

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, dapat diambil suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Cafe Kammari dalam pengadaan bahan baku jika bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci terlihat sedikit di gudang atau berdasarkan insting. Cafe Kammari Gresik hanya mengandalkan metode tradisional dalam pengendalian persediaan bahan baku. Tidak ada sistem prosedur/SOP yang dimiliki Cafe Kammari Gresik dalam pengendalian persediaan bahan baku. Dalam hal pengadaan bahan baku Cafe Kammari Gresik melihat stok di gudang dan permintaan produk. Ketika bahan baku terlihat sedikit di gudang maka Cafe Kammari akan melakukan pengadaan bahan baku.
2. Metode *Economic Order Quantity* mampu memberikan masukan dalam menata persediaan bahan baku. Pengendalian persediaan bahan baku bubuk milo malaysia menggunakan EOQ yaitu didapat 221 kg, 106 kg untuk bubuk lemon dan 135 kg untuk bubuk leci dalam sekali pesan, melakukan pemesanan pada titik persediaan 12 kg untuk bubuk milo malaysia, 9 kg untuk bubuk lemon dan 12 kg untuk bubuk leci dengan total biaya persediaan sebesar Rp. 147.910 untuk bubuk milo malaysia, Rp. 119.177 untuk bubuk lemon dan Rp. 95.993 untuk bubuk leci.
3. Cafe Kammari Gresik mampu untuk menerapkan kebijakan EOQ. Dilihat dari segi biaya yang dikeluarkan, kebijakan Cafe Kammari Gresik lebih banyak

mengeluarkan biaya daripada kebijakan EOQ. Bagian *purchasing* bahan baku juga mengakui bahwa kuantitas yang dihasilkan oleh EOQ memang tidak ada masalah jika diterapkan di lapangan. Nantinya metode EOQ ini akan diterapkan di beberapa cabang Cafe Kammari yang akan didirikan.

5.2 Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka peneliti dapat memberikan rekomendasi kepada Cafe Kammari Gresik yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan yaitu :

1. dalam pengendalian persediaan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci, Cafe Kammari Gresik selaku usaha dibidang pengolahan dan penjualan *food and baverage*. Untuk menjaga ketersediaan stok bahan baku untuk kelancaran proses penjualan kepada pelanggan, hendaknya menggunakan perencanaan yang matang dengan model *Economic Order Quantity* sebagai alat pengendalian persediaan, karena hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian persediaan menggunakan *Economic Order Quantity* lebih efektif untuk menghindari *overstock* dan *stockout* daripada pengendalian persediaan yang selama ini dilakukan oleh Cafe Kammari Gresik.
2. Penulis juga menyarankan pembaca untuk menerapkan temuan penelitian ini jika mereka menghadapi kondisi yang serupa dengan temuan dalam penelitian ini. Penulis juga merekomendasikan untuk melanjutkan penelitian ini dengan mengembangkan model pengendalian persediaan lainnya yang relevan dengan masalah persediaan atau permintaan konsumen.