

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiah. 2011. Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku dan Bahan Penolong dengan Metode Economical Order Quantity (EOQ) Pada PT Sukorejo Indah Textile Batang. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Ahyari, Agus. 2011. Manajemen Operasional. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Arikunto, Suharsimi. 2015. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: Rineka Cipta.
- Fajrin, Elwidho Hanarsta. 2015. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity Pada perusahaan Roti Bonansa. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Ghony, M.D & Almanshur, F. 2012. Metodologi Penelitian Kualitatif. Yogyakarta: Ar-ruzz Media.
- Heizer, Jay & Render, Barry. 2010. Operations Management: Manajemen Operasi. Buku 2. Edisi Kesembilan. Jakarta: Salemba Empat.
- Heizer, Jay & Render, Barry. 2015. Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan. Jakarta: Salemba Empat.
- Handoko, T. Hani. 2011. Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi. Yogyakarta: BPFE.
- Hamidi. 2010. Metode Penelitian Kualitatif. Malang: UMM Press.
- Hasan, Irmayanti. 2011. Manajemen Operasional Prespektif Integratif. 2011. Malang: UIN-Press.
- Ikatan Akuntansi Indonesia (IAI). 2014. Pernyataan Standart Akuntansi Keuangan (PSAK) No 14: Persediaan. Jakarta: IAI.
- Indrajit, R.E & R. D Pranoto. 2011: Manajemen Persediaan. Jakarta: Pt Gramedia Widiasarana Indonesia.

- Moleong, Lexy J. 2014. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: PT. Remaja Rosdakarta. Cet. Ke-32.
- Nafarin, M. 2012. Penganggaran Perusahaan. Edisi Revisi. Jakarta: Salemba Empat.
- Santoso, Budi. 2012. Analisis Pengendalian Persediaan Air Mineral Menggunakan Metode EOQ (Economic Order Quantity (Studi kasus Pada Agen Tirta Indah). Skripsi. Universitas Negeri Syarif hidayatullah Jakarta: Jakarta.
- Samsryn, LM. Akuntansi Manajemen: Informasi Biaya untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi & Investasi. 2012. Edisi Pertama. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Slamet, Achmad. 2015. Penganggaran Perencanaan dan Pengendalian Usaha. Semarang: UNNES PRESS.
- Sumayang, Lalu. 2015. Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Salemba Empat.
- Surnedi, Yusep. 2010. Analisis \Manajemen Persediaan dengan Metode EOQ Pada Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Kain di Pt New Suburtex. Universitas Sebelas Maret Surakarta: Surakarta.
- Taufik Malik, Muh. 2013. Analisis Persediaan bahan Baku Kertas Menggunakan Metode EOQ (Economic Order Quantity) Pada Harian Tribun Timur Makassar. Universitas Hasanuddin Makassar: Makassar.

Lampiran 1

KISI-KISI DAN INSTRUMEN PENELITIAN

Kisi- Kisi Instrumen Penelitian Observasi

No	Variabel	Sub Variabel	Indikator
1.	Pengendalian Persediaan Bahan Baku	Pengendalian Persediaan	1. Persediaan
			2. Persediaan Cadangan
			3. Persediaan Lebih
	Bahan Baku	Bahan Baku	4. Bahan baku langsung
5. Bahan baku tidak langsung			
6. Faktor yang mempengaruhi bahan Baku			

Lampiran 1.1

Pedoman Checklist Observasi

Petunjuk : Beri tanda (√) pada kolom yang telah disediakan terhadap hasil pengamatan (*observasi*) sesuai dengan jawaban.

No.	Pertanyaan	Penataan	
		Baik (√)	Kurang baik (√)
1.	Bagaimana pengawasan bahan baku pada produksi pakan ternak di PT. Perkasa Agung Sejati?		
2.	Bagaimana pemesanan bahan baku pada produksi pakan ternak di PT. Perkasa Agung Sejati?		
3.	Bagaimana proses pengiriman bahan baku pada produksi pakan ternak di PT. Perkasa Agung Sejati ?		
4.	Bagaimana penyimpanan dan penggudangan bahan baku pakan ternak di PT. Perkasa Agung Sejati?		

