

TUGAS AKHIR

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU *PERISHABLE* PADA SISTEM *DUAL CHANNEL SUPPLY CHAIN* (Studi Kasus : Rumah Makan Mie Paus)



Disusun Oleh :

HIZRIO CORNELIUS KUSUMA

NBI : 1412200284

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

2026

TUGAS AKHIR

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PERISHABLE* PADA SISTEM *DUAL CHANNEL SUPPLY CHAIN
(Studi Kasus : Rumah Makan Mie Paus)



Disusun Oleh :

Hizrio Cornelius Kusuma

NBI : 1412200284

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

2026

TUGAS AKHIR
ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PERISHABLE PADA SISTEM DUAL CHANNEL SUPPLY CHAIN
(Studi Kasus : Rumah Makan Mie Paus)

Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Strata Satu (S1)
Pada Program Studi Teknik Industri
Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Oleh:
Hizrio Cornelius Kusuma
NBI : 1412200284

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

2026

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

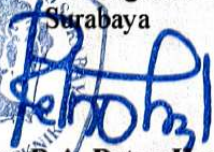
Nama : Hizrio Cornelius Kusuma
NBI : 1412200284
Prodi : Teknik Industri
Judul TA : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku *Perishable* Pada
Sistem *Dual Channel Supply Chain* (Studi Kasus : Rumah Makan
Mie Paus)

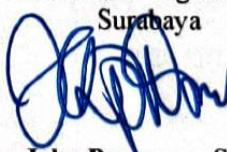
Tugas akhir ini telah disetujui,
Surabaya 10 Juni 2026

Menyetujui,
Dosen Pembimbing


Hilvatonu Nuha, ST., M.T.
NPP. 20410.16.0722

Mengetahui,

Dekan
Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya

Dr. Ir. Ar. R.A. Retno Hastijanti,
M.T., IPU, IAI, APEC Eng.
NPP. 20440.91.0218

Ketua Program Studi
Teknik Industri
Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya

Dr. Jaka Purnama, S.T., M.T.
NPP. 20410.17.0761

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

LEMBAR PENETAPAN PANITIA PENGUJI

Nama : Hizrio Cornelius Kusuma
NBI : 1412200284
Fakultas : Teknik
Program Studi : Teknik Industri
Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku *Perishable* Pada
Sistem *Dual Channel Supply Chain* (Studi Kasus : Rumah
Makan Mie Paus)

Tugas Akhir ini telah diuji pada :

Surabaya, 09 Juni 2026

Panitia penguji Tugas Akhir Berdasarkan Surat Keputusan
Dekan Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Ketua	Ir. Hilyatun Nuha, ST., MT	NPP.20410.16.0722
Anggota	Ir. Hery Murnawan, ST., M.T., CSCA	NPP.20410.94.0378
	Ir. Eka Dewi Karunia Wati, S.T., M.T., CSCA	NPP.20410.17.0742

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hizrio Cornelius Kusuma
NBI : 1412200284
Program Studi : Teknik Industri Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

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

“ ANALISIS PENGEDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PERISHABLE PADA SISTEM DUAL CHANNEL SUPPLY CHAIN

(Studi Kasus : Rumah Makan Mie Paus) “

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

Semua referensi yang dikutip maupun dirujuk telah tertulis secara lengkap pada daftar pustaka. Apabila ternyata pernyataan ini tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Surabaya, 10 Juni 2026
Yang Membuat Pernyataan,



Hizrio Cornelius Kusuma
NBI. 1412200284



UNIVERSITAS
17 AGUSTUS 1945
SURABAYA

BADAN PERPUSTAKAAN
Jl. Semolowaru 45 Surabaya
TELP. 031 593 1800 (Ext. 331)
Email: perpus@untag-sby.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai Civitas akademik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hizrio Cornelius Kusuma
NBI : 1412200284
Fakultas : Teknik
Program Studi : Teknik Industri
Jenis Karya : Tugas Akhir / Skripsi

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Nonexclusive Royalty – Free Right*), atas karya saya dengan judul:

**“ ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PERISHABLE PADA SISTEM DUAL CHANNEL SUPPLY CHAIN**

(Studi Kasus : Rumah Makan Mie Paus) “

Dengan **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Nonexclusive Loyalty – Free 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 : 10 Juni 2026

