

## BAB 9 KESIMPULAN DAN SARAN

### 9.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di kedai KOPIKABANA diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

- a. Kedai KOPIKABANA dalam melakukan pengendalian persediaan selama ini tidak menggunakan metode apapun. Mulai dari Juli 2021 sampai Desember 2021 tercatat kuantitas pemesanan bahan baku Arabika sebesar 30 kg dan Robusta sebesar 20 kg dengan frekuensi pemesanan masing – masing sebanyak 10 kali.
- b. Metode pengendalian persediaan yang terpilih diantara alternatif metode *Lagrange Multiplier* dan *Min-Max* adalah metode *Lagrange Multiplier*. Menggunakan metode ini kuantitas pemesanan sebesar 3 kg untuk Arabika dan 3 kg untuk Robusta, *safety stock* sebesar 0,32 kg untuk Arabika dan 0,07 kg untuk Robusta, dan *reorder point* sebesar 0,46 kg untuk Arabika dan 0,13 kg untuk Robusta.
- c. Metode pengendalian persediaan menggunakan metode *Lagrange Multiplier* untuk Arabika dan Robusta tidak menghasilkan *lost sales*. Total biaya persediaan bahan baku Arabika dalam sistem nyata dari Juli 2021 hingga Desember 2021 adalah sebesar Rp4.802.500,00, sedangkan total biaya persediaan dengan menggunakan metode *Lagrange Multiplier* adalah sebesar Rp3.942.710,55. Diperoleh selisih sebesar Rp859.789,45 dimana total biaya persediaan menggunakan metode *Lagrange Multiplier* lebih rendah. Total biaya persediaan bahan baku Robusta dalam sistem nyata dari Juli 2021 hingga Desember 2021 adalah sebesar Rp1.752.500,00, sedangkan total biaya persediaan dengan menggunakan metode *Lagrange Multiplier* adalah sebesar Rp1.097.546,31. Diperoleh selisih sebesar Rp654.953,69 dimana total biaya persediaan menggunakan metode *Lagrange Multiplier* lebih rendah.

### 9.2. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah dengan mencoba menggunakan metode lain di luar ketiga metode yang sudah digunakan pada penelitian sekarang, yaitu *Lagrange Multiplier* dan *Min-Max*. Diharapkan dengan dibandingkannya dengan metode lain dapat diperoleh total biaya persediaan yang

lebih rendah dibandingkan dengan total biaya persediaan yang dihasilkan dengan menggunakan metode *Lagrange Multiplier*.



## DAFTAR PUSTAKA

- Andiana, M., & Pawitan, G. (2018). Aplikasi Metode EOQ Dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku PT X. *Jurnal Akuntansi Maranatha*, 10(1), 30–40. <https://doi.org/10.28932/jam.v10i1.926>
- Apriadi, N., Khadijah, A., & Juniarti, D. (2018). Perancangan Sistem Pengendalian Persediaan Probe Menggunakan Model Multi Item Single Supplier Di Pt . Xyz. *Jurnal InTent*, 1(1), 36–44.
- Assauri, S. (2005). *Manajemen Produksi*. Lembaga Penerbit FE-UI.
- Azwan, M. F., & Norawati, S. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Metode Period Order Quantity(POQ) pada Usaha Roti Kampar Bakery. *Jurnal Riset Manajemen Indonesia –*, 1(1), 1–5.
- Banks, J., Carson, J. S., Nelson, B. L., & Nicol, D. M. (2014). *Discrete-Event System: Pearson New International* (5th ed.). Pearson.
- Blocher, Stout, & Cokins. (2013). *Manajemen Biaya Penekanan Strategis 2* (5th ed.). Salemba Empat.
- Candra, A. (2018). Pengendalian Persediaan Material Pada Produksi Hot Mix Dengan Pendekatan Metode Economic Order Quantity (EOQ). *Jitmi*, 1, 145–153.
- Fadilillah, N. S. (2008). Metode Pengendalian Persediaan Bahan Baku Crude Coconut Oil Yang Optimal Pada PT. PSE. *INASEA*, 9(2).
- Fithri, Prima, & Sindikia, A. (2014). Pengendalian Persediaan Pozzolan Di PT. Semen Padang. *Optimalisasi Sistem Industri*, 13(2).
- Goldiantero, Z. (2021). *Pengelompokan Bahan Baku Menggunakan Klasifikasi ABC Dan Optimalisasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Min-Max Stock*. Institut Sains & Teknologi AKPRIND.
- Gumulya, D., & Helmi, I. S. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *Jurnal Dimensi Seni Rupa Dan Desain*, 13(2), 153–172. <https://doi.org/10.25105/dim.v13i2.1785>
- Hair, H., Hair, H., & Hair, H. (2010). *Multivariate Data Analysis* (Seventh Ed). Pearson Prentice Hall.
- Herjanto, E. (2009). *Sains Manajemen*. Grasindo.
- Indrajit, R. E., & Djokopranoto, R. (2003). *Manajemen Persediaan*. Gramedia Widiasarana Indonesia (Grasindo).
- Jan, A. H., & Tumewu, F. (2019). Analisis Economic Order Quantity (Eoq)

- Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kopi Pada Pt. Fortuna Inti Alam. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(1).  
<https://doi.org/10.35794/emba.v7i1.22263>
- Khabib, E. M., & Sulistijo, S. (2021). Alasan yang Mendorong Konsumen Mengonsumsi Kopi Single Origin di Up Date Coffee. *Mabha Jurnal*, 2(1), 1–12.
- Law, A., & W., K. (1983). Simulation modelling and analysis. In *Information Processing & Management* (3rd ed., Vol. 19, Issue 3). McGraw-Hill.  
[https://doi.org/10.1016/0306-4573\(83\)90077-8](https://doi.org/10.1016/0306-4573(83)90077-8)
- Nainggolan, O. A. O., & Sunarni, T. (2019). Pengendalian Persediaan Teh Dengan Mempertimbangkan Kendala Biaya Persediaan Dan Kapasitas Gudang. *Jurnal Tekno*, 16(1), 47–57. <https://doi.org/10.33557/jtekno.v16i1.360>
- Nasution, B. B. (2018). Specialty Kopi Indonesia. *Warta Ekspor*, 1–20.  
[http://djpen.kemendag.go.id/app\\_frontend/admin/docs/publication/9321548126511.pdf](http://djpen.kemendag.go.id/app_frontend/admin/docs/publication/9321548126511.pdf)
- Prasetyowati, E. (2016). Aplikasi Simulasi Persediaan Teri Crispy Prisma menggunakan Metode Monte Carlo. *Sistem Dan Teknologi Indonesia*, 1(1), 43–49.
- Prima, S. A. F. (2014). Pengendalian Persediaan Pozzolan Di PT Semen Padang. *Optimasi Sistem Industri*, 13(2).
- Putri, D. S. (2016). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Eoq) Pada Perusahaan Jenang Muria Jaya Kudus. *Skripsi*.
- Ramadhan;, S., & Ramadhan;, S. (2019). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kopi (Coffea) Pada Kedai Kopi Taka Di Kota Tarakan*.  
[http://repository.borneo.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=181&keywords=](http://repository.borneo.ac.id/index.php?p=show_detail&id=181&keywords=)
- Rangkuti, F. (2007). *Manajemen Persediaan Aplikasi pada Bisnis* (2nd ed.). PT. Raja Grafindo Persada.
- Ristono, A. (2009). *Manajemen Persediaan* (1st ed.). CV. Graha Ilmu.
- Rosetti, M. D. (2016). *Simulation Modelling and Arena*. John Wiley & Sons, Inc.
- Ruauw, E. (2011). Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Contoh Pengendalian Pada Usaha Grenda Bakery Lianli). *ASE*, 7(1).
- Setiawan, Agus, & Hayati, E. N. (2012). Pengendalian Persediaan Barang Jadi Multi Item Dengan Metode Lagrange Multiplier (Studi Kasus Pada Es Krim Perusahaan “X” Di Magelang). *Pengembangan Ilmu Ilmu Teknik*, 58–63.

- Setiawan, A. (2011). *Pengendalian Persediaan Benang Pada Model Sistem Persediaan Multy Item dengan Mempertimbangkan Safety Stock untuk Mempertimbangkan Batasan Investasi dan Volume Gudang*. Universitas Islam Indonesia.
- Widiyanto, A. C. (2021). Analisis Pengendalian Persediaan Pakan Udang Dengan Metode Min-Max Stock Pada CV. IKHSAN JAYA. *PENA*, 35(1), 1–10.
- Yamit, Z. (1999). *Manajemen Persediaan*. Universitas Islam Indonesia.
- Yosepha, S. Y. (2021). Determinan Penggunaan Media Sosial, Kreativitas dan Pelatihan Terhadap Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Coffee shop di Kota Bekasi. *Jurnal Manajemen*, 11(2), 165–181. <https://doi.org/10.30656/jm.v11i2.3878>
- Zerlinda, I., Agustinus, A., Dwi, D., Alfonsus, A., & Sunarni, T. (2020). Jumlah Optimal Bahan Baku “Pempek DODO” Single Item Single Supplier dan Multi Item Single Supplier. *Integrasi Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 5(1), 42. <https://doi.org/10.32502/js.v5i1.2975>



## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Keadaan Luar Kedai KOPIKABANA



### Lampiran 2. Keadaan Dalam Kedai KOPIKABANA



### Lampiran 3. Hasil Wawancara

1. Apakah ada kendala yang dihadapi kedai KOPIKABANA?  
Pernah kehabisan bahan baku. Masa simpan maksimal 5 bulan. Kapan dan jumlah *ordemya* kira – kira aja. Baru *order* kalo tinggal 1 kg. Belinya masih dalam bentuk biji kopi. Punya mesin gilingnya sendiri.
2. Berapa jumlah pembelian dan pemakaian bahan baku kopi pada Kedai Kopi Kabana pada tahun 2021?

