

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pengolahan data dan pembahasan yang telah dikemukakan sebelumnya, penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Secara umum sistem *Just In Time* bahan baku ayam pada restoran Koka sudah berjalan cukup baik walaupun belum optimal. Masih banyak kesalahan-kesalahan dari pihak supplier selaku pemasok bahan baku dan dari manajemen restoran Koka. Dari sisi supplier adalah supplier masih kurang bisa mengatur distribusi dan penjadwalan pengiriman bahan baku yang menyebabkan sering tidak sesuai bahan baku dengan kebutuhan serta sering terjadinya keterlambatan dalam pengiriman. Dan dari sisi manajemen restoran kurang memberikan pemberian kualitas data yang lengkap mengenai penjadwalan pengiriman.
2. Secara umum biaya produksi restoran Koka periode Oktober 2010 - april 2011 Tidak efisien, hal tersebut dapat dilihat dengan adanya grafik yang menggambarkan garis trend efisiensi yang fluktuatif. Ini disebabkan oleh penerapan sistem *Just in Time* yang belum optimal pada periode Oktober 2010 - Maret 2011. Sistem *Just in Time* mempunyai dampak cukup besar terhadap efisiensi biaya produksi dikarenakan sistem *Just in Time* adalah sistem tepat waktu dimana bahan baku tiba tepat pada waktu bahan baku akan diproduksi sehingga menjaga tingkat persediaan sesuai kebutuhan perusahaan untuk menunjang produksi ramping (*lean production*).

Peningkatan efisiensi biaya produksi yang signifikan terjadi pada minggu ke-3 bulan Januari 2011 yaitu sebesar 10,30%, hal tersebut diperkuat dengan peningkatan sistem *Purchasing Just In Time* yang cukup signifikan pada minggu ke-3 bulan Januari 2011 yaitu sebesar 91,20%.

3. Terdapat pengaruh antara sistem *Just in Time* dengan efisiensi biaya produksi Restoran Koka. Hal ini dapat dibuktikan dari hasil pengolahan data yang menunjukkan nilai yang kuat, ini bisa dilihat dari nilai  $r = 0,739$  dimana tingkat pengaruh hubungan antara sistem *Just in Time* (variabel X) dengan efisiensi biaya produksi (variabel Y) termasuk pada kategori kuat, yaitu pada daerah 0,600 - 0,799 dengan persamaan regresi  $Y = -0,586 + 0,709X$ . Hal ini menunjukkan hipotesis berpengaruh secara signifikan antara sistem *Just in Time* terhadap efisiensi biaya produksi restoran Koka dapat diterima.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas maka penulis mengajukan saran-saran sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan sistem *Just in Time* bahan baku ayam pada restoran Koka belum optimal meskipun, untuk itu perlu dilaksanakan kerjasama yang lebih baik lagi antara pihak manajemen restoran Koka dengan supliernya. Sehingga terjadi pemahaman yang jelas pada supplier mengenai pelaksanaan sistem *Just in Time*. Sistem *Just in Time* bisa diterapkan pada pengadaan bahan-bahan baku lain selain bahan baku ayam terutama pada bahan-bahan baku yang cepat membusuk sehingga membuat tingkat persediaan menjadi ramping dan mengurangi bahan-bahan baku yang terbuang karena tidak terpakai.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi di restoran Koka tidak efisien. Hal ini harus diperbaiki dengan menjalankan sistem *Just in Time* pada restoran Koka secara

optimal dan konsisten, dengan cara menjalankan sistem *Purchasing Just In Time* lebih terinci dan lebih detail antara pihak restoran dan pihak supplier sehingga dapat menghilangkan kesia-siaan dari beberapa titik proses produksi, dan akan membuat biaya produksi menjadi lebih efisien.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem *Just in Time* pada bahan baku ayam berpengaruh tinggi pada efisiensi biaya produksi restoran Koka. Untuk itu disarankan untuk terus meningkatkan sistem *Just in Time* yang selama ini masih belum optimal dengan cara seperti disebutkan pada saran sebelumnya. Di sisi lain, restoran Koka harus mengevaluasi kinerja supplier. Kinerja sebaiknya ditingkatkan standarnya, seperti memperbaiki penjadwalan pengiriman dan distribusi pengiriman. Jika supplier tidak meningkatkan kinerjanya maka perlu dipertimbangkan untuk mengganti supplier yang mempunyai kinerja yang lebih baik. Hal itu ditujukan untuk menjaga kinerja sistem *Just in Time* sehingga dapat berjalan dengan baik secara positif dan semakin mengefisienkan biaya produksi dan menghapus kesia-siaan dari proses produksi.
4. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan sistem *Purchasing Just In Time* di restoran Koka belum berjalan dengan baik, untuk disarankan bagi pihak perusahaan agar memperbaiki faktor-faktor lain yang dapat mengurangi pemborosan bahan baku yang dapat mengakibatkan inefisiensi biaya produksi di restoran Koka seperti: memperbaiki perencanaan keuangan pembelian bahan baku, memperbaiki penjualan, metode kerja pegawai, dan kapabilitas proses produksinya.