Surabaya, 10 Juni 2026



Hizrio Cornelius Kusuma

NBI : 1412200284

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas kebaikan dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul “ Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku *Perishable* Pada Sistem *Dual Channel Supply Chain* (Studi Kasus : Rumah Makan Mie Paus) ” dalam rangka memenuhi syarat kelulusan S1 Teknik Industri di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua Orang tua dan keluarga yang senantiasa memberi pengertian, dukungan, dan doa yang selalu menyertai hingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini
2. Ibu Hilyatun Nuha, ST., M.T. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, ilmu, serta bimbingan dengan sabar dan ikhlas
3. Bapak Dr. Jaka Purnama, ST., M.T. selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
4. Ce Faustina selaku pemilik usaha Mie Paus yang telah membimbing dan membantu menyelesaikan tugas akhir
5. Sahabat yang telah menemani sepanjang perkuliahan dari awal hingga akhir dan telah memberikan banyak dukungan dan doa
6. Semua pihak yang membantu, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Namun dibalik semua itu, tentunya pada laporan ini masih ada banyak kekurangan serta jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu penulis menyampaikan permohonan maaf serta penulis membutuhkan kritik dan saran agar di masa yang mendatang penulis dapat membuat laporan maupun karya tulis lebih baik lagi. Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya. Atas perhatiannya penulis sampaikan terima kasih.

Surabaya, 10 Juni 2026



Hizrio Cornelius Kusuma

ABSTRAK

Rumah Makan Mie Paus Krian merupakan UMKM yang menerapkan sistem penjualan melalui kanal offline dan online (*dual-channel supply chain*). Perbedaan karakteristik perilaku konsumen dari kedua kanal tersebut menimbulkan ketidakpastian (*demand uncertainty*) terhadap kebutuhan bahan baku perishable yang berpotensi memicu risiko *stockout* dan *overstock*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis variabilitas persediaan bahan baku perishable serta merumuskan usulan kebijakan pengendalian persediaan usulan menggunakan metode *Periodic Review System* probabilistik dengan target *Service Level* 95%.

Data yang digunakan meliputi data permintaan aktual produk periode Juli–Desember 2025, *Bill of Material* (BOM), lead time, umur simpan bahan baku, dan tingkat stok eksisting perusahaan. Tahapan penelitian meliputi agregasi permintaan dual-channel, konversi linier kebutuhan bahan baku menggunakan matriks BOM, serta analisis parameter statistik berupa nilai rata-rata dan standar deviasi (σ) sampel untuk mengukur tingkat dispersi ketidakpastian. Hasil analisis statistik menunjukkan nilai standar deviasi kebutuhan bahan baku per bulan sebesar 24,92 butir untuk telur ayam, 0,16 kg untuk kulit ayam, 6,19 ikat untuk sawi hijau, dan 315,21 porsi untuk adonan mie jadi.

Berdasarkan model probabilistik tersebut, diperoleh formulasi kebijakan usulan berupa interval peninjauan (review period) konstan selama 7 hari (mingguan). Kebijakan ini menghasilkan kuantitas persediaan pengaman (safety stock) sebesar 42 butir telur, 1 kg kulit ayam, 11 ikat sawi hijau, dan 520 porsi adonan mie jadi, dengan batas atas persediaan maksimum (target inventory level) berturut-turut sebesar 167 butir telur, 2 kg kulit ayam, 20 ikat sawi hijau, dan 1.873 porsi adonan mie jadi. Implementasi kuantitas pemesanan variabel ($Q = T - I$) pada *Periodic Review System* terbukti mampu memitigasi risiko kekurangan stok sekaligus mengeliminasi kerugian akibat pembusukan material tanpa melanggar kapasitas fisik fasilitas pendingin (*chiller constraint*).

Kata Kunci: Pengendalian Persediaan, Bahan Baku *Perishable*, Dual-Channel Supply Chain, *Periodic Review System*, Variabilitas Permintaan.

ABSTRACT

Mie Paus Restaurant Krian is an SME that implements a dual-channel supply chain through offline and online sales channels. The differing consumer behavior characteristics between the two channels generate demand uncertainty for perishable raw materials, potentially triggering stockout and overstock risks. This study aims to analyze the variability of perishable raw material inventory and formulate a proposed inventory control policy using the probabilistic Periodic Review System with a 95% Service Level target.

The data used includes actual product demand from July to December 2025, Bill of Materials (BOM), lead time, material shelf life, and the company's existing inventory levels. The research stages involve dual-channel demand aggregation, linear conversion of raw material requirements using the BOM matrix, and statistical parameter analysis of the sample mean and standard deviation (σ) to measure the dispersion of uncertainty. The statistical analysis reveals monthly raw material standard deviation values of 24.92 units for chicken eggs, 0.16 kg for chicken skin, 6.19 bundles for mustard greens, and 315.21 portions for finished noodle dough.