Arabika			
Bulan	Pembelian		Pemakaian
	Kuantitas (Kg)	Frekuensi (Kali)	Kuantitas (Kg)
Juli	3,00	1	2,77
Agustus	3,00	1	2,69
September	6,00	2	4,91
Oktober	6,00	2	5,00
November	6,00	2	4,95
Desember	6,00	2	5,03
Robusta			
Bulan	Pembelian		Pemakaian
	Kuantitas (Kg)	Frekuensi (Kali)	Kuantitas (Kg)
Juli	2,00	1	1,58
Agustus	2,00	1	1,48
September	4,00	2	2,02
Oktober	4,00	2	1,90
November	4,00	2	2,07
Desember	4,00	2	2,01

3. Berapa jumlah persediaan bahan baku kopi yang tersisa pada Juni 2021?

Arabika 2 kg dan Robusta 1 kg.

4. Bahan baku kopi jenis apa yang digunakan?  
Robusta dan Arabika.
5. Berapa jumlah penggunaan bahan baku kopi per sajian?  
17 gr (40 ml).
6. Bagaimana sistem pembelian bahan baku kopi?  
Menghubungi *supplier* terus dianter.
7. Apakah pembelian dilakukan menggunakan *lot size* tertentu atau tidak?  
Pembelian Robusta dan Arabika dilakukan per kg.
8. Berapa jumlah *supplier* yang digunakan? *Supplier* berada di mana?  
Hanya memiliki satu *supplier* di roastery, PSL KOFIENTI dekat sadhar.
9. Berapa harga bahan baku kopi per kg? Apakah ada potongan harga setiap pembelian tertentu?  
Robusto 80rb/kg Arabika 155/kg.
10. Biaya apa saja yang dikeluarkan setiap kali melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku kopi?  
Biaya telepon dan antar.
11. Berapa biaya yang dikeluarkan setiap kali melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku kopi?  
Biaya sekali antar Rp10.000,00.
12. Berapa waktu tunggu yang diperlukan dari dilakukannya pembelian hingga bahan baku kopi tiba?  
Satu hari.
13. Bagaimana sistem penyimpanan bahan baku kopi?  
Awalnya berada di kemasan kertas lalu dimasukkan ke toples kedap udara. Sistemnya pake FIFO. Kopi yang sudah ada ditaruh di *container* di awal gaboleh dicampur dengan kopi yang baru dibuka. Kopi yang baru dibuka di taruh di kontainer lain/baru.
14. Berapa lama masa simpan bahan baku kopi?  
Disini maksimal buat 5 bulan. Bisa lebih dari 5 bulan tapi kualitas rasanya emang agak berubah kalo udah lebih dari 5 bulan
15. Biaya apa saja yang dikeluarkan untuk keperluan penyimpanan bahan baku kopi?  
1 kontainer 10 kg. Ada 4 kontainer.



16. Berapa biaya yang dikeluarkan untuk keperluan penyimpanan bahan baku kopi?

Harga 1 kontainer sekitar Rp200.000,00

17. Selama ini apakah pernah ada yang mau pesen menu minuman kopi tapi tidak tersedia?

Pernah, tetapi jarang terjadi.

18. Apakah selama ini pernah ada keluhan dari konsumen? Mungkin dari segi rasa dan semacamnya?

Mendapat keluhan pernah, tetapi tidak pernah terkait rasa. Biasanya mendapat saran untuk menjual menu minuman tertentu, contohnya *coffee mocktail*.

19. Apakah ada alasan hanya memiliki satu *supplier*?

Karena kita ambil di *supplier* yang banyak memberikan kemudahan. Biji kopinya disesuaikan sesuai kebutuhan, mulai dari *profile roasting* yang disesuaikan dengan *gear* yang dipakai.

20. Bagaimana standar kopi di Kedai KOPIKABANA?

Biasanya kita pilih standarnya di kualitas biji kopinya yang tidak banyak *defect* (pecah) karena bisa mempengaruhi rasa kopi.

21. Bagaimana pembagian *job desc* di Kedai KOPIKABANA?

*Manager* bertanggung jawab untuk memimpin dan mengelola pegawai beserta kegiatan manajemen, mengelola keuangan, membuat pencatatan dan laporan keuangan untuk disampaikan ke pemilik, dan menghubungi *supplier* untuk membeli bahan baku kopi. *Chef* memiliki tugas untuk memasak, membeli bahan baku kebutuhan masak, dan bertanggung jawab terhadap fasilitas dapur. Barista bertugas untuk membuat kopi, menentukan kapan melakukan pembelian dan kuantitas pembelian, dan bertanggung jawab terhadap pemeliharaan kualitas kopi dan alatnya. Kasir bertugas melayani proses penjualan dan pembayaran, secara fleksibel juga dapat membantu pelayan. Pelayan bertugas melayani konsumen, mengantar makanan dan minuman, dan membersihkan kedai kopi.