



**MANAJEMEN STOK BAHAN BAKU
DAN DISTRIBUSI PRODUK AYAM**

DALAM GRUP WARUNG MAKAN

Setya Winarno

1



Mengapa Stock Bahan Baku Perlu Dikelola?



2

BEBERAPA METODE PENGENDALIAN BAHAN BAKU

- METODE ORDER CYCLING --- REVIEW BERKALA
- METODE MIX MAX --- TINGKAT STOK MAKSIMUM DAN MINIMUM
- METODE TWO BIN --- KIRIMAN PERTAMA DIPAKAI, KIRIMAN BERIKUTNYA DIORDER
- METODE AUTOMATIC--- *COMPUTERIZED*, OTOMATIS ORDER SAAT STOK MINIMAL
- METODE KOMBINASI--- KOMBINASI DARI SEMUA METODE DI ATAS

3

Metode Apa yang Pas untuk Grup Warung Makan Berbahan Baku Ayam?



EOQ

Economic Order
Quantity

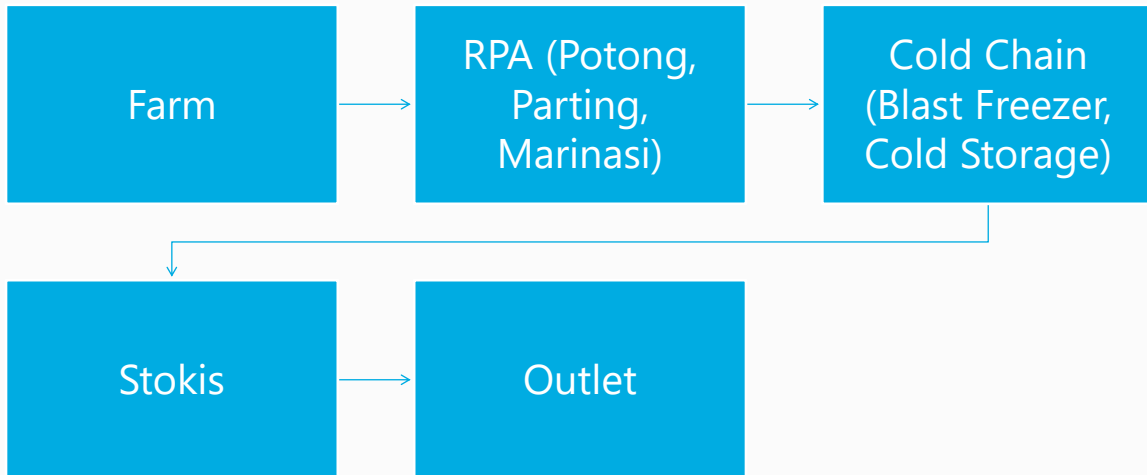


JIT

Just In Time

4

BAGAN ALUR BAHAN BAKU PRODUK AYAM MENJADI MAKANAN SIAP SAJI (FRIED CHICKEN)



5

PPIC (PRODUCTION PLAN AND INVENTORY CONTROL)

Tugas merencanakan dan mengendalikan rangkaian proses produksi agar berjalan sesuai dengan rencana yang sudah ditetapkan

6



Thank you for your attention

Any questions?