Based on the probabilistic model, the proposed policy establishes a constant review period of 7 days (weekly). This policy generates a safety stock of 42 eggs, 1 kg of chicken skin, 11 bundles of mustard greens, and 520 portions of finished noodle dough, with corresponding target inventory levels of 167 eggs, 2 kg of chicken skin, 20 bundles of mustard greens, and 1,873 portions of finished noodle dough. The implementation of the variable order quantity ($Q = T - I$) in the Periodic Review System is proven effective in mitigating stockout risks while eliminating financial losses due to material spoilage without violating the physical capacity of the cooling facilities (chiller constraint).

Keywords: *Inventory Control, Perishable Raw Materials, Dual-Channel Supply Chain, Periodic Review System, Demand Variability.*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	11
1.3 Tujuan Penelitian.....	12
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	12
1.4.1 Batasan Masalah	12
1.4.2 Asumsi	13
1.5 Manfaat Penelitian.....	14
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	17
2.1 <i>Supply Chain Management</i> (SCM)	17
2.1.1 Pengertian <i>Supply Chain Management</i>	17
2.1.2 Komponen <i>Supply Chain Management</i>	17
2.1.3 Dual Channel Supply Chain	18
2.1.4 Hubungan <i>Supply Chain Management</i> dengan Pengendalian Persediaan.....	18
2.2 <i>Dual Channel Supply Chain</i>	19
2.2.1 Pengertian <i>Dual Channel Supply Chain</i>	19
2.2.2 Karakteristik <i>Dual Channel Supply Chain</i>	20
2.2.3 Pengaruh <i>Dual Channel Supply Chain</i> terhadap Pengendalian Persediaan	20
2.3 Persediaan (<i>inventory</i>).....	21
2.3.1 Definisi Persediaan	21
2.3.2 Fungsi Persediaan	22
2.3.3 Tujuan Persediaan.....	22
2.3.4 Jenis-jenis Persediaan	23

2.3.5 Persediaan Bahan Baku (<i>Raw Material Inventory</i>)	23
2.4 Pengendalian Persediaan	24
2.4.1 Konsep Pengendalian Persediaan	24
2.4.2 Sistem Persediaan Deterministik dan Probabilistik	24
2.4.3 Tujuan Pengendalian Persediaan	25
2.4.4 <i>Stockout</i> dan <i>Overstock</i>	25
2.4.5 <i>Service Level</i>	26
2.5 Persediaan Bahan Baku <i>Perishable</i>	26
2.5.1 Definisi Persediaan <i>Perishable</i>	26
2.5.2 Karakteristik Bahan Baku Cepat Rusak.....	27
2.5.3 Resiko <i>Expiry</i> pada Persediaan <i>Perishable</i>	28
2.5.4 Dampak <i>Overstock</i> pada Persediaan <i>Perishable</i>	28
2.5.5 Pengendalian Persediaan Pada Industry Makanan.....	29
2.6 Perilaku Permintaan Dual-Channel dan Variabilitas Statistik	
Persediaan	29
2.6.1 Perilaku Konsumen Kanal Offline (Dine-in & Takeaway)	29
2.6.2 Perilaku Konsumen Kanal Online (Food Delivery Platform)....	30
2.6.3 Konsep Ragam (Variance) dan Standar Deviasi (σ) Sebagai	
Ukuran Ketidakpastian	30
2.7 <i>Bill of Material</i>	31
2.7.1 Definisi Bill of Material (BOM).....	31
2.7.2 Fungsi Bill of Material (BOM)	32
2.7.3 Struktur Bill of Material (BOM).....	32
2.7.4 Hubungan Bill of Material (BOM) dengan Kebutuhan Bahan	
Baku	33
2.8 Sistem Persediaan Probabilistic.....	34
2.8.1 Definisi Sistem Persediaan Probabilistik.....	34
2.8.2 Demand Uncertainty.....	34
2.8.3 Model Persediaan Probabilistik	35
2.8.4 Konsep Safety Stock.....	35
2.8.5 Service Level Pada Sistem Persediaan Probabilistik	36
2.9 <i>Periodic Review System (P-System)</i>	36
2.9.1 Definisi Periodic Review System	36
2.9.2 Konsep Review Periodik	37
2.9.3 Karakteristik Periodic Review System	37
2.9.4 Parameter Review Periodic Review System.....	38
2.9.5 Kelebihan dan Kekurangan Periodic Review System	39

