

## BAB 6

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi mentah menjadi berfluktuatif diantaranya yaitu, adanya hari libur nasional, *event* tertentu, harga pemasok, efisiensi produksi, kebijakan pemerintah pada penjualan daging sapi mentah, dan para pesaing.
- b. Cara pengendalian persediaan daging sapi mentah yang terutama dilakukan oleh Karniv.012 Resto yaitu:
  - Dari segi kuantitas persediaan, Karniv.012 Resto membuat perencanaan dengan cara melakukan peramalan persediaan setiap minggunya yang mengacu pada data penjualan bulan sebelumnya.
  - Dari segi penanganannya, sebelum daging sapi mentah digunakan Karniv.012 Resto melakukan *quality control* sesuai dengan standar yang telah ditentukan agar kualitas daging sapi mentah tetap terjaga.

- Dari segi penyimpanannya, Karniv.012 Resto menyimpan seluruh persediaan daging sapi mentah secara steril dengan cara menyimpannya dalam beberapa *freezer* pada suhu tertentu dan dikemas dengan plastik *wrap* dengan rapi.
- c. Berdasarkan hasil pengujian metode peramalan, metode peramalan yang memiliki tingkat kesalahan paling rendah adalah metode *trend projections*.
- d. Berdasarkan hasil perhitungan peneliti, total biaya persediaan pada Bulan Maret 2017 yaitu:
- Tanpa menggunakan metode tertentu, jumlah kuantitas pesanan daging sapi mentah yaitu sebanyak 3.075,10 kg dan total biaya persediaan daging sapi mentah yang dikeluarkan oleh Karniv.012 Resto sebesar Rp400.509.285.
  - Dengan menggunakan model EOQ, jumlah kuantitas pesanan optimal daging sapi mentah yaitu sebanyak 579,09 kg dan total biaya persediaan daging sapi mentah yang dikeluarkan oleh Karniv.012 Resto sebesar Rp305.293.162.
  - Dengan kata lain, jika Karniv.012 Resto menggunakan model EOQ dalam pengendalian persediaannya dapat meminimalkan biaya persediaan sebesar Rp95.216.123.

## 6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, peneliti memberikan beberapa saran pada Karniv.012 Resto:

1. Karniv.012 Resto sebaiknya mencoba untuk menerapkan metode peramalan *linear trend projections* pada bulan berikutnya. Hal tersebut dilakukan agar Karniv.012 Resto dapat mengendalikan jumlah persediaan daging sapi mentah menjadi lebih efisien dan diharapkan dapat mengurangi jumlah persediaan yang berlebihan.
2. Pada bulan berikutnya, Karniv.012 Resto sebaiknya menerapkan model EOQ dalam pengendalian persediaannya. Dengan menggunakan model EOQ, telah diperkirakan bahwa Karniv.012 Resto akan mendapatkan kuantitas pesanan yang optimal dan meminimalkan jumlah biaya persediaan yang selama ini dibebankan.
3. Dalam penerapan model EOQ pada pengendalian persediaannya, Karniv.012 Resto juga harus memperhatikan faktor-faktor yang akan mempengaruhi perubahan dalam kuantitas optimal yang telah ditentukan seperti, adanya hari libur nasional atau *event* tertentu sehingga akan mengantisipasi penyediaan persediaan saat terjadi kenaikan atau penurunan penjualan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Barat, B. P. (2016). *Provinsi Jawa Barat Dalam Angka 2016*. BPS Provinsi Jawa Barat.
- Bozarth, C. C., & Handfield, R. B. (2016). *Introduction to Operations and Supply Chain Management*. Pearson.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations Management Sustainability and Supply Chain Management* (12th ed.). Harlow: Pearson.
- Ishak, A. (2010). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Graha Ilham.
- Kemenperin RI. (2016, Desember 9). *Siaran Pers*. Dipetik April 6, 2017, dari Kementrian Perindustrian Republik Indonesia: <http://www.kemenperin.go.id/artikel/16650/Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-9,8-Persen-Triwulan-III-2016>
- Kotler, P., & Keller, K. (2009). *Marketing Management*. Pearson.
- Kumar, S. A., & N., S. (2009). *Operations Management*. New Delhi: New Age International (P), Limited.
- Piasecki, D. J. (2009). *Inventory Management*. Ops Publishing.

Russell, R. S., & Taylor III, B. W. (2014). *Operations Management* (8th ed.). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Schroeder, R. G., Goldstein, S. M., & Rungtusanatham, M. J. (2013). *Operations Management in the Supply Chain*. New York: McGraw-Hill.

Stevenson, W. J., & Chuong, S. C. (2010). *Operations Management*. New York: McGraw-Hill .

Sugiyono, P. D. (2014). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.

*Tarif Layanan dan Biaya Interkoneksi*. (2011). Dipetik Juni 13, 2017, dari Telkom Indonesia: [http://www.telkom.co.id/UHI/UHI2011/ID/0607\\_tarif.html](http://www.telkom.co.id/UHI/UHI2011/ID/0607_tarif.html)

Walker, J. R. (2011). *The Restaurant: From Concept to Operation* (6th ed.). Canada: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

Waters, D. (2003). *Inventory Control and Management* (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc.