yang berjudul :

**“OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN BAKU GUNA
MEMAKSIMALKAN MEDIA PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X”**

Adalah benar-benar hasil karya intelektual mandiri diselesaikan tanpa menggunakan bahan yang tidak diizinkan dan bukan merupakan karya pihak lain yang saya akui sebagai karya sendiri.

Semua referensi yang dikutip maupun dirujuk telah ditulis secara lengkap pada daftar pustaka.

Apabila ternyata pernyataan ini tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku

Surabaya, 12 Desember 2024
Yang membuat Pernyataan,



KARINA RAHMAWATI
NBI. 1412000076



UNIVERSITAS
17 AGUSTUS 1945
SURABAYA

BADAN PERPUSTAKAAN
Jl. SEMOLOWARU 45
SURABAYA TELP. 031 593 1800-
(Ext. 311)
e-mail : perpus@untag-sby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai Sivitas Akademik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Karina Rahmawati
NBI/NPM : 1412000076
Fakultas : TEKNIK
Program Studi : TEKNIK INDUSTRI
Jenis Karya : Skripsi/Tesis/Disertasi/Laporan Penelitian/Praktek*

Demi perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK), Saya menyetujui untuk memberikan **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Loyalty – Fee Right*)** kepada Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya atas karya saya dengan judul :

“OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN BAKU GUNA MEMAKSIMALKAN MEDIA PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X”

Dengan **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Loyalty – Fee Right*)** Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya berhak menyimpan, mengalihkan media atau memformatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan karya ilmiah saya selama tetap tercantum Nama Saya sebagai Penulis.

Dibuat di : Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Pada Tanggal : 12 Desember 2024

Surabaya, 12 Desember 2024
Yang membuat Pernyataan,



KARINA RAHMAWATI

KATA PENGANTAR

Puji syukur Saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga pelaksanaan kegiatan dan penyusunan laporan Tugas Akhir yang Saya lakukan di Perusahaan X dapat terselesaikan dengan lancar. Pada kesempatan ini Saya mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah memberikan bantuannya sehingga Tugas Akhir yang Saya lakukan dan penulisan laporan ini dapat terselesaikan dengan baik. Secara khusus Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Ir. Sajiyo, M.Kes., IPU selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
2. Bapak Hery Murnawan, S.T., M.T., CSCA selaku Ketua Program Studi sekaligus Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu dan kesabaran dalam membimbing dan memotivasi penulis selama penelitian berlangsung
3. Seluruh staf pengajar Program Studi Teknik Industri yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama penulis menempuh Pendidikan di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
4. Kepada kedua orang tua saya ayah Sutikno dan Ibu Mudmainah Artiningsih yang selalu memberikan semangat, kasih sayang, dan doa dalam setiap langkah hidupnya.
5. Riski Kurniawan dan Uly Zulfa selaku kakak pertama dan kakak ipar penulis. Terima kasih yang telah memberikan semangat dan motivasi selama penelitian berlangsung.
6. Reza Rahman Rahmadhan selaku kakak kedua penulis. Terima kasih telah membiayai dari mulai Sekolah Menengah Atas hingga sampai dengan mendapatkan gelar Sarjana Teknik serta memberikan dukungan dan motivasi selama penelitian. Sekali lagi terima kasih mas, adik kecilmu sudah tumbuh menjadi dewasa dan siap melanjutkan mimpi yang lebih tinggi.
7. Muhammad Ghazi Rafisqy dan Ghaisani Qiana Fatimah selaku keponakan penulis. Terima kasih telah memberikan sedikit hiburan selama penelitian berlangsung melalui tingkah lucunya
8. Pak Marto Santoso selaku pengelola bahan baku bagian Kitchen Crunchaus. Terima kasih telah memberikan izin untuk melakukan penelitian di tempatnya.
9. Pak surya selaku kepala produksi bagian Kitchen Crunchaus dan seluruh anak buah Pak Surya. Terima kasih untuk segala bantuan dan arahan kepada penulis selama melaksanakan penelitian Tugas Akhir
10. Mas didik selaku kepala produksi Mix Green dan seluruh anak buah Mas didik. Terima kasih telah meluangkan waktu dan segala bantuan kepada penulis selama melaksanakan penelitian Tugas Akhir.

