

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

LAMPIRAN

No.	Menu	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus	Total Penjualan
1	Caesar Teaser	16892	16367	15827	15363	15692	15795	95936
2	Waldorf Chicken	5287	4949	5950	5840	5879	5907	33812
3	Happy Garden	1228	1070	3233	3080	3171	3185	14967
4	Cajun Chicken	1059	957	1692	1606	3160	1755	10229
5	Game of Truffle	947	924	1355	1285	1607	1365	7483
6	Konichiwa	354	258	578	556	617	541	2904
7	Wow Wow West	280	228	720	607	655	727	3217
8	The Hulk	653	421	515	519	573	541	3222
9	The Yogi	113	61	306	332	316	318	1446
10	Ranch Yogurt	330	243	431	452	455	451	2362
11	Seoul Yummy	181	131	304	336	320	323	1595
12	Tasty Thai	240	177	552	551	532	531	2583
13	Chop Suey	119	77	423	426	487	413	1945
14	Autumn Crunch	49	37	415	428	490	432	1851
15	Mix Mix	26	20	138	111	143	126	564

Lampiran 1 Total penjualan setiap stand pada bulan Maret – Agustus 2024

Bahan	Satuan	JULI 2024														Total Kebutuhan Kotor	Rata-Rata
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
Sayur	Kg	15,07	15,39	14,61	16,09	17,93	24,09	24,38	15,00	15,46	14,93	15,62	18,82	24,39	25,24	257	18,36
Egg	Butir	49	49	48	52	61	74	76	49	50	49	48	55	75	79	814	58,12
Smoked Beef	Kg	1,98	1,88	1,79	2,05	2,31	2,81	2,88	1,88	1,95	1,95	1,83	2,17	2,93	3,00	31,39	2,24
Chicken Plain	Kg	6,29	6,59	6,06	6,53	7,53	10,17	10,05	6,17	6,35	6,29	6,35	7,70	10,05	10,47	106,60	7,61
Crabstick	Kg	0,06	0,18	0,15	0,09	0,15	0,18	0,18	0,06	0,12	0,06	0,09	0,12	0,18	0,18	1,80	0,13
Tofu	Pcs	6	2	2	4	4	6	8	4	2	6	8	10	8	10	80	5,71
Tempe	Pcs	2	0	4	6	4	6	8	8	4	4	6	6	6	8	72	5,14
Aragula	Kg	0,28	0,25	0,25	0,30	0,32	0,47	0,46	0,26	0,27	0,25	0,28	0,35	0,46	0,48	4,68	0,33
Kale	Kg	0,05	0,07	0,07	0,05	0,07	0,12	0,12	0,08	0,06	0,06	0,08	0,05	0,10	0,12	1,10	0,08
Onion	Kg	0,44	0,50	0,50	0,44	0,56	0,84	0,81	0,50	0,44	0,45	0,52	0,50	0,77	0,86	8,12	0,58
Carrot	Kg	0,34	0,35	0,35	0,29	0,44	0,62	0,66	0,34	0,30	0,32	0,39	0,37	0,62	0,72	6,10	0,44
Celery	Kg	0,23	0,25	0,25	0,27	0,29	0,45	0,42	0,24	0,25	0,23	0,25	0,35	0,42	0,43	4,33	0,31
Cucumber	Kg	0,04	0,02	0,06	0,08	0,06	0,13	0,13	0,11	0,08	0,08	0,11	0,11	0,13	0,13	1,27	0,09
Kubis	Kg	0,08	0,08	0,08	0,14	0,06	0,22	0,22	0,14	0,12	0,06	0,18	0,18	0,18	0,22	2,00	0,14
Cherry Tomato	Kg	0,50	0,51	0,57	0,49	0,67	1,01	0,96	0,58	0,48	0,51	0,56	0,55	0,93	1,00	9,29	0,66
Anggur	Kg	0,91	1,06	0,98	1,06	1,06	1,65	1,65	0,98	0,95	0,91	1,06	1,46	1,65	1,69	17,09	1,22
Jamur	Kg	0,21	0,21	0,27	0,30	0,24	0,27	0,36	0,21	0,30	0,18	0,21	0,24	0,39	0,36	3,78	0,27
Edamame	Kg	0,07	0,18	0,07	0,15	0,11	0,33	0,26	0,11	0,15	0,04	0,18	0,22	0,26	0,22	2,34	0,17
Corn	Kg	0,34	0,34	0,39	0,29	0,34	0,67	0,63	0,48	0,29	0,39	0,53	0,34	0,67	0,63	6,31	0,45
Orange	Kg	0,27	0,11	0,11	0,16	0,11	0,33	0,38	0,16	0,11	0,16	0,38	0,38	0,33	0,44	3,44	0,25
Potato	Kg	0,11	0,08	0,18	0,13	0,23	0,34	0,33	0,20	0,14	0,14	0,13	0,13	0,34	0,33	2,83	0,20
Feta	Kg	0,53	0,53	0,50	0,61	0,59	0,95	0,90	0,53	0,55	0,55	0,63	0,86	0,90	0,95	9,56	0,68
Mozarella	Kg	0,23	0,18	0,25	0,23	0,30	0,40	0,43	0,23	0,25	0,18	0,20	0,18	0,43	0,40	3,85	0,28
Parmesan	Kg	0,18	0,18	0,16	0,19	0,22	0,26	0,26	0,16	0,18	0,18	0,16	0,21	0,26	0,27	2,87	0,20
Jicama	Kg	0,05	0,14	0,12	0,05	0,09	0,09	0,14	0,07	0,07	0,07	0,07	0,09	0,16	0,16	1,36	0,10
Beetroot	Kg	0,03	0,03	0,05	0,02	0,06	0,09	0,08	0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,09	0,08	0,63	0,045
Cracker	Kg	1,43	1,44	1,31	1,52	1,70	2,19	2,16	1,32	1,44	1,40	1,37	1,77	2,15	2,25	23,42	1,673
Bonito	Kg	0,00	0,01	0,00	0,00	0,01	0,02	0,01	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01	0,01	0,01	0,10	0,007
Fried Shallot	Kg	0,05	0,06	0,08	0,06	0,06	0,09	0,14	0,11	0,05	0,06	0,09	0,09	0,14	0,14	1,19	0,085
Fried Garlic	Kg	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,04	0,04	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0,04	0,04	0,35	0,03
Wijen	Kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,00	0,02	0,02	0,01	0,01	0,00	0,02	0,02	0,02	0,02	0,16	0,01
Crouton	Kg	0,20	0,14	0,21	0,20	0,20	0,30	0,33	0,24	0,18	0,18	0,21	0,15	0,36	0,33	3,21	0,23
Tortilla	Lbr	125,00	125,00	121,00	135,00	147,00	199,00	203,00	125,00	129,00	122,00	130,00	155,00	204,00	209,00	2129	152,07

