

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dikemukakan sebelumnya, dapat disimpulkan beberapa hal, yaitu :

1. Pemakaian bahan baku tepung terigu pada Pabrik Roti *France Bakery* masih berfluktuatif. Hal ini dibuktikan dari pemakaian bahan baku tepung terigu yang selalu berbeda-beda setiap bulannya. Kontrol persediaan juga lemah karena belum adanya penentuan persediaan pengaman dan titik pemesanan kembali (*reorder point*) serta tidak diterapkan *safety stock*. Dengan menggunakan metode EOQ, Hasil optimal yang diperoleh adalah sebagai berikut:

- a. Perhitungan EOQ

Perhitungan EOQ tepung terigu atau jumlah pembelian tepung terigu yang optimal untuk setiap kali pesan pada tahun 2012, 2013 dan 2014 berturut-turut adalah adalah 3.546 kg, 3.824 kg, dan 4.301 kg dengan masing-masing frekuensi pemesanan setiap tahun berturut-turut adalah 22, 21, dan 21 kali pesan. Untuk EOQ tahun 2015, berdasarkan bantuan peramalan tren dan variasi musim adalah 4.421 kg dengan frekuensi pemesanan sebanyak 21 kali pesan.

- b. Penentuan *Safety Stock*

Perhitungan *Safety stock* bahan baku tepung terigu atau jumlah stok bahan baku tepung terigu yang harus disediakan oleh pabrik roti

France Bakery pada tahun 2012, 2013, dan 2014 berturut-turut adalah 337 kg, 312 kg, dan 721 kg. Untuk *safety stock* tahun 2015, berdasarkan peramalan tren dan variasi musim adalah sebesar 599 kg.

c. Penentuan ROP

Perhitungan untuk menentukan ROP bahan baku tepung terigu pada pabrik roti *France Bakery* pada tahun 2012, 2013, dan 2014 berturut-turut adalah 541 kg, 554 kg, dan 990 kg. Untuk ROP tahun 2015 dengan peramalan tren dan variasi musim adalah 884 kg.

d. Perhitungan *Total Inventory Cost* (TIC)

Perhitungan TIC yang seharusnya dikeluarkan oleh pabrik roti *France Bakery* selama ini untuk melakukan pemesanan bahan baku tepung terigu dengan perhitungan metode EOQ pada tahun 2012, 2013, dan 2014 berturut-turut adalah Rp989.724,1278,- Rp1.1.87.436,109,- dan Rp1.379.947,8,- Untuk TIC tahun 2015 dengan peramalan tren dan variasi musim adalah sebesar Rp1.417.931,64,-

2. Dengan menggunakan perhitungan metode EOQ lebih efektif dalam meningkatkan kontrol persediaan dan perencanaan persediaan bahan baku tepung terigu pada Pabrik Roti *France Bakery*. Berdasarkan perhitungan diketahui bahwa TIC dengan menggunakan metode EOQ lebih kecil dibandingkan TIC menurut perhitungan pabrik dengan selisih pada tahun 2012, 2013, dan 2014 berturut-turut sebesar Rp1.830.630,189,- Rp2.254.784,891,- dan Rp2.839.414,631,- Untuk selisih tahun 2015, diasumsikan menggunakan data tahun 2014 adalah Rp2.935.617,529,-

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan yang ada, dapat dikemukakan saran-saran berikut:

1. Bagi Pabrik Roti *France Bakery*, dalam melakukan pemesanan bahan baku tepung terigu sebaiknya untuk menggunakan pendekatan metode EOQ karena pendekatan dengan metode EOQ dapat melakukan penghematan biaya persediaan sehingga penghematan yang diperoleh pabrik dapat dialokasikan untuk kebutuhan yang lain.
2. Penggunaan metode EOQ dengan adanya penentuan *safety stock* dan *reorder point* dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan kontrol terhadap persediaan sehingga proses produksi dapat berjalan efisien.
3. Meramalan permintaan akan bahan baku terlebih dahulu sebelum menggunakan metode EOQ bertujuan untuk menentukan berapa kuantitas yang akan dipesan di masa depan sehingga lebih memudahkan pengusaha untuk menentukan berapa besar biaya-biaya yang akan dikeluarkan.
4. Bagi peneliti selanjutnya, selain menggunakan metode EOQ, dapat mencoba menggunakan metode persediaan yang lainnya seperti metode *Just in Time* (JIT).
5. Bagi Peneliti selanjutnya dapat mempertimbangkan pemesanan bahan baku lainnya sebagai pertimbangan pendapatan karena penelitian ini hanya sebatas permintaan bahan baku tepung terigu.