



**STRATEGI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PRODUK BUMBU MASAKAN
PADA PT. AJINOMOTO-MOJOKERTO**

*Strategy of raw material inventory of seasoning products in
PT. Ajinomoto-Mojokerto*

SKRIPSI

Oleh

**Citra Mayangsari Susanto Putri
NIM 100910202049**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2014**



**STRATEGI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PRODUK BUMBU MASAKAN
PADA PT. AJINOMOTO-MOJOKERTO**

*Strategy of raw material inventory of seasoning products in
PT. Ajinomoto-Mojokerto*

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis (S1) dan mencapai gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Oleh

**Citra Mayangsari Susanto Putri
NIM 100910202049**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2014**

PERSEMBAHAN

Bismillahirohmannirrohim, Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan inayahnya sampai detik-detik tertulisnya skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan untuk orang-orang tercinta yang selalu menyertai dengan doa, semangat, motivasi, cinta, dan kasih sayang:

1. Kedua orang tua saya tercinta, Almarhum Ayahanda Drs.Heri Susanto setiap doa teriring untukmu dalam sujudku dan Ibunda Nina Haryanti, S.E yang senantiasa memberikan doa dan selalu mencurahkan kasih sayang yang tulus, serta pengorbanan yang tidak terhitung selama hidup ananda, sehingga membuat ananda tumbuh menjadi orang yang tegar dan berusaha memahami arti kehidupan.
2. Adikku, Monica Puspitasari Susanto Putri yang selalu menghibur dan memberi motivasi kepada penulis.
3. Saudara-Saudaraku, di rumah kedua kos putri Jalan Kalimantan no. 12 yang selalu berbagi dalam suka maupun duka.
4. Kakak-kakak angkatan dari Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis 2009, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember yang telah memberikan semangat dan dukungannya demi kesempurnaan skripsi ini.
5. Teman-teman seperjuangan saya, Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis 2010, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember yang telah menggoreskan tinta kenangan perjuangan dalam menorehkan prestasi dan telah mengukirkan semangat yang membara.

MOTTO

Pengendalian tanpa perencanaan adalah sia-sia dan perencanaan tanpa pengendalian merupakan tindakan yang tidak efektif.¹

Persediaan bahan baku dapat diminimumkan dengan mengadakan perencanaan produksi yang lebih baik, serta organisasi bagian produksi yang lebih efisien.²

^{1,2} Assauri, Sofjan. 2008. “Manajemen produksi dan operasi”. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Citra Mayangsari Susanto Putri

NIM : 100910202049

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul “Strategi Persediaan Bahan Baku Produk Bumbu Masakan Pada PT. Ajinomoto Mojokerto”. adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggungjawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 10 Januari 2014

Yang menyatakan

Citra Mayangsari S.P.
NIM 100910202049

SKRIPSI

**STRATEGI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PRODUK BUMBU MASAKAN
PADA PT. AJINOMOTO-MOJOKERTO**

*STRATEGY OF RAW MATERIAL INVENTORY OF SEASONING PRODUCTS
IN PT. AJINOMOTO-MOJOKERTO*

Oleh

Citra Mayangsari Susanto Putri
NIM 100910202049

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Drs. Suhartono,MP
NIP. 19600214 198803 1 002

Dosen Pembimbing Anggota : Dra. Sri Wahyuni, M.Si
NIP. 19560409 198702 2 001

PENGESAHAN

Skripsi berjudul "Strategi Persediaan Bahan Baku Produk Bumbu Masakan pada PT. Ajinomoto-Mojokerto" telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : 23 Januari 2014

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

jam : 11.00 WIB

Tim Penguji:

