

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data dan analisis yang telah dilakukan pada pengendalian persediaan bahan baku *Seeclues Coffee*, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Bahan baku menu *beverages* pada *Seeclues Coffee* dilakukan pengklasifikasian berdasarkan 3 kelas, yaitu kelas A, kelas B, dan kelas C. Klasifikasi ini bertujuan untuk menentukan fokus perhatian yang perlu dilakukan pengendalian. Peneliti menggunakan persentase 70% klasifikasi A, 20% klasifikasi B, dan 10% klasifikasi C. Pengolahan data menggunakan 2 (dua) *software* sebagai perbandingan, yaitu *POM-QM* dan *Google Colab*. Peneliti menggunakan *output* klasifikasi ABC analisis dari *software Google Colab* dikarenakan persentase kelas yang digunakan lebih akurat menggunakan *range*. Pada pengolahan data penelitian menggunakan *software Google Colab* diperoleh bahwa terdapat 4 (empat) bahan baku yang termasuk ke dalam klasifikasi A, yaitu Susu Pasteurisasi, Beans Espresso (*Blend*), Beans Manual (*Filtered Coffee*), dan *Lychee Syrup*. Keempat bahan baku tersebut akan menjadi fokus penelitian dan dilakukan pengendalian menggunakan *forecasting* dan perhitungan *Material Requirement Planning (MRP)* dikarenakan pada klasifikasi kelas A memerlukan perhatian lebih dalam pengadaannya dan akan berdampak pada biaya yang tinggi.
2. *Forecasting* bahan baku klasifikasi A menggunakan *forecast time series* dengan beberapa metode, yaitu *Naive*, *Moving Average*, *Single Exponential Smoothing*, *Double Exponential Smoothing*, dan *Trend*. Metode *forecasting* terbaik dapat dilihat dari perbandingan hasil nilai MAPE. Hasil perhitungan dan analisis *forecasting* permintaan bahan baku klasifikasi A yang dapat diterapkan oleh *Seeclues Coffee* dan digunakan untuk perhitungan *inventory control* adalah *Moving Average length 2*. Hasil *forecasting* pada semua bahan baku klasifikasi A

menunjukkan bahwa metode *Moving Average length 2* mempunyai nilai MAPE yang paling kecil, Susu Pasteurisasi dengan nilai MAPE sebesar 24,218%, Beans Espresso (*Blend*) dengan nilai MAPE sebesar 26,803, Beans Manual (*Filtered Coffee*) dengan nilai MAPE sebesar 18,415%, dan *Lychee Syrup* dengan nilai MAPE sebesar 26,913%.

3. Proses pengendalian persediaan dengan metode *Material Requirement Planning* (MRP) diperoleh bahwa teknik *Lot for Lot* (LFL) memiliki nilai total cost yang paling kecil dibandingkan dengan teknik lainnya. Hasil pengendalian bahan baku Susu Pasteurisasi diperoleh total biaya teknik LFL sebesar Rp 316.074,50, Beans Espresso (*Blend*) sebesar Rp 6.844,08, Beans Manual (*Filtered Coffee*) sebesar Rp 6.844,08, dan *Lychee Syrup* sebesar Rp 131.500,40. Dari metode terbaik yang dipilih pada penelitian ini, yaitu perhitungan MRP menggunakan teknik LFL dapat diterapkan pada pengendalian persediaan *Seeclues Coffee*.

5.2 Saran

1. *Owner coffee shop* perlu melakukan klasifikasi terhadap beberapa bahan baku dalam melakukan pengendalian persediaan agar perlakuan terhadap masing – masing bahan baku dapat sesuai dan tepat dengan kondisinya.
2. Dalam menjalankan operasional bisnisnya, *owner coffee shop* dapat mempertimbangkan usulan dari hasil perhitungan pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Material Requirement Planning* (MRP) dan teknik *Lot for Lot* (LFL) untuk mengurangi pengeluaran terhadap biaya persediaan.
3. *Owner Seeclues Coffee*, pelaku usaha lainnya, atau penelitian selanjutnya dapat mengembangkan perhitungan pengendalian persediaan dengan memanfaatkan *machine learning*.