11. Seluruh rekan kerja penulis yang telah memberikan segala bantuan kepada penulis selama melaksanakan penelitian Tugas Akhir
12. Kedua sahabat saya Nurul Febyanti dan Faricha Amarah Dhani. Terima kasih atas dukungan, doa, segala arahan dan bantuan selama melaksanakan penelitian Tugas Akhir serta senantiasa mendengarkan keluh kesah yang selalu dilontarkan oleh penulis
13. Kepada Chintya Mufarokha Ayu Rahma dan Anggita Saras Wati selaku teman dekat penulis. Terima kasih telah menemani dalam suka maupun duka serta memberika motivasi untuk tidak pantang menyerah selama penelitian Tugas Akhir.
14. Kepada Febi Anggun selaku teman dekat penulis dari SMA. Terima kasih telah memberikan motivasi yang begitu berarti serta mendengarkan segala keluh kesah yang dilontarkan oleh penulis.
15. Kepada Safira Zahra Nisrina, Muhammad Althof Charies Rahman Syah, dan Fachrezi Pramudia Ananta selaku teman seperjuangan penulis. Terima kasih telah menemani dan memberikan semangat selama penelitian Tugas Akhir, akhirnya kita berempat lulus dan bisa wisuda 130.
16. Kepada Nor Azlansyah selaku mantan kekasih penulis. Terima kasih telah mendengarkan segala keluh kesah yang dilontarkan oleh penulis serta memberikan motivasi untuk tidak menyerah selama penelitian Tugas Akhir.
17. Kepada pihak yang tidak bisa saya sebutkan, seseorang yang pernah hadir dalam kehidupan penulis. Terima kasih telah memberikan ide dan motivasi untuk tidak pantang menyerah serta seluruh kebahagiaan yang telah diberikan saat proses penyusunan tugas akhir. Ternyata hadirnya anda membuat kehidupan penulis sedikit berwarna dan membuat penulis berproses menjadi lebih baik meskipun ada rasa kekecewaan yang mendalam tapi karenamu penulis bisa menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
18. Last but not least, untuk diri saya sendiri. Terima kasih telah bertahan dan tidak memilih untuk menyerah. Terima kasih telah memilih untuk terus hidup dan menikmati segala suka duka selama proses penelitian Tugas Akhir serta terima kasih karena mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan. Terima kasih Karina sudah menyelesaikan sebuah tanggung jawab yang telah dimulai dari tahun 2020 hingga saat ini.

Surabaya, 12 Desember 2024
Yang membuat Pernyataan,



Karina Rahmawati

ABSTRAK

Perusahaan X, yang bergerak di bidang makanan dan minuman. Perusahaan menghadapi tantangan dalam menjaga keseimbangan antara kebutuhan bahan baku dan kapasitas penyimpanan, yang sering kali menyebabkan *overstock* atau *out of stock*. Penelitian ini dilakukan dengan menganalisis data penjualan dan kebutuhan bahan baku, serta mempertimbangkan pola permintaan yang berbeda antara hari kerja (*weekday*) dan akhir pekan (*weekend*). Metode yang digunakan mencakup peramalan kebutuhan bahan baku menggunakan *Moving Average* dan *Exponential Smoothing*, serta evaluasi efisiensi media penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjadwalan pasokan yang dirancang mampu mengurangi risiko ketidakseimbangan stok, mengoptimalkan kapasitas *chiller*, dan meminimalkan limbah bahan baku. Penelitian ini juga memberikan rekomendasi untuk meningkatkan sistem monitoring persediaan dan memperbaiki koordinasi dengan pemasok. Dengan hasil ini, Perusahaan X diharapkan dapat meningkatkan efisiensi operasional, menjaga kualitas bahan baku, dan memenuhi permintaan konsumen secara lebih optimal.