Ketua,




Dr. Djoko Poernomo, M. Si
NIP. 19500219 198702 1 001

Pembimbing Utama,


Dr. Suhartono, MP
NIP. 19600214 198803 1 002

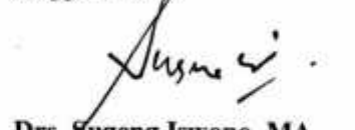
Pembimbing Anggota,


Dra. Sri Wahyuni, M.Si
NIP. 19560409 198702 2 001

Anggota I,



Drs. Poerwanto, MA
NIP. 19490715 197603 1 002

Anggota II,


Drs. Sugeng Iswono, MA
NIP. 19540202 198403 1 004

Mengesahkan

Dekan,


Prof. Dr. Hary Yuswadi, MA
NIP. 19520727 198103 1 003

RINGKASAN

Strategi Persediaan Bahan Baku Produk Bumbu Masakan pada PT. Ajinomoto-Mojokerto; Citra Mayangsari Susanto Putri, 100910202049; 2014: 165 halaman; Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis; Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Strategi persediaan bahan baku merupakan faktor esensial dalam perusahaan karena sangat erat kaitannya dengan kegiatan peramalan dan pengendalian bahan baku, baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Pada PT. Ajinomoto antara rencana dan aktualisasi terjadi perbedaan yang signifikan. Dilihat dari pemasaran, hal ini mempunyai dampak positif, sedangkan jika kita lihat dari segi pengadaan bahan baku hal ini menjadi permasalahan yang tidak mudah untuk dipecahkan apalagi melihat sifat bahan bakunya yang musiman. Selain fenomena tersebut, pada PT. Ajinomoto untuk media penyimpanan tepung tebu dan tepung tapioka terbatas, sedangkan untuk *beet molasses* terkendala pada naik turunnya kurs mata uang. Jika hal ini tidak dikoordinasikan dengan baik akan mengganggu proses produksi apalagi produk MSG (*Monosodium Glutamate*) hanya diproduksi di pabrik Mojokerto saja. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan strategi persediaan bahan baku yang meliputi strategi peramalan kuantitas bahan baku dan strategi pengendalian bahan baku produk bumbu masakan yang diterapkan pada PT. Ajinomoto Mojokerto, baik dari segi kuantitas bahan baku maupun kualitas bahan baku.

Jenis penelitian ini menggunakan tipe penelitian deskriptif yang didasarkan pada paradigma kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan strategi persediaan bahan baku yang meliputi strategi peramalan dan pengendalian bahan baku pada PT. Ajinomoto Indonesia. Lokasi penelitian adalah PT. Ajinomoto Indonesia (Mojokerto *Factory*). Penentuan informan didasarkan melalui metode *snowball sampling*, dimana informan ditentukan dengan beberapa pertimbangan tertentu. Proses pengumpulan data dibagi menjadi 2 yaitu:

pengumpulan data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer berupa wawancara dan observasi kepada obyek penelitian. Sedangkan, pengumpulan data sekunder berupa dokumentasi. Tahap analisis data menggunakan analisis domain dan taksonomi yang berguna untuk memilah-milah dan memfokuskan data yang dibutuhkan.

Hasil studi menunjukkan bahwa strategi persediaan bahan baku yang diterapkan pada PT. Ajinomoto Indonesia meliputi peramalan bahan baku yang menggunakan metode variasi musiman, dimana rencana produksi satu tahun dibagi ke dalam rencana produksi bulanan dan dibagi lagi ke dalam rencana produksi harian dan pengendalian bahan baku PT. Ajinomoto mempunyai 2 strategi untuk segi kuantitas bahan baku menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) untuk MSG (*Monosodium Glutamate*) dan metode JIT (*Just in Time*) untuk produk bumbu masakan dan dari segi kualitas menggunakan SOP (Standar Operasional Prosedur) yang meliputi ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, SNI (Standar Nasional Indonesia) dan AJIS (*Ajinomoto Japan Industry Standart*). Dua metode tersebut dinilai sangat efektif digunakan karena proses produksi berjalan dengan stabil dan kebutuhan pasar untuk produk bumbu masakan dapat terpenuhi.

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan inayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Strategi Persediaan Bahan Baku Produk Bumbu Masakan Pada PT. Ajinomoto – Mojokerto". Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan strata-1 (S1) pada Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Hary Yuswadi, MA, selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
2. Dr. Sasongko, M.Si, selaku Ketua Jurusan Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
3. Drs. Suhartono, MP, selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
4. Drs. Suhartono, MP, selaku Dosen Pembimbing Utama atas bantuan pemikiran, motivasi, harapan yang telah diberikan kepada penulis selama ini;
5. Dra. Sri Wahyuni, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Anggota yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam penulisan skripsi ini;
6. Renggana, selaku *General Manager and Personnel* PT. Ajinomoto Indonesia yang telah memberikan ijin untuk penelitian.
7. Djoko Siswanto selaku *Public Relation Officer* PT. Ajinomoto Indonesia yang selalu membantu dan memberikan informasi selama penulis melakukan kegiatan penelitian.
8. Seluruh narasumber yaitu karyawan-karyawan pada PT. Ajinomoto Indonesia yang telah membantu memberikan informasi demi kesempurnaan skripsi penulis.

9. Seluruh Dosen dan Civitas Akademika Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
10. Kakak-kakak angkatan dari Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis 2009, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember yang telah memberikan semangat dan dukungannya, terima kasih atas saran-saran yang kakak-kakak berikan demi kesempurnaan skripsi ini.
11. Teman-teman dari Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, khususnya angkatan 2009 dan 2010 atas pengalaman menimba ilmu dan melewati hari-hari di Kabupaten Jember yang tidak pernah terlupakan dan sangat kurindukan.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa di dalam Skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan, sehingga masih diperlukan saran dan kritik yang membangun dari segenap pihak. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi segenap pihak yang membutuhkan.

