

Penerapan Metode Always Better Control (ABC) Terhadap Pengendalian Persediaan Bahan Baku Perishable Olahan Hasil Laut Pada UD.XYZ

Muhammad Alfin Nur Syifa^{*1}, Novi Marlyana², Widya Spalanzani³

^{1,2}Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Islam Sultan Agung, Semarang, Indonesia

³Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Bhayangkara Jakarta Raya, Bekasi, Indonesia

e-mail: ^{*1}alfinnursyifa87@std.unissula.ac.id, ²novimarlyana@unissula.ac.id,

³widya.spalanzani@dsn.ubharajaya.ac.id

Abstract

UD. XYZ is a trading business engaged in the processing and distribution of seafood, facing challenges in managing raw material inventory due to seasonal fluctuations and supply uncertainties. A lack of attention to raw material availability, especially perishable items such as fish, shrimp, and squid, poses a risk of quality deterioration and financial losses is not properly managed. The classification of raw materials based on their importance and contribution helps improve operational efficiency. By applying the Always Better Control (ABC) method, The company can manage inventory more optimally and reduce costs. The analysis results show that category A with a cumulative percentage 1-85% includes key raw materials such as milkfish, shrimp, squid, and wader fish. Category B with a cumulative percentage 86-95% consists of cooking oil, garlic, shallots, and eggs. Category C with a cumulative percentage 96-100% includes wheat flour, rice flour, ginger, candlenut, tapioca flour, salt, cornstarch, turmeric, bay leaves, lime juice, stock powder, coriander, and pepper

Keywords : *Always Better Control, Raw materials, Perishable, Processed Seafood Products*

Abstrak

UD. XYZ adalah usaha dagang di bidang pengolahan dan distribusi hasil laut yang menghadapi tantangan dalam pengelolaan persediaan bahan baku akibat fluktuasi musiman dan ketidakpastian pasokan. Kurangnya perhatian terhadap ketersediaan bahan baku, terutama yang mudah rusak seperti ikan, udang, dan cumi, berisiko

menurunkan kualitas dan menimbulkan kerugian jika tidak dikelola dengan baik. Pengelompokan bahan baku berdasarkan kepentingan dan kontribusinya membantu efisiensi operasional. Dengan menerapkan metode Always Better Control (ABC), Perusahaan dapat mengelola persediaan lebih optimal dan mengurangi biaya. Hasil analisis menunjukkan bahwa kategori A dengan kumulatif persentase (1-85%) mencakup bahan utama seperti ikan bandeng, udang, cumi, dan ikan wader. Kategori B dengan kumulatif persentase (86-95%) terdiri dari minyak goreng, bawang putih, bawang merah, dan telur. Kategori C dengan kumulatif persentase (96-100%) mencakup tepung terigu, tepung beras, jahe, kemiri, tepung tapioca, garam, tepung maizena, kunyit, daun salam, air jeruk nipis, kaldu bubuk, ketumbar, dan lada.

Kata Kunci: Always Better Control, Bahan Baku, Mudah Rusak, Produk Olahan Hasil Laut

PENDAHULUAN

Bahan baku merupakan elemen penting dalam operasional Perusahaan, terutama di industri makanan ataupun manufaktur. Persediaan merupakan aset Perusahaan yang berwujud fisik dan harus dikelola dengan baik. Jika stok terlalu banyak, Perusahaan bisa mengalami pemborosan dan biaya operasional meningkat. Sebaliknya, jika stok terlalu sedikit, produksi bisa terhambat dan Perusahaan sulit memenuhi permintaan pelanggan, yang dapat menyebabkan kehilangan pendapatan. Oleh karena itu, penting bagi Perusahaan untuk menerapkan system manajemen persediaan yang sesuai agar operasional tetap lancar dan efisien (Ningrum & Purnawan, 2022).