Kata kunci : Penjadwalan Pemasokan, Bahan Baku, Optimalisasi, Monitoring Persediaan, dan Media Penyimpanan.

ABSTRACT

Company X, which is engaged in food and beverages. The company faces challenges in maintaining a balance between raw material requirements and storage capacity, which often leads to overstock or out of stock. This research was conducted by analyzing sales data and raw material requirements, and considering different demand patterns between weekdays and weekends. The methods used include forecasting raw material requirements using Moving Average and Exponential Smoothing, as well as evaluating the efficiency of storage media. The results show that the designed supply scheduling is able to reduce the risk of stock imbalance, optimize chiller capacity, and minimize raw material waste. This research also provides recommendations to improve the inventory monitoring system and improve coordination with suppliers. With these results, Company X is expected to improve operational efficiency, maintain raw material quality, and meet consumer demand more optimally.

Keywords: Supply Scheduling, Raw Materials, Optimization, Inventory Monitoring, and Storage Media.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang	1
1. 2 Rumusan Masalah	8
1. 3 Tujuan Penelitian.....	8
1. 4 Ruang Lingkup Penelitian.....	8
1.4.1 Batasan Penelitian.....	8
1.4.2 Asumsi Penelitian	8
1. 5 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II.....	11
TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Landasan Teori	11
2.1.1 Supply Chain Management	11
2.1.2 Area Cakupan SCM	12
2.1.3 Tujuan Supply Chain.....	12
2.1.4 Tantangan Dalam Mengelola Supply Chain	13

2.2	Pemasok (<i>Supplier</i>).....	15
2.2.1	Proses Seleksi <i>Supplier</i>	15
2.2.2	Kondisi Mengenai Jumlah <i>Supplier</i>	16
2.3	Makanan.....	16
2.3.1	Jenis Makanan	16
2.3.2	Tingkatan <i>perishable food</i>	17
2.4	Persediaan	18
2.4.1	Klasifikasi Persediaan	18
2.5	Peramalan.....	19
2.5.1	Karakteristik Peramalan yang Baik	20
2.5.2	Prinsip Peramalan	21
2.5.3	Langkah-langkah Peramalan	22
2.5.4	Metode Peramalan	22
2.5.5	<i>Moving Average Method</i> (Metode Rata-rata Bergerak)	23
2.5.6	<i>Exponential Smoothing</i>	24
2.5.7	Kontrol Peramalan	24
2.6	Penelitian Terdahulu	25
BAB III		29
METODOLOGI PENELITIAN		29
3.1	Flowchart	29
3.2	Tahapan Penelitian.....	30
3.2.1	Studi Lapangan dan Studi Literatur	30
3.2.2	Pengumpulan data.....	30
3.2.3	Peramalan Terhadap Kebutuhan	30
3.2.4	Evaluasi Hasil Peramalan.....	31
3.2.5	Penentuan Hasil Peramalan	32
3.2.6	Perhitungan Kebutuhan.....	32
3.2.7	Analisis dan Pembahasan	32
3.2.8	Melakukan Penjadwalan	32
3.2.9	Kesimpulan dan Saran.....	33

