

BAB 6 KESIMPULAN

Permintaan yang tidak dapat dipastikan jumlahnya selama masa pandemi menjadi alasan meningkatnya jumlah daging yang tidak memenuhi standar. Upaya sementara dari pemilik restoran untuk mengurangi jumlah daging yang dilakukan dengan melakukan pemesanan daging lebih sedikit sehingga permintaan yang tidak terpenuhi juga sering terjadi.

Pada penelitian ini membahas penentuan jumlah pemesanan optimal yang dapat dilakukan untuk meminimalkan jumlah daging yang tidak memenuhi standar dan meminimalkan jumlah permintaan yang tidak terpenuhi. Jumlah daging yang tidak memenuhi standar dan jumlah permintaan tidak terpenuhi diubah ke dalam satuan biaya sehingga dapat lebih mudah untuk dibandingkan dengan aspek biaya persediaan lainnya.

Hasil penelitian menyatakan bahwa jumlah daging yang dipesan tergantung pada jumlah daging yang disimpan pada *freezer*. Jumlah daging yang disarankan untuk disimpan pada *freezer* adalah 30 kg. Pemilik restoran disarankan untuk memesan daging sehingga saat daging tiba di restoran maka jumlah daging pada *freezer* kembali menjadi 30 kg. Pemesanan daging dilakukan sekali dalam dua hari. Dengan menerapkan pemesanan daging seperti ini, hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata total biaya adalah Rp 1.296.715,00 per hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, P.H., & Ruffino, E.M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Chiadamrong, N., & Lhamo, R. (2017). Inventory Management of Perishable Products in A Retail Business: A Comparison with and without In-Store Replenishment Policies Under Different Purchasing Batch Size. *Research Gate*. 26(2), 224.
- Daellenbach, H.G., & McNickle, D. C. (2005). *Management Science Decision Making Through Systems Thinking*. New York: Palgrave Macmillan.
- Dittmer, P.R. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. New York: Wiley
- Fess, W. R. (2005). *Accounting Pengantar Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Gurler, U., & Ozkaya, B.Y. (2007). Analysis of the (s,S) Policy for Perishables with A Random Shelf Life. *IIE Transactions*. 40(8), 759-781.
- Herjanto, E. (2017). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasido.
- Ihsanuddin, & Hakim, R.N. (2020, Maret 31). *Jokowi: Kita Putuskan Penerapan Pembatasan Sosial Berskala Besar*. Diakses tanggal 1 Oktober 2020 dari <https://nasional.kompas.com/read/2020/03/31/15210701/jokowi-kita-putuskan-penerapan-pembatasan-sosial-berskala-besar>
- Kelton, D.W., Sadowski, R.P., & Sturrock, D.T. (2007). *Simulation with Arena (4th ed)*. New York: McGraw-Hill.
- Ketzenberg, M., Gaukler, G., & Salin, V. (2017). Expiration Dates and Order Quantities for Perishables. *European Journal of Operational Research*. 266(2), 569-584.
- Kouki, C., Jemai, Z., & Minner, S. (2015). A Lost Sales (r,Q) Inventory Control Model for Perishable with Fixed Lifetime and Lead Time. *International Journal of Production Economics*. 168, 143-157.
- Law, A. M. (2015). *Simulation Modeling and Analysis (5th ed)*. New York: McGraw-Hill.
- Liu, Q., Zhang, X., Liu, Y., & Lin, L. (2013). Spreadsheet Inventory Simulation and Optimization Models and Their Application in A National Chain. *INFORMS Transactions on Education*. 14(1), 13-25.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 9 tahun 2020 tentang Pedoman Pembatasan Sosial Berskala Besar dalam Rangka Percepatan Penanganan Corona Virus Disease 2019 (COVID-19)*. Jakarta: Departemen Kesehatan.

