

**MAKSIMALISASI PRODUKSI DAN DISTRIBUSI RAJUNGAN  
DENGAN *METODE SUPPLY CHAIN MANAGEMENT*  
DAN *DISTRIBUTION REQUIRMENT PLANNING*  
PADA UD AL-AMIEN DESA PEKANDANGAN  
KABUPATEN SUMENEP**



Oleh :  
**MUHAMMAD ANDRI**  
NPM : 715.2.1738

Program Studi Manajemen

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS WIRARAJA**

**2018/2019**

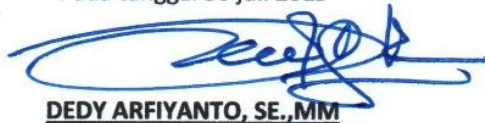
**MAKSIMALISASI PRODUKSI DAN DISTRIBUSI RAJUNGAN  
DENGAN *METODE SUPPLY CHAIN MANAGEMENT*  
DAN *DISTRIBUTION REQUIRMENT PLANNING*  
PADA UD AL-AMIEN DESA PEKANDANGAN  
KABUPATEN SUMENEP**

**Artikel skripsi  
Program studi : Manajemen**

Diajukan oleh :  
**MUHAMMAD ANDRI**  
**NPM : 715.2.1.1738**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS WIRARAJA  
2018/2019**

Telah Disetujui  
Dosen pembimbing  
Pada tanggal 30 juli 2019

  
**DEDY ARFIYANTO, SE.,MM**

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

### TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas  
Wiraraja, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

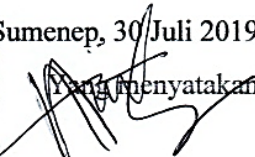
Nama : Muhammad Andri  
NPM : 715.2.1.1738  
Fakultas : Ekonomi  
Program Studi : Manajemen  
Jenis Karya : Skripsi


Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Hak **Bebas Royalti Noneklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**Maksimalisasi produksi dan distribusi rajungan dengan *metode supply chain management* dan *distribution requirment planning* pada UD Al-amien desa pekandangan kabupaten sumenep**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Fakultas Ekonomi dan Bisnis berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Sumenep, 30 Juli 2019  
Yang Menyatakan  
  
(Muhammad Andri)



**MAKSIMALISASI PRODUKSI DAN DISTRIBUSI RAJUNGAN  
DENGAN METODE SUPPLY CHAIN MANAGEMENT  
DAN DISTRIBUTION REQUIRMENT PLANNING  
PADA UD AL-AMIEN DESA PEKANDANGAN  
KABUPATEN SUMENEP**

Muhammad Andri

DEDY ARFIYANTO

[Andre.stevent05@gmail.com](mailto:Andre.stevent05@gmail.com)

[dedyarfiyanto@wiraraja.ac.id](mailto:dedyarfiyanto@wiraraja.ac.id)

**ABSTRAK**

**Muhammad Andri 2019. maksimalisasi produksi dan distribusirajungandengan metode supply chain managementdan distribution requirment planningpada ud al-amien desa pekandangkabupaten sumenep : Skripsi Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas wiraraja. Pembimbing: DEDY ARFIYANTO, SE.,MM**

Produksi dan Distribusi merupakan salah satu proses pengolahan agar memiliki nilai jual yang lebih dan melakukan pendistribusian baik kepada pihak distributor/pabrik ataupun pihak konsumen langsung. Sehingga kita bisa mengetahui tingkat keberhasilan dari usaha yang dijalankan.

Penelitian ini dilakukan terhadap usaha dagang yang berperan sebagai *supplier* dan dalam penelitian disini memperinci biaya-biaya dengan menggunakan dua metode *supply chain management* (SCM) dan *distribution requirment planning* (DRP)

Hasil penelitian disini menunjukkan bahwa dari hasil perincian dengan menggunakan metode *supply chain management* (SCM) dan *distribution requirment planning* (DRP) selama per-2 hari yaitu dengan total keseluruhan biaya Rp.13.635.000, dengan demikian kita bisa mengetahui seberapa besar biaya yang harus dikeluarkan oleh pihak *supplier* sampai hasil olahan rajungan yang sudah berupa daging sampai di pihak pabrik.