Menurut Baridwan (1998) dalam Kurniawan, F., & Wicaksono, (2023), persediaan adalah barang yang dimiliki perusahaan untuk digunakan dalam proses produksi atau dijual di kemudian hari. Persediaan dapat dianggap sebagai aset yang belum dimanfaatkan karena masih dalam tahap penyimpanan atau menunggu proses produksi lebih lanjut. Proses ini mencakup kegiatan pengadaan, penyimpanan, dan pengolahan barang sebelum akhirnya dipasarkan kepada konsumen. Dengan pengelolaan yang baik, persediaan dapat membantu perusahaan menjaga kelancaran operasional dan memenuhi permintaan pasar secara optimal.

UD. XYZ adalah salah satu pusat oleh-oleh terkenal di kota Semarang. Tempat ini menjadi pilihan utama bagi wisatawan dan Masyarakat local yang mencari camilan olahan hasil laut berkualitas. Beragam produk unggulan yang ditawarkan meliputi bandeng presto, udang crispy, cumi crispy, dan wader crispy. Seluruh produk UD. XYZ diproduksi secara mandiri dengan proses yang terstandarisasi dan higienis. Bahan baku yang digunakan berasal dari hasil laut segar, yang diperoleh langsung dari pengepul ikan dan mitra terpercaya untuk memastikan kualitas serta kesegarannya. Setiap tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga pengemasan, dilakukan dengan cermat agar menghasilkan camilan yang tidak hanya lezat tetapi juga aman dan tahan lama. Berikut Gambar 1. mengenai produk yang dihasilkan UD. XYZ.



Gambar 1 Produk UD. XYZ

Setiap produk yang dihasilkan oleh Perusahaan terdiri dari dua jenis bahan baku, yaitu bahan baku utama dan bahan baku pelengkap. Bahan baku utama mencakup

bahan yang mudah rusak (*perishable*), seperti ikan bandeng, cumi, udang, dan ikan wader. Sementara itu, bahan baku pelengkap terdiri dari berbagai jenis bumbu dan bahan tambahan, termasuk bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, kemiri, ketumbar, daun salam, garam, serta berbagai jenis tepung seperti tepung terigu, tepung maizena, tepung beras, dan tepung tapioka. Selain itu, lada, telur, air jeruk nipis, dan minyak goreng juga digunakan untuk melengkapi proses produksi.

Menurut Sunarni et al. (2022) yang dikutip oleh Prayoga, (2024), produk yang bersifat mudah rusak memiliki karakteristik khas yang membedakannya dari produk lain, terutama dalam aspek penyimpanan dan distribusi. Dalam proses produksi seperti bandeng presto, udang crispy, cumi crispy, dan wader crispy, bahan baku dikategorikan menjadi dua jenis *perishable* (mudah rusak) dan *non-perishable* (tidak mudah rusak). Pengelolaan bahan baku *perishable* yang optimal sangat penting untuk mencegah kerusakan dan pemborosan, sedangkan bahan *non-perishable* harus dikelola dengan baik agar tidak terjadi penumpukan stok yang dapat meningkatkan biaya penyimpanan. Selain itu, bahan baku dengan nilai investasi tinggi memerlukan pengawasan lebih ketat guna meminimalkan pemborosan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif untuk menganalisis pengelompokan bahan baku *perishable* dalam industri pengolahan hasil laut. Menurut Setiawan (2019) dalam Alfiansyah & Hasin (2023), metode ABC berfungsi untuk mengelompokkan barang yang disimpan ke dalam kategori A, B, dan C. Dengan pendekatan kuantitatif, analisis ABC biasanya diterapkan untuk membandingkan nilai permintaan barang dalam sistem pengendalian persediaan dengan mengacu pada prinsip Pareto atau aturan 80-20 (Mehdizadeh, 2019). Konsep 80-20 ini dikenal sebagai prinsip Pareto, yang mengklasifikasikan item ke dalam tiga kategori.