Lampiran 2 Data kebutuhan kotor dalam 14 hari

Bahan	Satuan	JULI 2024														Total	Rata-Rata
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
Sayur	Kg	-15,07	90,38	124,57	119,49	142,92	94,45	46,11	72,37	129,97	102,67	131,01	162,75	127,55	-25,24	1304	93,14
Egg	Butir	1235	1186	1139	1087	2568	2494	2418	2369	3347	3298	4278	4222	5175	5096	39912	2851
Smoked Beef	Kg	-1,98	-1,88	99	97	95	160	158	156	222	220	218	216	213	210	2062	147
Chicken Plain	Kg	37,66	74,5	127,1	167,9	216	311,8	301,8	347,3	400,3	457,7	498,1	535,0	646,8	636,3	4758,60	339,90
Crabstick	Kg	-0,06	-0,2	-0,4	-0,5	-0,6	16,3	16,1	16,1	16,0	15,9	15,8	15,7	15,5	15,3	140,94	10,07
Tofu	Pcs	-6	-8	-10	-4	-4	15	-8	-4	-2	-6	-8	11	-8	-10	-51	-4
Tempe	Pcs	-2	-2	-6	-6	-4	-6	1	-7	-4	-4	-6	-6	-6	-8	-67	-5
Aragula	Kg	-0,28	-0,2	-0,2	-0,3	-0,3	3,2	2,8	2,5	2,2	2,0	1,7	1,4	0,9	0,4	15,81	1,13
Kale	Kg	-0,05	3,9	3,8	4,2	4,6	4,9	5,2	5,5	5,5	10,6	10,5	16,9	16,8	16,6	108,87	7,78
Onion	Kg	-0,44	16,2	15,7	15,3	14,7	13,9	13,0	12,5	61,4	60,9	95,5	95,0	94,2	93,4	601,19	42,94
Carrot	Kg	-0,34	-0,7	-1,0	-1,3	23,9	23,3	22,7	22,3	39,1	38,8	55,6	55,2	54,6	53,9	385,99	27,57
Celery	Kg	-0,23	8,31	8,1	7,8	23,8	23,3	22,9	22,7	22,4	38,5	38,2	37,9	37,4	37,0	328,03	23,43
Cucumber	Kg	-0,04	-0,02	1,6	1,6	1,5	1,4	5,5	5,4	5,3	5,3	6,9	11,0	10,9	10,8	67,17	4,80
Kubis	Kg	-0,08	3,34	3,3	3,1	4,4	6,8	6,5	6,4	6,3	6,2	6,0	5,9	6,2	6,0	70,36	5,03
Cherry Tomato	Kg	-0,50	37,7	37,1	36,7	67,1	66,1	65,1	64,5	84,3	83,8	83,2	102,4	101,4	100,4	929,17	66,37
Anggur	Kg	-0,91	-1,06	40,13	54,5	53,4	51,8	61,1	60,1	71,1	70,2	89,5	112,6	110,9	109,2	882,66	63,05
Jamur	Kg	-0,21	-0,21	12,58	12,27	20,60	28,89	28,53	28,32	36,58	36,40	53,32	61,64	61,25	60,88	440,82	31,49
Edamame	Kg	-0,07	25,44	25,37	25,22	25,11	46,19	45,94	45,83	45,68	45,65	45,46	45,25	66,40	66,18	553,65	39,55
Corn	Kg	87,45	87,12	86,73	86,44	168,63	167,95	167,33	166,85	166,56	166,17	165,64	165,30	164,63	164,00	2010,80	143,63
Orange	Kg	-0,27	-0,38	-0,49	-0,66	-0,76	-1,09	-1,47	-1,64	38,34	38,17	37,79	37,41	37,08	36,64	218,65	15,62
