

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis yang telah penulis lakukan dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam menjalankan suatu usaha kuliner yang merupakan suatu perusahaan manufaktur, perusahaan harus mampu mengendalikan ketersediaan bahan baku, karena hal tersebut merupakan suatu upaya agar perusahaan dapat menerima permintaan konsumen yang kompleks, serta agar perusahaan dapat mengendalikan kelancaran produksi secara optimal. Perusahaan yang mampu mengendalikan ketersediaan bahan baku akan mampu mengontrol setiap biaya yang dikeluarkan untuk persediaan bahan baku secara efektif sehingga tidak menimbulkan kerugian bagi perusahaan dan meningkatkan profit.

Restoran Kampung Daun merupakan restoran sunda yang sudah lama berdiri dan cukup terkenal dikalangan masyarakat, baik masyarakat daerah, luar kota maupun mancanegara. Restoran Kampung Daun selalu berupaya memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen, dan selalu berusaha memenuhi kebutuhan para pelanggan yang datang untuk menikmati menu dan suasana Kampung Daun yang khas. Dalam memenuhi kebutuhan konsumen, Restoran Kampung Daun memiliki metode dalam merencanakan kebutuhan bahan baku namun masih berdasarkan asumsi dan perkiraan. Mengetahui hal tersebut penulis pun mencoba dalam penelitian ini untuk memperoleh temuan untuk mendapatkan jawaban dari beberapa masalah berikut :

1. Gambaran persediaan dan biaya persediaan bahan baku pada Restoran Kampung Daun.

Persediaan Bahan Baku Restoran Kampung Daun yang penulis teliti pada penelitian ini adalah data persediaan 49 item bahan baku. Alasan peneliti penulis hanya mengolah data 49 item pada empat bulan tersebut adalah karena kurang lengkapnya data seluruh persediaan bahan baku Restoran Kampung Daun yang tersedia yang bisa dianalisis. 49 item tersebut terdiri dari beberapa material yang telah diklasifikasikan yaitu *Beef, Prawn, Egg, Cheese, Pantry, Fat, & Oil, Sauce, Flour Products, Pastry Supplies, Vegetable, Spices*, dan *Rice*. Persediaan bahan baku tersebut memiliki tingkat kebutuhan dan pembelian yang berbeda-beda sesuai dengan permintaan pelanggan.

Biaya Persediaan bahan baku Restoran Kampung Daun terdiri atas biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Biaya pemesanan untuk setiap item bahan baku adalah **Rp. 9.863,01** per bulan dan Biaya penyimpanan untuk setiap item bahan baku sebesar 2 % dari harga bahan baku per item. Total biaya persediaan bahan baku berdasarkan metode perusahaan adalah **Rp. 11.631.592,10**.

2. Implikasi dari Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan pengaruhnya terhadap total biaya persediaan pada Restoran Kampung Daun.

Implikasi Metode *Economic Order Quantity* memberikan pengaruh dan menyebabkan adanya perbedaan terhadap kuantitas bahan baku yang dipesan dan frekuensi pesan. Dampaknya cara perhitungan total biaya pemesanan, total biaya penyimpanan, dan biaya persediaan berbeda dengan metode perusahaan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis di Restoran Kampung Daun, penulis menyimpulkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat diterapkan di Restoran Kampung Daun, metode EOQ dapat mempermudah perusahaan dalam merencanakan pembelian bahan baku, dan meminimumkan total biaya persediaan bahan baku. Dengan menggunakan

metode *EOQ* total biaya persediaan bahan baku adalah sebesar **Rp. 10.744.485,23**.

3. Perbandingan antara metode *Economic Order Quantity* dengan metode pengendalian persediaan Restoran Kampung Daun terhadap efisiensi total biaya persediaan bahan baku.

Berdasarkan penelitian penulis, terbukti metode *EOQ* lebih efisien dibanding metode perusahaan dalam efisiensi total biaya persediaan bahan baku selama bulan september – desember 2016. Total biaya persediaan bahan baku yang semula sebesar **Rp.11.631.592,10** berkurang menjadi **Rp. 10.744.485,23**, dengan selisih perbedaan biaya sebesar **Rp. 857.987,12**. Sehingga memberikan efisiensi total biaya persediaan sebesar **7,63 %**.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis, adapun beberapa saran yang ingin penulis sampaikan kepada Restoran Kampung Daun.

1. Perusahaan harus mampu meningkatkan upaya dalam mengendalikan ketersediaan bahan baku secara optimal. Selain itu, perusahaan harus mencatat setiap data yang berkaitan dengan keseluruhan bahan baku. Seperti data pembelian bahan baku, masih banyak bahan baku yang tidak tercatat secara menyeluruh sehingga perusahaan kesulitan dalam merencanakan jumlah kuantitas yang harus dibeli setelahnya, dan menggunakan asumsi dalam memesan bahan baku. Hal tersebut tentunya dapat merugikan perusahaan dengan tidak terkendalinya pengeluaran biaya pemesanan maupun biaya penyimpanan bahan baku. Namun jika pencatatan bahan baku lengkap dan tertata rapih maka perusahaan dapat memperkecil kemungkinan kekurangan bahan baku, dan kelebihan bahan baku. Dengan melihat *stock* persediaan dari setiap bahan baku perusahaan dapat menganalisa situasi terkini dari persediaan setiap

bahan baku, sehingga bila perusahaan berasumsi pun, asumsinya tidak akan menghambat kelancaran produksi.

2. Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dapat diterapkan sebagai salah satu upaya mengendalikan ketersediaan bahan baku, dengan teori yang sudah ada, perusahaan dapat menghitung intensitas pembelian bahan baku dalam satu periode, dan dapat memenuhi kebutuhan operasional perusahaan. Namun, yang terpenting adalah kelengkapan data persediaan itu sendiri, setiap transaksi, setiap bahan baku yang rusak, dan aspek lain yang berkaitan dengan persediaan bahan baku harus dapat dicatat dan merupakan data yang aktual. Dengan menerapkan metode *EOQ* sebagai pengganti metode pengendalian bahan baku konvensional perusahaan, Restoran Kampung Daun dapat meminimumkan biaya-biaya yang berkaitan dengan persediaan dan dapat memperlancar aktifitas produksi bahan baku. Seperti yang telah penulis teliti, metode *EOQ* dapat menghemat total biaya persediaan perusahaan dengan selisih sebesar **7,63 %**.
3. Saran untuk peneliti yang akan melaksanakan penelitian untuk mengendalikan ketersediaan bahan baku di Restoran Kampung Daun, untuk mencoba melakukan penelitian eksperimental menggunakan metode yang lain seperti metode *just in time (JIT)*, *Material Requirement Planning (MRP)*, ataupun yang lainnya agar dapat dibandingkan hasilnya dengan penelitian yang telah dilakukan oleh penulis. Dan untuk peneliti yang akan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* pada objek penelitian yang lain, disarankan untuk meneliti persediaan bahan baku pada Industri yang memiliki jumlah permintaan yang lebih statis seperti perusahaan catering *Freeport* yang membutuhkan biaya penyimpanan pada proses produksinya karena harus menyewa tempat penyimpanan, atau industri roti dan lain sebagainya agar penerapan Metode *EOQ* dapat diterapkan secara komprehensif.