1. Kategori A (80-20): Merupakan jenis item yang menyerap sekitar 80% dari total dana yang digunakan untuk persediaan, meskipun hanya mencakup sekitar 20%

- dari keseluruhan jumlah item yang dikelola.
- Kategori B (15-30): Jenis item ini menyerap dana sekitar 15% dari total anggaran persediaan (setelah kategori A) dan mencakup sekitar 30% dari semua jenis item yang dikelola.
 - Kategori C (5-50): Kategori ini terdiri dari barang yang menyerap sekitar 5% dari total dana untuk persediaan (selain kategori A dan B), tetapi mencakup sekitar 50% dari jumlah total item yang dikelola

Data primer diperoleh melalui observasi, wawancara, dan survei, sementara data sekunder dikumpulkan dari dokumen perusahaan serta literatur terkait. Analisis data dilakukan dengan mengelompokkan persediaan berdasarkan tingkat kepentingannya dalam operasional perusahaan. Hasil analisis membantu menentukan prioritas bahan baku, sehingga perusahaan dapat lebih efektif dalam mengalokasikan sumber daya, serta meningkatkan efisiensi operasional secara keseluruhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UD. XYZ memproduksi berbagai produk dengan jenis bahan baku dan harga yang beragam. Untuk mempermudah pengelolaan bahan baku, diperlukan analisis yang tepat. Oleh karena itu, penelitian ini menerapkan analisis *Always Better Control* (ABC) untuk mengklasifikasikan bahan baku ke dalam tiga kategori, yaitu A, B, dan C. Kategori A memiliki persentase nilai kumulatif tertinggi dibandingkan dengan kategori B dan C. Data penggunaan bahan baku terdiri dari dua macam yaitu data penggunaan bahan baku yang sama dan tidak sama. Berikut Tabel 1 dan 2 mengenai data penggunaan bahan baku dan harga satuan.

Tabel 1 Penggunaan Bahan Baku Tidak Sama

No	Bahan Baku (Mi)	Penggunaan/ kg (Di)	Harga Satuan (Pi)
1	Ikan bandeng	34.335 kg	Rp30.000
2	Udang	3.315 kg	Rp35.000
3	Cumi	2.109 kg	Rp40.000
4	Ikan wader	3.312 kg	Rp25.000
5	Bawang Merah	1.133 kg	Rp30.000
6	Jahe	274 kg	Rp25.000

Penerapan Metode *Always Better Control* (ABC)...

7	Kemiri	583 kg	Rp10.000
8	Tepung tapioka	331 kg	Rp17.000
9	Daun Salam	171 kg	Rp10.000
10	Air jeruk nipis	66 ltr	Rp12.000
11	ketumbar	16 kg	Rp17.000

Tabel 2 Penggunaan Bahan Baku Sama

No	Bahan Baku	Ikan Bandeng	Cumi	Udang	Ikan Wader	Total	Harga Satuan
1	Minyak Goreng	-	1.054,5 ltr	1.657,5 ltr	1.656 ltr	4.368 ltr	Rp 16.000
2	Bawang Putih	1.133 kg	42 kg	66 kg	66 kg	1.307 kg	Rp 28.000
3	Tepung Terigu	-	632 kg	994 kg	-	1.626 kg	Rp 11.000
4	Tepung Beras	-	210 kg	331 kg	331 kg	872 kg	Rp 17.000
5	Telur	-	211 kg	332 kg	331 kg	874 kg	Rp 32.000
6	Kunyit	274 kg	-	-	16 kg	290 kg	Rp 10.000
7	Garam	858 kg	21 kg	33 kg	33 kg	945 kg	Rp 5.000
8	Tepung Maizena	-	105 kg	165 kg	-	270 kg	Rp 17.000
9	Kaldu Bubuk	-	10 kg	16 kg	-	26 kg	Rp 12.000
10	Lada	-	10 kg	16 kg	-	26 kg	Rp 10.000

Setelah memperoleh rekapitulasi data bahan baku untuk setiap jenis produk, langkah berikutnya adalah menghitung dan menentukan kategori masing-masing bahan baku dengan menggunakan analisis *Always Better Control* (ABC). Berikut ini adalah contoh perhitungan metode ABC:

- Menghitung jumlah penyerapan dana untuk setiap jenis bahan baku

Rumus untuk menghitung jumlah penyerapan dana pada setiap jenis bahan baku ditunjukkan pada persamaan (1).

$$M_i = D_i \times P_i \quad (1)$$

Dimana:

M_i = Jenis bahan baku

D_i = Jumlah penggunaan

P_i = Harga satuan barang

Berikut Tabel 3 mengenai data penggunaan bahan baku dan harga satuannya.

Tabel 3 Data Penggunaan Bahan Baku

No	Bahan Baku (Mi)	Penggunaan (Di)	Harga Satuan (Pi)
1	Ikan bandeng	34.335 kg	Rp 30.000
2	Udang	3.315 kg	Rp 35.000
3	Cumi	2.109 kg	Rp 40.000
4	Ikan wader	3.312 kg	Rp 25.000
5	Bawang Merah	1.133 kg	Rp 30.000
6	Jahe	274 kg	Rp 25.000
7	Kemiri	583 kg	Rp 10.000
8	Tepung tapioka	331 kg	Rp 17.000
9	Daun Salam	171 kg	Rp 10.000
10	Air jeruk nipis	66 ltr	Rp 12.000
11	ketumbar	16 kg	Rp 17.000
12	Minyak Goreng	4.368 ltr	Rp 16.000
13	Bawang Putih	1.307 kg	Rp 28.000
14	Tepung Terigu	1.626 kg	Rp 11.000
15	Tepung Beras	872 kg	Rp 17.000
16	Telur	874 kg	Rp 32.000
17	Kunyit	290 kg	Rp 10.000
18	Garam	945 kg	Rp 5.000
19	Tepung maizena	270 kg	Rp 17.000
20	Kaldu Bubuk	26 kg	Rp 12.000
21	Lada	26 kg	Rp 10.000

- Ikan Bandeng = $M_1 = D_1 \times P_1$
 $= 34.335 \times \text{Rp } 30.000$
 $= \text{Rp } 1.030.050.000$
- Udang = $M_2 = D_2 \times P_2$
 $= 3.315 \times \text{Rp } 35.000$
 $= \text{Rp } 116.025.000$
- Cumi = $M_3 = D_3 \times P_3$
 $= 2.109 \times \text{Rp } 40.000$
 $= \text{Rp } 84.360.000$
- Ikan wader = $M_4 = D_4 \times P_4$
 $= 3.312 \times \text{Rp } 25.000$
 $= \text{Rp } 82.800.000$
- Bawang merah = $M_5 = D_5 \times P_5$
 $= 1.133 \times \text{Rp } 30.000$
 $= \text{Rp } 33.990.000$
- Jahe = $M_6 = D_6 \times P_6$
 $= 274 \times \text{Rp } 25.000$
 $= \text{Rp } 6.850.000$
- Kemiri = $M_7 = D_7 \times P_7$
 $= 583 \times \text{Rp } 10.000$
 $= \text{Rp } 5.830.000$
- Tepung tapioka = $M_8 = D_8 \times P_8$
 $= 331 \times \text{Rp } 17.000$
 $= \text{Rp } 5.627.000$
- Daun Salam = $M_9 = D_9 \times P_9$
 $= 171 \times \text{Rp } 10.000$
 $= \text{Rp } 1.710.000$

Selanjutnya untuk bahan baku ke -10 sampai dengan ke -21 seperti pada tabel 4. Berikut Tabel 4 mengenai data total penyerapan dana bahan baku:

Selanjutnya untuk persentase bahan baku ke -10 sampai dengan ke -21 seperti pada Tabel 5. Berikut tabel 5 mengenai persentase bahan baku:

Tabel 5 Persentase Bahan Baku

No	Bahan Baku	Penggunaan	Harga Satuan	Total Biaya	Persentase
1	Ikan bandeng	34.335 kg	Rp 30.000	Rp 1.030.050.000	66,530%
2	Udang	3.315 kg	Rp 35.000	Rp 116.025.000	7,494%
3	Cumi	2.109 kg	Rp 40.000	Rp 84.360.000	5,449%
4	Ikan wader	3.312 kg	Rp 25.000	Rp 82.800.000	5,348%
5	Bawang Merah	1.133 kg	Rp 30.000	Rp 33.990.000	2,195%
6	Jahe	274 kg	Rp 25.000	Rp 6.850.000	0,442%
7	Kemiri	583 kg	Rp 10.000	Rp 5.830.000	0,377%
8	Tepung tapioka	331 kg	Rp 17.000	Rp 5.627.000	0,363%
9	Daun Salam	171 kg	Rp 10.000	Rp 1.710.000	0,110%
10	Air jeruk nipis	66 ltr	Rp 12.000	Rp 792.000	0,051%
11	ketumbar	16 kg	Rp 17.000	Rp 272.000	0,018%
12	Minyak Goreng	4.368 ltr	Rp 16.000	Rp 69.888.000	4,514%
13	Bawang Putih	1.307 kg	Rp 28.000	Rp 36.596.000	2,364%
14	Tepung Terigu	1.626 kg	Rp 11.000	Rp 17.886.000	1,155%
15	Tepung Beras	872 kg	Rp 17.000	Rp 14.824.000	0,957%
16	Telur	874 kg	Rp 32.000	Rp 27.968.000	1,806%
17	Kunyit	290 kg	Rp 10.000	Rp 2.900.000	0,187%
18	Garam	945 kg	Rp 5.000	Rp 4.725.000	0,305%
19	Tepung maizena	270 kg	Rp 17.000	Rp 4.590.000	0,296%
20	Kaldu Bubuk	26 kg	Rp 12.000	Rp 312.000	0,020%
21	Lada	26 kg	Rp 10.000	Rp 260.000	0,017%
Σ total biaya				Rp 1.548.255.000	

2. Menghitung persentase setiap jenis item
Rumus untuk menghitung persentase setiap jenis item ditunjukkan pada persamaan (4).

$$I_i = \frac{1}{N} \times 100 \quad (4)$$

$$I_i = \frac{1}{21} \times 100\%$$

$$= 4,7619\%$$

3. Mengurutkan persentase penyerapan dana dari yang terbesar sampai dengan yang terkecil

Berikut Tabel 6 mengenai pengurutan data persentase penyerapan dana dari terbesar sampai dengan yang terkecil.

Tabel 6 Data persentase terbesar-terkecil

No	Bahan Baku	Penggunaan	Harga Satuan	Total Biaya	Persentase
1	Ikan bandeng	34.335 kg	Rp 30.000	Rp 1.030.050.000	66,530%
2	Udang	3.315 kg	Rp 35.000	Rp 116.025.000	7,494%
3	Cumi	2.109 kg	Rp 40.000	Rp 84.360.000	5,449%
4	Ikan wader	3.312 kg	Rp 25.000	Rp 82.800.000	5,348%
5	Minyak Goreng	4.368 ltr	Rp 16.000	Rp 69.888.000	4,514%
6	Bawang Putih	1.307 kg	Rp 28.000	Rp 36.596.000	2,364%
7	Bawang Merah	1.133 kg	Rp 30.000	Rp 33.990.000	2,195%
8	Telur	874 kg	Rp 32.000	Rp 27.968.000	1,806%
9	Tepung Terigu	1.626 kg	Rp 11.000	Rp 17.886.000	1,155%
10	Tepung Beras	872 kg	Rp 17.000	Rp 14.824.000	0,957%
11	Jahe	274 kg	Rp 25.000	Rp 6.850.000	0,442%
12	Kemiri	583 kg	Rp 10.000	Rp 5.830.000	0,377%
13	Tepung tapioka	331 kg	Rp 17.000	Rp 5.627.000	0,363%
14	Garam	945 kg	Rp 5.000	Rp 4.725.000	0,305%
15	Tepung maizena	270 kg	Rp 17.000	Rp 4.590.000	0,296%
16	Kunyit	290 kg	Rp 10.000	Rp 2.900.000	0,187%
17	Daun Salam	171 kg	Rp 10.000	Rp 1.710.000	0,110%
18	Air jeruk nipis	66 ltr	Rp 12.000	Rp 792.000	0,051%
19	Kaldu Bubuk	26 kg	Rp 12.000	Rp 312.000	0,020%
20	ketumbar	16 kg	Rp 17.000	Rp 272.000	0,018%
21	Lada	26 kg	Rp 10.000	Rp 260.000	0,017%
Σ total biaya				Rp 1.548.255.000	