Lampiran 1.2

Kisi- Kisi Instrumen Penelitian Wawancara

No	Variabel	Sub Variabel	Indikator
1.	Pengendalian Persediaan	Pengendalian Persediaan	1. Persediaan
			2. Persediaan Cadangan
			3. Persediaan Lebih
	Bahan Baku	Bahan Baku	4. Bahan baku langsung 5. Bahan baku tidak langsung 6. Faktor yang mempengaruhi bahan baku

Lampiran 1.3

KISI-KISI PEDOMAN WAWANCARA

1. Apa saja jenis bahan baku yang digunakan dalam memproduksi pakan ternak ?
2. Apa sajakah yang termasuk bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung ?
3. Hal apa yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku ?
4. Jenis bahan apa yang digunakan dalam memproduksi pakan ?
5. Berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku ?
6. Berapa banyak jumlah bahan baku dalam satu kali pemesanan ?
7. Bagaimana proses pengiriman dalam menyediakan bahan baku ?
8. Apakah pernah terjadi masalah dalam pengiriman bahan baku ?
9. Bagaimana teknik penyimpanan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya ?
10. Apakah pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar ?
11. Apakah pernah terjadi masalah kelebihan atau kekurangan bahan baku selama proses produksi pakan dan bagaimana cara mengatasinya ?
12. Apakah selalu ada persediaan bahan baku cadangan dalam proses produksi pakan?
13. Bahan baku apa sajakah yang mempunyai cadangan ?
14. Kapan penyediaan cadangan bahan baku dilakukan ?
15. Bahan baku apa saja yang sering dlebihkan persediaannya ?
16. Apa faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas bahan baku ?

17. Apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan ?
18. Cara apa yang dilakukan sehingga stok bahan baku selalu tersedia namun tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan pada proses produksi pakan?

Lampiran 2

MATRIKS CHEKLIST OBSERVASI

No.	Pertanyaan	Penataan	
		Baik (√)	Kurang baik (√)
1.	Bagaimana pengawasan bahan baku pada produksi pakan ternak di PT. Perkasa Agung Sejati?	√	
2.	Bagaimana pemesanan bahan baku pada produksi pakan ternak di PT. Perkasa Agung Sejati?	√	
3.	Bagaimana proses pengiriman bahan baku pada produksi pakan ternak di PT. Perkasa Agung Sejati?	√	
4.	Bagaimana penyimpanan bahan baku pakan ternak di PT. Perkasa Agung Sejati?	√	

MATRIKS HASIL WAWANCARA

No	Variabel	Indikator	Hasil wawancara	Skor
1.	Pengendalian Persediaan Bahan Baku	1. Persediaan	Terdapat dua jenis persediaan, yaitu Persediaan cadangan dan persediaan lebih.	Baik
		2. Persediaan Cadangan	Bahan baku yang memiliki persediaan cadangan adalah katul	Baik
		3. Persediaan Lebih	Bahan baku yang memiliki persediaan lebih adalah katul, pollard, bungkil kelapa, promix, DDGS, bungkil kacang, limbah ulat, tumpi jagung, tepung kacang hijau, debintox, tepung kedelai, tetes, mineral, choco, CGF, dan superbrand	Baik
		4. Bahan baku langsung	katul bungkil kacang, limbah ulat, tumpi jagung, tepung kacang hijau, debintox,	Baik
		5. Bahan baku tidak langsung	tepung kedelai, tetes, mineral, choco, CGF, dan superbrand	Baik
		6. Faktor yang mempengar uhi bahan baku	Tempat penyimpanan yang baik dan biaya	Baik

Lampiran 2.2

TRANSKRIP WAWANCARA

Nama peneliti : Anggi Sagita Salsabila (As)
 Nama informan : Bapak Syaeruddin (Sya)
 Hari/Tanggal : Kamis, 19 Mei 2022
 Tempat wawancara : Ruang General Manager
 Topik wawancara : Pengendalian persediaan bahan baku

