

SISTEM PENGELOLAAN PERSEDIAAN PRODUK UNTUK MENGURANGI *DEAD STOCK* DI TOKO GROSIR SNACK X

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat Sarjana Teknik Industri**



MUHAMMAD IRSYAD PRIYAMBUDI

19 06 10293

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA**

2023

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir berjudul
SISTEM PENGELOLAAN PERSEDIAAN PRODUK UNTUK MENGURANGI
DEAD STOCK DI TOKO GROSIR *SNACK X*

yang disusun oleh
Muhammad Irsyad Priyambudi
190610293

dinyatakan telah memenuhi syarat pada tanggal 21 Juli 2023

		Keterangan
Dosen Pembimbing 1:	Dr. Ir. Baju Bawono, S.T., M.T., IPU.	Telah Menyetujui
Tim Penguji		
Penguji 1	: Dr. Ir. Baju Bawono, S.T., M.T., IPU.	Telah Menyetujui
Penguji 2	: Ir. Brilianta Budi Nugraha, S.T., M.T.	Telah Menyetujui
Penguji 3	: Ir. B. Laksito Purnomo, S.T., M.Sc.	Telah Menyetujui

Yogyakarta, 21 Juli 2023

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Teknologi Industri

Dekan

ttd.

Dr. Ir. A. Teguh Siswantoro, M.Sc.

Dokumen ini merupakan dokumen resmi UAJY yang tidak memerlukan tanda tangan karena dihasilkan secara elektronik oleh Sistem Bimbingan UAJY. UAJY bertanggung jawab penuh atas informasi yang tertera di dalam dokumen ini

PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Irsyad Priyambudi

NPM : 190610293

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul “Sistem Pengelolaan Persediaan Produk untuk Mengurangi *Dead Stock* di Toko Grosir *Snack X*” merupakan hasil penelitian saya pada Tahun Akademik 2022/2023 yang bersifat original dan tidak mengandung plagiasi dari karya manapun.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku termasuk untuk dicabut gelar Sarjana yang telah diberikan Universitas Atma Jaya Yogyakarta kepada saya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 31 Mei 2023

Yang menyatakan,



Muhammad Irsyad Priyambudi

KATA PENGANTAR

Pada penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa terdapat beberapa pihak yang membantu dan membimbing penulis agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak antara lain:

- a. Bapak Dr. Ir. Baju Bawono, S.T., M.T., IPU. selaku Dosen Pembimbing dan Dosen Penguji 1 penulis yang selalu memberikan bimbingan serta masukan kepada penulis agar hasil Tugas Akhir ini dapat maksimal mulai dari pengajuan proposal hingga penyelesaian.
- b. Bapak Ir. Brilianta Budi Nugraha, S.T., M.T. dan Bapak Ir. B. Laksito Purnomo, S.T., M.Sc. selaku Dosen Penguji 2 dan Dosen Penguji 3 penulis yang selalu memberikan bantuan serta masukan agar hasil laporan yang penulis berikan dapat maksimal.
- c. Bapak Dr. A. Teguh Siswantoro, M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- d. Bapak Sigit Sansongko selaku *owner* dari toko grosir *snack X* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat melaksanakan penelitian Tugas Akhir.
- e. Seluruh karyawan toko grosir *snack X* yang telah membantu penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis sangat menerima adanya kritik dan saran dari pembaca yang sangat membantu penulis agar dapat lebih baik lagi kedepannya. Penulis berharap, semoga laporan Tugas Akhir yang telah disusun ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

Yogyakarta, 31 Mei 2023

Penulis

Muhammad Irsyad Priyambudi

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Usulan Sistem Pengelolaan Persediaan Produk untuk Mengurangi *Dead Stock* di Toko Grosir *Snack X*” dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat yang diperlukan penulis untuk mendapatkan derajat Sarjana Teknik pada Program Studi Teknik Industri, Departemen Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak antara lain:

- a. Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan berkat, kekuatan, dan nikmatnya agar penulis dapat menyusun Tugas Akhir ini dengan baik.
- b. Kedua orang tua yang berjasa karena selalu mendoakan dan memberikan dukungan kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
- c. Kedua saudara penulis yang selalu memberikan semangat dan dukungan agar penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu.
- d. Ibu Dr. Yosephine Suharyanti, ST., M.T. selaku Dosen Mata Kuliah BKPTA yang selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyusun proposal Tugas Akhir.
- e. Para Dosen Program Studi Teknik Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah berjasa dalam memberikan bimbingan mengenai setiap Mata Kuliah kepada penulis.
- f. Teman-teman seperjuangan Teknik Industri 2019 (Shellen, Ivon, Intan, Vina, Vania, Nindy, Berto, dan Ricky) yang mulai dari awal perkuliahan sampai dengan saat ini selalu memberikan dukungan dalam proses perkuliahan sampai dengan penyelesaian Tugas Akhir.
- g. Pihak-pihak dan teman-teman lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat penulis untuk menjalankan perkuliahan sampai dengan penyelesaian Tugas Akhir dengan baik.

DAFTAR ISI

BAB	JUDUL	HAL
	Halaman Judul	i
	Halaman Pengesahan	ii
	Pernyataan Originalitas	iii
	Kata Pengantar	iv
	Halaman Persembahan	v
	Daftar Isi	vi
	Daftar Tabel	viii
	Daftar Gambar	xiii
	Intisari	xiv
1	Pendahuluan	1
	1.1. Latar Belakang	1
	1.2. Rumusan Masalah	3
	1.3. Tujuan Penelitian	3
	1.4. Batasan Masalah	3
2	Tinjauan Pustaka	4
	2.1. Tinjauan Pustaka	4
	2.2. Dasar Teori	10
3	Metodologi Penelitian	15
	3.1. Langkah-langkah Penelitian	15
	3.2. Identifikasi Masalah	16
	3.3. Pembangkitan Alternatif Solusi	21
	3.4. Pemilihan Solusi	23
		vi

3.5.	Perancangan Solusi	26
3.6.	Rencana Implementasi	28
3.7.	Keunikan Permasalahan pada Objek Penelitian	29
4	Data Penelitian	30
5	Metode Peramalan Permintaan	42
5.1.	Perhitungan Peramalan Permintaan <i>Snack</i>	42
6	Metode EOQ	59
6.1.	Perhitungan EOQ <i>Snack</i>	59
6.2.	Simulasi Persediaan <i>Snack</i>	62
7	Hasil Simulasi Persediaan	75
7.1.	Perbandingan Simulasi Persediaan <i>Snack</i>	75
8	Rencana Implementasi	85
8.1.	Simulasi Persediaan <i>Snack</i> Tahun 2023	85
9	Kesimpulan dan Saran	101
9.1.	Kesimpulan	101
9.2.	Saran	101
	Daftar Pustaka	xv
	Lampiran	

DAFTAR TABEL

	HAL
Tabel 2.1. Rekap Penelitian yang Didapatkan	7
Tabel 3.1. Alternatif Solusi	23
Tabel 3.2. Pemilihan Solusi	24
Tabel 4.1. Jenis Produk yang Sedikit Terjual	30
Tabel 4.2. Penjualan Produk <i>Snack</i> Selama Tahun 2022	32
Tabel 4.3. Total Penjualan Setiap Produk Selama Tahun 2022	33
Tabel 4.4. Persediaan Produk Bulan Januari 2022	35
Tabel 4.5. Persediaan Produk Bulan Februari 2022	35
Tabel 4.6. Persediaan Produk Bulan Maret 2022	36
Tabel 4.7. Persediaan Produk Bulan April 2022	36
Tabel 4.8. Persediaan Produk Bulan Mei 2022	37
Tabel 4.9. Persediaan Produk Bulan Juni 2022	37
Tabel 4.10. Persediaan Produk Bulan Juli 2022	38
Tabel 4.11. Persediaan Produk Bulan Agustus 2022	38
Tabel 4.12. Persediaan Produk Bulan September 2022	39
Tabel 4.13. Persediaan Produk Bulan Oktober 2022	39
Tabel 4.14. Persediaan Produk Bulan November 2022	40
Tabel 4.15. Persediaan Produk Bulan Desember 2022	40
Tabel 4.16. Jumlah <i>Dead Stock</i> Setiap Jenis <i>Snack</i> pada Tahun 2022	41
Tabel 5.1. Perbandingan Hasil <i>Forecasting Error Snack</i> Sus Bulat	46
Tabel 5.2. <i>Forecasting</i> Metode <i>Additive Decomposition Snack</i> Sus Bulat	47
Tabel 5.3. Perbandingan Hasil <i>Forecasting Error Snack</i> Bakso Pedes An	47
Tabel 5.4. <i>Forecasting</i> Metode <i>Additive Decomposition Snack</i> Bakso Pedes	48
Tabel 5.5. Perbandingan Hasil <i>Forecasting Error Snack</i> K Campur Enasuke	48

