

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis persediaan bahan baku yang telah dilakukan oleh peneliti pada kafe The Hungry Belly, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kafe The Hungry Belly saat ini menerapkan sistem pemesanan bahan baku satu kali dalam seminggu dengan jumlah yang tidak menentu setiap minggunya, dan jika terdapat sisa bahan baku maka akan dijadikan persediaan untuk minggu berikutnya. Namun jika bahan baku habis, pemesanan ulang bahan baku jarang atau bahkan cenderung tidak dilakukan oleh kafe karena pelanggan tidak akan menunggu sampai bahan baku tersedia sehingga sering kali kafe tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan.
2. Peneliti memberikan alternatif dengan menggunakan metode probabilitas sistem P agar dapat menekan biaya persediaan, mengurangi kehilangan penjualan, dan juga dapat meminimalisir kekurangan maupun kelebihan persediaan yang dikarenakan permintaan akan bahan baku yang tidak menentu tiap minggunya. Dari perhitungan tersebut didapat hasil interval pemesanan ( $T_0$ ), persediaan maksimum (R), ekspektasi kekurangan inventori (N), total biaya per tahun (OT), dan *safety stock* (ss) adalah sebagai berikut:

Tabel 5.1 Hasil Perhitungan Menggunakan Metode *Lost Sales*

<i>Item</i>	To (hari)	R (kg)	N (kg)	OT (Rp.)	ss (kg)
<i>Bratwurst 15cm</i>	5	5,33	0,001	11737135,14	0,194
<i>Smoked Beef</i>	6	4,02	0,001	11211829,40	0,12
Ayam	4	7,60	0,002	11637049,91	0,40
<i>Sirloin Slice</i>	9	2,47	0,001	7886506,68	0,13
Buah Naga	3	8,33	0,010	9196316,92	0,42
<i>Gyutan</i>	10	2,01	0,001	6109886,39	0,12

Sumber: Analisis Data

3. Adapun penghematan yang dapat diperoleh dengan menggunakan metode probabilistik sistem P dibandingkan dengan metode yang digunakan pada saat ini adalah:

Tabel 5.2 Perbandingan Total Biaya Perusahaan dengan Total Biaya *Lost Sales*

no.	<i>Item</i>	Total Ongkos Setahun		Penghematan (%)
		Perusahaan	<i>Lost Sales</i>	
1	<i>Bratwurst 15cm</i>	Rp28.492.354,08	Rp11.737.135,14	58,81
2	<i>Smoked Beef</i>	Rp26.137.554,08	Rp11.211.829,40	57,10
3	Ayam	Rp26.045.554,08	Rp11.637.049,91	55,32
4	<i>Sirloin Slice</i>	Rp26.535.554,08	Rp7.889.506,68	70,28
5	Buah Naga	Rp11.012.963,84	Rp9.196.316,92	16,50
6	<i>Gyutan</i>	Rp28.512.554,08	Rp6.109.886,36	78,57

Sumber: Analisis Data

## 5.2 Saran

Berikut adalah beberapa saran yang penulis rangkum berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Kafe The Hungry Belly:

1. Kafe The Hungry Belly sebaiknya menggunakan metode probabilistik sistem P, sebab kafe dapat mengurangi biaya yang dikeluarkan, menjaga kestabilan jumlah persediaan agar tetap ada ketika dibutuhkan tetapi tidak *over stock* di tempat penyimpanan.
2. Kafe dapat memberikan alternatif dengan menawarkan menu lainnya yang tersedia kepada konsumen pada saat kehabisan persediaan, agar kafe dapat mengurangi kemungkinan kehilangan profit selama waktu pemesanan ulang persediaan yang habis.