**Kata Kunci** : Proses produksi dan distribusi rajungan pada UD Al-Amien



## **ABSTRAC**

*Production and Distribution is one of the processing processes in order to have more selling value and to distribute both to the distributor / factory or the direct consumer. So we can find out the level of success of the business being run*

*This research was conducted on a trading business that acts as a supplier and in this study detailing costs by using two methods of supply chain management (SCM) and distribution requirement planning (DRP)*

*The results of this study indicate that from the results of the breakdown using supply chain management (SCM) and distribution requirement planning (DRP) methods for every 2 days, with a total cost of Rp. 13,635,000, so we can find out how much the costs must be issued by the supplier until the processed crab which has been in the form of meat to the factory.*

**Keywords:** *The process of crab production and distribution at UD Al-Amien*

## **Pendahuluan**

### **A. Latar Belakang**

Dalam suatu usaha dagang tentunya ada kendala yang tidak bisa di pungkiri salah satunya keterbatasan bahan baku atau masi minimnya bahan baku, merupakan salah satu faktor yang sangat menghambat terhadap proses produksi, sehingga membuat proses distribusi menurun, hal semacam ini merupakan hal yang paling sering terjadi dalam suatu usaha dagang. seperti halnya yang terjadi didalam UD AL-Amien di amana bahan baku utama rajungan masi minim, hal ini di sebabkan terkadang, oleh faktor cuaca sehingga pendapatan pencarian rajungan dari setiap nelayan sekitar menurun. UD Al-Amien yaitu menggunakan bahan baku rajungan yang memang benar-benar memiliki suatu kualitas yang tinggi. sehingga setiap melakukan pengiriman ke pihak pembeli atau penerima tidak mengecewakan. dengan demikian bahan baku sebelum dikirimkan ke pihak penerima dilakukan penyortiran melalui beberapa tahap atau melakukan pemisahan mana bahan baku rajungan

**Tabel 1.1**

**Daftar harga daging rajungan UD Al-Amien 2018**

No	Nama produk	Per Kg	Harga
1.	Rajungan Colossal	1 kg	Rp. 300.000
2.	Rajungan Jumbo	1 kg	Rp. 270.000
3.	Rajungan JUS	1 kg	Rp. 200.000
4.	Rajungan Bacfin	1 kg	Rp. 180.000
5.	Rajungan Lump	1 kg	Rp. 180.000
6.	Rajungan Super lump	1 kg	Rp. 140.000
7.	Rajungan CF	1 kg	Rp. 120.000
8.	Rajungan sepecial	1 kg	Rp. 100.000
9.	Rajungan Clawnet	1 kg	Rp. 80.000

Sumber : data primer diolah peneliti tahun 2019

Tabel diatas merupakan data jenis-jenis rajungan dengan harga daging yang memiliki farian harga sesuai dengan kualitas dari setiap daging rajungan yang sudah diolah oleh UD Al-amien, dengan demikian setiap daging rajungan memiliki tingkat harga masing-masing.

**B. Tujuan penelitian**

Setelah mengetahui permasalahan yang adapun tujuan yang ingin dicapai baik bagi pemilik usaha ataupun peneliti yaitu sebagai berikut:

a. UD AL-Amien

Dengan adanya penelitian ini bisa memeberikan bagi pemilik usaha dalam setiap melakukan proses pengolahan rajungan ataupun proses pendistribusian

b. Peneliti

Dengan adanya penelitian ini bisa dijadikan bahan refrensi bagi pihak lain yang membutuhkan, dan sebagai studi kasus bagi pembaca dan menambah pengetahuan terkait metode dalm penelitian ini

## Tinjauan Pustaka

### A. *Supply chain management* (SCM)

Menurut widyanto (2012) *Supply chain management* merupakan suatu kepuasan pelanggan, konsumen atau pengguna produk merupakan target utama dari aktivitas proses produksi setiap produk yang dihasilkan perusahaan.