4. Menghitung Nilai Kumulatif Persentase Penyerapan Dana.

Berikut Tabel 7 mengenai data kumulatif persentase penyerapan dana :

Tabel 7 Kumulatif Persentase Penyerapan Dana

No	Bahan Baku	Persentase	Kumulatif Persentase	Nilai Item	Kumulatif nilai item
1	Ikan bandeng	66,530%	66,530%	4.7619	4.7619
2	Udang	7,494%	74,024%	4.7619	9,5238
3	Cumi	5,449%	79,472%	4.7619	14,2857
4	Ikan wader	5,348%	84,820%	4.7619	19,0476
5	Minyak Goreng	4,514%	89,334%	4.7619	23,8095
6	Bawang Putih	2,364%	91,698%	4.7619	28,5714
7	Bawang Merah	2,195%	93,893%	4.7619	33,3333
8	Telur	1,806%	95,700%	4.7619	38,0952
9	Tepung Terigu	1,155%	96,855%	4.7619	42,8571
10	Tepung Beras	0,957%	97,813%	4.7619	47,6190
11	Jahe	0,442%	98,255%	4.7619	52,3809
12	Kemiri	0,377%	98,631%	4.7619	57,1428
13	Tepung tapioka	0,363%	98,995%	4.7619	61,9047
14	Garam	0,305%	99,300%	4.7619	66,6666
15	Tepung maizena	0,296%	99,597%	4.7619	71,4285
16	Kunyit	0,187%	99,784%	4.7619	76,1904
17	Daun Salam	0,110%	99,894%	4.7619	80,9523
18	Air jeruk nipis	0,051%	99,945%	4.7619	85,7142
19	Kaldu Bubuk	0,020%	99,966%	4.7619	90,4761
20	ketumbar	0,018%	99,983%	4.7619	95,2380
21	Lada	0,017%	100,000%	4.7619	99,9999

5. Menentukan Kategori Berdasarkan Prinsip Pareto

Berikut Tabel 8 mengenai penentuan kategori berdasarkan prinsip pareto :

Penerapan Metode Always Better Control (ABC)...

Tabel 8 Penentuan Kategori

No	Bahan Baku	Persentase	Kumulatif Persentase	Nilai Item	Kumulatif nilai item	Kategori
1	Ikan bandeng	66,530%	66,530%	4.7619	4.7619	A
2	Udang	7,494%	74,024%	4.7619	9,5238	A
3	Cumi	5,449%	79,472%	4.7619	14,2857	A
4	Ikan wader	5,348%	84,820%	4.7619	19,0476	A
5	Minyak Goreng	4,514%	89,334%	4.7619	23,8095	B
6	Bawang Putih	2,364%	91,698%	4.7619	28,5714	B
7	Bawang Merah	2,195%	93,893%	4.7619	33,3333	B
8	Telur	1,806%	95,700%	4.7619	38,0952	B
9	Tepung Terigu	1,155%	96,855%	4.7619	42,8571	C
10	Tepung Beras	0,957%	97,813%	4.7619	47,6190	C
11	Jahe	0,442%	98,255%	4.7619	52,3809	C
12	Kemiri	0,377%	98,631%	4.7619	57,1428	C
13	Tepung tapioka	0,363%	98,995%	4.7619	61,9047	C
14	Garam	0,305%	99,300%	4.7619	66,6666	C
15	Tepung maizena	0,296%	99,597%	4.7619	71,4285	C
16	Kunyit	0,187%	99,784%	4.7619	76,1904	C
17	Daun Salam	0,110%	99,894%	4.7619	80,9523	C
18	Air jeruk nipis	0,051%	99,945%	4.7619	85,7142	C
19	Kaldu Bubuk	0,020%	99,966%	4.7619	90,4761	C
20	ketumbar	0,018%	99,983%	4.7619	95,2380	C
21	Lada	0,017%	100,000%	4.7619	99,9999	C