Tabel 5.6. <i>Forecasting Metode Multiplicative Decomposition Snack K Campur Enasuke</i>	49
Tabel 5.7. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Klanting Jagung</i>	49
Tabel 5.8. <i>Forecasting Metode Multiplicative Decomposition Snack Klanting Jagung</i>	50
Tabel 5.9. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Kacang Sangan</i>	50
Tabel 5.10. <i>Forecasting Metode Multiplicative Decomposition Kacang Sangan</i>	51
Tabel 5.11. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Pilus Ngebut</i>	51
Tabel 5.12. <i>Forecasting Metode Additive Decomposition Snack Pilus Ngebut</i>	52
Tabel 5.13. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Piscok Aroma</i>	52
Tabel 5.14. <i>Forecasting Metode Additive Decomposition Snack Piscok Aroma</i>	53
Tabel 5.15. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Peyek Rebon</i>	53
Tabel 5.16. <i>Forecasting Metode Additive Decomposition Snack Peyek Rebon</i>	54
Tabel 5.17. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Roti Ring</i>	54
Tabel 5.18. <i>Forecasting Metode Multiplicative Decomposition Snack Roti Ring</i>	55
Tabel 5.19. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Roti Seruni</i>	55
Tabel 5.20. <i>Forecasting Metode Additive Decomposition Snack Roti Seruni</i>	56
Tabel 5.21. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Stik Pedes Jaipong</i>	56
Tabel 5.22. <i>Forecasting Metode Additive Decomposition Snack Stik Pedes Jaipong</i>	57
Tabel 5.23. <i>Perbandingan Hasil Forecasting Error Snack Wafer Nissin</i>	57
Tabel 5.24. <i>Forecasting Metode Multiplicative Decomposition Snack Wafer Nissin</i>	58
Tabel 6.1. Hasil EOQ Setiap Jenis <i>Snack</i>	61
Tabel 6.2. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack Sus Bulat</i>	63
Tabel 6.3. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack Piscok Aroma</i>	63
Tabel 6.4. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack Peyek Rebon</i>	64
Tabel 6.5. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack Wafer Nissin</i>	64

Tabel 6.6. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Bakso Pedes An	65
Tabel 6.7. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> K Campur Enasuke	65
Tabel 6.8. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Klanting Jagung	66
Tabel 6.9. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Stik Pedes Jaipong	66
Tabel 6.10. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Kacang Sangan	67
Tabel 6.11. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Pilus Ngebut	67
Tabel 6.12. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Roti Ring	68
Tabel 6.13. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Roti Seruni	68
Tabel 6.14. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Sus Bulat	69
Tabel 6.15. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Piscok Aroma	69
Tabel 6.16. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Peyek Rebon	70
Tabel 6.17. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Wafer Nissin	70
Tabel 6.18. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Bakso Pedes An	71
Tabel 6.19. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> K Campur Enasuke	71
Tabel 6.20. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Klanting Jagung	72
Tabel 6.21. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Stik Pedes Jaipong	72
Tabel 6.22. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Kacang Sangan	73
Tabel 6.23. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Pilus Ngebut	73
Tabel 6.24. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Roti Ring	74
Tabel 6.25. Simulasi 2 Persediaan <i>Stock Snack</i> Roti Seruni	74
Tabel 7.1. Perbandingan Biaya <i>Order</i> 2022	76
Tabel 7.2. Perbandingan Biaya Persediaan 2022	76
Tabel 7.3. Perbandingan Biaya <i>Dead Stock</i> 2022	77
Tabel 7.4. Perbandingan Total Biaya Pengeluaran Simulasi 1 dan Simulasi 2 Tahun 2022	78
Tabel 7.5. Jadwal <i>Order Snack</i> pada Tahun 2022	80
Tabel 7.6. Perbandingan Data Jumlah <i>Order</i> Aktual dengan Simulasi	81