2.9.6 Perbedaan Periodic Review System dan Continuous Review System	39
2.9.7 Penerapan Periodic Review System pada Persediaan Perishable dan UMKM Makanan	40
2.10 <i>Safety Stock</i>	40
2.10.1 Definisi Safety Stock	40
2.10.2 Tujuan Safety Stock.....	41
2.10.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Safety Stock.....	41
2.10.4 Rumus Safety Stock.....	42
2.11 <i>Service Level</i>	43
2.11.1 Definisi Service Level	43
2.11.2 Tingkat Pelayanan Persediaan (Inventory Service Level)	43
2.11.3 Hubungan Service Level dengan Stockout	44
2.12 Biaya Persediaan	44
2.12.1 Biaya Pemesanan	44
2.12.2 Biaya Penyimpanan	45
2.12.3 Biaya Kekurangan Persediaan	45
2.12.4 Dampak Biaya Persediaan terhadap Pengendalian Inventory ..	46
2.13 Penelitian Terdahulu.....	47
2.14 Kerangka konseptual penelitian	49
BAB 3 METODE PENELITIAN	51
3.1 Flowchart Penelitian.....	51
3.2 Tahapan Penelitian	53
3.2.1 Studi Lapangan	53
3.2.2 Studi Literatur	53
3.2.3 Pengumpulan Data.....	53
3.2.4 Penggabungan Permintaan Dual Channel.....	54
3.2.5 Konversi Demand Menjadi Kebutuhan Bahan Baku Menggunakan BOM.....	54
3.2.6 Perhitungan Paramter Persediaan Berdasarkan Service Level 95%.....	54
3.2.7 Penentuan Kebijakan Persediaan dengan Periodic Review System	55
3.2.8 Analisis dan Perbandingan Sistem Persediaan	55
3.2.9 Kesimpulan dan Saran	55
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	55
3.3.1 Tempat Penelitian	55

3.3.2 Waktu Penelitian.....	56
3.4 Jadwal Penelitian.....	56
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	57
4.1 Sistem Persediaan Bahan Baku Aktual	57
4.1.1 Proses Pembelian Bahan Baku	57
4.1.2 Sistem Penyimpanan Bahan Baku	57
4.1.3 Sistem Pencatatan Persediaan.....	58
4.1.4 Kondisi Lead time Bahan Baku.....	58
4.1.5 Permasalahan Stockout.....	58
4.1.6 Permasalahan Overstock.....	59
4.1.7 Kendala Kapasitas Penyimpanan.....	59
4.1.8 Human eror dalam Pengelolaan Persediaan.....	59
4.1.9 Alur Pengadaan Bahan Baku Aktual	59
4.2 Pengumpulan dan Pengolahan Data	61
4.2.1 Data Permintaan Produk	61
4.2.2 Data Bill of Material (BOM).	64
4.2.3 Data Lead time Bahan Baku	67
4.2.4 Data Persediaan dan Kapasitas Penyimpanan	69
4.3 Penggabungan Demand Dual Channel	72
4.3.1 Total Demand Aktual	73
4.3.2 Grafik Demand Gabungan	73
4.4 Konversi Permintaan Historis Menjadi Kebutuhan Bahan Baku Menggunakan BOM	76
4.4.1 Mekanisme Konversi Kebutuhan Bahan Baku	76
4.4.2 Rekapitulasi Kebutuhan Bahan Baku Historis.....	77
4.5 Perhitungan Parameter Inventory Probablistik.....	78
4.5.1 Perhitungan Rata-rata Demand.....	78
4.5.2 Perhitungan Standar Deviasi Demand (σ).....	78
4.5.3 Penentuan Service Level dan Nilai Z.	82
4.5.4 Perhitungan Safety Stock.....	82
4.6 Formulasi Kebijakan <i>Periodic Review System</i> (Sistem P)	83
4.6.1 Penentuan Review Period	84
4.6.2 Perhitungan Target Inventory Level.....	85
4.6.3 Logika Ukuran Pemesanan Variabel (Q) dan Simulasi Kebijakan	86
4.6.4 Matriks Rekapitulasi Kebijakan Usulan Sistem P	87
4.7 Analisis dan Perbandingan Sistem Perbandingan Aktual dan Usulan.....	88