- Noviana, & Mudiastuti D.R. (2014). Penggunaan Metode SOQ dalam Penentuan Kuantitas Pemesanan Perishable Product untuk Meminimalkan Return. *JEMIS*. 2(2), 28-31.
- Rajagukguk, G. S. (2018). *Usulan Perbaikan Sistem Persediaan Spare Part untuk Meminimasi Biaya Persediaan di PT. XYZ*. (Skripsi). Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Ristono, A. (2009). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rockwell Software. (2004). *Arena User's Guide*. America: Rockwell Automation.
- Rossetti, M. D. (2016). *Simulation Modeling and Arena*. Canada: Wiley.
- Sembiring, F., Sari, D.P., Sukmawan, D., Permana, A., & Jamy, M. (2019). Penerapan Metode First Expired First Out (FEFO) pada Sistem Informasi Gudang. 1(2), 19-25.
- Singh, S. (2019). Economic Order Quantity Model for Perishable Items Having Exponentially Increasing Demand. *Macrothink Institute*. 9(1), 462-468.
- Waters, D. (2003). *Inventory Control and Management (2nd ed)*. England: Wiley.
- Wild, T. (2002). *Best Practice in Inventory Management (2nd ed)*. Oxford: Butterworth Heinemann.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Menu di Restoran X

No.	MENU	HARGA	PORSI
01	BPK DAGING MERAH / KG	Rp. 160k	
02	BPK CAMPUR / KG	Rp. 145k	
03	BPK BESAR + NASI	Rp. 37k	1
04	BPK SEDANG + NASI	Rp. 32k	
05	BPK KECIL + NASI	Rp. 24k	
06	SAKSANG BESAR + NASI	Rp. 37k	
07	SAKSANG SEDANG + NASI	Rp. 32k	
08	SAKSANG KECIL + NASI	Rp. 24k	
09	SUP B2 + NASI	Rp. 30k	
11	IKAN MAS ARSIK + NASI	Rp. 32k	
12	MIE GORENG B2/ KWI TIAW MEDAN B2	Rp. 20k	
13	NASI GORENG B2	Rp. 20k	
14	NASI PUTIH	Rp. 3k	
15	SAYUR	Rp. 8k	
16	KERUPUK KALENG	Rp. 1k	
17	KERUPUK BUNGKUS	Rp. 7k	
18	KIDU BESAR	Rp. 30k	
19	KIDU SEDANG	Rp. 25k	

No.	MENU	HARGA	PORSI
23	TEH MANIS (Es/ Panas)	Rp. 4k	
24	JERUK (Es/ Panas)	Rp. 6k	
25	SODA GEMBIRA	Rp. 13k	
31	JUICE TERONG BELANDA	Rp. 17k	
32	JUICE ALPUKAT	Rp. 17k	
33	JUICE SIRSAK	Rp. 17k	
34	JUICE STRAWBERRY	Rp. 17k	
35	JUICE MELON	Rp. 12k	
36	JUICE JAMBU	Rp. 12k	
37	JUICE TIMUN	Rp. 10k	
38	JUICE BUAH NAGA	Rp. 17k	
63	BADAK	Rp. 18k	
41	JUICE JERUK	Rp. 12k	
42	TEBS	Rp. 6k	
43	TEH BOTOL/ FRUIT TEA	Rp. 5k	
44	AIR MINERAL	Rp. 4k	
45	SUSU PUTIH/COKELAT	Rp. 10k	
46	KOPI ITAM AAA	Rp. 10k	
47	KOPI + SUSU / TEH + SUSU	Rp. 12k	
48	FANTA/ SPRITE	Rp. 8k	
49	MELON JERUK	Rp. 17k	
51/52	BIR HITAM BOTOL KECIL/BESAR	Rp.	
53/54	BIR BINTANG BOTOL BESAR/KECIL	Rp.	
55	ROKOK SEMPOERNA/ MARLBORO	Rp.	
56	ROKOK SURYA 16	Rp.	
57	ROKOK Dunhill	Rp.	
58	ROKOK LUCKY STRIKE	Rp.	
59	ROKOK GePe/ DJARUM/ MAGNUM	Rp.	

Lampiran 2

Instrumen Wawancara

1. Bagaimana sistem penjualan yang dilakukan di Restoran X?
2. Apakah pandemi berdampak pada usaha yang berlangsung sekarang? Pada bagian apa saja yang sangat terpengaruh oleh pandemi?
3. Bagaimana proses pemesanan daging dilakukan?
4. Di mana lokasi *supplier* daging?
5. Berapa lama pengiriman daging mulai dari pemesanan hingga sampai ke pemilik?
6. Bagaimana penyimpanan daging dilakukan?
7. Kapan daging dinyatakan tidak layak digunakan?

Daftar pertanyaan di atas merupakan rancangan dasar pertanyaan yang dirasa perlu dipertanyakan. Beberapa pertanyaan baru di luar rancangan muncul saat melakukan wawancara. Hasil wawancara akan direkap pada lampiran berikutnya.

