

## RINGKASAN

**Manajemen Persediaan Bahan Baku Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta**, oleh Imelda Fitalessi, NIM D41171719, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ratih Puspitorini Yekti A.,SE, MM.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri menengah yang bergerak di bidang pengolahan produk makanan tradisional yang dikenal dengan nama gudeg. Perusahaan ini mampu memanfaatkan perkembangan teknologi dengan baik. Teknologi yang digunakan yaitu dengan mengaleng gudeg tanpa bahan pengawet dan memiliki masa simpan sampai 1 tahun. Perusahaan ini mampu menghasilkan inovasi baru dan mampu bersaing dengan produk kompetitor lainnya.

Gudeg merupakan makanan khas yang berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) yang terbuat dari nangka muda yang dimasak menggunakan bumbu-bumbu dan areh serta ditambahkan telur, krecek, kacang tolo, dan daging ayam. Gudeg memiliki ciri khas rasa manis dan berwarna coklat. Varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi oleh CV. Buana Citra Sentosa yaitu original, pedas, rendang, dan tholo. Biasanya gudeg hanya bisa bertahan beberapa hari saja, namun CV. Buana Citra Sentosa mampu memproduksi gudeg dalam bentuk kemasan kaleng dan memiliki daya simpan lama tanpa bahan pengawet untuk memenuhi permintaan dan keinginan konsumen.

Tahapan proses pengalengan yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa yaitu sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, penghampaan udara, penutupan kaleng, sterilisasi, dan yang terakhir pendinginan. Proses pengalengan ini dilakukan untuk memperpanjang masa simpan gudeg tanpa menggunakan bahan pengawet apapun.

Kesinambungan dan kontinuitas produk gudeg kaleng dipengaruhi oleh proses produksi, kualitas bahan baku, dan persediaan bahan baku. Penerapan standart mutu bahan baku di CV. Buana Citra Sentosa yang dilakukan oleh bagian

divisi cost control meliputi bahan baku nangka muda, telur bebek, ayam kampung, kacang tolo, krecek, kelapa parut, serta bumbu-bumbu. Dalam melakukan penerimaan bahan baku tersebut CV. Buana Citra Sentosa menerapkan standart operasional prosedur (SOP) agar kualitas bahan baku tetap terjaga.

Manajemen persediaan bahan baku yang diterapkan di CV. Buana Citra Sentosa sudah diterapkan dan disusun dengan baik serta dalam pelaksanaannya dapat dikatakan telah berjalan dengan baik. Hal tersebut dapat dilihat dengan adanya kegiatan perencanaan meliputi kegiatan merencanakan jenis bahan baku dan jumlah bahan baku yang digunakan; kegiatan pengorganisasian meliputi kegiatan penerimaan, penanganan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan baku; kegiatan pelaksanaan meliputi kegiatan penanganan bahan baku sesuai jenisnya; dan kegiatan pengontrolan meliputi kegiatan mengontrol stock bahan baku yang dilakukan setiap satu minggu sekali. Selain manajemen persediaan bahan baku yang telah diterapkan dengan baik, terdapat beberapa permasalahan yang perlu di evaluasi dan diperbaiki dalam sistemnya, sehingga dapat meminimalisir kesalahan ataupun kerugian serta dapat meningkatkan produktivitas perusahaan.