4.7.1 Perbandingan Karakteristik Stuktural Sistem	89
4.7.2 Analisis Risiko Kekurangan Persediaan (Stockout Risk).....	90
4.7.3 Analisis Resiko Kelebihan Persediaan (Overstock Risk)	91
4.7.4 Analisis Dampak Manajerial dan Kelayakan Fisik Fasilitas	91
BAB 5 PENUTUP.....	93
5.1 Kesimpulan.....	93
5.2 Saran.....	94
5.2.1 Saran untuk Perusahaan	94
5.2.2 Saran untuk Penelitian Selanjutnya	95
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN.....	99
BIOGRAFI.....	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Rumah Makan Mie Paus Krian	2
Gambar 1.2 Mie Agel, Mie Parang dan Mie Paijo	3
Gambar 1.3 Mapping Dual-channel supply chain Rumah Makan Mie Paus	4
Gambar 1.4 Bill of Material Mie Angel.....	7
Gambar 1.5 Bill of Material Mie Parang.....	7
Gambar 1.6 Bill of Material Mie Paijo.....	7
Gambar 3.1 Flowchart Penelitian.....	51
Gambar 3.2 Flowchart Penelitian (Lanjutan).....	52
Gambar 4.1 Flowchart Alur Pengadaan Bahan Baku.....	60
Gambar 4.2 Grafik Total Permintaan Mie Angel Asin Juli–Desember 2025	63
Gambar 4.3 Grafik Total Permintaan Mie Angel Manis Juli–Desember 2025	63
Gambar 4.4 Grafik Total Permintaan Mie Paijo Asin Juli–Desember 2025	63
Gambar 4.5 Grafik Total Permintaan Mie Paijo Manis Juli–Desember 2025.....	64
Gambar 4.6 Grafik Total Permintaan Mie Parang Asin Juli–Desember 2025.....	64
Gambar 4.7 Grafik Total Permintaan Mie Parang Manis Juli–Desember 2025.....	64
Gambar 4.8 Grafik Total Demand Mie Angel Asin.....	74
Gambar 4.9 Grafik Total Demand Mie Angel Manis	74
Gambar 4.10 Grafik Total Demand Mie Paijo Asin	74
Gambar 4.11 Grafik Total Demand Mie Paijo Manis	74
Gambar 4.12 Grafik Total Demand Mie Parang Asin.....	75
Gambar 4.13 Grafik Total Demand Mie Parang Manis	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tren Peningkatan Penetrasi dan Pengguna Internet di Indonesia Tahun 2022–2025.....	1
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	47
Tabel 3.1 Jadwal Penelitian.....	56
Tabel 4.1 Data Permintaan Produk Kanal Offline	61
Tabel 4.2 Data Permintaan Produk Kanal Online	61
Tabel 4.3 Total Permintaan Produk (Offline + Online)	62
Tabel 4.4 Komposisi Bahan Baku Mie Angel.....	65
Tabel 4.5 Komposisi Bahan Baku Mie Parang	65
Tabel 4.6 Komposisi Bahan Baku Mie Paijo	66
Tabel 4.7 Komposisi Bahan Baku Bumbu	66
Tabel 4.8 Lead time Bahan Baku Segar.....	67
Tabel 4.9 Lead time Bahan Baku Kering.....	68
Tabel 4.10 Kapasitas Penyimpanan Bahan Baku.....	69
Tabel 4.11 Kondisi Penyimpanan Bahan Baku.....	70
Tabel 4.12 Stok Rata-Rata Bahan Baku.....	70
Tabel 4.13 Umur Simpan Bahan Baku.....	71
Tabel 4.14 Total Demand Produk Hasil Penggabungan Dual Channel	73
Tabel 4.15 Kebutuhan Bahan Baku Perishable per Periode (Juli–Desember 2025)	77
Tabel 4.16 Perhitungan Standar Deviasi Demand Telur	79
Tabel 4.17 Detail Perhitungan Variabilitas Demand Kulit Ayam.....	79
Tabel 4.18 Detail Perhitungan Variabilitas Demand Sawi Hijau.....	80
Tabel 4.19 Detail Perhitungan Variabilitas Demand Adonan Mie Jadi	81
Tabel 4.20 Rekapitulasi Standar Deviasi Demand Bahan Baku Perishable.....	82
Tabel 4.21 Rekapitulasi Hasil Perhitungan Safety Stock Bajam Baku Perishable	83
Tabel 4.22 Hasil Perhitungan Target Inventory Level Bahan Baku Perishable.....	85
Tabel 4.23 Simulasi Perhitungan Ukuran Pemesanan Variabel Usulan (Q)	87
Tabel 4.24 Matriks Panduan Aturan Pengendalian Persediaan Usulan	87
Tabel 4.25 Matriks Perbandingan Karakteristik Eksisting vs Usulan Sistem P.....	88