Tabel 7.7. Jumlah <i>Dead Stock</i> Setiap Jenis <i>Snack</i> Hasil Simulasi	82
Tabel 7.8. Perbandingan <i>Dead Stock</i> Data Aktual dan Simulasi	83
Tabel 7.9. Jenis <i>Snack</i> yang Memenuhi CSF	84
Tabel 7.10. Jenis <i>Snack</i> yang Tidak Memenuhi CSF	84
Tabel 8.1. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Sus Bulat	85
Tabel 8.2. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Piscok Aroma	85
Tabel 8.3. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Peyek Rebon	86
Tabel 8.4. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Wafer Nissin	86
Tabel 8.5. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Bakso Pedes An	86
Tabel 8.6. Hasil Peramalan Permintaan 2023 K Campur Enasuke	87
Tabel 8.7. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Klanting Jagung	87
Tabel 8.8. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Stik Pedes Jaipong	87
Tabel 8.9. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Kacang Sangan	88
Tabel 8.10. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Pilus Ngebut	88
Tabel 8.11. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Roti Ring	88
Tabel 8.12. Hasil Peramalan Permintaan 2023 Roti Seruni	89
Tabel 8.13. Hasil EOQ <i>Snack</i> Tahun 2023	89
Tabel 8.14. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Sus Bulat 2023	90
Tabel 8.15. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Piscok Aroma 2023	91
Tabel 8.16. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Peyek Rebon 2023	91
Tabel 8.17. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Wafer Nissin 2023	92
Tabel 8.18. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Bakso Pedes An 2023	92
Tabel 8.19. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> K Campur Enasuke 2023	93
Tabel 8.20. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Klanting Jagung 2023	93
Tabel 8.21. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Stik Pedes Jaipong 2023	94
Tabel 8.22. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Kacang Sangan 2023	94
Tabel 8.23. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Pilus Ngebut 2023	95

Tabel 8.24. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Roti Ring 2023	95
Tabel 8.25. Simulasi 1 Persediaan <i>Stock Snack</i> Roti Seruni 2023	96
Tabel 8.26. Jumlah dan Biaya <i>Order</i> Tahun 2023	96
Tabel 8.27. Biaya Persediaan Tahun 2023	97
Tabel 8.28. Jumlah dan Biaya <i>Dead Stock</i> Tahun 2023	97
Tabel 8.29. Total Biaya Pengeluaran Tahun 2023	98
Tabel 8.30. Perbandingan Jumlah <i>Order</i> dan Permintaan pada Tahun 2023	100



DAFTAR GAMBAR

	HAL
Gambar 3.1. Diagram Alir Langkah Penelitian	15
Gambar 3.2. Diagram Alir Tahap Identifikasi Temuan Masalah	16
Gambar 3.3. Diagram Alir Tahap Ruang Lingkup Permasalahan	19
Gambar 3.4. <i>Interrelationship Diagram</i>	20
Gambar 3.5. <i>Eisenhower Matrix</i> Toko Grosir <i>Snack X</i>	20
Gambar 3.6. Diagram Alir Tahap Pembangkitan Alternatif Solusi	22
Gambar 3.7. Diagram Alir Tahap Pemilihan Solusi	24
Gambar 3.8. Diagram Alir Tahap Perancangan Solusi Peramalan	26
Gambar 3.9. Diagram Alir Tahap Perancangan Solusi EOQ	27
Gambar 3.10. Diagram Alir Tahap Perancangan Solusi Perbandingan Simulasi	27
Gambar 3.11. Diagram Alir Tahap Rencana Implementasi	29
Gambar 4.2. Grafik Total Penjualan Produk di Tahun 2022	34
Gambar 5.1. Pola Data Penjualan Sus Bulat (ata) 2022	42
Gambar 5.2. Pola Data Penjualan Bakso Pedes An (bas2) 2022	42
Gambar 5.3. Pola Data Penjualan K Campur Enasuke (ce) 2022	43
Gambar 5.4. Pola Data Penjualan Klanting Jagung (kljg) 2022	43
Gambar 5.7. Pola Data Penjualan Kacang Sangan (ks) 2022	43
Gambar 5.9. Pola Data Penjualan Pilus Ngebut (pn) 2022	44
Gambar 5.10. Pola Data Penjualan Piscok Aroma (psc) 2022	44
Gambar 5.11. Pola Data Penjualan Peyek Rebon (rpy2) 2022	44
Gambar 5.12. Pola Data Penjualan Roti Ring (rr) 2022	45
Gambar 5.13. Pola Data Penjualan Roti Seruni (ser) 2022	45
Gambar 5.15. Pola Data Penjualan Stik Pedes Jaipong (spj) 2022	45
Gambar 6.16. Pola Data Penjualan Wafer Nissin (wn) 2022	46

