

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Setiap perusahaan yang didirikan pasti memiliki produk yang dihasilkan atau ditawarkannya kepada pasar, baik berbentuk barang atau jasa. Untuk menghasilkan produk tersebut dibutuhkan penyediaan berbagai sumber daya, salah satunya adalah sumber daya bahan baku (*material* atau *ingredients*). Bahan baku merupakan kebutuhan yang sangat penting karena proses produksi sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku agar prosesnya tetap berjalan dengan lancar.

Untuk usaha yang bergerak dalam bidang kuliner salah satunya katering dimana berbagai jenis bahan baku diolah menjadi menu, adakalanya dalam penyediaan bahan baku, katering menghadapi keterbatasan kemampuan seperti kesulitan dalam menaksir jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk setiap komponen yang diperlukan dalam menyelesaikan suatu produk akhir. Kemampuan untuk menaksir kebutuhan bahan baku sangat penting demi menunjang operasionalnya secara efisien dan efektif sehingga pemborosan yang dapat meningkatkan biaya dapat dihindari. Dalam penelitian ini penulis akan membandingkan sistem perusahaan (konvensional) dengan penggunaan metode perencanaan kebutuhan material atau (MRP). Pemenuhan jawaban atas rumusan masalah yang diteliti, penulis simpulkan sebagai berikut:

1. Menu-menu yang dijual di Dalaraos Katering terdiri dari aneka macam menu-menu yang memiliki cita rasa khas sunda dan *western*. Menu yang ada di Dalaraos Katering sendiri terbagi menjadi dua, yaitu menu untuk nasi kotak dan menu prasmanan yang terdiri dari beberapa paket dan harga yang bervariasi, mulai dari Rp.19,000 hingga Rp.38,000,-. Namun untuk penelitian penulis lebih menitik beratkan pada menu nasi kotak. Bahan baku yang digunakan dalaraos katering untuk mengolah produknya terdiri dari 126 item yang terbagi kedalam dua kategori, pertama bahan baku (*perishables*), kedua bahan baku (*groceries*).

Bahan baku *perishables* dibeli dua sampai satu hari sebelum pengiriman produk agar menjaga kesegaran produknya, untuk bahan *Groceries* dipesan minimal seminggu dua kali. Pihak katering dalam pembelian bahan baku yang dibutuhkan membelinya dari pedagang pasar yang memang sudah menjadi langganannya. Perencanaan kebutuhan bahan baku di Dalaraos katering dilakukan dengan mengandalkan kemampuan seseorang dalam menafsirkan kebutuhan bahan baku, karena masih kurangnya pencatatan dan pembukuan yang sudah terkomputerisasi.

2. Sebagai katering yang produktif melayani permintaan konsumennya. Peramalan permintaan sangat diperlukan untuk menunjang operasional dan respon yang cepat terhadap permintaan konsumen. Metode peramalan yang digunakan penulis yaitu metode single moving average (empat periode) dan metode exponential smoothing ($\alpha = 0.2$). kedua metode ini selanjutnya akan dibandingkan dengan melihat nilai MAD (*mean absolute demand*), MSE (*mean square error*), dan SE (*standard error*) memiliki nilai yang paling kecil dari kedua metode. Peramalan permintaan memang diperlukan untuk memprediksi kondisi permintaan pasar dimasa mendatang, namun penggunaannya sendiri memang harus disesuaikan dengan kondisi kenyataan pasarnya. Berdasarkan perhitungan, diketahui kedua metode peramalan tersebut bisa digunakan untuk ancap-ancang pembelian kebutuhan *groceries* maupun beberapa kebutuhan *perishables*. Namun melihat perbandingan data antara peramalan dengan aktualnya yang menghasilkan data fluktuaktif (naik-turun), maka peramalan ini tidak bisa dijadikan patokan utama pembelian melainkan dibutuhkan juga informasi mengenai keadaan persediaan untuk menjaga agar persediaan tidak dalam keadaan berlebihan maupun kekurangan.
3. Implikasi manual MRP pada biaya produksi dan profitabilitas di Dalaraos Katering selama empat bulan diperoleh kesimpulan yaitu biaya produksi yang sudah diterapkan MRP nilainya mengalami penurunan sedangkan profitnya