Pewawancara	Hasil Wawancara
1. Bahan baku	
As	<i>Selamat sore, Pak. Maaf pak saya Mahasiswa dari UNHAS Makassar ingin melakukan penelitian di perusahaan bapak yaitu pada bagian pengendalian persediaan bahan baku.</i>
Sya	Selamat sore. Ya silahkan.
As	<i>Mohon maaf bisa minta waktunya Pak sebentar untuk wawancara ?</i>
Sya	Iya bisa. Silahkan dipertanyakan apa-apa yang mau ditanyakan.
As	<i>Yang pertama itu pak saya ingin menanyakan apa saja jenis bahan baku yang digunakan dalam memproduksi pakan ?</i>
Sya	Disini kami memproduksi 2 macam pakan yaitu pakan kering dan basah. Jadi, yang mau diteliti yang mana ?
As	<i>Iya pak. Jadi yang ingin saya teliti itu produk pakan ternak kering.</i>

Sya	Dalam memproduksi pakan kering, bahan baku yang digunakan itu diantaranya ada beberapa bahan.
As	<i>Oh iya pak. Dari bahan baku yang bapak sebutkan yang mana yang bahan baku langsung dan yang mana yang bahan baku tidak langsung pak ?</i>
Sya	Maksudnya bahan baku utama dengan bahan baku penolongnya, ya ?
As	<i>Iya pak.</i>
Sya	Bahan baku langsungnya itu ya katul bungkil kacang, limbah ulat, tumpi jagung, tepung kacang hijau, debintox,. Kalau bahan lainnya itu seperti tepung kedelai, tetes, mineral, choco, CGF, dan superbrand itu termasuk bahan baku tidak langsung.
As	<i>Selanjutnya pak saya ingin tanyakan tentang pemilihan bahan bakunya. Hal apa saja yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku pak ?</i>
Sya	Yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku Katul adalah kualitasnya. Kualitas ini dapat dilihat dari kehalusan tepung kedelai, tidak berbau asing dan warnanya putih seperti warna khas terigu.
As	<i>Bagaimana dengan bahan baku yang lainnya pak ?</i>
Sya	Untuk tetes, mineral, choco, CGF, dan superbrand adalah yang masa kadaluarsanya. Yang pastinya selama tidak mencapai masa kadaluarsa, itu dapat digunakan karna kualitasnya masih bagus.
As	<i>Iya pak. Jadi pak jenis terigu kedelai apa saja yang digunakan dalam memproduksi Pakan ?</i>

Sya	Kami menggunakan dua jenis tepung kedelai, yaitu serdadu kuning dan serdadu biru. Dan kedua jenis tepung terigu itu adalah tepung kedelai yang telah terbukti kualitasnya.
2. Pemesanan bahan baku	
As	<i>Oh iya pak. Pertanyaan selanjutnya pak tentang pemesanan bahan baku pakan. Biasanya berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku pak ?</i>
Sya	Untuk perbulan ya, pemesanan untuk tepung kedelai itu dilakukan minimal 2 kali. Sedangkan untuk bahan baku lainnya dipesan saat dibutuhkan.
As	<i>Dalam 1 kali pemesanan itu berapa banyak bahan baku yang dipesan pak ?</i>
Sya	Dalam satu kali pemesanan bahan baku yaitu berjumlah 100 sak tepung terigu dan untuk bahan baku lainnya dipesan sesuai kebutuhan.
3. Pengiriman bahan baku	
As	<i>Terus pak bagaimana proses pengiriman bahan baku tersebut ?</i>
Sya	Untuk proses pengiriman bahan baku, kami menggunakan transportasi mobil.
As	<i>Selama ini apakah pernah terjadi masalah dalam proses pengiriman bahan baku pak ?</i>
Sya	Selama ini kami belum pernah mengalami masalah tentang pengiriman bahan baku karena transportasi itu adalah tanggung jawab dari supplier dan sampai saat ini belum pernah terjadi keterlambatan pengiriman bahan baku.
4. Penyimpanan bahan baku	
Nh	<i>Oh iya pak. Selanjutnya saya ingin menanyakan tentang penyimpanan bahan baku. Bagaimana teknik penyimpanan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya pak ?</i>

