

CHAPTER 8

CONCLUSION AND SUGGESTION

8.1. Conclusion

There are some conclusions obtained after the research, which are:

- a. There are two alternatives solution generated to solve the problem in canteen X, which are by doing inventory control or labour management.
- b. The chosen solution to solve the problem in canteen X is by improving the current inventory policy of the canteen.
- c. The tools created are in the form of a spreadsheet that can help to plan the order in canteen X.
- d. There are 21% of the money saved from the current inventory policy after simulating the new inventory policy for chicken and there are 45% of the money saved from the current inventory policy after simulating the new inventory policy for meat.

8.2. Suggestion

There are some suggestions obtained after the research, which are:

- a. The owner of the canteen can implement the proposed inventory control policy.
- b. The next research should use historical data over a long period to make the research more accurate.
- c. In this research, there are only two raw materials used, in the following research it might be better to include more raw materials used by the canteen.

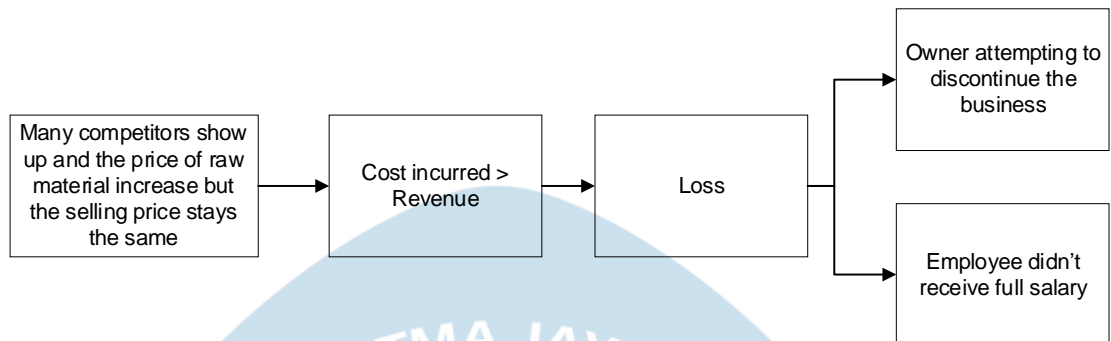
REFERENCES

- Alam, I. A., & Tandra, W., 2021, Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Upaya Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Perusahaan Elang Sederhana Di Kota Palembang.
- Arsi, R. M., & Partiw, S. G., 2012, Analisis Beban Kerja untuk Menentukan Jumlah Optimal Karyawan dan Pemetaan Kompetensi Karyawan Berdasar Pada Job Description (Studi Kasus: Jurusan Teknik Industri, ITS, Surabaya), *Jurnal Teknik ITS*, 1(1), pp. A526-A529.
- Assauri, S., 1998, *Manajemen produksi dan operasi* (ed. revisi), Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Bora, M. A., & Nugroho, V., 2019, Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Makanan di Restoran Hotel XXX, *Jurnal Industri Kreatif (JIK)*, 3(01), pp. 53-62.
- Citraresmi, A. D. P., & Azizah, F., 2019, Inventory control of raw material on sweet bread production, In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 230 (1), p. 012056.
- Handoko, T.H., 2000, *Dasar-dasar manajemen produksi dan operasi*, BPFE, Yogyakarta.
- Hermanto, H., & Widiyarini, W., 2020, Analisis Beban Kerja Dengan Metode Workload Analysis (WLA) Dalam Menentukan Jumlah Tenaga Kerja Optimal Di PT INDOJT, *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), pp. 247-256.
- Hidayat, L., Koto, H., & Pratiwi, H., 2020, Economic Order Quantity to Control Raw the Materials Inventory on "Zaskya Bakery" Home Industry, *Jurnal Agroindustri*, 10(1), pp. 33-39.
- Jani, R., & SUGIONO, S., 2014, Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pakan Ternak Sapi Dalam Rangka Efisiensi Dengan Menggunakan Diagram Pareto, Metode EOQ Dan Diagram Sebab Akibat (Studi Kasus Pada PT. Kariyana Gita Utama), *Doctoral dissertation*, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Diponegoro.

