

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan dibahas mengenai kesimpulan dan saran dari penelitian yang sudah dilakukan. Kesimpulan akan menjawab tujuan dari penelitian ini dilakukan. Selain itu, saran bertujuan untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

V.1. Kesimpulan

Pada bagian ini akan dijelaskan mengenai kesimpulan yang akan menjelaskan mengenai tujuan dari dilakukannya penelitian ini. Beberapa hal yang dapat disimpulkan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Dalam menentukan produksi yang tepat untuk memenuhi standar yang ditetapkan oleh pabrik, maka peneliti melakukan perbaikan dengan menggunakan *Holt-Winters method* pada *spreadsheet* untuk melakukan peramalan permintaan. Peramalan dilakukan dengan tujuan untuk meminimasi nilai MSE dengan cara mengubah ketiga parameter yang terdiri dari alfa, beta, dan gamma sehingga hasil peramalan menjadi lebih akurat.
2. Berdasarkan hasil perbaikan peramalan dengan *Holt-Winters method* didapati bahwa terjadi perbaikan yang sangat signifikan. Pada tabel III.25 didapati hasil bahwa produk varian roti tawar mengalami perbaikan dari yang sebelumnya 21 kali tidak memenuhi standar pabrik menjadi 5 kali saja dengan pengurangan rata-rata overproduksi menjadi 3,09%. Kemudian untuk varian roti tawar mengalami perbaikan dari 17 kali tidak memenuhi standar overproduksi pabrik menjadi 5 kali saja dengan pengurangan rata-rata overproduksi menjadi 3.45%, dan varian roti manis dari yang sebelumnya 13 kali mengalami overproduksi menjadi 2 kali saja dengan pengurangan rata-rata overproduksi menjadi 2,53%.
3. *Spreadsheet* yang dirancang oleh peneliti dapat digunakan untuk menentukan produksi usulan pada Pabrik roti X. *Spreadsheet* hanya dapat digunakan oleh pemilik pabrik atau bagian penting dari pabrik

dikarenakan terdapat password yang diperlukan untuk dapat mengakses berbagai fitur-fitur didalamnya.

V.2. Saran

Setelah melakukan penjabaran terhadap penelitian ini, maka berikut merupakan beberapa saran yang peneliti berikan kepada pihak pabrik dan untuk penelitian kedepannya.

1. Pabrik dapat melakukan implementasi *spreadsheet* untuk memperbaiki perencanaan produksi.
2. Pengimplementasian *spreadsheet* sebaiknya diperbaharui setiap satu tahun sekali.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono & Ruffini. (2005). *Food Product Management*. Yogyakarta: Andi.
- Charron, R., Harrington, R., Voeh, F., & Wiggin, H. (2015). *The Lean Management System handbook*. Boca Raton: CRC Press.
- Elektrina. (2018). *Optimasi Persediaan Roti Tawar Menggunakan Model Production Order Quantity*. Bogor
- Ginting, R. (2007). *Sistem Produksi*. Yogyakarta: GRAHAILMU.
- Heizer, Jay, & Render. (2009). *Manajemen Operasi Buku 1 Edisi 9*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kushartini, D., & Almahdy, I. (2013). Sistem Persediaan Bahan Baku Produk Dispersant di Industri Kimia. *Jurnal PASTI*. Vol. X (2), 217-234.
- Ma'aruf MS, Tanjung H. (2003). *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Setiawan, K. (2018). Industri makanan dan minuman tumbuh 8,67 persen triwulan ii 2018. *Tempo*. <https://bisnis.tempo.co/read/1127039/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-867-persen-triwulan-ii-2018>.
- Sofyan, D.K. (2013). *Perencanaan & Pengendalian Produksi*. Lhoksemawe NAD: Graha Ilmu.
- Tersine, R. J. (1994). *Principles of Inventory and Materials Management*. New Jersey: Prentice-Hall International, Inc.