Tabel 8 menunjukkan bahwa kategori A, dengan kumulatif persentase 1–85%, terdiri dari bahan baku utama yang berkontribusi paling besar, yaitu 84,82%. Bahan-bahan ini meliputi ikan bandeng, udang, cumi, dan ikan wader, yang menjadi komponen utama dalam produksi. Kategori B, dengan kumulatif persentase 86–95%, mencakup bahan dengan kontribusi sedang, sehingga total mencapai 95,70%. Bahan dalam kategori ini mencakup minyak goreng, bawang putih, bawang merah, dan telur, yang berfungsi sebagai pelengkap penting dalam proses produksi. Terakhir, kategori C, dengan kumulatif persentase 96–100%, mencakup bahan dengan kontribusi kecil yang melengkapi total hingga 100%. Bahan-bahan ini meliputi tepung terigu, tepung beras, jahe, kemiri, tepung tapioka, garam, tepung maizena, kunyit, daun salam, air jeruk nipis, kaldu bubuk, ketumbar, dan lada.. Meskipun jumlahnya sedikit, bahan-bahan ini tetap berperan dalam menyempurnakan kualitas produk akhir.

6. Menghasilkan Kategori Bahan Baku A, B, dan C

Berdasarkan tabel 8 maka dapat disimpulkan penentuan kategori sebagai berikut :

- a. Kategori A = Ikan bandeng, udang, cumi, dan ikan wader mendominasi penyerapan dana
- b. Kategori B = Minyak goreng, Bawang putih, Bawang merah, Telur
- c. Kategori C = Tepung terigu, tepung beras, jahe, kemiri, tepung tapioka, garam, tepung maizena, kunyit, daun salam, air jeruk nipis, kaldu bubuk, ketumbar, dan lada.

KESIMPULAN DAN SARAN

Untuk mengelola pengelompokan bahan baku olahan hasil laut di UD. XYZ secara lebih efektif, digunakan metode *Always Better Control* (ABC). Metode ini membagi bahan baku ke dalam tiga kategori berdasarkan tingkat kontribusinya. Kategori A mencakup bahan baku utama yang memberikan kontribusi terbesar, yaitu 84,82%, terdiri dari ikan bandeng, udang, cumi, dan ikan wader. Kategori B mencakup bahan baku dengan kontribusi sedang sebesar 10,879%, sehingga total kumulatif mencapai 95,70%. Bahan dalam kategori ini meliputi minyak goreng, bawang putih, bawang merah, dan telur. Kategori C mencakup bahan baku dengan kontribusi kecil yang melengkapi total hingga 100% atau sekitar 4,30%, seperti tepung terigu, tepung beras, jahe, kemiri, tepung tapioka, garam, tepung maizena, kunyit, daun salam, air jeruk nipis, kaldu bubuk, ketumbar, dan lada. Dengan klasifikasi ini, UD. XYZ dapat lebih fokus dalam mengelola persediaan, terutama pada kategori A, yang terdiri dari bahan baku utama, agar proses produksi tetap berjalan lancar.

