

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan selama ini, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Selama ini kuantitas pemesanan daging *tenderloin* untuk *outlet* dan gudang utama didasarkan pada intuisi *chef departy (outlet)* dan *executive chef* (gudang utama) sehingga sering kali persediaan daging *tenderloin* baik di *Outlet* ataupun di Gudang utama tidak dapat memenuhi permintaan yang ada. Hal ini menyebabkan *chef departy* harus melakukan penyesuaian seperti jika ada konsumen yang memesan *steak tenderloin* maka *writers* akan menyarankan hidangan lain karena tidak tersedianya bahan baku untuk *steak tenderloin*, hal ini dapat berpengaruh pada kepuasan dan penilaian konsumen terhadap Suis Butcher. Begitu juga dengan *executive chef*, jika dihari yang sama ke – empat *chef departy* memesan daging *tenderloin* dan ternyata persediaan daging *tenderloin* di gudang utama tidak mencukupi maka, *executive chef* harus melakukan beberapa penyesuaian seperti membagi rata persediaan daging *tenderloin* di Gudang utama yang ada saat ini pada ke – empat *outlet* dan juga mengganti kuantitas permintaan daging *tenderloin chef departy* yang tidak terpenuhi dengan bahan baku hidangan lainnya seperti daging *sirloin* ataupun salmon *fillet*. hal ini dapat berdampak pada kekurangan persediaan daging *tenderloin* di *Outlet*.
2. Berdasarkan analisa DRP maka untuk kuantitas pengiriman atau permintaan baik *outlet* ataupun gudang utama akan berbeda – beda karena untuk menentukan Q dalam metode DRP perlu menggunakan perhitungan EOQ dimana variabelnya adalah jumlah konsumsi pada periode tertentu serta biaya – biaya yang meliputinya sehingga, tiap *outlet* dan gudang akan mempunyai nilai Q yang berbeda atau nilai ekonomis kuantitas yang berbeda – beda. Seperti *Outlet Riau* dengan nilai Q sebanyak 210 porsi, *Outlet setiabudhi* dengan nilai Q sebanyak 135 porsi, *Outlet Trans Studio Mall* dengan nilai Q sebanyak 164 porsi, *Outlet Festival City Link* dengan Q sebanyak 128 porsi, dan untuk gudang utama dengan Q sebanyak 535 porsi.

3. Berdasarkan analisa DRP penentuan *reorder point* untuk setiap *outlet* dan gudang utama juga akan berbeda – beda, hal ini disebabkan oleh *safety stock* yang ditentukan untuk masing – masing *outlet* dan gudang utama oleh perusahaan berdeda, jumlah konsumsi dalam satu periode tertentu yang berbeda, dan *lead time* yang dimiliki masing – masing *outlet* serta gudang utama yang berbeda. *Reorder point* berguna bagi *outlet* atau gudang utama untuk mengetahui kapan perusahaan harus mengadakan pemesanan kembali akibat persediaan yang berkurang terus - menerus sehingga perusahaan dapat mempertimbangkan jumlah minimal yang harus tersedia dipersediaan untuk memenuhi permintaan sampai dengan bahan baku yang dipesan sampai di Gudang. Dikarenakan variable yang dimiliki *outlet* dan gudang utama yang berbeda – beda maka *reorder point* untuk masing – masing *outlet* dan juga gudang utama akan berbeda seperti *Outlet Riau* dengan *reorder point* 215 porsi, *Outlet Setiabudhi* dengan *reorder point* 128 porsi, *Outlet Trans Studio Mall* dengan *reorder point* 129 porsi, *Outlet Festival City Link* dengan *reorder point* 93 porsi, dan gudang utama dengan *reorder point* 1128 porsi.
4. Metode perusahaan selama ini sebenarnya baik diterapkan karena dengan pengiriman yang dilakukan hampir setiap hari membuat bahan baku yang digunakan untuk olahan *steak tenderloin* akan selalu terjaga kualitasnya namun, jika perusahaan ingin mengoptimalkan sistem pendistribusian dengan biaya minimal namun dengan kuantitas maksimal, maka metode perusahaan yang diterapkan saat ini tidak efektif dan efisien dalam mengoptimalkan sistem pendistribusian, hal ini dapat dilihat dari adanya selisih biaya hampir 50% besarnya jika dibandingkan metode perusahaan saat ini dengan metode yang diusulkan yaitu metode *distribution requirement planning*.

6.2 Saran

Dari hasil penelitian, pembahasan dan analisis yang telah dilakukan, penulis mencoba memberikan saran – saran sebagai berikut :

1. Perusahaan ada baiknya mempertimbangkan untuk menggunakan metode *distribution requirement planning* untuk memantau persediaan sehingga kemungkinan untuk kehabisan *stock* karena jumlah permintaan yang fluktuatif dapat diminimalisir namun dengan catatan tanpa mengesampingkan faktor – faktor yang dapat membuat metode ini tidak dapat diterapkan dengan tepat

seperti kelangkaan bahan baku ataupun adanya permintaan – permintaan pada periode tertentu seperti hari raya dan libur nasional yang membuat permintaan dapat melambung tinggi diluar perkiraan. Selain itu metode ini juga membantu perusahaan untuk mengoptimalkan biaya karena pada DRP terdapat Q (EOQ) dan *reorder point*. Dimana Q akan diketahui jumlah kuantitas ekonomis untuk sekali pemesanan dan *reorder point* akan diketahui titik minimum untuk mengadakan pemesanan kembali.

2. Untuk pengiriman bahan baku dari gudang utama ke *outlet* sebaiknya jumlahnya sesuai dengan EOQ masing – masing *outlet*. Karena hal ini akan mengoptimalkan biaya yang ditanggung oleh *outlet* maupun gudang utama. Dan untuk proses pemesanan bahan baku sebaiknya *chef departy* dan *executive chef* mengikuti *reorder point* yang baru sehingga, kekurangan persediaan akan dapat diminimalisir.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Falkutas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Bozarth, C. C., & B.Handfield, R. (2006). *Introduction to Operation and Supply Chain Management*. New Jersey: Pearson.
- Heizer, J. H., & Render, B. (2011). *Operation Management*. New Jersey: Pearson.
- Indrajit, E., & Djokoprato, R. (2003). *Manajemen Persediaan*. Jakarta: Gramedia Widia Sarana.
- Ross, D. F. (2015). *Distribution Planning and Control Managing in The Era*. United States: Springer.
- U, S., & R, B. (2010). *Reasearch Methods for Business: A Skill Building Approach*. West Sussex, UK: wiley.