3.3	Objek Penelitian	33
3.3.1	Tempat Penelitian.....	33
3.3.2	Waktu Penelitian	33
3.3.3	Jadwal Penelitian	33
BAB IV		35
HASIL DAN PEMBAHASAN		35
4.1	Pengumpulan Data.....	35
4.1.1	Pasokan Bahan Baku.....	35
4.1.2	Penanganan Material.....	37
4.1.3	Hasil Penjualan	47
4.1.4	<i>Bill of Material</i>	49
4.1.5	Masa Simpan	51
4.1.6	Kapasitas Chiller.....	52
4.2	Peramalan Terhadap Kebutuhan	53
4.3	Evaluasi Hasil Peramalan.....	82
4.4	Penentuan Hasil Peramalan.....	84
4.5	Perhitungan Kebutuhan.....	86
4.5.1	Perhitungan Kebutuhan Kotor	86
4.5.2	Perhitungan Kebutuhan Bersih	92
4.6	Analisis dan Pembahasan.....	97
4.7	Penjadwalan	116
BAB V.....		119
PENUTUP		119
5.1	Kesimpulan	119
5.2	Saran	119
DAFTAR PUSTAKA.....		121
LAMPIRAN		123
BIOGRAFI.....		131

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Simplifikasi Model Supply Chain dan 3 Macam Aliran yang dikelola	11
Gambar 2. 2 Ketidakpastian pada supply chain menimbulkan persediaan pengaman dimana-mana	14
Gambar 3. 1 Flowchart Penelitian	29
Gambar 4. 1 Plotting Menu Caesar Teaser	54
Gambar 4. 2 Plotting Menu Waldorf Chicken	55
Gambar 4. 3 Plotting Menu Happy Garden	55
Gambar 4. 4 Plotting Menu Cajun Chicken	56
Gambar 4. 5 Plotting Menu Game Of Truffle.....	57
Gambar 4. 6 Plotting Menu Konichiwa	57
Gambar 4. 7 Plotting Menu Wow Wow West	58
Gambar 4. 8 Plotting Menu The Hulk.....	59
Gambar 4. 9 Plotting Menu The Yogi	59
Gambar 4. 10 Plotting Menu Ranch Yogurt	60
Gambar 4. 11 Plotting Menu Seoul Yummy	61
Gambar 4. 12 Plotting Menu Tasty Thai	61
Gambar 4. 13 Plotting Menu Chop Suey	62
Gambar 4. 14 Plotting Menu Autumn Crunch.....	63
Gambar 4. 15 Plotting Menu Mix Mix.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Menu	1
Tabel 1. 2 Data Sampling Bulan Juli Senin, 01 Juli 2024 - Minggu, 14 Juli 2024	3
Tabel 1. 3 Presentase Pasokan Yang Didistribusikan ke Gwalk	4
Tabel 1. 4 Pasokan Bahan Baku Untuk Stand Gwalk	4
Tabel 1. 5 Data Kebutuhan Kotor Senin, 01 Juli 2024 - Minggu, 14 Juli 2024.....	5
Tabel 1. 6 Data Hasil Perhitungan Antara Pasokan Bahan Baku dan Kebutuhan Kotor	6
Tabel 1. 7 Data Kapasitas Chiller	7
Tabel 2. 1 Enam bagian utama dalam sebuah perusahaan manufaktur yang terkait dengan fungsi-fungsi utama Supply Chain.....	12
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu	25
Tabel 3. 1 Jadwal Penelitian	33
Tabel 4. 1 Pasokan Bahan Baku.....	35
Tabel 4. 2 Proses Sayur	37
Tabel 4. 3 Proses Telur	38
Tabel 4. 4 Proses Smoked Beef	38
Tabel 4. 5 Proses Ayam	39
Tabel 4. 6 Proses Aragula	40
Tabel 4. 7 Proses Kale	40
Tabel 4. 8 Proses Onion.....	41
Tabel 4. 9 Proses Wortel.....	41
Tabel 4. 10 Proses Celery	41
Tabel 4. 11 Proses Timun	42
Tabel 4. 12 Proses Kubis	42
Tabel 4. 13 Proses Anggur.....	43
Tabel 4. 14 Proses Jamur.....	43
Tabel 4. 15 Proses Edamame.....	44
Tabel 4. 16 Proses Corn.....	44
Tabel 4. 17 Proses Orange.....	44
Tabel 4. 18 Proses Baby Potato	45
Tabel 4. 19 Proses Jicama.....	46
Tabel 4. 20 Proses Crouton.....	47
Tabel 4. 21 Data Penjualan Bulan Mei 2024 - Juli 2024.....	48
Tabel 4. 22 Data Penjualan Bulan Agustus 2024 - Oktober 2024.....	49

Tabel 4. 23 Bill Of Material Caesar Teaser - Tasty Thai	50
Tabel 4. 24 Bill Of Material Mix Mix - Seoul Yummy	51
Tabel 4. 25 Data Masa Simpan	52
Tabel 4. 26 Data Kapasitas Chiller	53
Tabel 4. 27 Data Penjualan Caesar Teaser 6 Bulan Terakhir	54
Tabel 4. 28 Data Penjualan Waldorf Chicken 6 Bulan Terakhir	54
Tabel 4. 29 Data Penjualan Happy Garden 6 Bulan Terakhir	55
Tabel 4. 30 Data Penjualan Cajun Chicken 6 Bulan Terakhir	56
Tabel 4. 31 Data Penjualan Game Of Truffle 6 Bulan Terakhir.....	56
Tabel 4. 32 Data Penjualan Konichiwa 6 Bulan Terakhir	57
Tabel 4. 33 Data Penjualan Wow Wow West 6 Bulan Terakhir	58
Tabel 4. 34 Data Penjualan The Hulk 6 Bulan Terakhir.....	58
Tabel 4. 35 Data Penjualan The Yogi 6 Bulan Terakhir	59
Tabel 4. 36 Data Penjualan Ranch Yogurt 6 Bulan Terakhir	60
Tabel 4. 37 Data Penjualan Seoul Yummy 6 Bulan Terakhir.....	60
Tabel 4. 38 Data Penjualan Tasty Thai 6 Bulan Terakhir	61
Tabel 4. 39 Data Penjualan Chop Suey 6 Bulan Terakhir	62
Tabel 4. 40 Data Penjualan Autumn Crunch 6 Bulan Terakhir.....	62
Tabel 4. 41 Data Penjualan Mix Mix 6 Bulan Terakhir.....	63
Tabel 4. 42 Data Penjualan Caesar Teaser 6 Bulan Terakhir	64
Tabel 4. 43 Perhitungan Peramalan Menu Caesar Teaser Metode Moving Average Periode 3.....	64
Tabel 4. 44 Data Penjualan Waldorf Chicken 6 Bulan Terakhir	65
Tabel 4. 45 Perhitungan Peramalan Menu Waldorf Chicken Metode Moving Average Periode 3.....	65
Tabel 4. 46 Data Penjualan Happy Garden 6 Bulan Terakhir	65
Tabel 4. 47 Perhitungan Peramalan Menu Happy Garden Metode Moving Average Periode 3.....	65
Tabel 4. 48 Data Penjualan Cajun Chicken 6 Bulan Terakhir	66
Tabel 4. 49 Perhitungan Peramalan Menu Cajun Chicken Metode Moving Average Periode 3.....	66
Tabel 4. 50 Data Penjualan Game Of Truffle 6 Bulan Terakhir.....	66
Tabel 4. 51 Perhitungan Peramalan Menu Game of Truffle Metode Moving Average Periode 3.....	67
Tabel 4. 52 Data Penjualan Konichiwa 6 Bulan Terakhir	67
Tabel 4. 53 Perhitungan Peramalan Menu Konichiwa Metode Moving Average Periode 3.....	67
Tabel 4. 54 Data Penjualan Wow Wow West 6 Bulan Terakhir	68
Tabel 4. 55 Perhitungan Peramalan Menu Wow Wow West Metode Moving Average Periode 3.....	68

