

**ANALISIS METODE *ALWAYS BETTER CONTROL* (ABC) DAN  
*ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) PADA RUMAH MAKAN BEBEK  
DAN AYAM KAMPUNG MAS BUDI CABANG BANDUNG**

Disusun oleh:

Ade Kartiman

Dibawah Bimbingan:

Deni Hamdani, SE.,M.si

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku pada Rumah Makan Bebek dan Ayam Kampung Mas Budi Cabang Bandung dengan menggunakan metode *Always Better Control* (ABC) dan *Economic Order Quantity* (EOQ). Penelitian ini menggunakan pendekatan *deskriptif kuantitatif* dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi yang berkaitan dengan penggunaan bahan baku serta biaya persediaan. Hasil analisis metode ABC menunjukkan bahwa bahan baku bebek, ayam kampung, dan ayam pejantan termasuk ke dalam kategori A karena memiliki kontribusi nilai terbesar terhadap total nilai persediaan sehingga memerlukan pengendalian yang ketat. Selanjutnya, bahan baku minyak goreng diklasifikasikan ke dalam kategori B karena memiliki kontribusi nilai menengah dan memerlukan pengawasan secara periodik. Sementara itu, bahan baku lele serta bumbu dan bahan pendukung lainnya termasuk ke dalam kategori C karena memberikan kontribusi nilai paling kecil terhadap total persediaan sehingga dapat dikelola dengan pengendalian yang lebih sederhana. Hasil perhitungan metode EOQ menunjukkan bahwa jumlah pemesanan optimal bahan baku bebek sebesar 52,8 kg, ayam kampung sebesar 18,23 kg, dan ayam pejantan sebesar 18,21 kg dengan frekuensi pemesanan masing-masing sebanyak dua kali. Selain itu, perhitungan *safety stock* menunjukkan kebutuhan stok pengaman sebesar 5,9 kg untuk bebek, 4,7 kg untuk ayam kampung, dan 4,5 kg untuk ayam pejantan, sedangkan *reorder point* ditetapkan masing-masing sebesar 26,53 kg, 9,24 kg, dan 9,22 kg. Penerapan metode ABC dan EOQ terbukti mampu meningkatkan efisiensi pengendalian persediaan serta meminimalkan risiko terjadinya kelebihan dan kekurangan persediaan.

**Kata Kunci :** Pengendalian Persediaan, Metode ABC, *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety Stock*, *Reorder Point*.

***ANALYSIS OF THE ALWAYS BETTER CONTROL (ABC) AND ECONOMIC  
ORDER QUANTITY (EOQ) METHODS AT BEBEK DAN AYAM KAMPUNG  
MAS BUDI RESTAURANT, BANDUNG BRANCH***

*Written by :*

Ade Kartiman

*Preceptor by :*

Deni Hamdani, SE.,M.si

***ABSTRACT***

*This study aims to analyze raw material inventory control at Bebek and Ayam Kampung Mas Budi Restaurant, Bandung Branch, using the Always Better Control (ABC) and Economic Order Quantity (EOQ) methods. The research adopts a descriptive quantitative approach, with data collected through observation, interviews, and documentation related to raw material usage and inventory costs. The results of the ABC analysis indicate that duck, native chicken, and rooster chicken are classified as category A items due to their highest contribution to the total inventory value and therefore require strict control. Furthermore, cooking oil is classified as a category B item because it has a moderate contribution to inventory value and requires periodic monitoring. Meanwhile, catfish and other supporting ingredients, such as spices and complementary materials, are categorized as category C items since they contribute the lowest value to total inventory and can be managed using simpler control policies. The EOQ calculation results show that the optimal order quantities are 52.8 kg for duck, 18.23 kg for native chicken, and 18.21 kg for rooster chicken, each with an ordering frequency of two times. In addition, the safety stock levels are 5.9 kg, 4.7 kg, and 4.5 kg, while the reorder points are set at 26.53 kg, 9.24 kg, and 9.22 kg, respectively. The implementation of the ABC and EOQ methods is proven to improve inventory control efficiency and minimize the risk of understock and overstock.*

***Keywords: Inventory Control, ABC Method, Economic Order Quantity (EOQ), Safety Stock, Reorder Point***