Potato	Kg	-0,11	-0,08	-0,18	-0,13	-0,23	-0,34	-0,33	-0,20	2,22	2,08	1,95	4,39	6,62	6,29	21,94	1,57
Feta	Kg	-0,53	-1,05	-1,55	38,95	38,36	37,42	36,51	35,99	35,44	34,90	54,82	53,96	53,06	52,11	468,38	33,46
Mozarella	Kg	-0,23	-0,40	-0,65	-0,88	15,95	15,55	15,13	14,90	14,65	14,48	31,41	31,23	30,81	30,41	212,39	15,17
Parmesan	Kg	8,38	8,20	8,04	7,86	7,64	19,37	19,11	18,95	18,77	35,72	35,56	35,35	35,09	34,82	292,87	20,92
Jicama	Kg	-0,05	-0,19	-0,31	-0,37	-0,45	-0,54	-0,68	-0,75	-0,82	-0,89	-0,96	2,38	2,23	2,07	0,67	0,05
Beetroot	Kg	-0,03	-0,03	2,52	2,51	2,45	2,36	2,28	2,25	2,22	2,19	2,18	2,16	2,07	2,00	27,16	1,94
Cracker	Kg	70,52	69,08	67,77	66,26	64,56	62,37	60,21	58,89	57,45	128,00	126,64	179,68	177,54	175,29	1364,29	97,45
Bonito	Kg	0,00	-0,01	0,00	0,00	-0,01	-0,03	-0,04	-0,04	-0,05	-0,05	-0,06	-0,06	-0,08	8,48	8,04	0,57
Fried Shallot	Kg	1,50	1,44	1,36	1,30	1,24	1,15	1,02	0,91	0,87	0,81	0,72	0,63	0,49	0,36	13,78	0,98
Fried Garlic	Kg	-0,02	1,69	1,70	1,68	3,36	5,03	6,70	6,69	10,10	10,08	11,78	16,05	19,43	19,39	113,64	8,12
Wijen	Kg	19,69	19,68	19,68	19,67	19,66	19,64	19,63	19,62	19,61	19,61	19,59	19,58	19,56	19,54	274,76	19,63
Crouton	Kg	51,19	51,06	50,85	50,65	50,46	50,16	49,83	73,57	73,39	73,21	73,00	72,85	72,49	72,16	864,88	61,78
Tortilla	Lbr	5014	4889	4768	4633	4486	9837	9634	9509	9380	9258	9128	15551	15347	15138	126569,96	9040,71

Lampiran 3 Data hasil perhitungan kebutuhan kotor dan pasokan bahan baku dari supplier dalam 14 hari



Lampiran 4 Pembobotan Berat Bersih Selada Keriting




Lampiran 5 Pembobotan Berat Kotor Selada Keriting



Lampiran 6 Pembobotan Berat Bonggol Baby Romaine




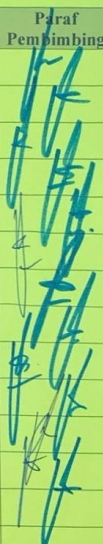
Lampiran 7 Pembobotan Berat Bersih Kubis Ungu



JURNAL BIMBINGAN TUGAS AKHIR
PRODI TEKNIK INDUSTRI
SEMESTER GASAL 2024/2025

Nama : KARINA RAHMAWATI
NBI : 1412000076
Judul Penelitian : OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN BAKU GUNA MEMAKSIMALKAN MEDIA PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X
Dosen Pembimbing: HERY MURNAWAN, ST., MT., CSCA