Tabel 4. 56 Data Penjualan The Hulk 6 Bulan Terakhir.....	68
Tabel 4. 57 Perhitungan Peramalan Menu The Hulk Metode Moving Average Periode 3.....	68
Tabel 4. 58 Data Penjualan The Yogi 6 Bulan Terakhir	69
Tabel 4. 59 Perhitungan Peramalan Menu The Yogi Metode Moving Average Periode 3.....	69
Tabel 4. 60 Data Penjualan Ranch Yogurt 6 Bulan Terakhir	69
Tabel 4. 61 Perhitungan Peramalan Menu Ranch Yogurt Metode Moving Average Periode 3.....	70
Tabel 4. 62 Data Penjualan Seoul Yummy 6 Bulan Terakhir.....	70
Tabel 4. 63 Perhitungan Peramalan Menu Seoul Yummy Metode Moving Average Periode 3.....	70
Tabel 4. 64 Data Penjualan Tasty Thai 6 Bulan Terakhir	71
Tabel 4. 65 Perhitungan Peramalan Menu Tasty Thai Metode Moving Average Periode 3.....	71
Tabel 4. 66 Data Penjualan Chop Suey 6 Bulan Terakhir	71
Tabel 4. 67 Perhitungan Peramalan Menu Chop Suey Metode Moving Average Periode 3.....	72
Tabel 4. 68 Data Penjualan Autumn Crunch 6 Bulan Terakhir	72
Tabel 4. 69 Perhitungan Peramalan Menu Autumn Crunch Metode Moving Average Periode 3.....	72
Tabel 4. 70 Data Penjualan Mix Mix 6 Bulan Terakhir	73
Tabel 4. 71 Perhitungan Peramalan Menu Mix Mix Metode Moving Average Periode 3	73
Tabel 4. 72 Data Penjualan Caesar Teaser 6 Bulan Terakhir	73
Tabel 4. 73 Perhitungan Peramalan Menu Caesar Teaser Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	74
Tabel 4. 74 Data Penjualan Waldorf Chicken 6 Bulan Terakhir	74
Tabel 4. 75 Perhitungan Peramalan Menu Waldorf Chicken Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	74
Tabel 4. 76 Data Penjualan Happy Garden 6 Bulan Terakhir.....	75
Tabel 4. 77 Perhitungan Peramalan Menu Happy Garden Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	75
Tabel 4. 78 Data Penjualan Cajun Chicken 6 Bulan Terakhir	75
Tabel 4. 79 Perhitungan Peramalan Menu Cajun Chicken Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	75
Tabel 4. 80 Data Penjualan Game Of Truffle 6 Bulan Terakhir.....	76
Tabel 4. 81 Perhitungan Peramalan Menu Game of Truffle Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	76
Tabel 4. 82 Data Penjualan Konichiwa 6 Bulan Terakhir	76

