

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis peneliti, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Meramal permintaan yang tepat sangatlah susah, sehingga pemilik berorientasi pada perhitungan laba rugi internal dengan cara memperhitungkan jumlah omzet tertentu yang realistis yang dapat dicapai oleh pemilik, akibatnya potensi penerimaan yang masih dapat diperoleh diabaikan oleh pemilik.
2. Selama ini Restoran Steak Ranjang belum memakai metode pengendalian persediaan apapun dengan jumlah biaya untuk daging ayam sebesar Rp 59.036,22 dan daging sapi sebesar Rp 65.632,32.
3. Restoran Steak Ranjang dapat menggunakan Metode Probabilistik dengan *Total Cost* sebesar: kasus *Backorder* untuk daging ayam Rp 8.786,43, untuk daging sapi Rp 8.785,99 dan kasus *Lostsales* untuk daging ayam Rp 8.785,89, untuk daging sapi Rp 8.786,13.
4. Biaya persediaan yang dapat diminimalkan oleh Restoran Steak Ranjang dari kasus *Backorder* untuk daging ayam adalah sebesar Rp 50.249,79, daging sapi sebesar Rp 56.846,43, dan untuk kasus *Lostsales* untuk daging ayam sebesar Rp 50.160,23, daging sapi sebesar Rp 56.846,19.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka saran-saran yang bisa diberikan oleh peneliti kepada pemilik Restoran Steak Ranjang adalah sebagai berikut:

1. Restoran Steak Ranjang disarankan agar dalam mengatur pengendalian persediaan menggunakan Metode Probabilistik karena dapat meminimalkan biaya. Namun, pemilik Restoran Steak Ranjang juga disarankan untuk mempertimbangkan faktor daya tahan bahan baku utama (*non-durable goods*).
2. Restoran Steak Ranjang disarankan untuk tidak meramal permintaan bahan baku hanya dengan menggunakan intuisi dan pengalaman saja, tapi dapat melakukan peramalan melalui peramalan *Moving Average*, karena keuntungan yang akan didapatkan lebih maksimal dan tidak akan terjadi kasus *Lostsales*.
3. Restoran Steak Ranjang dianjurkan untuk meramal permintaan bahan baku terlebih dahulu sebelum menggunakan metode probabilistik yang bertujuan untuk menentukan berapa kuantitas yang akan dipesan di masa depan sehingga lebih memudahkan pemilik untuk menentukan berapa besar biaya-biaya yang akan dikeluarkan.
4. Restoran Steak Ranjang harus lebih baik lagi dalam merencanakan kebutuhan bahan bakunya dan memperhatikan biaya apa saja yang akan dikeluarkan agar tidak ada masalah dalam persediaan bahan

baku seperti kelebihan ataupun kekurangan bahan baku yang akan menimbulkan biaya-biaya yang tidak diinginkan.

5. Bagi peneliti selanjutnya dapat mempertimbangkan pemesanan bahan baku lainnya sebagai pertimbangan biaya keseluruhan perusahaan karena penelitian ini hanya sebatas permintaan bahan baku utama yaitu daging ayam dan daging sapi.