INTISARI

Toko grosir *snack* X merupakan sebuah UMKM yang menjual berbagai macam jenis makanan ringan secara grosir atau *wholesale*. Toko grosir *snack* X memiliki lebih dari 100 jenis *snack* yang memiliki pasar di beberapa kota seperti Yogyakarta, Solo, Semarang, Klaten, dan Magelang. Toko ini memiliki rata-rata penjualan produk *snack* sebanyak 29.52 bal setiap bulannya. Akan tetapi, tidak semua jenis produk *snack* yang dijual oleh toko grosir X ini memiliki jumlah yang tinggi setiap bulannya. Hal ini menyebabkan munculnya permasalahan di dalam gudang untuk beberapa jenis *snack* yang memiliki penjualan rendah. Produk *snack* yang memiliki tingkat penjualan rendah merupakan produk *snack* yang hanya terjual sebanyak kurang dari 50-60 bal per bulannya. Terdapat 12 jenis *snack* yang memiliki tingkat penjualan sedikit dan menyebabkan adanya penumpukan stok di dalam gudang karena permintaan yang rendah. Penumpukan stok ini dikarenakan *owner* dari toko ini yang tidak memiliki jumlah *order* yang pasti pada saat melakukan pemesanan *snack* dari supplier, sehingga menyebabkan adanya *dead stock* dari penumpukan stok yang tidak terjual. Jumlah dari pemesanan yang tidak pasti ini juga dikarenakan tidak adanya data akhir persediaan produk di setiap bulannya, sehingga jumlah pemesanan yang dilakukan hanya berdasarkan perkiraan saja.

Kegiatan penelitian ini diawali dengan melakukan observasi dan pengumpulan data yang dilakukan selama 4 bulan untuk melihat data persediaan yang tercatat dari bulan Januari sampai dengan Desember 2022. Data yang telah didapatkan ini kemudian diolah untuk melihat pola permintaan data yang kemudian dianalisis menggunakan metode peramalan seperti *exponential smoothing*, *moving average*, *additive decomposition*, dan *multiplicative decomposition*. Hasil dari peramalan tersebut kemudian dihitung menggunakan simulasi persediaan untuk menentukan jumlah *order* dan frekuensi *order* yang paling optimal selama satu tahun menggunakan metode EOQ atau (*Economic Order Quantity*)

Berdasarkan hasil perbandingan peramalan, didapatkan metode *additive decomposition* dan *multiplicative decomposition* yang dipilih karena memiliki nilai *error* yang paling kecil. Selanjutnya pada simulasi perhitungan persediaan menggunakan data peramalan dan penentuan jumlah serta frekuensi *order* menggunakan metode EOQ, didapatkan jumlah dan frekuensi *order* yang telah terstruktur karena dapat terlihat sisa stok yang tersedia untuk setiap bulannya dan juga jumlah sisa stok setiap *snack* yang terdapat di dalam gudang. Data hasil simulasi ini kemudian dilakukan perbandingan dengan data aktual untuk melihat selisih jumlah *order* dan *dead stock* yang dihasilkan. Hasil yang didapatkan dari perbandingan ini adalah rata-rata penurunan jumlah *dead stock* sebesar 10% dari yang sebelumnya sebanyak 41 bal menjadi sebanyak 24 bal. Selanjutnya juga terjadi penurunan jumlah *order* rata-rata sebanyak 11.71% dari yang sebelumnya sebanyak 147 bal menjadi 130 bal. Lalu terakhir adalah penurunan rata-rata biaya *order* sebesar 11.68% dari yang sebelumnya sebesar Rp. 15,340,876 menjadi Rp. 13,549,000 per tahunnya.

Kata kunci: *Dead Stock*, Jumlah Order, Peramalan, Simulasi Persediaan, *Economic Order Quantity*