Tabel 4. 83 Perhitungan Peramalan Menu Konichiwa Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	77
Tabel 4. 84 Data Penjualan Wow Wow West 6 Bulan Terakhir	77
Tabel 4. 85 Perhitungan Peramalan Menu Wow Wow West Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	77
Tabel 4. 86 Data Penjualan The Hulk 6 Bulan Terakhir	78
Tabel 4. 87 Perhitungan Peramalan Menu The Hulk Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	78
Tabel 4. 88 Data Penjualan The Yogi 6 Bulan Terakhir	78
Tabel 4. 89 Perhitungan Peramalan Menu The Yogi Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	78
Tabel 4. 90 Data Penjualan Ranch Yogurt 6 Bulan Terakhir	79
Tabel 4. 91 Perhitungan Peramalan Menu Ranch Yogurt Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	79
Tabel 4. 92 Data Penjualan Seoul Yummy 6 Bulan Terakhir	79
Tabel 4. 93 Perhitungan Peramalan Menu Seoul Yummy Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	80
Tabel 4. 94 Data Penjualan Tasty Thai 6 Bulan Terakhir	80
Tabel 4. 95 Perhitungan Peramalan Menu Tasty Thai Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	80
Tabel 4. 96 Data Penjualan Chop Suey 6 Bulan Terakhir	81
Tabel 4. 97 Perhitungan Peramalan Menu Chop Suey Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	81
Tabel 4. 98 Data Penjualan Autumn Crunch 6 Bulan Terakhir	81
Tabel 4. 99 Perhitungan Peramalan Menu Autumn Crunch Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	82
Tabel 4. 100 Data Penjualan Mix Mix 6 Bulan Terakhir	82
Tabel 4. 101 Perhitungan Peramalan Menu Mix Mix Metode Exponential Smoothing $\alpha = 0,1$	82
Tabel 4. 102 Evaluasi Hasil Peramalan Metode Moving Average	83
Tabel 4. 103 Evaluasi Hasil Peramalan Metode Exponential Smoothing	84
Tabel 4. 104 Penentuan Hasil Peramalan	85
Tabel 4. 105 Data Kebutuhan yang didapatkan dari Hasil Peramalan	85
Tabel 4. 106 Data Kebutuhan Kotor Menu Caesar Teaser	86
Tabel 4. 107 Data Kebutuhan Kotor Menu Caesar Teaser – Konichiwa	89
Tabel 4. 108 Data Kebutuhan Kotor The Hulk – Mix Mix	90
Tabel 4. 109 Rekapitulasi Kebutuhan Kotor Seluruh Bahan Baku	92
Tabel 4. 110 Data Persediaan Awal	93
Tabel 4. 111 Rekapitulasi Kebutuhan Bersih Seluruh Bahan Baku	97
Tabel 4. 112 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Sayur	98

Tabel 4. 113 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Telur	98
Tabel 4. 114 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Smoked Beef.....	99
Tabel 4. 115 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Ayam.....	99
Tabel 4. 116 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Crabstick.....	100
Tabel 4. 117 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Tofu	100
Tabel 4. 118 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Tempe	101
Tabel 4. 119 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Aragula	102
Tabel 4. 120 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Kale	102
Tabel 4. 121 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Onion.....	103
Tabel 4. 122 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Wortel	103
Tabel 4. 123 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Celery	104
Tabel 4. 124 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku TImun	104
Tabel 4. 125 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Kubis	105
Tabel 4. 126 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Tomat.....	105
Tabel 4. 127 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Anggur	106
Tabel 4. 128 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Jamur	106
Tabel 4. 129 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Edamame	107
Tabel 4. 130 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Jagung	108
Tabel 4. 131 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Orange	108
Tabel 4. 132 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Potato.....	109
Tabel 4. 133 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Feta.....	109
Tabel 4. 134 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Parmesan	110
Tabel 4. 135 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Mozzarella	111
Tabel 4. 136 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Jicama.....	111
Tabel 4. 137 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Beetroot	112
Tabel 4. 138 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Cracker	112
Tabel 4. 139 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Bonito.....	113
Tabel 4. 140 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Fried Shallot	114
Tabel 4. 141 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Fried Garlic.....	114
Tabel 4. 142 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Wijen	115
Tabel 4. 143 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Crouton.....	115
Tabel 4. 144 Penjadwalan Pasokan Bahan Baku Tortilla	116
Tabel 4. 145 Penjadwalan Bahan Baku	117

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Total penjualan setiap stand pada bulan Maret – Agustus 2024.	123
Lampiran 2 Data kebutuhan kotor dalam 14 hari.....	123
Lampiran 3 Data hasil perhitungan kebutuhan kotor dan pasokan bahan baku dari supplier dalam 14 hari	124
Lampiran 4 Pembobotan Berat Bersih Selada Keriting	124
Lampiran 5 Pembobotan Berat Kotor Selada Keriting	125
Lampiran 6 Pembobotan Berat Bonggol Baby Romaine.....	125
Lampiran 7 Pembobotan Berat Bersih Kubis Ungu	125
Lampiran 8 Lembar Revisi Sidang Tugas Akhir	128
Lampiran 9 Kartu Bimbingan.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 10 Kartu Bimbingan	127