No.	Tanggal	Materi Bimbingan	Catatan Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	17-09-2024	Latar Belakang	- Data demand - Data Supplier	
2	19/09	Latar Belakang	- Data kebutuhan setiap menu - Data Supplier	
3	25/09	Latar Belakang	Data kebutuhan	
4	26/09	Latar Belakang	Data kapasitas penyimpanan (Chiller).	
5	02/10	Bab 1 + Bab 3	- Perbaiki kebutuhan - Perbaiki flowchart	
6	08/10	Bab 1	Bagan SCM	
7	21/10	Bab 4	DATA	
8	12/11	Bab 4	Perbaiki data	
9	20/11	Bab 4	Perbaiki data	
10	29/11	Bab 4	Ambil data & olah data	
11	03/12	Bab 4	Prediksi peramalan	
12	05/12	Bab 4	Plotting Permintaan	
13	06/12	Bab 4	Percobaan peramalan & kebutuhan	
14				

Lampiran 8 Kartu Bimbingan

CRUNCHÄUS

SALADS

Citraland Gwalk, Jalan Taman Gapura A1-A2, Sambikerep, Surabaya 60189
(031) 740 6919 / 0811 311 884

SURAT PERNYATAAN

KEPADA Yth.
Dr. Ir. Saiyo, M.kes., IPU., ASEANG Eng.
Dekan Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945 (UNTAG) Surabaya
Jalan Semolowaru No 45 Surabaya 60118

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Marto Santoso
Jabatan : CEO
Perusahaan : CRUNCHÄUS SALAD
Alamat : Citraland Gwalk, Jalan Taman Gapura A1-A2, Sambikerep, Surabaya 60189

Dengan hormat, berdasarkan Surat Nomor 1490/K/FT/Akd/IX/2024 tanggal 09 September 2024 Perihal permohonan izin untuk melaksanakan penelitian tugas akhir kepada mahasiswa/i atas nama :

No	Nama	NBI	Email	Program Studi
1	Karina Rahmawati	1412000076	Karinarhmwti@gmail.com	Teknik Industri

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa/i tersebut **kami izinkan** untuk melaksanakan penelitian tugas akhir di perusahaan kami guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada program Strata I.

Demikian surat pernyataan ini kami buat, atas kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Surabaya 25 September 2024

CRUNCHÄUS
SALADS



Marto Santoso

Lampiran 10 Surat Izin Penelitian

UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
 FAKULTAS TEKNIK
 PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI


REVISI SIDANG TUGAS AKHIR PRIGODE SEMESTER GASAL 2024/2025

NAMA : Karina Rahmawati
 NBI : 1412000076
 JUDUL : OPTIMALISASI PENJADWALAN PASOKAN BAHAN BAKU GUNA MEMAKSIMALKAN MEDIA PENYIMPANAN PADA PERUSAHAAN X

BATAS BIMBINGAN REVISI : 1 Minggu setelah Sidang

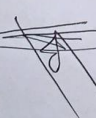
NO	URAIAN	BAB	HALAMAN
1.	penelitian terdahulu		
2.	kesimpulan singkat		10

NO	URAIAN	BAB	HALAMAN
1.	Prabadi		
2.	Tambahkan pengamatan kayu harus pakai paku		
3.	Peranginan materi 1.		
4.	Tampilan Berawal.		

Telah Direvisi,
 Dosen Penguji 1,
 17/12/2014

 Wiyati Widiasih, ST., MT

Dosen Penguji 2,

 Handy Febril Satono, ST., MT.

Surabaya, 12 Desember 2024
 Mengetahui
 Dosen Pembimbing/Ketika Penguji,

 Hery Murnawan, ST., MT., CSCA

Lampiran 11 Lembar Revisi Sidang Tugas Akhir

“halaman ini sengaja dikosongkan”

BIOGRAFI



Peneliti Bernama Karina Rahmawati, lahir pada 05 Februari 2002 di Surabaya. Penulis merupakan mahasiswa aktif di bidang Teknik Industri. Penulis mengawali Pendidikan dasarnya di SDN Lidah Wetan II Surabaya, kemudian melanjutkan pendidikan di SMPN 28 Surabaya, setelah itu penulis lulus jenjang dan melanjutkan pendidikan di SMA Kemala Bhayangkari 1 Surabaya, setelah itu penulis melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi yaitu di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya Program Studi Teknik Industri. Selama penulis menjadi mahasiswa aktif, penulis terlibat dalam berbagai kegiatan organisasi di lingkungan intern kampus. Dari sekian kegiatan organisasi yang pernah diikuti penulis, salah satu organisasi yang paling ditekuni ialah Himpunan Mahasiswa Teknik Industri UNTAG Surabaya (HIMATITA).