

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil dari penelitian mengenai pengendalian persediaan bahan baku di *Café Casper and Luna*, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Metode *Forecasting* yang paling efektif untuk bisa diterapkan dalam pengendalian persediaan bahan baku pada menu *Ice Coffee Latte* di *Café Casper and Luna* dan digunakan untuk perhitungan pada metode selanjutnya adalah *Moving Average*. Metode *Moving Average* dipilih karena perhitungannya memiliki nilai *error* terkecil dibandingkan dengan metode *Weighted Moving Average* dan *Single Exponential Smoothing* yaitu dengan nilai MAD sebesar 32,89, MSE sebesar 1456,25, serta MAPE sebesar 14,39%.
2. Hasil analisis dan perhitungan tingkat akurasi dari simulasi pada demand menu *Ice Coffee Latte* di *Café Casper and Luna*, menunjukkan total *error* sebesar 0,23% dengan rata-rata dari simulasi yang diperkirakan dan 4,09% dengan hasil dari *forecast*. Hasil ini menunjukkan bahwa hasil dari simulasinya sudah cukup valid dan cukup *reliable* yang juga menunjukkan bahwa hasil dari *forecast* serta simulasinya sudah sesuai untuk diterapkan di masa yang akan datang dan digunakan untuk perhitungan pada metode selanjutnya.
3. Metode perencanaan agregat yang terpilih untuk digunakan dalam perhitungan MRP pada menu *Ice Coffee Latte* di *Café Casper and Luna* adalah metode *Chase Strategy* untuk perhitungan data hasil peramalan dan *Level Strategy* untuk perhitungan data hasil simulasi karena memiliki nilai *Total Cost* yang terkecil dibandingkan dengan metode lainnya, yaitu masing-masing sebesar Rp45.803.334 dan Rp48.479.265.

4. Metode *Lot Sizing* pada MRP yang paling efektif untuk diterapkan dalam pengendalian persediaan bahan baku menu *Ice Coffee Latte* di *Café Casper and Luna* adalah metode *Lot for Lot* dengan menggunakan data dari hasil peramalan. Metode tersebut menjadi paling hemat dikarenakan tingkat error dari *forecast* yang lebih relevan sehingga hasilnya lebih efisien jika dibandingkan dengan menggunakan data dari hasil simulasi. Selain itu, metode ini efektif untuk digunakan pada usaha kafe ini dikarenakan jumlah *on hand* dan frekuensi pemesanan yang lebih sedikit dibandingkan dengan metode *Economic Order Quantity* dan *Period Order Quantity*.
5. Total biaya persediaan pada perhitungan MRP *Ice Coffee Latte* di *Café Casper and Luna* yang paling optimal untuk mengurangi biaya persediaan adalah dengan metode *Lot for Lot* dengan menggunakan data hasil peramalan, dimana untuk bahan baku Biji Kopi total biaya persediaan yang dihasilkan sebesar Rp3.278.375, untuk bahan baku Brown Sugar sebesar Rp1.498.333, untuk bahan baku Susu sebesar Rp2.505.167, dan untuk Es Batu sebesar Rp313.866.

5.2 Saran

1. Pelaku usaha atau Owner dari *Café Casper and Luna* dapat mempertimbangkan usulan pengendalian persediaan dengan menggunakan metode MRP dan teknik *lot sizing Lot for Lot* yang dapat berguna untuk mengurangi biaya persediaan yang harus dikeluarkan dalam proses operasional.
2. Pelaku usaha *Coffee Shop* maupun *Food and Beverages* lainnya dapat menjadikan penelitian ini sebagai salah satu acuan dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku di usaha mereka.
3. Untuk lebih bisa mengetahui seberapa valid dan efektif hasil dari penelitian ini, diharapkan ada penelitian selanjutnya yang berfokus untuk pengendalian persediaan bahan baku pada usaha *Food and Beverages* lainnya dan memiliki siklus data historis yang lebih panjang yang dapat menjadi pengembangan dari penelitian ini.