Tujuan utama *supply chain management* yaitu :

- a. Penyerahan/pengiriman produk secara tepat waktu demi memuaskan Konsumen
- b. Mengurangi biaya
- c. Mengurangi waktu
- d. Memuaskan kegiatan perencanaan dan distribusi

### B. Produksi

Menurut sofyana assauri produksi merupakan segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah nilai guna (*utility*) sesuatu barang atau jasa. Produksi juga dapat diartikan sebagai proses mengubah bahan baku mentah menjadi bahan baku jadi atau untuk menambah nilai suatu produk (barang atau jasa) agar bisa dapat memenuhi setiap kebutuhan masyarakat atau konsumen

### C. *Distribution requirement planning* (DRP)

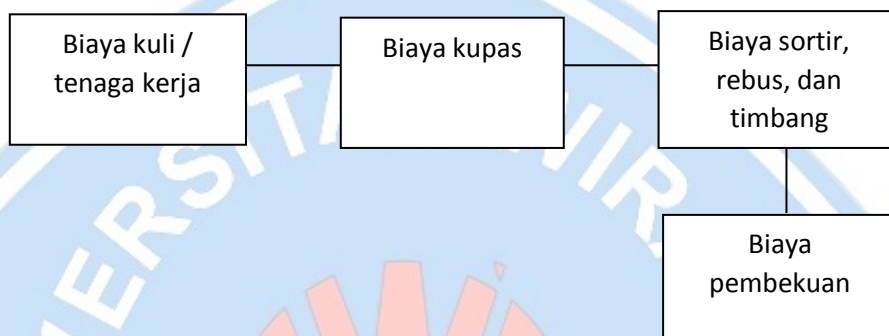
Menurut tersine (1994, p.464) *Distribution requirement planning* merupakan suatu penerapan distribusi untuk mengatur setiap penjadwalan dalam setiap melakukan proses distribusi produk melalui berbagai saluran distribusinya. metode ini bertujuan untuk merencanakan berapa jumlah produk dan kapan pengiriman akan dilakukan untuk tiap-tiap saluran distribusi.

## Hasil dan pembahasan

- a. *supply chain management* (SCM)

Dalam metode menjabarkan atau memberikan rincian berapa besar biaya yang harus dikeluarkan dan biaya apa saja yang harus dikeluarkan selama proses pengolahan berlangsung selama per-2 hari di UD AL-Amien, berikut biaya-biaya pengolahan rajungan seperti dalam bagan berikut:

Gambar 4.2.2



Sumber : Data diolah peneliti tahun 2019

b. *distribution requirment planning* (DRP)

Merupakan suatu metode yang digunakan lebih kepada dalam proses pendistribusian dan penyimpanan hasil olahan rajungan. yang sudah berupa daging dan sudah siap untuk di distribusikan kepada pihak distributor dengan biaya-biaya dan bagan seperti halnya berikut:

Gambar 4.2.2



Sumber : Data diolah peneliti tahun 2019

1. Biaya penyimpanan

Biaya penyimpanan ini harus dikeluarkan selama proses pengolahan berlangsung atau per- 2 hari sampai daging siap untuk di lakukan pendistribusian. biaya ini merupakan biaya yang wajib dikeluarkan oleh pihak supplier per-2 hari dimana penyimpanan yang memiliki

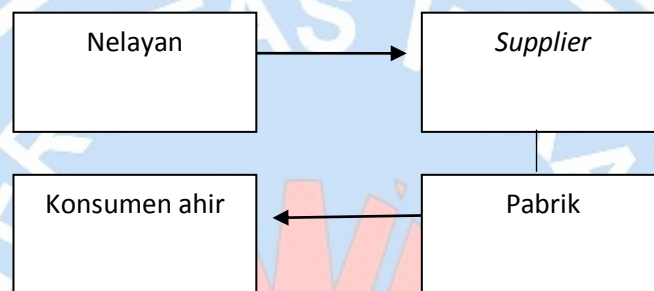


peran aktif dalam menjaga rajungan sehingga tidak mudah rusak dan terhindar dari bakteri

## 2. Biaya pendistribusian

Biaya pendistribusian ini dikeluarkan selama proses pengambilan rajungan ke nelayan dan proses pendistribusian daging dari *supplier* ke pihak pabrik, kemudian dari pihak pabrik disalurkan kembali kepada konsumen ahir, yang di jabarkan dalam alur pendistribuisan berikut :

Gambar 4.2.2



Sumber diolah peneliti tahun 2019

### Hasil penelitian

Dari hasil penelitian maka diperoleh pengumpulan data sebagai berikut :

Tabel 1.2

#### Daftar rajungan mentah per- januari 2019

Rajungan mentah	Jumlah (Kg)
Bahan mentah rajungan	720 kg
Bahan mentah rajungan	880 kg
Bahan mentah rajungan	880 kg
Bahan mentah rajungan	880 kg
Bahan mentah rajungan	720 kg
Bahan mentah rajungan	720 kg
Bahan mentah rajungan	880 kg

Bahan mentah rajungan	880 kg
Bahan mentah rajungan	720 kg
Bahan mentah rajungan	880 kg
Bahan mentah rajungan	880 kg
Bahan mentah rajungan	720 kg
Bahan mentah rajungan	720 kg
Bahan mentah rajungan	880 kg
Bahan mentah rajungan	720 kg
Total	12 ton 280 kg

Sumber : data primer diolah peneliti tahun 2019

Dalam tabel ini menjabarkan mengenai bahan baku mentah selama satu per- januari 2019. Dalam tabel diatas menjabarkan berapa banyaknya rajungan mentah per-2hari dan selama satu bulan

**Tabel 1.3**

**Daftar rajungan yang sudah diolah per-januari 2109**

Rajungan yang sudah diolah	Jumlah (Kg)
Daging rajungan	180 kg
Daging rajungan	220 kg
Daging rajungan	220 kg
Daging rajungan	220 kg
Daging rajungan	180 kg
Daging rajungan	180 kg
Daging rajungan	220 kg
Daging rajungan	220 kg
Daging rajungan	180 kg
Daging rajungan	220 kg
Daging rajungan	220 kg
Daging rajungan	180 kg
Daging rajungan	180 kg

Daging rajungan	220 kg
Daging rajungan	180 kg
Total	2 ton 920 kg

Sumber: data primer diolah peneliti tahun 2019

Dalam tabel diatas telah dijabarkan secara rinci hasil rajungan yang sudah diolah, selama satu bulan. Tabel diatas menunjukkan bahwa setiap harinya hasil olahan tidak sama, melainkan tergantung banyaknya rajungan mentah yang akan siap untuk diolah.

### **Pengolahan data**

#### ***Supply chain management (SCM)***

selama proses pengolahan dan barang siap untuk di distribusikan yaitu memerlukan waktu selama dua hari, karena di UD AL-Amien melakukan pengiriman selam per- 2 hari

Dengan perhitungan biaya sebagai berikut :

- a. Biaya kuli atau biaya tenaga kerja  $x$  per-box = jumlah
- b. Biaya kupas  $x$  per- kg meats = jumlah
- c. Biaya timbang, sortir dan perebusan  $x$  per-kg Rm = jumlah
- d. Biaya Es  $x$  per box = jumlah

Dan berikut merupakan jumlah biaya yang setiap proses pengolahan rajungan :

#### **Daftar biaya yang dibutuhkan selama proses produksi**

No.	Biaya yang dibutuhkan	Jumlah
1.	Biaya pengupasan	Rp.23.000
2.	Biaya pembekuan (Es)	Rp.11.000
4.	Biaya kuli	Rp.1.000
5.	Biaya sortir, rebus dan timbang	Rp.1.000

Sumber : Data primer diolah tahun 2019

Biaya diatas merupak biaya per- kg dalam setiap proses pengolahan rajungan dilakukan dan jika dilakukan perhitungan sesuai dengan alur *supply chain management* (SCM) :

- a. Rajungan yang belum diolah per- hari 720 / 880 kg. Maka jika di rinci per- hari maka perhitungannya sebagai berikut

