

ABSTRAK

PT Kashibu Jaya adalah perusahaan waralaba (*franchise*) dan juga sekaligus perusahaan manufaktur dibidang kuliner dengan memproduksi bahan baku *fried chicken*. Bahan baku yang diproduksi adalah ayam marinasi dan juga tepung bumbu yang nantinya akan di dijual ke mitra dagang. Perusahaan menggunakan sistem *make-to-order* untuk pemesanannya. Permasalahan yang terjadi pada PT Kashibu Jaya adalah terjadinya kehilangan penjualan (*lost sales*). Kehilangan penjualan sebesar Rp. 57,228,243.06 karena tingkat persediaan tidak dapat memenuhi permintaan (*stockout*) sehingga dapat mengurangi profit dari perusahaan. Penanganan masalah ini masih secara konvensional di dalam perusahaan sehingga pada penelitian ini akan dilakukan perancangan kebijakan persediaan menggunakan MRP dengan teknik *lot sizing* LFL, LUC, LTC, POQ, dan Wagner-Whitin. Dengan menghitung menggunakan MRP akan didapat biaya paling optimal yaitu menggunakan Teknik *lot sizing* Wagner-Whitin yaitu sebesar Rp. 2,256,966.34. Sehingga mengalami penurunan biaya sebesar 96.14% dari sebelumnya sejumlah Rp. 58,428,353.

Kata Kunci : *franchise*, kebijakan persediaan, *stockout*, *safety stock*, MRP, *lot sizing*