Sya	Untuk penyimpanan bahan baku, kami menetapkan batas waktu penyimpanan, yaitu maksimal 3 bulan setelah bahan baku memasuki penyimpanan. Karena setelah 3 bulan kualitas bahan baku akan menurun, terutama tepung kedelai dan bahan baku itu tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi pakan ternak
As	<i>Apakah pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar pak?</i>
Sya	Untuk menghindari kerusakan bahan baku, persediaan dalam jumlah yang besar itu kami belum pernah melakukannya.
5. Persediaan bahan baku	
As	<i>Oh iya pak. Mengenai bahan baku, apakah pernah terjadi masalah kelebihan atau kekurangan bahan baku dalam proses produksi pakan dan bagaimana cara mengatasinya?</i>
Sya	Masalah kelebihan dan kekurangan bahan baku itu belum pernah kami alami. Karena kami memperkirakan terlebih dahulu berapa banyak bahan baku yang akan dibutuhkan dalam proses produksi mie sebelum melakukan pemesanan bahan baku.
As	<i>Baik pak, selanjutnya saya ingin bertanya mengenai persediaan bahan baku cadangan. Apakah selalu ada persediaan bahan baku cadangan pada produksi pakan ?</i>
Sya	Kami selalu mengusahakan adanya bahan baku cadangan Hal ini untuk mengatasi apabila nantinya ada kekurangan bahan baku dan juga adanya pesanan dari konsumen.
As	<i>Oh iya pak. Jadi, bahan baku apa saja yang mempunyai cadangan pak ?</i>
Sya	Untuk bahan baku yang harus selalu ada di sini yaitu tepung kedelai.
As	<i>Kapan penyediaan bahan baku cadangan dilakukan pak ?</i>
Sya	Pada saat melakukan pemesanan bahan baku. Jadi ada bahan baku yang kami sengaja lebihkan sebagai cadangan untuk mengatasi apabila ada pesanan dari konsumen.

As	<i>Bahan baku apa saja yang sering dilebihkan persediaannya ?</i>
Sya	Bahan baku yang sering kami lebihkan persediaannya yaitu tepung kedelai
As	<i>Iya pak. Selanjutnya pak saya ingin menanyakan tentang apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi bahan baku ?</i>
Sya	Tempat penyimpanan yang baik dan tepat berpengaruh terhadap kualitas bahan baku.
As	<i>Apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan pak ?</i>
Sya	Oh, tidak. Sebelum bahan baku dimasukkan ke dalam penyimpanan, terlebih dahulu dilakukan penomoran terhadap bahan baku tersebut. Penomoran ini berupa pemberian nomor urut antrian bahan baku ke dalam penyimpanan. Setelah masuk pun ada aturan-aturan dalam penyimpanan.
As	<i>Apa tujuan dari pemberian nomor urut ini pak ?</i>
Sya	Tujuannya yaitu agar nantinya penggunaan bahan baku juga bisa disesuaikan dengan nomor masuknya ke dalam penyimpanan.
As	<i>Bagaimana dengan aturan setelah masuk ke penyimpanan seperti yang bapak katakan sebelumnya pak ? ?</i>
Sya	Setelah bahan baku masuk ke penyimpanan, itu dilakukan pengecekan setiap hari terhadap keadaan maupun jumlah bahan baku itu. Dan untuk tepung kedelai diberikan penetapan batas waktu penyimpanan dan pemberian label agar pada saat dikeluarkan itu sudah jelas yang mana yang lebih dulu akan digunakan pada proses produksi pakan ternak
As	<i>Ohiya pak, selanjutnya pak saya ingin menanyakan tentang teknik pengendalian bahan baku. Cara apa pak yang dilakukan sehingga stok bahan baku selalu tersedia namun tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan pada proses produksi pakan ternak ?</i>

