

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Simpulan yang diperoleh dari hasil pembahasan, yaitu:

1. Penyebab dari persediaan kepiting tidak segar di Restoran Alam Sari adalah restoran tidak memiliki sistem pembelian bahan baku kepiting. Jumlah dan waktu pembelian didasarkan pada perkiraan pemilik atau manajer.
2. Dampak yang terjadi dari persediaan kepiting tidak segar di Restoran Alam Sari adalah adanya keluhan konsumen mengenai sajian masakan yang menggunakan bahan baku kepiting. Sajian makanan yang berbahan baku kepiting di Restoran Alam Sari diantaranya kepiting lada hitam, kepiting saus tiram, kepiting saus padang, kepiting saus pedas, kepiting goreng tepung, dan kepiting goreng mentega. Restoran menerima keluhan dari konsumen yaitu daging kepiting yang tidak segar sehingga rasa kepiting menjadi tidak gurih. Terdapat pula keluhan konsumen yaitu sajian menu kepiting hanya terdiri dari cangkang saja, sedangkan daging kepiting tidak banyak ditemukan.
3. Pembelian bahan baku kepiting di Restoran Alam Sari dilakukan pada kondisi kepiting dalam keadaan hidup dari *supplier* yang berlokasi di Cilamaya. Pihak restoran membeli kepiting dalam jumlah minimum 20 ekor dikarenakan jumlah tersebut merupakan persyaratan dari *supplier* untuk sekali pemesanan dan pengiriman. *Supplier* melakukan pengiriman bahan baku kepiting pada pagi hari sebelum jam operasional restoran pada pukul 08.00 pagi. Harga kepiting sepanjang tahun 2016 adalah Rp 25.000/ekor.
4. Bahan baku kepiting dalam keadaan mentah disimpan di dalam *freezer*. Kepiting yang dapat dikatakan dalam keadaan segar adalah kepiting yang disimpan selama maksimal 4 hari di dalam *freezer*. Penyimpanan bahan baku kepiting dalam *freezer* disusun berdasarkan lamanya kepiting tersebut disimpan di dalam *freezer*. Kepiting yang disimpan di dalam *freezer* terbawah adalah kepiting yang baru dikirim oleh *supplier*.
5. Sistem persediaan bahan baku kepiting yang selama ini dilakukan oleh restoran tidak memiliki sistem yang jelas. Jumlah dan waktu pembelian persediaan bahan baku kepiting ditentukan berdasarkan perkiraan pemilik dan manajer sehingga

kepiting disimpan di dalam *freezer* bahkan lebih dari waktu satu minggu. Kepiting tidak segar ini telah melewati 4 hari penyimpanan di dalam *freezer* dan tetap disajikan kepada konsumen. Terdapat 1.371 ekor kepiting tidak segar yang ditemukan di restoran dari bulan Januari 2016 sampai dengan April 2017. Biaya kerugian yang ditimbulkan dari jumlah kepiting tidak segar ini adalah sebesar Rp 34.275.000. Namun, apabila restoran masih dapat mentolerir kondisi kepiting tidak segar tersebut, restoran tidak perlu memiliki biaya kerugian dari kepiting tidak segar yang sudah melewati 4 hari penyimpanan di dalam *freezer*.

6. Sistem persediaan bahan baku kepiting menggunakan tabel MRP di Restoran Alam Sari yang diusulkan diolah berdasarkan jangka waktu pembelian yang tetap yaitu 4 hari. Sedangkan, jumlah pembelian kepiting adalah dengan menghitung jumlah permintaan untuk 4 hari kedepan. Metode yang digunakan adalah metode *lot fot lot* dengan memesan jumlah kepiting yang berdasarkan kebutuhan yang diperlukan. Bila jumlah permintaan kurang dari 20 ekor, maka pembelian dilakukan sebanyak 20 ekor berdasarkan jumlah syarat dari pemasok. Kepiting yang tidak segar berdasarkan usulan akan dibuang setelah melewati 4 hari penyimpanan dan tidak termasuk dalam total persediaan. Stok pengaman tidak dihitung dalam MRP usulan dikarenakan melihat waktu tenggang pemesanan adalah 1 hari. Terdapat 237 ekor kepiting tidak segar berdasarkan usulan dari bulan Januari 2016 sampai dengan April 2017. Biaya kerugian yang ditimbulkan dari jumlah kepiting tidak segar ini adalah sebesar Rp 5.925.000. Apabila restoran melakukan sistem persediaan bahan baku kepiting berdasarkan usulan, maka restoran dapat menghemat biaya kerugian kepiting sebesar Rp28.350.000 untuk bulan Januari 2016 sampai dengan April 2017.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan kepada perusahaan, yaitu:

