

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan dan analisis pada bab sebelumnya peneliti mengemukakan bahwa pengadaan yang dilakukan oleh Warung Ayam Bakar Pak Joedag saat ini adalah cukup baik. Dengan adanya fasilitas yang dimiliki saat ini cukup membantu proses pengadaan daging ayam siap bakar ke cabang-cabang yang dimiliki Warung Ayam Bakar Pak Joedag. Walaupun dapat dikatakan cukup baik, namun masih terdapat kesalahan fatal dalam standar dan prosedur yang saat ini diterapkan oleh Warung Ayam Bakar Pak Joedag. Dan hasil kesimpulan peneliti adalah sebagai berikut.

1. Untuk memenuhi kebutuhan daging ayam bakar setiap cabang Warung Ayam Bakar Pak Joedag memproduksi 100kg daging ayam mentah setiap harinya. Dan untuk menyalurkan daging ayam siap bakar ke masing-masing cabang Warung Ayam Bakar Pak Joedag menyediakan fasilitas transportasi dan tempat penyimpanan. Tempat penyimpanan yang dimiliki Warung Ayam Bakar Pak Joedag berjarak sangat jauh dari letak pusat produksi daging ayam. Untuk mengirim pesanan dari setiap cabang harus memakan waktu dan biaya yang lebih dengan ‘bolak-balik’ menyimpan, mengambil, dan menhantarkan daging ayam siap bakar. Sehingga membutuhkan waktu dalam rantai pasok daging ayam siap bakar ke masing-masing cabang.

Transportasi yang dimiliki saat ini juga memiliki fungsi yang terlalu kompleks, yaitu digunakan untuk menghantarkan pesanan *catering* dan juga untuk menyalurkan daging ayam siap bakar ke 4 cabang, hal ini sangat berpengaruh terhadap reliabilitas pengiriman tepat waktu dan kemampuan merespon dalam waktu penyelesaian pesanan. Salah satu penyebab keterlambatan terjadi adalah karena fungsi transportasi yang terlalu kompleks.

2. Peneliti melihat alur pemesanan daging ayam siap bakar tidak dilengkapi dengan form-form pemesanan sehingga kelengkapan data tidak terkelola dengan baik. Hal ini berpengaruh terhadap reliabilitas tingkat pemenuhan dan pemenuhan sempurna. Dalam pengukuran terjadi ketidaktepatan pengiriman berdasarkan jenis dan jumlah sebanyak 3 kali dalam waktu dua bulan. Hal ini disebabkan karena tidak adanya dokumen yang jelas dalam penerimaan pesanan dari setiap cabang. Setiap pesanan hanya dicatat secara manual oleh bagian *supervisor* atau bahkan hanya diingat saja, Hal tersebut menyebabkan data pesanan yang diterima tidak valid, karena apabila terjadi *human error* maka akan terjadi pula kesalahan dalam data pesanan setiap cabang.
3. Berdasarkan pengukuran reliabilitas diperoleh hasil 90,27% pengiriman tepat waktu; 90,27% tingkat pemenuhan (*fill rate*) terpenuhi; dan 85% pesanan terpenuhi secara sempurna. Artinya masih terdapat kesalahan dan keterlambatan dalam penyediaan daging ayam siap bakar Warung Ayam Bakar Pak Joedag.

## 6.2 Saran

Berdasarkan pembahasan diatas peneliti memberikan beberapa saran kepada Warung Ayam Bakar Pak Joedag yang dapat diterapkan pada perusahaan.

1. Untuk mengatasi keterlambatan yang terjadi Warung Ayam Bakar Pak Joedag dapat mencari alternatif untuk tempat penyimpanan daging ayam siap bakar agar dekat dengan tempat produksinya saat ini. Perusahaan dapat memaksimalkan tempat beberapa ruang yang terdapat di pusat. Seperti membuat ruangan baru dengan sekat kayu yang pada lantai 2 dalam perusahaan. Melihat keadaan lantai 2 yang tidak begitu sering digunakan konsumen untuk *dine-in* alangkah baiknya apabila dimanfaatkan sebagai tempat penyimpanan. Perusahaan juga dapat dengan menambah fasilitas transportasi *pick-up* atau sejenisnya agar penggunaan transportasi yang ada tidak terlalu kompleks. Penambahan alat transportasi akan membantu perusahaan akan memudahkan dalam pengiriman daging ayam siap bakar ke cabang saat ini. Dan untuk kedepan akan berguna bagi perusahaan dalam membuat cabang baru.
2. Warung Ayam Bakar Pak Joedag harus membuat *Standard Operation Product* yang jelas. Supaya dapat diterapkan ke setiap cabang bagaimana seharusnya produk daging ayam siap bakar disimpan, dimasak dan disajikan kepada konsumen. Selain itu perusahaan juga harus mengolah data pemesanan setiap cabang dengan baik. Artinya perlu penyimpanan basis data agar tercatat dan tersimpan dengan baik oleh perusahaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Everret E. And Ronald J. Ebert. 1992. *Production and Operations Management: Concept, Models, and Behavior, Fifth Edition*. New Jersey : Prentice-Hall International.
- Assauri, Sofyan. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi ke 4. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Brewer, Ann M, dkk. 2001. *Handbook of Logistics And Supply-Chain Management*. Netherlands : Pergamon.
- Chaturvedi, Rachna. 2013. *Management Organization*, India : Vikas
- Copra, S. and Meindl, P. 2007. *Supply Chain Management: Strategy, Planning, & Operations, Third Editio*. New Jersey : Pearson Education.
- Fattah, Nanang. 2009. *Ekonomi dan Pembiayaan Pendidikan*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Koontz, Harold; Donnel, Cyril; Weihrich, Heinz. 1998. *Management, Ninth Edition*. Singapore : McGraw- Hill.
- Lambert, Douglas. 2004. *The Eight Essential Supply Chain Management, Supply Chain Management Review, Vol 8 No 6, pp. 18-26*.
- Leenders, Michiel R., et.al. 2006. *Purchasing & Supply Chain Management : With 50 Supply Chain Case*. Singapore : The McGraw-Hill Company.
- Pujawan, I Nyoman. 2005. *Supply Chain Management*. Surabaya : Guna widya.
- Turban, Rainer, Porter. (2004). *Information technology for management 4th edition*. John Wiley & Sons, Inc.
- Wilkerson. T (2008), *Introduction To Green SCOR : Introducing Environmental Considerations to the SCOR Model. North America : Supply Chain World Supply*.
- Wisner, D. Jeol, dkk. 2005. *Principles of Supply Chain Management : A Balanced Approach*. Ohio : South-Western.