Sya	Caranya yaitu pemesanan dilakukan kalau sudah dibutuhkan. Pemesanan dilakukan berdasarkan sisa bahan baku yang ada di penyimpanan, pertama ditentukan dulu rencana berapa banyak bahan baku yang akan digunakan untuk jangka waktu tertentu. Dengan begitu kita dapat memperkirakan kebutuhan bahan baku dalam proses produksi pakan ternak agar semua bahan baku terpakai sebelum jangka waktu 3 bulan dan tidak ada yang mengalami kerusakan. Karena setelah 3 bulan, bahan baku tepung kedelai tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi pakan ternak. Jadi, sebelum 3 bulan bahan baku sudah harus masuk ke proses produksi.
As	<i>Jadi, saat melakukan pemesanan apakah tidak menentu sisa bahan baku yang ada di dalam penyimpanan atau memang sudah dipatenkan pak jumlah bahan baku yang tersisa itu ?</i>
Sya	Pemesanan dilakukan biasanya jika bahan baku yang tersisa di penyimpanan dapat digunakan hanya untuk dalam waktu yg cukup lama pada proses produksi Pakan ternak. Jadi, karena dalam produksi mie itu per harinya kami menggunakan pemesanan yang tidak menentu. Jadi, ini sudah menjadi ketentuan perusahaan.
As	<i>Iya pak. Terima kasih pak karena telah meluangkan waktunya untuk wawancara.</i>
Sya	Iya, sama-sama. Semoga informasi dari saya bisa membantu.

Nama peneliti : Anggi Sagita Salsabila (AS)
 Nama informan : Bapak Rusli (Rus)
 Hari/tanggal : Jum'at, 20 Mei 2022
 Tempat wawancara : Ruang penyimpanan bahan baku
 Topik wawancara : Pengendalian persediaan bahan baku

Pewawancara	Hasil Wawancara
	1. Bahan baku
As	<i>Assalamualaikum, Pak. Maaf pak saya Mahasiswa dari UNHAS Makassar ingin melakukan penelitian di perusahaan ini yaitu pada bagian pengendalian persediaan bahan baku.</i>
Rus	Walaikumsalam. Iya.
As	<i>Mohon maaf bisa minta waktunya Pak sebentar untuk wawancara ?</i>
Rus	Iya bisa, silahkan.
As	<i>Baik pak saya ingin menanyakan apa saja jenis bahan baku yang digunakan dalam memproduksi pakan ternak kering?</i>
Rus	Untuk memproduksi pakan kering, bahan baku yang digunakan ada tumpi jagung, tepung kacang hijau, debintox,
As	<i>Oh iya pak. Dari bahan baku yang bapak sebutkan yang mana yang bahan baku langsung dan yang mana yang bahan baku tidak langsung pak ?</i>
Rus	Bahan baku langsungnya tepung terigu. Kalau bahan baku tidak langsung atau bahan baku penolong itu tepung.

As	<i>Selanjutnya pak saya ingin tanyakan tentang pemilihan bahan bakunya. Hal apa saja yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku pak ?</i>
Rus	Yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku tepung adalah kehalusan tepung terigu, tidak berbau dan warnanya putih.
As	<i>Bagaimana dengan bahan baku yang lainnya pak ?</i>
Rus	Untuk tepung itu yang diperhatikan adalah yang tanggal kadaluarsanya. Kalau belum mencapai tanggal kadaluarsa itu dapat digunakan karna kualitasnya masih bagus.
As	<i>Iya pak. Jadi pak jenis terigu apa saja yang digunakan dalam memproduksi mie ?</i>
Rus	Kami menggunakan dua jenis tepung terigu, yaitu serdadu kuning dan serdadu biru.
2. Pemesanan bahan baku	
As	<i>Iya pak. Pertanyaan selanjutnya pak tentang pemesanan bahan baku mie. Biasanya berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku pak ?</i>
Rus	Biasanya pemesanan untuk tepung terigu itu dilakukan minimal 2 kali dalam sebulannya. Sedangkan untuk bahan baku lainnya dipesan saat dibutuhkan.
As	<i>Dalam 1 kali pemesanan itu berapa banyak bahan baku yang dipesan pak ?</i>
Rus	Tepung 100 sak dan untuk bahan baku lainnya dipesan sesuai kebutuhan.
3. Pengiriman bahan baku	