Agar pengelompokan bahan baku di UD. XYZ lebih optimal, disarankan untuk memprioritaskan pengendalian stok pada kategori A, karena bahan baku dalam kategori ini memiliki kontribusi terbesar dalam produksi. Untuk kategori B dan C, pengelolaan dapat dilakukan dengan menyesuaikan kebutuhan produksi agar efisiensi dan kualitas produk tetap terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

Alfiansyah, A., & Hasin, A. (2023). Integrasi ABC System dan EOQ Dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Studi Kasus pada Perusahaan Tisu di Yogyakarta). *Journal Of Social Science Research*, 3, 10202–10213. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Hariyanti, D. (2015). Perencanaan Obat Berdasarkan Analisis *Always Better Control* (ABC) dan *Economic Order Quantity* (EOQ) di Instalasi Farmasi RSUD Melawi Kalimantan Barat. *Tugas Akhir Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura*, 1–13 <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/download/12408/11277>

Jiroyah, F., & Sumarsono. (2021). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Di Ukm Batik Sekar Jati Star Dengan Menggunakan Metode *Abc Analysis* Dan *Economic Order Quantity* (Eoq). *Jurnal Penelitian Bidang Inovasi & Pengelolaan Industri*, 1(01), 32–41. <https://doi.org/10.33752/invantri.v1i01.1829>

Junaidi, J. (2019). Penerapan Metode *Abc* Terhadap Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Ud. Mayong Sari Probolinggo. *Capital: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 158. <https://doi.org/10.25273/capital.v2i2.3988>

Kurniawan, F., & Wicaksono, P. A. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dalam Pembuatan Busa Dengan Perbandingan Metode *EOQ*, Metode *POQ*, Dan Metode *Min-Max* (Studi Kasus: PT Cahaya Murni Andalas Permai). *Industrial Engineering Online Journal*, 12(2).

Mahardika, D. P., & Narulita, L. F. (2024). Cadang Di Bengkel Menggunakan Metode *Always Better*. 2(1), 435–444

Mohammad, A., Fitriadi, K., Syakhroni, A., & Mas'idah, E. (2023). Analisis Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Analisis *Always Better Control* (ABC) Dan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ). *Jurnal Teknik Industri (JURTI)*, 2(1), 20–28.

Nadhifa, A., Zakaria, M., & Irwansyah, D. (2022). Analisis Metode *Abc* (*Always, Better, Control*) Dan *Eoq* (*Economic Order Quantity*) Dalam Pengendalian Persediaan Obat Pada Klinik Vinca Rosea. *Industrial Engineering Journal*, 11(2). <https://doi.org/10.53912/iej.v11i2.945>

Ningrum, D. T. K., & Purnawan. (2022). Evaluasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku UPVC dengan Perbandingan

- Metode EOQ, POQ, dan Min-Max Pada PT XYZ. *Industrial Engineering Online Journal*, 11(3), 1–9.
- Prayoga, H. N. (2024). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Perishable Pada Produk Ndjedjamoe Shake Menggunakan Metode Economic Order Quantity Dengan Mempertimbangkan Masa Kadaluwarsa (Studi Kasus Perusahaan CV Jamu Klenceng Kudus) Laporan Tugas Akhir, Teknik Industri, Universitas Islam Sultan Agung, Semarang.
- Supriyadi, E., & Nurdewanti, R. (2022). Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode Activity Based Costing (ABC) dan Economic Order Quantity (EOQ) di CV. XYZ. *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 7(1), 211. <https://doi.org/10.28926/briliant.v7i1.888>
- Yunisah, M., & Wempi Eka Rusmana. (2022). Evaluasi Perencanaan Pengadaan Obat Analgetik Non Opioid dengan Metode ABC (Always Better Control) disalah satu apotek di daerah Bandung. *Journal Of Social Research*, 1(5), 311–317. <https://doi.org/10.55324/josr.v1i5.97>

Muhammad Alfin Nur Syifa', Novi Marlyana, Widya Spalanzani

Submitted: **27/02/2025**; Revised: **05/03/2025**; Accepted: **01/04/2025**; Published: **30/04/2025**