- Nisa, A. F., 2019, Analisis Pengendalian Persediaan Obat Berdasarkan Metode ABC, EOQ, dan ROP, Jurnal MANAJERIAL, 6 (1), pp. 17-24.
- Pradana, J. A., Komari, A., & Indrasari, L. D., 2020, Studi Kelayakan Bisnis Tell Kopi Dengan Analisis Finansial, Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri, 10(2), pp. 92-97.
- Prawisentono, Suryadi, 2001, Manajemen operasi: analisis dans tudikasuk, Edisi ketiga, BumiAksara, Jakarta.
- Render, B. and Haizer, J., 2005, Prinsip-prinsip Manajemen Operasi, Salemba Empat, Jakarta.
- Rossetti, M.D., 2016, Simulation Modeling and Arena, John Wiley & Sons, Inc, Canada.
- Siswanti, D., 2016, Analisis Cash Flow Sebagai Alat Untuk Menilai Kelayakan Usaha Pada Peternakan Ayam Petelur Sumber Rejeki Makmur Ponggok Blitar, Skripsi Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sri, D., 2021, Raw Material Inventory Planning of Patient Menu Using Material Requirement Planning in RSIA, Jurnal Ekonomi dan Bisnis Airlangga, 31 (1), pp. 14-27.
- Sucipto, A., 2010, Studi Kelayakan Bisnis, UIN MALIKI PRESS, Malang.
- Sumayang, L., 2003, Dasar-dasar manajemen Produksi dan Operasi, Salemba Empat, Jakarta.
- Taroreh, G., 2016, Analisis Persediaan Bahan Baku DI Rumah Makan Sabuah Oki Sario Manado, Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, 16(4), pp. 140-150.
- Waters, D., 2003, Inventory control and management, John Wiley & Sons, England.

Appendix 1

Interrelationship Diagram



Appendix 2

Lists of Interview Question

LISTS OF INTERVIEW QUESTIONS

Business Name: Canteen X	
No	Questions
1	Berapa banyak pekerja yang ada di kantin?
2	Bagaimana pembagian kerja pegawai kantin?
3	Bagaimana proses pembelian bahan baku daging/ayam?
4	Berapa lama orderan sampai ke kantin?
5	Biaya apa saja yang dikeluarkan saat melakukan pembelian bahan baku?
6	Apakah terdapat kebijakan dalam pembelian bahan baku?
7	Berapa lama maksimal bahan baku daging/ayam dapat disimpan?
8	Apa yang dilakukan ketika daging/ayam sudah melewati batas waktu penyimpanan?
9	Bagaimana cara penyimpanan bahan baku daging/ayam di kantin?
10	Berapa kapasitas penyimpanan freezer penyimpanan?
11	etc.



Appendix 3

Interview Result with Owner

Interview Result with Owner

1. Berapa banyak pekerja yang ada di kantin?
"Untuk saat ini kita memiliki 11 karyawan. Dimana ada 2 koki yang bertugas untuk memasak, satu pekerja untuk membuat bakso, satu pekerja untuk memasak nasi, dua orang yang bertugas untuk mencuci piring, satu tukang bersih-bersih area kantin, dan juga ada empat pelayan".
2. Bagaimana pembagian kerja pegawai kantin?
"Kalau koki itu ya mereka tugasnya untuk memasak ya dan kalau bahan-bahan untuk memasak itu biasanya bisa diaspin oleh siapa saja yang mungkin lagi tidak banyak kerjaan. Untuk pembuat bakso itu biasanya dia juga yang menyiapkan bahannya dan dia juga nanti yang memasak baksonya. Yang tukang masak nasi ini sebenarnya tugasnya tidak hanya memasak nasi saja, kadang kalau bahan makanan belum dipersiapkan dia juga bisa ikut membantu begitupula dengan pekerja lainnya. Kalau tukang bersih-bersih itu biasanya bertugas untuk membersihkan area sekitar kantin, ngelapin meja-meja, bersihin kamar mandi, bersihin dapur. Pelayan, mereka bertugas untuk melayani pembeli dan ketika sedang tidak banyak pelanggan biasa mereka bisa ikut bantu-bantu juga untuk mempersiapkan bahan makanan atau juga membersihkan area yang kotor. Kalau disini itu kita tidak ada deskripsi pekerjaan yang tertulis, jadi saling membantu ajalah pokoknya kalau misalnya lagi tidak ada kerjaan".
3. Bagaimana proses pembelian bahan baku ayam/daging?
"Untuk membeli bahan baku ayam dan daging itu kita lewat supplier. Jadi nanti kita kontak dula suppliernya lewat telpon ataupun chat WA dan beberapa hari kemudian barang akan dikirim.
4. Berapa lama orderan sampai ke kantin?
"Orderan itu sampai kira-kira dua hari lah setelah melakukan pesanan"
5. Apakah terdapat kebijakan dalam pembelian bahan baku?
"Kebijakan mungkin ga ada ya, untuk pembelian bahan baku kita sistemnya lihat stok kalau tinggal dikit langsung di pesan begitu. Untuk kuantitas barangnya ya diperkirakan sajalah, ga pasti juga kuantitas tiap ordernya.
6. Berapa lama maksimal bahan baku ayam/daging dapat disimpan?
"Sebenarnya kaya daging atau ayam kalau disimpan di freezer itu bisa tahan sampai bulanan tapi kita disini nyimpannya paling lama seminggu saja agar barang tetap fresh. Kalau kelamaan menyimpan itu pengalaman saya daging itu jadi kering di freezer dan teksturnya jadi alot kalau dimasak. Jadi daging yang umurnya udah lebih dari seminggu itu biasanya yam au ga mau kitab uang, biar barang itu tetap fresh.

