

DAFTAR ISI

PENGESAHAN	i
MOTTO	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
1.4 Manfaat Penelitian	10
1.4.1 Manfaat Teoritis	10
1.4.2 Manfaat Praktis	11
1.5 Lokasi Dan Jadwal Penelitian	12
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	12
1.5.2 Jadwal Penelitian.....	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1 Tinjauan Pustaka	13
2.1.1 Perencanaan produksi	13

2.1.2 Konsep MRP	17
2.1.3 Capacity Planning	22
2.1.4 Enterprise Resource Planning (ERP)	26
2.2 Penelitian Terdahulu.....	31
2.3 Kerangka Pemikiran.....	40
2.4 Hipotesis.....	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	44
3.1 Objek Penelitian	44
3.2 Metode Penelitian.....	45
3.2.1 Jenis Penelitian.....	45
3.2.2 Operasionalisasi Variabel	46
3.2.3 Teknik Pengumpulan Data	47
3.2.4 CUR Model penelitian	49
3.2.5 Teknik Analisis Data	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	61
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	61
4.1.1 Profil CV Trina Jaya.....	61
4.1.2 Proses Produksi Nata De Coco	62
4.1.3 Kondisi Sistem Perencanaan Produksi Saat Ini (O_1).....	64
4.2 Peramalan Permintaan (Forecasting)	68
4.2.1 Pemilihan Metode Peramalan	68
4.2.2 Hasil Perhitungan Forecast dan Uji Akurasi	69
4.2.3 Interpretasi Hasil Peramalan	71
4.3 Penyusunan Master Production Schedue (MPS)	71
4.3.1 Mekanisme Inventory Buffer dalam MPS	72

4.3.2 Validasi RCCP.....	74
4.4 Perhitungan Material Requirement Planning	76
4.4.1 Input Material Requirement Planning	77
4.4.2 Metode Lot Sizing: Lot for Lot (L4L)	80
4.5 Material Requirement Planning (MRP)	82
4.5.1 Asumsi Perhitungan MRP	82
4.5.2 Hasil Perhitungan MRP	83
4.6 Implementasi Sistem ERP Odoo	91
4.6.1 Konfigurasi sistem	91
4.6.2 Input Data Produk dan Bill of Materials	93
4.6.3 Input Master Production Schedule	95
4.6.4 Hasil Manufacturing Orders.....	96
4.6.5 Hasil Purchase Orders	98
4.7 Analisis Perbandingan O1 Dengan O2.....	98
4.7.1 Perbandingan Y_1 On Time Delivery (OTD).....	98
4.7.2 Perbandingan Y_2 Distribusi Kapasitas ($\Delta CURrange$)	100
4.7.3 Perbandingan Y_3 Efisiensi Biaya Pengadaan ($\Delta Biaya$).....	102
4.7.4 Ringkasan Analisis Komparatif O1 vs O2	104
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	106
5.1 Simpulan	106
5.2 Saran.....	107
5.2.1 Saran bagi CV Trina Jaya.....	108
5.2.2 Saran bagi Penelitian Selanjutnya	109
DAFTAR PUSTAKA.....	111
LAMPIRAN.....	114

BIODATA PENULIS.....	118
-----------------------------	------------

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
Tabel 1. 1	Utilisasi Kapasitas Nampan Fermentasi CV Trina Jaya 2025	4
Tabel 1. 2	Transaksi Emergency Buying Bahan Baku DKP CV Trina Jaya Tahun 2025 ...	5
Tabel 1. 3	Keterlambatan Pengiriman Purchase Order CV Trina Jaya Tahun 2025	6
Tabel 2. 1	Langkah-Langkah MRP	20
Tabel 2. 2	Alur Pengerjaan Rough Cut Capacity Planning	25
Tabel 2. 3	Perbandingan sistem ERP	30
Tabel 2. 4	Penelitian Terdahulu.....	32
Tabel 3. 1	Operasionalisasi Variabel Penelitian	46
Tabel 4. 1	Profil Perusahaan	62
Tabel 4. 2	Alur Proses Produksi Nata De Coco CV Trina Jaya	63
Tabel 4. 3	Kondisi Perencanaan Produksi CV Trina Jaya Sebelum Implementasi (O ₁) ...	66
Tabel 4. 4	Utilisasi Kapasitas Nampan Fermentasi CV Trina Jaya Tahun 2025	67
Tabel 4. 5	Data Inisialisasi Model Tahun 2024.....	69
Tabel 4. 6	Hasil Peramalan Permintaan dengan Metode Exponential Smoothing	70
Tabel 4. 7	Master Production Schedule (MPS) dengan Inventory Buffer CV Trina Jaya	73
Tabel 4. 8	input RCCP	74
Tabel 4. 9	Hasil perhitungan RCCP	75
Tabel 4. 10	Struktur Bill of Materials (BOM) Nata De Coco CV Trina Jaya	78
Tabel 4. 11	MRP Daging Kelapa Putih (DKP) CV Trina Jaya Tahun 2025 (ton)	83
Tabel 4. 12	MRP Gula Pasir CV Trina Jaya Tahun 2025 (ton)	85
Tabel 4. 13	MRP Cuka Glacial (Asam Asetat) CV Trina Jaya Tahun 2025 (liter).....	86
Tabel 4. 14	MRP DAP (Dinatrium Fosfat) CV Trina Jaya Tahun 2025 (gram)	87
Tabel 4. 15	MRP Kantong Plastik 50 kg CV Trina Jaya Tahun 2025 (pcs)	88

Tabel 4. 16 Rekapitulasi Planned Order Release Seluruh Bahan Baku CV Trina Jaya	89
Tabel 4. 17 Indikator OTD.....	99
Tabel 4. 18 Distribusi kapasitas O2	100
Tabel 4. 19 Biaya emergency buying O1	103
Tabel 4. 20 Efisiensi biaya emergency buying O2.....	103
Tabel 4. 21 Analisa Komparatif O1 dan O2.....	104

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
Gambar 3. 1	Model konseptual quasi experimental.....	50
Gambar 3. 2	Alur modeling experiment.....	56
Gambar 4. 1	Konfigurasi sistem	92
Gambar 4. 2	Work center nampan.....	93
Gambar 4. 4	Bom penyusun nata	94
Gambar 4. 3	Daftar BOM	94
Gambar 4. 5	Integrasi kapasitas nampan dengan BOM	95
Gambar 4. 6	MPS.....	96
Gambar 4. 7	Manufacturing order.....	97
Gambar 4. 8	Grafik nampan.....	97
Gambar 4. 9	Purchase order ke pemasok	98
Gambar 4. 10	PO DKP ke pemasok.....	99

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
Lampiran 1	Jadwal penelitian	114
Lampiran 2	Proses penggilingan DKP	114
Lampiran 3	Proses pencampuran bahan baku	115
Lampiran 4	Nampan fermentasi.....	115
Lampiran 5	Proses fermentasi.....	116
Lampiran 6	Proses Pencucian hasil fermentasi.....	116
Lampiran 7	Proses pemotongan	117
Lampiran 8	Proses pengepress an dan pengemasan.....	117