

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bagian ini akan dibahas mengenai kesimpulan dan saran. Kesimpulan akan berisi penarikan konklusi dan saran berisi masukan yang dapat diterapkan dari penelitian. Berikut kesimpulan dan saran dari penelitian ini.

V.1 Kesimpulan

Pada bagian ini akan diberikan kesimpulan dari rangkaian penelitian yang telah berlangsung. Kesimpulan ditarik guna menjawab tujuan penelitian yang telah ditetapkan pada awal penelitian. Berikut kesimpulan yang dapat diberikan.

1. Diketahui terdapat 6 bahan baku yang tergolong sebagai bahan baku kelas A yaitu *beans espresso, fresh milk, chocolate powder, matcha powder, coffee filter* dan *palm sugar*. Terdapat dua bahan baku kelas A yang mengalami *stock out* yaitu *chocolate powder* dan *matcha powder*.
2. Usulan manajemen persediaan yang tepat bagi *coffee shop X* adalah menggunakan *inventory form policy: combination (R, s, S) system* karena sesuai dengan kondisi persediaan. Kondisi persediaan yang memiliki data terbatas dan bersifat probabilistik.
3. Keuntungan yang dapat diterima *coffee shop X* adalah secara material dan nonmaterial. Secara material dapat menghemat total biaya sebesar Rp10.437.500 atau menurunkan setara 9,07%. Secara nonmaterial adalah mencegah terjadinya *stockout* yang dapat berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan

V.2 Saran

Pada bagian ini akan diberikan saran yang didapatkan dari rangkaian penelitian. Saran yang diberikan bersifat anjuran dan masukan sehingga bukan hal yang wajib dilaksanakan. Berikut saran dari peneliti.

1. Pihak *coffee shop X* disarankan untuk menerapkan usulan manajemen persediaan karena memiliki manfaat positif secara material dan nonmaterial
2. Pihak *coffee shop X* dianjurkan untuk mencoba melakukan perhitungan biaya lainnya menggunakan formula data yang telah diberikan untuk bahan baku kelas lainnya apabila saran yang diimplementasikan efektif

DAFTAR PUSTAKA

- Adityana, M.I., dan Kusri, E. (2018). *Pengendalian Bahan Baku Utama Menggunakan Metode Min-Max Stock Pada Coffee Shop di Yogyakarta Untuk Optimalisasi Persediaan Bahan*. Universitas Islam Indonesia.
- Asana, I. M. D. P., Radhitya, M.L., Widiartha, K.K., Santika, P.P., dan Wiguna I.K.A.G., (2020). *Inventory Control Using ABC and Min-Max Analysis On Retail Management Information System*. STMIK STIKOM Indonesia.
- Assauri, S. (1980). *Manajemen Produksi & Operasi*. Jakarta : LBFE UI.
- Heizer, J. dan Render, B. (2014). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat
- Herjanto, E. (1997). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Irawan, H. (2009). *10 Prinsip Kepuasan Pelanggan*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Kurniawan, I. H. (2017). *Analisis Sistem Pengendalian Persediaan Barang Dagang Berdasar Metode EOQ Pada UD*. Bandung. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Rangkuti, F. (2007). *Manajemen Persediaan: Aplikasi di Bidang Bisnis*, Edisi 2 Jakarta:PT. Raja Grafindo Persada.
- Rooseboom, H., (2014). *The History Coffee in Indonesia*. Diakses pada 24 Juni 2023 dari: <https://indonesiaexpat.id/travel/history-culture/the-history-of-coffee-in-indonesia/>
- Sasongko, C. (2016), *Akuntansi Suatu Pengantar*. Jakarta : Salemba Empat.
- Siswanto. (1985). *Persediaan, Model, dan Analisa*, Edisi Pertama. Yogyakarta: Andi Offset.
- Silver, E.A., Pyke, D.F., dan Peterson, R. (1998). *Inventory Management and Production Planning and Scheduling*, 3rd ed., John Wiley & Sons, Inc., New York. 1998, 754 pages, ISBN 0-471-11947-4
- Thormählen, V. (1996) *Oracle Reorder Point and Min-max Planning: Based on Outdated Concepts*, Version 10.7, Cologne / Germany
- Toffin Indonesia. (2020). *Toffin Indonesia Merilis Riset “2020 Brewing di Indonesia”*. Diakses pada 24 Juni 2023 dari: <https://insight.toffin.id/toffin-stories/toffin-indonesia-merilis-riset-2020-brewing-in-indonesia/>