meningkat. Berdasarkan keterangan tersebut dapat kita lihat sebuah pola dimana jika biaya produksi turun maka profit meningkat begitu pula sebaliknya. Dari sesudah penggunaan metode MRP biaya produksi turun sebesar 1% dan profit meningkat 1%, dimana kelebihan dari 1% ini ternyata bisa memberikan tambahan keuntungan sebanyak Rp.27,463,541 selama 4 bulan. Dapat juga dikatakan sebulannya perusahaan dapat menghemat sebesar Rp.6,865,885. Berdasarkan uji hipotesis yang sudah dilakukan, disimpulkan bahwa terdapat perbedaan secara signifikan antara biaya produksi dan profit metode konvensional dengan yang menggunakan metode MRP. Dengan kata lain setelah menggunakan metode MRP, nilai biaya produksi menurun dan profit meningkat. Sehingga perbandingan akan kedua sistem tersebut mendapatkan hasil bahwa sistem *Manual Requirement Planning* dapat meminimalkan biaya produksi dan menaikkan keuntungan dari Rp.404,236,195 menjadi Rp.431,669,737, selama empat bulan. Selain itu setelah penggunaan metode MRP didapati manfaat seperti, memudahkan katering menganalisis proyeksi perencanaan bahan baku pada rentang periode waktu tertentu, memudahkan perhitungan bahan-baku terhadap tiap-tiap jenis bahan dan memudahkan pengelolaan persediaan (*inventory*).

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas saran-saran yang dapat diberikan kepada perusahaan antara lain:

1. Sebaiknya pencatatan data transaksi, pembukuan, dan pencatatan mengenai ukuran-ukuran baku seperti standar resep, standar porsi, standar *food cost*, mulai dilakukan kedalam sistem yang telah terkomputerisasi dengan baik dan tertib, ini diperlukan dibanding dengan mengandalkan daya ingat dan catatan tertulis. Sehingga melalui pencatatan yang terkomputerisasi ini perusahaan dapat melakukan tindakan pengawasan dan koreksi yang diperlukan bila terjadi penyimpangan pada target yang ditentukan melalui analisis pencatatan terkomputerisasi, serta penentuan ukuran baku ini merupakan landasan perusahaan dalam menentukan kebijakan dalam perencanaan kebutuhan material yang nantinya akan sangat berpengaruh terhadap biaya-biaya. Pada kondisi ini manajemen dapat segera mengambil tindakan koreksi sehingga laba, mutu produk, maupun harga pokok tetap sesuai dengan target yang ditentukan. Untuk pembelian bahan baku walaupun masih menggunakan pedagang pasar, ada baiknya jika pihak catering mulai menerapkan sistem kontrak dimana antara supplier dan catering bernegosiasi mengenai sistem termin pembayaran (kredit atau tunai), harga, kualitas, dan waktu penyerahan, yang sama-sama saling menguntungkan dimana kedua pihak dapat mengembangkan pasar masing-masing.
2. Berdasarkan keterangan diatas, sebaiknya mulai dilakukan perekapan mengenai berapa banyak kebutuhan yang dipesan, digunakan, dan disimpan di gudang, karena keterangan ini akan mempengaruhi berapa banyak kebutuhan bersih yang harus dibeli. Selain itu perekapan tersebut juga akan membantu perusahaan untuk menentukan berapa biaya yang digunakan perusahaan pada biaya pemesanan dan biaya penyimpanan (biaya persediaan).

3. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, menghasilkan kesimpulan bahwa MRP yang diterapkan di catering dapat menekan biaya produksi sebesar 1% , pengurangan biaya tersebut terjadi pada lini biaya bahan baku dan biaya persediaan. Dari angka persentase itu perusahaan bisa memperoleh tambahan keuntungan yang nantinya bisa digunakan perusahaan sebagai pengembangan produk atau pengembangan usaha agar lebih maju. Mengingat sangat pentingnya profit bagi perusahaan karena kaitannya dengan peningkatan perusahaan maka metode MRP ini bisa diterapkan pada catering sebagai masukan dari penulis untuk meningkatkan kinerja perusahaan dan dapat dijadikan alternatif perusahaan untuk membantu menafsirkan kebutuhannya.