

Pengembangan Model Manajemen Persediaan Berdasarkan Peringatan Kualitas pada Karakteristik Perishable Goods dengan Pendekatan Logika Fuzzy = The Development of Inventory Management Models Based Quality Warnings on Characteristics of Perishable Goods with A Fuzzy Logic Approach.

Veneshia Dian Prameswari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20504435&lokasi=lokal>

Abstrak

Pemilahan sayuran sangat penting dilakukan untuk mendapatkan sayuran yang berkualitas saat di terima oleh pelanggan. Dengan demikian, suatu perusahaan dapat dikaitkan dengan ketepatan pengambilan keputusan dalam keseimbangan permintaan dan persediaan. Logika fuzzy digunakan sebagai membantu mendefinisikan dengan cara kerja yang tepat dan jelas dalam proses pemilahan sayuran. Pertama, analisis ABC untuk mengklasifikasikan sayuran yang akan diprioritaskan terlebih dahulu berdasarkan pendapatan penjualan yang tertinggi. Kedua, menggunakan fuzzy inference system mengembangkan model dengan Takagi-Sugeno berdasarkan karakteristik sayuran dari kualitas terhadap visual dan temperatur untuk mengetahui kesegaran sayuran bahwa sebagai peringatan dalam kualitas sudah mulai menandakan mulai memburuk kondisi kesegaran sayuran. Ketiga, melakukan pengujian dengan Fuzzy Associative Memory (FAM) pada dua pengujian yaitu ikut dijadikan sebagai aturan dan tidak ikut dijadikan sebagai aturan. Hasil dari perhitungan dengan FAM bahwa dijadikan sebagai batas maksimal jumlah hari yang diinginkan dalam kondisi kesegaran sayuran. Model ini diimplementasikan dengan membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai alur peringatan kualitas pada proses pemilahan barang agar pengendalian persediaan dapat meminimalisir terjadinya kerusakan barang karena kualitas buruk yang menyebabkan perusahaan akan mengalami kehilangan penjualan.

<hr>

Sorting vegetables is very important to get quality vegetables when received by customers. Thus, a company can be associated with the accuracy of decision making in the balance of demand and supply. Fuzzy logic is used as helping to define the proper and clear way of working in the process of sorting vegetables. First, ABC analysis to classify vegetables that will be prioritized based on the highest sales revenue. Second, using a fuzzy inference system develops a model with Takagi-Sugeno based on the characteristics of vegetables from the quality of the visual and temperature to determine the freshness of vegetables that as a warning in quality has begun to indicate deteriorating conditions of vegetable freshness. Third, do the testing with Fuzzy Associative Memory (FAM) in two tests, which are also used as rules and not as rules. The results of calculations with FAM that serve as a maximum limit of the number of days desired in conditions of vegetable freshness. This model is implemented by making the Standard Operating Procedure (SOP) as a quality warning flow in the process of sorting goods so that inventory control can minimize the occurrence of damage to goods due to poor quality that causes the company will suffer a loss of sales.