

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Burangrang Dusun Bambu dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Restoran Burangrang dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku biji kopi berdasarkan pada pemesanan pada tahun 2014 pada bulan april sampai dengan bulan maret 2015 jumlah rata-rata perpesanan yang dilakukan Restoran Burangrang Dusun Bambu 40 kilogram biji kopi. Dan ferkuensi pemesanan selama satu tahun yaitu sebanyak 10 kali pemesanan selama satu tahun dan *total cost* Restoran Burangrang terhadap biji kopi sebesar Rp 24.000.000
2. Dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) menghasilkan jumlah rata-rata perpesanan sebanyak 72 kilogram ferkuensi pemesanan sebanyak 6 kali dalam 1 tahun, dan ROP sebanyak 30 kilogram biji kopi dengan total biaya pengendalian persediaan bahan baku biji kopi sebesar Rp 21.600.000 sehingga efesiensi yang dapat diperoleh dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) adalah sebesar 10 % dari biaya awal atau sebesar Rp 2.400.000.

5.2 Saran

Dengan melihat dan mempertimbangkan kesimpulan yang diperoleh, maka penulis mencoba memberikan saran sebagai berikut :

1. Restoran Burangrang Busun Bambu sebaiknya mencoba menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*), dalam pengendalian persediaan bahan baku, karena dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*), dapat diperoleh total persediaan yang rendah dibandingkan dengan total biaya yang harus dikeluarkan Restoran Burangrang selama ini, apabila dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) akan lebih mempermudah perusahaan dalam pengorderan bahan baku.
2. Restoran Dusun Bambu sudah bagus memiliki sistem *safety stock* (persediaan pengaman), yang baik dan tidak pernah kehabisan *stock* di gudang sebaiknya Restoran mencoba menghitung menggunakan ROP agar perusahaan dapat mengetahui kapan jika ingin memesan bahan baku kembali, dengan menghitung frekuensi dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dapat meminimalisasikan pemesanan sehingga biaya pemesananpun menjadi lebih meminimalisasikan biaya. Dan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dapat diperoleh hasil *total cost* yang lebih kecil dibanding biaya dari Restoran sebelumnya.