

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Penelitian ini mengambil topik Penerapan Metode *Just In Time* Untuk Meningkatkan Efisiensi Bahan Baku Pada Restoran Ayam X dan Restoran Ayam Y. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menyajikan bukti empiris mengenai perbandingan kebijakan Konvensional dengan kebijakan *Just In Time* untuk efisiensi persediaan bahan baku pada kedua Restoran tersebut. Kesimpulan ini selain sebagai hasil penelitian juga dapat dipertimbangkan sebagai masukan bagi Manajemen Restoran.

Berdasarkan hasil analisi dan pembahasan pada bab-bab sebelumnya, maka peneliti dapat menarik beberapa kesimpulan yang terkait dengan hasil penelitian ini, diantaranya:

1. Bahwa dalam mengelola persediaan bahan bakunya Restoran Ayam X lebih efisien dibanding dengan restoran Ayam Y yang sama-sama menerapkan sistem *just in time* sebagai alat pengendali persediaannya.
2. Restoran Ayam X dan Ayam Y yang sama-sama menerapkan sistem *just in time* sebagai alat pengendali persediaannya lebih efisien dibanding jika menggunakan kebijakan pembelian tradisional.
3. Dengan menggunakan sistem *just in time* pembelian dilakukan dalam jumlah yang kecil dan dengan pengiriman secara berkala, sehingga dapat mengurangi atau menekan biaya penyimpanan sampai pada nol rupiah walaupun perusahaan harus mengeluarkan biaya tambahan untuk biaya kekurangan persediaan

## **5.2. Keterbatasan Penelitian**

Dalam penelitian ini, terdapat keterbatasan penelitian pada kedua restoran yang menggunakan metode *Just In Time* dalam upaya penghematan biaya bahan baku adalah adanya penambahan biaya ketika perusahaan mengalami kekurangan bahan baku walaupun perusahaan dengan pemasok sudah sepakat menyanggupi pemesanan tambahan.

## **5.3. Saran**

Hasil simpulan diatas dapat memberikan beberapa saran untuk membantu restoran dalam memperbaiki pengelolaan persediaan bahan bakunya dan juga dapat membantu manajemen restoran dalam pengambilan keputusan untuk menentukan sistem pembelian bahan baku dimasa yang akan datang.

Saran-saran tersebut anatara lain adalah :

1. Restoran tetap menerapkan kebijakan pembelian just in time dibanding kebijakan pembelian tradisional sehingga perusahaan memperoleh informasi yang relevan mengenai efisiensi dari biaya bahan baku. Sistem pembelian just in time memberi efisiensi terhadap biaya bahan baku dibandingkan dengan menggunakan sistem pembelian tradisional.
2. Restoran harus memilih supplier terbaik agar dapat membeli bahan baku dalam jumlah dan waktu yang tepat serta kualitas yang baik, sehingga proses produksi dapat berjalan dengan tepat dan lancar.

Selain itu supplier juga harus dapat diandalkan dan dipercaya agar mutu dari bahan baku yang dibeli tidak mengecewakan sehingga dapat menjaga kualitas produk yang akan dijual.

3. Manajemen Restoran harus dapat menentukan pembelian bahan baku dengan akurat karena bila semakin akurat akan dapat mengurangi biaya pembelian kekurangan bahan baku.