Jember, 10 Januari 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN SAMPUL	ii
PERSEMBAHAN	iii
MOTTO	iv
PERNYATAAN	v
PEMBIMBINGAN	vi
PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Batasan Masalah	13
1.3. Tujuan Penelitian	13
1.4. Manfaat Penelitian	13
BAB 2. LANDASAN TEORI	
2.1. Konsep Manajemen Produksi	15
2.2. Konsep Strategi	17
2.2.1 Peramalan	19
2.2.1.1 Konsep Peramalan.....	19
2.2.1.2 Tujuan Diadakannya Peramalan	21
2.2.1.3 Faktor yang Mempengaruhi Peramalan	22
2.2.1.4 Prinsip-Prinsip dalam Menggunakan Peramalan	23
2.2.1.5 Proses Peramalan	24

2.2.2 Pengendalian Bahan Baku	25
2.2.2.1 Pengertian Pengendalian Persediaan.....	25
2.2.2.2 Tujuan Pengendalian Bahan Baku	26
2.2.3 SOP (<i>Standart Operational Prosedure</i>)	27
2.3. Konsep Kapasitas Produksi	28
2.4. Bahan Baku	30
2.4.1 Pengertian Bahan Baku	30
2.4.2 Fungsi Persediaan Bahan Baku	31
2.4.3 Jenis Bahan Baku	31
2.4.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku.	33
2.5. Bahan Baku Produk Bumbu Masakan	35
2.6. Tinjauan Penelitian Terdahulu	37
BAB 3. METODE PENELITIAN	
3.1. Tipe Penelitian	40
3.2. Tahap Persiapan	41
3.3. Tahap Pengumpulan Data	41
3.4. Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data	45
3.5. Tahap Analisis Data	46
3.6. Tahap Penarikan Kesimpulan	51
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	52
4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	52
4.1.2 Lokasi dan Legalitas Perusahaan.....	54
4.1.3 Profil Perusahaan	55
4.1.4 Aspek Personalia	59
4.1.5 Struktur Organisasi Perusahaan dan <i>Job Discription</i>	61
4.1.6 Fasilitas Penunjang	63
4.1.7 Spesifikasi Produk	64
4.1.8 Sertifikasi Produk Perusahaan	69
4.1.9 Proses Produksi.....	70
4.1.10 Corporate Social Responsibility (CSR) Perusahaan.....	79

4.2 Hasil Penelitian	80
4.2.1 Strategi Peramalan atau Perencanaan Produk dan Bahan Baku	81
4.2.2 Strategi Pengendalian Bahan Baku Produk MSG	96
4.3 Standarisasi Produk	118
4.3.1 Pengendalian Mutu Produk dalam Proses (WIP)	121
4.3.2 Pengendalian Produk Akhir.....	122
4.4 Tahap Interpretasi Data	123
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	140
5.2 Saran	141
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman di Indonesia	1
1.2 Daftar Pesaing dan Jenis Produk yang Dihasilkan.....	2
1.3 Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi MSG pada PT. Ajinomoto Indonesia.....	5
1.4 Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Ajiplus, Neriplus dan Ebipus pada PT. Ajinomoto Indonesia	5
1.5 Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Masako pada PT. Ajinomoto Indonesia.....	6
1.6 Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Sajiku pada PT. Ajinomoto Indonesia	6
1.7 Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Mayumi pada PT. Ajinomoto Indonesia.....	7
1.8 Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Saori pada PT. Ajinomoto Indonesia.....	7
1.9 Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan MSG (<i>Monosodium Glutamate</i>)	11
2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu	37
3.1 Analisis Domain Strategi Persediaan Bahan Baku Produk Bumbu Masakan pada PT. Ajinomoto-Mojokerto	49
3.2 Analisis Taksonomi Substrategi Persediaan Bahan Baku Produk Bumbu Masa-kan pada PT. Ajinomoto-Mojokerto	49
4.1 Sejarah PT. Ajinomoto Indonesia	52
4.2 Jumlah Karyawan PT. Ajinomoto Indonesia (<i>Mojokerto-Factory</i>).....	59
4.3 Ketentuan Waktu Kerja PT. Ajinomoto Indonesia	60
4.4 Data kebutuhan Pasar PT. Ajinomoto Indonesia	85

