

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan YME, atas berkah, karunia Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi di Universitas Medan Area.

Penulis dalam kesempatan ini menyadari sepenuhnya bahwa tulisan ini masih jauh dari sempurna disamping itu masih banyak kekurangan serta kejanggalan di sana – sini, baik dari bahasa, isi dan tulisan. Pada kesempatan ini penulis ingin kritik dan saran yang sifatnya membangun dari para pembaca untuk kesempurnaan tulisan ini.

Pada kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati tidak lupa mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Bapak Rektor Universitas Medan Area.
2. Bapak H. Syahriandy, SE, MSi, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Medan Area.
3. Bapak Drs. H. Jhon Hardy, SE, Msi selaku Ketua Jurusan Manajemen.
4. Ibu. Dra. Hj. Rafian Hasibuan, MM, selaku pembimbing I yang telah dengan suka rela membimbing penulis untuk penyelesaian skripsi ini.
5. Ibu Dra. Isnaniah. IKS yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk mengoreksi dan membimbing penulis untuk penyelesaian skripsi ini.

DAFTAR ISI

Halaman

RINGKASAN	i	
KATA PENGANTAR	v	
DAFTAR ISI	vii	
DAFTAR GAMBAR	ix	
DAFTAR TABEL	x	
BAB I	PENDAHULUAN	
	A. Alasan Pemilihan Judul	1
	B. Perumusan Masalah	3
	C. Hipotesis	3
	D. Luas dan Tujuan Penelitian	4
	E. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	5
	F. Metode Analisis	6
BAB II	LANDASAN TEORITIS	
	A. Pengertian Persediaan dan Jenis – Jenis Persediaan	7
	B. Teknik Pencatatan Persediaan	12
	C. Metode Penilaian Persediaan Bahan Baku	15
	D. Pengawasan Persediaan Bahan Baku	17

BAB III	PT. HALAL FOOD INDONESIA MEDAN	34
	A. Gambaran Umum Perusahaan	34
	B. Jenis – Jenis Persediaan	42
	C. Metode Penilaian Persediaan Bahan Baku	45
	D. Perencanaan Persediaan Bahan Baku	48
	E. Pengawasan Bahan Baku	50
	F. Hambatan – hambatan yang dihadapi	52
BAB IV	ANALISIS DAN EVALUASI	54
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	64
	A. Kesimpulan	64
	B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA		67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Organisasi Halal Food Indonesia Medan	37

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel. 1. Kebutuhan Bahan Baku PT. Halal Food Indonesia Medan	46
Tabel. 2 Jumlah Persediaan Akhir PT. Halal Food Indonesia Medan Per 31 Desember 2005	47
Tabel. 3 Jumlah Persediaan Setelah Pembelian PT. Halal Food Indonesia Medan Tahun 2006	47
Tabel. 4 Hasil Produksi Mei Arjuna Periode Januari s.d Desember 2006 (Kotak)	48
Tabel. 5 Jumlah Persediaan Akhir PT. Halal Food Indonesia Medan Per 31 Desember 2005	56
Tabel. 6 Jumlah Kebutuhan Tepung Terigu Setiap Bulan Berdasarkan Perhitungan Regresi Linear Sederhana PT. Halal Food Indonesia Medan	58
Tabel. 7 Jumlah Persediaan Akhir PT. Halal Food Indonesia Medan Per 31 Desember 2005	59
Tabel. 8 Jumlah Kebutuhan Tepung Tapioka Setiap Bulan Berdasarkan Perhitungan Regresi Linear Sederhana PT. Halal Food Indonesia Medan	60
Tabel. 9 Jumlah Persediaan Akhir PT. Halal Food Indonesia Medan Per 31 Desember 2005	61
Tabel. 10 Jumlah Kebutuhan Air Alkali Setiap Bulan Berdasarkan Perhitungan Regresi Linear Sederhana PT. Halal Food Indonesia Medan	63