

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Setelah diadakan penulisan, perhitungan dan observasi pada Rumah Makan Osin, penulis menyimpulkan sebagai berikut:

1. Dari seluruh bahan baku yang dimiliki oleh Rumah Makan Osin, yang termasuk kedalam kategori *strategic items* adalah daging B dan rumput laut. Kedua bahan baku tersebut termasuk kedalam kategori *strategic items* dikarenakan keuntungan Rumah Makan Osin akan menurun apabila bahan baku diatas tidak tersedia, sehingga permintaan konsumen tidak dapat dipenuhi oleh Rumah Makan Osin. Kedua bahan baku tersebut pun memiliki ketergantungan yang tinggi terhadap pemasok karena bahan baku diatas sulit didapat di pasaran, sehingga apabila pemasok tidak dapat memberikan bahan baku tersebut maka Rumah Makan akan kesulitan untuk mendapatkan kedua bahan baku tersebut di pasaran.
2. Bahan baku daging B dan rumput laut dapat dikategorikan kedalam *strategic items* pun dikarenakan adanya kelangkaan kedua bahan baku tersebut dipasaran, hanya memiliki satu pemasok yang memberikan kedua bahan baku diatas, dan ditambah lagi kedua bahan baku tersebut memiliki tingkat ketahanan yang rendah.
3. Dengan menggunakan metode EOQ pada periode penjualan tahun 2019 dihasilkan pemesanan optimal untuk bahan baku daging B sebesar 26,78 Kg. Lalu untuk bahan baku rumput laut didapat hasil perhitungan pemesanan optimal sebesar 5,78 Kg.
4. Total biaya yang didapat dari hasil perhitungan menggunakan metode EOQ untuk bahan baku daging B sebesar Rp568.742,13. Lalu untuk bahan baku rumput laut didapat hasil perhitungan total biaya sebesar Rp332.437,97.
5. Strategi yang dapat diterapkan oleh perusahaan untuk mengelola bahan baku yang termasuk kedalam kategori *strategic items* adalah dengan melakukan peramalan permintaan dengan menghitung *safety stock* dan ROP bahan baku tersebut. *Safety stock* yang dimiliki oleh daging B untuk *weekdays* dan *weekend* adalah 471 gram dan 492 gram, sedangkan untuk

rumput laut saat *weekdays* dan *weekend* adalah 512 gram dan 492 gram. ROP yang dimiliki oleh daging B untuk *weekdays* dan *weekend* adalah 8,402 Kg dan 8,792 Kg, sedangkan untuk rumput laut saat *weekdays* dan *weekend* adalah 1,373 Kg dan 1,675 Kg.

5.2. Saran

1. Strategi yang dapat dilakukan oleh Rumah Makan Osin untuk mengelola bahan baku yang termasuk kedalam *strategic items* adalah dengan menyiapkan *contingency plan* seperti memiliki cadangan pemasok, sehingga saat pemasok yang biasa memasok bahan baku kepada kita tidak bisa memasok daging B dan rumput laut, kita bisa meminta pemasok lain untuk memasok daging B dan rumput laut dan permintaan konsumen dapat selalu terpenuhi. Hal ini dapat diwujudkan dengan adanya bantuan dari karyawan atau pihak keluarga yang ikut mencari pemasok lain yang menyediakan bahan baku daging B dan rumput laut dengan harga yang sesuai dengan ekspektasi Rumah Makan Osin.
2. Rumah Makan Osin dapat menyewa karyawan khusus untuk mengelola manajemen bahan baku, sehingga pemilik maupun karyawan lain dapat fokus dengan *job desk* nya masing-masing. Sebagai contoh Rumah Makan Osin dapat mempekerjakan cucu nya yang merupakan penulis dari penelitian ini untuk melakukan manajemen bahan baku yang lebih baik dengan mengkategorisasikan bahan baku yang ada kedalam beberapa klasifikasi, sehingga manajemen bahan baku dapat berjalan dengan baik dan permintaan konsumen atas bahan baku daging B dan rumput laut dapat terpenuhi.
3. Rumah Makan Osin harus mulai melakukan pencatatan yang lebih terstruktur didalam mencatat keluar masuk nya bahan baku setiap hari nya, sehingga akan lebih mudah melakukan peramalan permintaan untuk kedepannya, karena sampai saat ini Rumah Makan Osin belum memiliki pencatatan yang terstruktur, sebagai contoh permintaan harian dihitung melalui bon penjualan harian dan penulis harus mencatat ulang secara lebih struktural.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, L. S. (2003). *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Bernard Davis, A. L. (2013). *Food and Beverage Management*. Routledge.
- Chase, B. a. (2014). *Operation and Supply Chain Management*. New York: Mc Graw Hill.
- Gitosudarmo, I. (2002). *Manajemen Operasi* (2 ed.). Yogyakarta: BPFE.
- Harding, D. J. (2001). *Manajemen Operasi Untuk Meraih Keunggulan Kompetitif*. Indonesia: PPM.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations Management : Sustainability and Supply Chain Management* (12 ed.). Pearson Education, Inc.
- Herjanto. (2007). *Manajemen Produksi dan Operasi*.
- Japarianto, M. F. (2012). Jurnal Manajemen Pemasaran. *Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pebelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*.
- Jones. (2000). *Food Quality Analysis*. Oregon: Noni Blessing Holdings.
- Keefe, P. R. (2008). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls Ninth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Krajewski, L. J., Malhotra, M. K., & Ritzman, L. P. (2016). *Operations Management : Processes and Supply Chains* (11 ed.). London: Pearson Education Limited.
- Kraljič, P. (1983). *Purchasing Must Bescome Supply Management*. Cambridge, Massachusetts: Harvard Business .
- Kumar, A. d. (2008). Production and Operations Management . *Journal of Economics*.
- Reid, R. D., & Sanders, N. R. (2013). *Operations Management : An Integrated Approach* (5 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Russel, R., & Taylor III, B. W. (2011). *Operations Management* (7 ed.). Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business* (7 ed.). United Kingdom: John Wiley & Sons, Ltd.

- Sherrington, G. &. (1996). *The Science of Food*. Boston: Butterworth-Heinemann.
- Stevenson, W. J. (2015). *Operations Management* (12 ed.). New York: McGraw-Hill Education.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tersine, R. J. (1994). *Principles of Inventory Materials Management*. PTR Prentice-Hall.
- The Chartered Institute of Purchasing & Supply. (2000). *Appraising and Shortlisting Suppliers*. ITC.
- Wallin, C. R. (2006). What is the "right" inventory management approach for a purchased item? *International Journal of Operations and Production Management*.
- West, W. d. (1996). *West, Wood dan Harger (2006, p. 39)*. New York: Wiley.