

BAB V

KESIMPULAN, SARAN DAN IMPLIKASI

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai Aplikasi Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Terhadap Total Biaya Persediaan Bahan Baku Makanan Di Banana Inn Hotel Bandung maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah kebutuhan dan pembelian bahan baku makanan di Banana Inn Hotel Bandung memiliki 111 item yang meliputi kelompok *poultry, cheese, juice, pantry, sugar, fruit cocktail, nut, fat & oil, sauce, rice, spices, flour product*, kerupuk, *pastry supplies*. Dengan biaya persediaan meliputi biaya pemesanan sebesar Rp. 9.830,51 per bulan dan biaya penyimpanan sebesar 2%.
2. Total biaya persediaan bahan baku makanan berdasarkan metode yang dilakukan oleh perusahaan periode Desember 2015 – Maret 2016 sebesar Rp. 11.168.583,00 sedangkan persediaan bahan baku makanan dengan menggunakan metode EOQ periode Desember 2015 – Maret 2016 sebesar Rp. 9.397.020,23
3. Terdapat selisih antara metode yang dilakukan oleh perusahaan dengan metode EOQ yaitu sebesar Rp. 1.990.642,77 dan memberikan efisiensi total biaya persediaan bahan baku sebesar 17,5%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai Aplikasi Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Terhadap Total Biaya Persediaan Bahan Baku Makanan Di Banana Inn Hotel Bandung, adapun saran – saran yang dapat menjadi pertimbangan, yaitu :

1. Pengawasan dalam proses penyimpanan bahan baku makanan yang terdapat di gudang dengan cara pengecekan *expired date*, pengecekan kemasan, penerapan metode FIFO (*First In First Out*) dan melaksanakan pengecekan dan ditulis pada *bin card*.
2. Pengontrolan frekuensi pesan dan jumlah pemesanan agar tidak terjadi penumpukan barang di gudang dengan cara mengecek kebutuhan bahan baku, pemesanan bahan baku dan kedatangan bahan baku setiap harinya.
3. Diharapkan perusahaan menerapkan metode EOQ agar dapat mengefisiensikan total biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan.
4. Disarankan apabila akan melaksanakan penelitian menggunakan metode EOQ di Banana Inn Hotel untuk meneliti pada bahan baku makanan *perisable*.

5.3 Implikasi

Sehubungan dengan faktor kurangnya pengendalian bahan baku makanan yang terdapat pada *general store* pada Banana Inn Hotel Bandung pada total biaya persediaan, maka implikasi yang mestinya dilakukan dengan menggunakan metode EOQ yang merupakan metode untuk mengendalikan bahan baku makanan, hasil dari penelitian ini menimbulkan selisih antara metode EOQ dengan metode perusahaan dan metode EOQ lebih efisien. Apabila EOQ diterapkan pada Banana Inn Hotel Bandung akan menimbulkan efisiensi terhadap biaya yang dikeluarkan.