

INTISARI

Industri makanan saat ini terutama industri pembuatan roti dituntut mampu untuk menyediakan makanan yang tersedia dengan baik pada saat pelanggan hendak membelinya. Dengan kata lain ketersediaan dari sebuah produk sangat penting diperhatikan, sebab tanpa ketersediaan, tidak ada pula aktifitas jual beli. Artinya tidak ada pemasukan bagi perusahaan. Jika tidak ada pemasukan pada perusahaan berarti perusahaan tidak akan memperoleh keuntungan dengan maksimal. Studi ini bertujuan untuk menambah akurasi dari ketersediaan produk melalui metode peramalan permintaan dalam rangka untuk mencapai efektifitas serta efisiensi dalam produksi serta meminimalkan terjadinya retur pada Outlet Wiyung, yaitu salah satu outlet pada ILO Bakery di kota Surabaya.

Studi ini menggunakan metode *Exponential Smoothing*. Metode ini berfokus pada penanggulangan permintaan pada masa depan dengan melakukan peramalan yang adalah sebagai gambaran tentang pembelian oleh pelanggan di masa mendatang dengan menggunakan data masa lampau sebagai gambaran dasar untuk mengambil keputusan produksi roti yang hendak dijual kepada pelanggan.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan metode *Exponential Smoothing* pada ILO Bakery dapat menyelesaikan permasalahan retur roti pada outlet tersebut yang tidak terkendali. Lewat penelitian ini diharapkan bahwa perusahaan dapat mengimplementasikan metode *Exponential Smoothing* untuk menanggulangi retur penjualan roti.

Kata kunci : Permintaan, Peramalan Permintaan, *Exponential Smoothing*.

ABSTRACT

The food industry is currently mainly industrial bread making supposedly able to provide good food available at the time the customer wanted to buy it. In other words, the availability of a product is very important to note, because without the availability, there is also no purchasing activities thus there is no income in a company. It means the company will not obtain the maximum benefit. This study aims to increase the accuracy of product availability through methods of forecasting demand to achieve effectiveness and efficiency in production and to minimize the occurrence of returns on Wiyung Outlet, which is one of the outlets on the ILO Bakery in the city of Surabaya.

This study uses a method called Exponential Smoothing. This method focuses on the prevention of future demand by forecasting which is a picture of a purchase by customers in the future by using the data of the past as the basis for making decisions picture production of bread to be sold to customers.

The results of this study indicate that the application of the ILO Bakery by Exponential Smoothing method to solve the problem of returns Bakery bread at these outlets that are not controlled. Through this research is expected that the company can implement Exponential Smoothing method for tackling bread sales returns.

Key Words : Demand, Forecasting Demand, Exponential Smoothing.