

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah mengumpulkan dan mengolah data, dapat disimpulkan bahwa ketersediaan bahan baku diperusahaan jasa kuliner menjadi faktor penentu dalam proses produksi yang sedang berlangsung, yaitu:

1. Persediaan unit dan biaya persediaan bahan baku pada Larut Malam Kopi Bandung selama periode bulan September – Desember 2020 untuk bahan baku *groceries* terdiri dari 35 item dan bahan baku *perishable* terdiri dari 22 item untuk total biaya persediaan didapatkan dari penjumlahan total biaya penyimpanan dan total biaya pemesanan selama satu periode, untuk bahan baku *groceries* menurut perusahaan adalah Rp 4,688,538.55 dan bahan baku *perishable* Rp 3,172,366.65.
2. Hasil metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam pembelian bahan baku terhadap total biaya persediaan bahan baku pada Larut Malam Kopi Bandung selama periode bulan September – Desember 2020 dengan menggunakan metode EOQ total biaya persediaan bahan baku yang bisa diefisiensikan untuk bahan baku *groceries* sebesar Rp 1,219,106.51 dan bahan baku *perishable* sebesar Rp 318,623.59.
3. Perbandingan menggunakan metode EOQ dengan metode konvensional yang terdapat di Larut Malam Kopi Bandung dalam pembelian bahan baku terhadap efisiensi total biaya persediaan bahan baku pada periode bulan September – Desember 2020. Dapat disimpulkan bahwa efisiensi biaya persediaan menjadi 74 % untuk bahan baku *groceries* dan 89,96 % untuk bahan baku *perishable*.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat penulis sampaikan kepada perusahaan berdasarkan kesimpulan diatas yaitu sebagai berikut:

1. Perusahaan harus memperhatikan kebutuhan dari bahan baku sehingga perlu memiliki sistem *control* yang baik dalam perencanaan pembelian bahan baku untuk proses produksi.

Pihak manajemen harus bisa dapat memprediksi hasil penjualan untuk periode berikutnya agar perusahaan mengetahui berapa banyak jumlah bahan baku yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan dalam proses produksi. Dalam penggunaan bahan baku perlu disesuaikan dengan kebutuhan atau takaran tiap masing-masing menu agar menu yang akan diproduksi tidak berlebihan atau tidak melebihi porsi tersebut. Dengan demikian, perusahaan dapat mengoptimalkan biaya yang akan dikeluarkan dan mendapatkan laba atau keuntungan yang lebih besar dari sebelumnya. Beberapa teknik yang dapat diterapkan diperusahaan sebagai berikut:

- a. Pengendalian atau kontrol yang ketat dari kiriman barang yang masuk
- b. Pengendalian atau kontrol yang efektif dari semua barang yang keluar dari *storage*
- c. Seleksi karyawan yang baik, pelatihan karyawan, dan juga penerapan disiplin yang baik.

Perusahaan harus membuat catatan atau pendataan yang lebih baik dan ditulis dalam *bin card*. Agar dapat membantu perusahaan dengan mudah menganalisa keadaan perusahaan sehingga proses operasional produksi berjalan dengan lancar.

2. Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat segera diimplementasikan dan berjalan dengan lancar jika semua pencatatan yang terkait dengan pembuatan metode EOQ tersedia. Disiplin dan penerapan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) yang disusun oleh manajemen perusahaan dapat dilakukann oleh seluruh karyawan. Dengan begitu penerapan metode EOQ ini dapat diterapkan dengan baik dan lancar di Larut Malam Kopi Bandung.