

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis penulis, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Jumlah kuantitas persediaan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode probabilistik Q sebanyak 1.119 porsi atau 203,66 kg daging ayam.
2. Perhitungan waktu pemesanan bahan baku dengan menggunakan metode *ReOrder Point* (ROP) pada Restoran Steak Ranjang Bandung harus melakukan pemesanan kembali ketika porsi menu *chicken* hamil 3 bulan sudah mencapai 37 porsi.
3. Dengan menggunakan metode probabilistik Q terdapat penghematan biaya persediaan yang dikeluarkan oleh pemilik dengan biaya persediaan menggunakan metode *Lost Sales* sebesar Rp.315.913,- Dimana biaya persediaan restoran selama ini sebesar Rp.877.747,- dan biaya persediaan dengan menggunakan metode probabilistik Q sebesar Rp.561.834,-

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka ada beberapa cara yang diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan oleh Restoran Steak Ranjang. Adapun saran-saran yang dimaksud sebagai berikut:

dalam upaya meningkatkan efektifitas kegiatan berproduksi sekaligus menekan biaya persediaan karena itu penulis menyarankan agar Restoran dapat meningkatkan pemahaman mengenai *inventory control* dan menerapkannya.

1. Untuk Restoran Steak Ranjang disarankan mencari *supplier* bahan baku daging ayam yang baru untuk memenuhi kebutuhan permintaan pelanggan yang selalu mengakibatkan hilangnya pelanggan tanpa menghilangkan *supplier* yang lama.
2. Dikarenakan tidak ada pegawai khusus yang bertugas untuk mengontrol dan mencatat persediaan, penulis berharap dengan hasil penelitian ini, dapat membantu restoran melakukan pencatatan pengendalian persediaan dengan benar dan tidak lagi mengira-ngira.
3. Dengan menerapkan pengendalian persediaan maka restoran dapat membuat efisiensi biaya yang dikeluarkan secara optimal karena itu penulis menyarankan agar restoran dapat meningkatkan pemahaman mengenai *inventory control* dan menerapkannya.