Jika yang diperoleh selam per- hari berkisar 720 kg maka yang di dapat per- hari :

$$= 720 : 1/4$$

$$= 180$$

Jadi pengolahan rajungan yang didapat per-hari 180 kg, untuk 720 kg

Jika yang diperoleh selam per- hari berkisar 880 kg maka yang di dapat per- hari yaitu :

$$= 880 : 1/4$$

$$= 220 \text{ kg}$$

Jadi pengolahan rajungan yang didapat per-hari 220 kg, untuk 880 kg

Dari perhitungan diatas di dapat hasil rata-rata dari 720/880 kg, per-hari. maka inilebih memperinci hasil dari rajungan yang diolah setiap harinya yaitu dengan hasil daging yang diperoleh berkisar 180/220 kg. Jika di jumlahkan maka daging yang di dapat selama per- 2 hari yaitu :

$$= 180 \text{ kg} + 220 \text{ kg}$$

$$= 400 \text{ kg}$$

Jadi daging rajungan yang diperoleh selama per-2 hari yaitu 400 kg. Dan isi per- box yaitu berkisar 20 kg, Jika dikemas dalam box maka :

$$= 400 \text{ kg} : 20 \text{ kg}$$

$$= 20 \text{ box}$$

Jadi total pengiriman daging per-2 hari yaitu sekitar 20 box dengan jumlah 400 kg daging rajungan

- b. Biaya pengupasan = 23.000 per kg, rajungan yang sudah diproses pengolahan, jadi perhitungannya sebagai berikut :

( **Biaya kupas x banyaknya daging meat per-hari**). Daging yang diperoleh per hari 180 Kg / 220 Kg jadi biaya yang harus dikeluarkan per-hari yaitu:

Jika per hari mendapatkan 180 kg maka perhitungan yaitu :

$$= 23.000 \times 180$$

$$= \text{Rp } 4.140.000$$

Jadi total untuk pengupasan dengan berat 180 kg yaitu Rp. 4.140.000

jika per hari mendapatkan 220 kg maka perhitungan yaitu :

$$= 23.000 \times 110$$

$$= \text{Rp. } 5.060.000$$

Jadi total untuk pengupasan dengan berat 220 kg yaitu Rp. 5.060.000

Jadi total biaya pengupasan yang harus dikeluarkan selama 2 hari sebelum pengiriman yaitu :

$$= 4.140.000 \text{ hari pertama} + 5.060.000 \text{ hari kedua}$$

$$= \text{Rp. } 9.200.000$$

dengan demikian total keseluruhan biaya pengupasan yang harus dikeluarkan Rp. 9.200.000

- c. Biaya pembekuan disini dikeluarkan selama per-hari dengan perhitungan sebagai berikut :

( **Biaya Es x per-box** ), dengan berat per-box yaitu 20 Kg, sedangkan biaya Es 11.000 per-16 kg . maka perhitungan sebagai berikut :

Biaya es disini hanya untuk rajungan yang sudah diolah atau sudah berupa daginga rajungan., dengan perincian biaya sebagai berikut :

Jika yang diperoleh per-hari hasil olahan daging rajungan 180 kg, maka :



$$= 180 : 16 (11.000)$$

$$= 11,25 \times 11.000$$

$$= \text{Rp. } 123.750$$

Maka jika per-hari yang dapat daging rajungan 180 kg, maka biaya untuk es daging rajungan yaitu Rp. 123. 750

Jika daging yang di dapatkan per-hari 220 kg maka :

$$= 220 : 16 (11.000)$$

$$= 13,75 \times 11.000$$

$$= \text{Rp. } 151.250$$

Jadi total keseluruhan untuk biaya pembekuan rajungan yang sudah berupa daging, maka biaya yang harus dikeluarkan sampai hasil olahan rajungan siap untuk di distribusikan yaitu

$$= \text{Rp. } 123.750 + \text{Rp. } 151.250$$

$$= \text{Rp. } 275.000$$

Jika di total keseluruhan biaya es baik biaya es untuk rajungan yang belum diolah dan yang rajungan yang sudah diolah dengan jumlah yaitu