As	<i>Terus pak bagaimana proses pengiriman bahan baku tersebut ?</i>
Rus	Kalau pengiriman itu transportasi dari suplier.
As	<i>Selama ini apakah pernah terjadi masalah dalam proses pengiriman bahan baku pak ?</i>
Rus	Selama ini kami belum pernah mengalami masalah tentang pengiriman bahan baku karena sampai saat ini belum pernah terjadi keterlambatan.
4. Penyimpanan bahan baku	
As	<i>Oh iya pak. Selanjutnya saya ingin menanyakan tentang penyimpanan bahan baku. Bagaimana teknik penyimpanan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya pak ?</i>
Rus	Kalau penyimpanan bahan baku ada penetapan batas waktu penyimpanan, yaitu maksimal 3 bulan di dalam penyimpanan. Karena setelah itu kualitas bahan baku akan menurun, terkhusus tepung terigu dan bahan baku itu tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi pakan.
As	<i>Apakah pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar pak ?</i>
Rus	Belum pernah.
5. Persediaan bahan baku	
As	<i>Oh iya pak. Mengenai bahan baku, apakah pernah terjadi masalah kelebihan atau kekurangan bahan baku dalam proses produksi pakan dan bagaimana cara mengatasinya?</i>
Rus	Kami belum pernah mengalami masalah itu. Karena kami memperkirakan terlebih dahulu berapa banyak bahan baku yang akan dibutuhkan dalam proses produksi pakan sebelum melakukan pemesanan bahan baku.

As	<i>Baik pak, selanjutnya saya ingin bertanya mengenai persediaan bahan baku cadangan. Apakah selalu ada persediaan bahan baku cadangan pada produksi pakan ?</i>
Rus	Iya, selalu ada bahan baku cadangan untuk menghindari kekurangan bahan baku kalau ada pesanan dari konsumen.
As	<i>Oh iya pak. Jadi, bahan baku apa saja yang mempunyai cadangan pak ?</i>
Rus	Bahan baku tepung.
As	<i>Kapan penyediaan bahan baku cadangan dilakukan pak ?</i>
Rus	Pada saat melakukan pemesanan bahan baku. Jadi ada dlebihkan sebagai cadangan untuk mengatasi apabila ada pesanan dari konsumen.
As	<i>Bahan baku apa saja yang sering dlebihkan persediaannya ?</i>
Rus	Bahan baku yang sering kami lebihkan persediaannya yaitu tepung.
As	<i>Iya pak. Selanjutnya pak saya ingin menanyakan tentang apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi bahan baku ?</i>
Rus	Tempat penyimpanan dan pengawasan yang tepat berpengaruh terhadap kualitas bahan baku.
As	<i>Apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan pak ?</i>
Rus	Sebelum bahan baku dimasukkan ke dalam penyimpanan, diberikan penomoran bahan baku. Pemberian nomor urut antrian bahan baku ke dalam penyimpanan
As	<i>Apa tujuan dari pemberian nomor urut ini pak ?</i>