1. Miliki pencatatan persediaan bahan baku yang lengkap seperti kartu *stock* setiap harinya agar setiap jumlah pesanan bahan baku, pembelian, penjualan, dan persediaan akhir dapat diketahui dengan jelas.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: LPFEUI.
- Badan Pusat Statistik Jawa Barat. (2016). *Provinsi Jawa Barat dalam Angka 2016*. Jawa Barat, Indonesia: BPS Provinsi Jawa Barat.
- Davis, B. A. Lockwood, P. Alcott, dan I. Pantelidis. (2013). *Food and Beverage Management*. New York: Routledge.
- Dittmer, P. R. dan J.D. Keefe. (2014). *Principles of Food, Beverage, and Labour Cost Controls*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Fitzsimmons, J. A. dan M.J. Fitzsimmons. (2011). *Service Management*. Mc Graw Hill.
- Hamdi, A. S. dan E. Bahruddin. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Harsanto, B. (2013). *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: Unpad Press.
- Heizer, J. dan B. Render. (2010). *Manajemen Operasi*. (C. Sungkono, Translated by.) Jakarta: Salemba Empat.
- Heizer, J. B., Render, dan C. Munson. (2017). *Operations Management : Sustainability and Supply Chain Management* (12th Edition ed.). England: Pearson Education Limited.
- Herjanto, E. (2009). *Manajemen Operasi dan Produksi*. Jakarta: Grasindo.
- Kotler, P., dan K.L. Keller. (2012). *Marketing Management* (14th Edition ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Krajewski, L. J., M. K. Malhotra, dan L. P. Ritzman. (2016). *Operations Management: Processes and Supply Chains*. England: Pearson Education Limited.
- Malakooti, B. (2014). *Operations and Production Systems with Multiple Objectives*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Marketing Research Indonesia. (2015, Agustus 12). *Ekonomi Kreatif Sumbang 7.05% PDB*. Retrieved March 27, 2017, from <http://www.mri-research-ind.com: http://www.mri-research-ind.com/berita-316-ekonomi-kreatif-sumbang-705-pdb.html>
- Mulyono, S. (2017). *Riset Operasi*. Jakarta: Mitra Wacana Media.

Sekaran, U., dan R. Bougie. (2013). *Research Methods for Business*. England: John Wiley & Sons Ltd.

Sumiati, N. (2015). Pengadaan Bahan Olahan Makanan di Purchasing Section Grand Jatra Hotel Pekanbaru Provinsi Riau. *Jom FISIP*, 2, 1-15.

Ulrich, K. T., dan S.D. Eppinger. (2012). *Product Design and Development*. New York: Mc Graw Hill.

Verma, R., dan K. Boyer. (2010). *Operations and Supply Chain Management*. United States: South-Western.

Internet :

Aulia, N. (2010, Agustus). *Penerapan Metode Material Requirement Planning pada Industri Kecil Tenun Tengku Agung Pekanbaru* . Diakses 11 Julli 2017, dari <http://repository.ipb.ac.id/>

Fiani, M., dan E. Japarianto. (2012). Analisis Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1, 1-6.

Marketing Research Indonesia. (2015, Agustus 12). *Ekonomi Kreatif Sumbang 7.05% PDB*. Retrieved March 27, 2017, from <http://www.mri-research-ind.com: http://www.mri-research-ind.com/berita-316-ekonomi-kreatif-sumbang-705-pdb.html>