= Rp. 275.000, Dengan demikian kita bisa mengetahui berapa besar biaya es yang harus dikeluarkan selama 2 hari yaitu Rp. 275.000

- d. Biaya kuli / biaya tenaga kerjayang harus dikeluarkan untuk menurunkan rajungan mentah yaitu (Rp. 1.000) per-box dengan perhitungan perincian biaya sebagai berikut yaitu:

**(Biaya kuli / Tenaga kerja x per-box)** per-box berisi 20 Kg, sedangkan per-hari bisa mencapai 720 - 880 kg per-hari jadi :

Jika yang diperoleh per-hari sekitar 720 kg rajungan maka biaya kuli atau biaya tenaga kerja yang harus dikeluarkan dengan perincian sebagai berikut :

$$= 720 : 20 (1.000)$$

$$= 36 \times 1.000$$

$$= \text{Rp.}36.000$$

Maka jika yang diperoleh per-hari berkisar 720 kg, maka biaya yang harus dikeluarkan untuk biaya kuli / biaya tenaga kerja dengan total

$$= \text{Rp.}36.000$$

Sedangkan Jika yang di dapatkan per- 880 kg maka :

$$= 880 : 20 (1.000)$$

$$= 44 \times 1.000$$

$$= \text{Rp.} 44.000$$

Maka jika yang didapat per-hari berkisar 880 kg, maka total biaya yang harus dikeluarkan untuk biaya kuli / biaya tenaga kerja yaitu Rp. 44.000

Jadi jika digabungkan total biaya yang harus dikeluarkan untuk per- 2 hari sampai proses distribusi dilakukan, maka biaya kuli / biaya tenaga yang harus dikeluarkan dengan perhitungan biaya kuli per-hari yaitu :

$$= \text{Rp.} 36.000 + \text{Rp.} 44.000$$

$$= \text{Rp.} 80.000$$

Jadi total keseluruhan biaya kuli yaitu Rp. 80.000

- e. Biaya sortir, perebusan dan biaya timbang yang harus dikeluarkan yaitu (Rp.1.000) dengan perhitungan sebagai berikut yaitu :

**(Biaya sortir, rebus dan timbang x per-box)** per-box berisi 20 Kg. sedangkan per-hari bisa mencapai 720 sampai 880 kg per-hari jadi :

Maka jika yang di dapatkan per-hari rajungan mentah atau yang belum memasuki tahap proses pengolahan berkisar 720 kg, maka perincian biaya sebagai berikut :

$$= 720 : 20 (1.000)$$

$$= 36 \times 1.000$$

$$= \text{Rp.}36.000$$

Maka jika yang diperoleh per-hari berkisar 720 kg, maka keseluruhan biaya yang harus di dikeluarkan untuk biaya sortir, rebus, dan timbang dengan total Rp. 36.000

Jika yang di dapatkan per-hari 880 kg maka :

$$= 880 : 20 (1.000)$$

$$= 44 \times 1.000$$

$$= \text{Rp. } 44.000$$

Maka jika yang didapat per-hari berkisar 880 kg, maka total biaya yang harus dikeluarkan untuk biayasortir, rebus, dan timbang yaitu Rp. 44.000

Dengan demikian kita dapat menjumlahatau mencari total keseluruhan biaya sortir, rebus dan timbang yang harus dikeluarkan selama 2 hari

Jadi total keseluruhan biaya yang harus dikeluarkan untuk biaya sortir, perebusan dan biaya timbang per-hari yaitu :

$$= \text{Rp. } 36.000 + \text{Rp. } 44.000$$

$$= \text{Rp. } 80.000$$

Dari hasil perhitungan diatas kita akan mengetahui berapa besarnya biaya yang harus dilakukan selam 2 hari proses pengolahan rajungan berlangsung dan setelah mengetahui keseluruhan biaya maka nanti akan digabungkan dengan biaya pendistribusian untuk mengetahui total keseluruhan biaya

### **Analisis *Distribution requirment planning* (DRP)**

**(biaya penjumpatan rajungan + biaya pendistribusian)**

$$= \text{Rp. } 200.000 + \text{Rp. } 500.000$$

$$= \text{Rp. } 700.000$$

$$\text{Eoq} = \frac{\sqrt{(2 \times r m \times c)}}{h}$$

Rm : rata – rata permintaan

C : Biaya kirim

H : Biaya simpan

Rm (rata-rata permintaan daging).....?

Berikut untuk mencari hasil rata-rata permintaan akan rajungan :

Rm = banyaknya daging rata-rata per hari yang diperoleh

$$\text{Rm} = 180 \text{ kg} + 220 \text{ kg}$$

= 400 meat per-2 hari

= 400kg

Jadi rata- rata permintaan daging rajungan yaitu bekisar 400 kg daging rajungan per- 2 hari yaitu :

Rm : 400

C : 700

H : 140

$$Eoq = \frac{\sqrt{(2 \times 400 \times 700)}}{140}$$

= Rp. 4.000.000

total keseluruhan biaya penyimpanan dan biaya pendistribusian yang harus dikeluarkan oleh pihak *supplier* untuk biaya penyimpanan dan pendistribusian jika di hitung dengan rumus *Economic order quantity* (EOQ) yaitu Rp. 4.000.000. dan berikut penggabungan biaya pengolahan dan pendistribusian rajungan yang tertera dalam tabel berikut :

#### Total biaya pengeluaran UD AL-Amien

No.	Biaya pengeluaran	Jumlah
1	Biaya pengiriman (rajungan + daging) dan biaya simpan	Rp. 4.000.000
2	Biaya es	RP. 275.000
3	Biaya sortir,timbang dan rebus	Rp. 80.000
4	Biaya kuli / tenaga kerja	Rp. 80.000
5	Biaya kupas	Rp. 9.200.00
Toatal		Rp. 13.635.000

Sumber : data primer yang diolah peneliti tahun 2019

Jadi setelah dilakukan perhitungan keseluruhan biaya – biaya maka akan ditemukan total keseluruhan biaya-biaya yang harus dikeluarkan UD AL-

Amien selama 2 hari sampai proses pendistributian daging hasil olahan rajungan dilakukan yaitu Rp.Rp. 13.635.000, jadi ini merupakan total keseluruhan biaya yang harus dikeluarkan pihak *supplier* setiap per-2 hari sampai proses pendistribusian dilakukan kepada pihak selanjutnya atau pihak distributor/pabrik .

### **Kesimpulan**

- a. Mengefisienkan waktu dalam setiap pengerjaan dan pengolahan rajungan
- b. Memilah dan memilih rajungan berkualitas
- c. Memaksimalkan segala sesuatu yang berkaitan dengan proses pengolahan rajungan dan pendistribusiannya
- d. Meminimalkan biaya
- e. Fasilitas perlengkapan lebih di tingkatkan

### **Saran**

Dalam penelitian ini setelah melakukan beberapa observasi dan wawancara di tempat atau lokasi UD AL-Amien yaitu peneliti menyarankan untuk lebih teliti dalam memilih kualitas rajungan dan lebih sigap ketika memasuki musim penghujan, sehingga daging rajungan yang diperoleh benar-benar memiliki kualitas yang baik. Dengan demikian



## DAFTAR PUSTAKA

Drs. T. Hani handoko Dasar-dasar manajemen produksi dan operasi : oktober 2016

Ir. Agus maulanna, M.S.M. dan Dr.Lyndon saputra Manajemen operasi dan produksi jilid 1

F. Robert jacobs richard B. Chase Manajemen operasi dan rantai pasokan operation and supply chain management : Jakarta salemba empat, 2015

Prof. Sukanto reksohadiprodjo, M. Com., M.A., Ph. D Manajemen produksi dan distribusi : juli 2009

Ahmad H.Sutawijaya dan Eri marlapa 2016 *supply chain managemen* : analisis dan penerapan menggunakan *refrence* (SCOR) di PT.indoturbine : Jurnal mix, volume VII, No. 1, Februari 2016

Elwood S. Buffa dan rakers k. Sarin 2010 : manajemen operasi dan produksi modern jilid 1