Rus	Tujuannya yaitu agar nantinya penggunaan bahan baku juga bisa disesuaikan dengan nomor masuknya ke dalam penyimpanan.
As	<i>Setelah masuk ke penyimpanan apakah ada aturan tentang bahan baku itu sendiri pak di dalam penyimpanan ? ?</i>
Rus	Setelah masuk ke penyimpanan, dilakukan pengecekan setiap hari terhadap bahan baku itu. Ada juga pemberian label pada bahan baku. Jadi, pada saat akan dikeluarkan sudah jelas mana yang akan duluan masuk ke proses produksi.
As	<i>Ohiya pak, selanjutnya pak saya ingin menanyakan tentang teknik pengendalian bahan baku. Cara apa pak yang dilakukan sehingga stok bahan baku selalu tersedia namun tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan pada proses produksi pakan ?</i>
Rus	Caranya yaitu bahan baku di periksa setiap hari. Jadi, pemesanan dilakukan kalau sudah dibutuhkan. Jadi, dilihat berapa bahan baku yang masih tersisa di dalam ruang penyimpanan, setelah itu ditentukan rencana berapa banyak bahan baku yang akan dipesan dan tentunya sesuai kebutuhan produksi pada jangka waktu tertentu. Semua bahan baku terpakai sebelum jangka waktu 3 bulan agar kualitasnya tidak menurun dan tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan.
As	<i>Jadi, saat melakukan pemesanan apakah tidak menentu sisa bahan baku yang ada di dalam penyimpanan atau memang sudah dipatenkan pak jumlah bahan baku yang tersisa itu ?</i>
Rus	Pemesanan dilakukan biasanya jika bahan baku yang tersisa 10 sampai 20 sak. Kalau yang itu sudah menjadi ketentuan perusahaan.
As	<i>Baik, terima kasih pak. Terima kasih atas telah meluangkan waktunya untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan saya.</i>

Rus	Iya, sama-sama. Senang bisa membantu.
-----	--



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Makassar 90245, Sul-Sel
Telp. Sentral (0411)583678,585415,585605 Fax. (0411) 585-218

Nomor : 3288 /UN4.4.1/PT.01.04/2022
Lamp : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

13 April 2022

Yth : **Kepada Pimpinan PT. Perkasa Agung sejati Feedmill Makassa**
di
Tempat

Disampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Hasanuddin :

Nama : ANGGI SAGITA SALSABILA
No. Pokok : A021181519
Departemen : MANAJEMEN
Tempat/Tgl Lahir : Maros, 25 September 1999
Program Studi : Strata Satu (SI)
Alamat/No.Telp : Dusun Takkalasi Desa Temmappaduae Maros / 085340663599

Akan melakukan Penelitian untuk Tugas Akhir /Skripsi dalam rangka penyelesaian studinya,
Judul Skripsi yang ditulis :

Analisis Sistem Persediaan bahan Baku Pakan Ternak pada PT. Perkasa Agung sejati Feedmill Makassar

Sehubungan dengan hal di atas, mohon kiranya Bapak/Ibu berkenan menerima / mengizinkan mahasiswa tersebut melakukan penelitian pada Instansi /Perusahaan yang Bapak/Ibu pimpin.

Atas izin dan bantuan yang diberikan, kami sampaikan terima kasih.

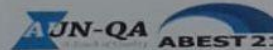


a.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik, Riset dan Inovasi

Dr. Mursalim Nohong, SE., M.Si.
NIP. 197106192000031001

Tembusan:

1. Ketua Departemen
2. Arsip





















PATRIOT FEED
PAKAN TERNAK

FREE AGP



PL-1

PAKAN JADI LAYER STARTER
UMUR 5 - 10 MINGGU

NETTO : 50 kg

PRODUKSI

PT. PERKASA AGUNG SEJATI
MAKASSAR

DILARANG DIGUNAKAN UNTUK PAKAN TERNAK RUMINANSIA
(SAPI, KERBAU, KAMBING & DOMBA)

















BIODATA



A. Data Diri

Nama : Anggi Sagita Salsabila
Tempat, Tanggal Lahir : Maros, 18 September 1999
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat Rumah : Jl. Pertamina Dusun Takkalasi No. 60 RT
02 Desa Temmapaduae Kec. Marusu Kab. Maros
No. Telepon : 085340663599
E-mail : anggissalsabila@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

2005 - 2011 : SD No. 43 Inpres Takkalasi
2011 - 2014 : SMP Negeri 9 Makassar
2014 – 2017 : SMA Negeri 1 Maros

Pengalaman Organisasi