Appendix 4

Interview Result with Worker

Interview Result with Worker

1. Bagaimana pendapat bapak/ibu dengan pembagian beban kerja di kantin?

“Kalau menurut saya pembagian beban kerja di kantin ini kurang jelas dan tidak merata. Gak tertulis gitu apa-apa saja yang harus dikerjakan masing-masing pekerja. Jadinya ada yang satu pekerjaannya sibuk banget, nanti ada satu yang malah dia ga ngapa-ngapain karena dia merasa pekerjaannya sudah selesai. Jadi dia tidak mau lagi ikut membantu. Saya merasa agak kurang adil karena gaji yang kita dapatkan semuanya sama, tapi beban kerja kita ini berbeda-beda.

2. Berapa banyak daging/ayam yang pernah terbuang karena sudah rusak?

“Waktu itu kita pernah sempat ngebuang kalau ga salah 28 kg daging sapi dan kalau di total-total itu kerugiannya sampai 2,500,000. Karena kan disini sistemnya kalau daging udah lewat 7 hari akan kita buang. Takutnya kalau tetap kita olah, nanti kita bisa dapat *complain* dari pembeli.



Appendix 5
Storage Room



Appendix 6
Storage Room



Appendix 7

Sales Recap

REKAP PENJUALAN KANTIN X

Date	March	
	Chicken	Meat
2/26/2022	250	71
3/1/2022	249	78
3/8/2022	250	76
3/11/2022	262	84
3/12/2022	248	72
3/13/2022	250	80
3/14/2022	247	70
3/15/2022	245	65
3/16/2022	240	60
3/17/2022	257	85
3/18/2022	243	84
3/19/2022	240	77
3/20/2022	239	77
3/21/2022	246	73
3/22/2022	245	67
3/23/2022	249	61
3/24/2022	252	80
3/25/2022	251	79
3/26/2022	256	81
3/27/2022	250	84
3/28/2022	253	83
3/29/2022	259	63
3/30/2022	257	60
3/31/2022	254	73
3/31/2022	251	72
3/31/2022	260	83
3/31/2022	257	84
3/31/2022	256	70
3/31/2022		

Date	April	
	Chicken	Meat
3/26/2022	245	64
3/27/2022	251	59
3/28/2022	252	79
3/29/2022	250	80
3/30/2022	249	76
3/31/2022	246	74
4/1/2022	243	83
4/2/2022	240	60
4/3/2022	241	60
4/4/2022	254	80
4/5/2022	255	78
4/6/2022	250	72
4/7/2022	247	71
4/8/2022	242	85
4/9/2022	246	63
4/10/2022	259	60
4/11/2022	257	72
4/12/2022	259	71
4/13/2022	246	78
4/14/2022	244	80
4/15/2022	237	82
4/16/2022	244	66
4/17/2022	253	59
4/18/2022	250	84
4/19/2022	251	74
4/20/2022	240	78
4/21/2022	247	73
4/22/2022	260	78
4/23/2022	261	65
4/23/2022	259	65
4/25/2022	223	70

Date	May	
	Chicken	Meat
4/26/2022	257	81
4/27/2022	262	78
4/28/2022	253	83
4/29/2022	237	75
4/30/2022	239	64
5/1/2022	262	63
5/2/2022	249	74
5/3/2022	237	82
5/4/2022	251	81
5/5/2022	244	73
5/6/2022	252	85
5/7/2022	238	58
5/8/2022	256	60
5/9/2022	237	78
5/10/2022	248	74
5/11/2022	245	85
5/12/2022	254	77
5/13/2022	246	76
5/14/2022	255	61
5/15/2022	241	58
5/16/2022	255	74
5/17/2022	239	77
5/18/2022	238	71
5/19/2022	257	70
5/20/2022	245	70
5/21/2022	245	66
5/22/2022	245	60
5/23/2022	242	85
5/24/2022	262	77
5/25/2022	246	72