4.5 Data Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Produk Ajiplus, Neriplus dan Ebiplus pada PT. Ajinomoto Indonesia Tahun 2013	85
4.6 Data Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Produk Masako pada PT. Ajinomoto Indonesia Tahun 2013.....	86
4.7 Data Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Produk Sajiku pada PT. Ajinomoto Indonesia Tahun 2013.....	87
4.8 Data Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Produk Mayumi pada PT. Ajinomoto Indonesia Tahun 2013.....	87
4.9 Data Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Produk MSG pada PT. Ajinomoto Indonesia Tahun 2013	88
4.10 Data Rencana Produksi dan Aktualisasi Hasil Produksi Produk Saori pada PT. Ajinomoto Indonesia Tahun 2013.....	88
4.11 Kapasitas Produksi Maksimal Produk dan <i>Safety Stock</i>	89
4.12 Prosentase Pemakaian MSG (<i>Monosodium Glutamate</i>) Masing-Masing Produk pada Tahun 2013	89
4.13 Standar Komposisi Bahan Baku Pembuatan MSG (<i>Monosodium Glutamate</i>) pada PT. Ajinomoto Indonesia.....	90
4.14 Komposisi Bahan Baku Pembuatan MSG (<i>Monosodium Glutamate</i>) pada Tahun 2014	91
4.15 Rencana dan Aktualisasi Produksi MSG Tahun 2013.....	91
4.16 Jumlah Bahan Baku yang Disetor <i>Suppliers</i>	92
4.17 Jadwal Produksi Harian MSG (<i>Monosodium Glutamate</i>) pada Tahun 2013.....	94
4.18 Spesifikasi Tetes Tebu PT. Ajinomoto Indonesia.....	96
4.19 Spesifikasi <i>Beet Molasses</i> PT. Ajinomoto Indonesia.....	97
4.20 Spesifikasi Tepung Tapioka PT. Ajinomoto Indonesia	97
4.21 Sisa Penggunaan Bahan Baku Pembuatan MSG tahun 2013.....	100
4.22 Prosentase Pemakaian MSG pada Produk Bumbu Masakan Tahun 2013.....	101
4.23 Data Penjualan Produk Perhitungan Metode EOQ Tahun 2013	101
4.24 Rencana Produksi MSG (<i>Monosodium Glutamate</i>) pada Tahun 2014....	103

4.25 Kebutuhan Bahan Baku Pembuatan MSG untuk Produk Bumbu Masakan pada Tahun 2013	103
4.26 Biaya Sekali Pesan Bahan Baku Pembuatan MSG	104
4.27 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Pembuatan MSG	104
4.28 Daftar Pemasok Bahan Baku dan Lead Time pada PT. Ajinomoto Indonesia	108
4.29 Jumlah Pasokan Bahan Baku dari Para <i>Suppliers</i>	109
4.30 Kapasitas Maksimal Penyimpanan Bahan Baku.....	118
4.31 Analisa Pengendalian Mutu PT. Ajinomoto Indonesia.....	119
4.32 Alat Pengujian Mutu Secara Kimia, Fisik dan Mikrobiologi	120
4.33 Standar Mutu Produk dalam Proses (WIP)	121
4.34 Standar Mutu Produk Akhir PT. Ajinomoto Indonesia	122
4.35 Matrik Analisis Taksonomi Substrategi Persediaan Bahan Baku Produk Bumbu Masakan pada PT. Ajinomoto-Mojokerto.....	133

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2,1 Ruang Lingkup Manajemen Produksi dan Operasi	16
2.2 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan	22
4.1 Flow Diagram Proses Produksi MSG di PT. Ajinomoto Indonesia	71
4.2 Alur Proses Peramalan dan Pengendalian Bahan Baku pada PT. Ajino- moto Indonesia	83

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Pengantar dari Fakultas	147
Lampiran 2. Jadwal Observasi Pendahuluan dari Perusahaan	148
Lampiran 3. Usulan Surat Tugas Pembimbing	149
Lampiran 4. Surat Tugas Pembimbing.....	150
Lampiran 5. Surat Pengantar dari Lembaga Penelitian	151
Lampiran 6. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian dari perusahaan .	152
Lampiran 7. Struktur Organisasi pada PT. Ajinomoto Indonesia	153
Lampiran 8. Sertifikasi Produk	155
Lampiran 9. Surat Perjanjian Transaksi Bahan Baku	162
Lampiran 10. Daerah Pemasok Tetes Tebu	174
Lampiran 11. Izin Prinsip Perubahan Penanaman Modal Perusahaan.....	175
Lampiran 11. Pedoman Wawancara	176
Lampiran 12. Hasil Wawancara.....	177
Lampiran 13. Hasil Dokumentasi	230