

## BAB 7

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai persediaan bahan baku di Alogo Café & Space, maka didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut.

- a. Metode peramalan yang terpilih untuk meramalkan jumlah kebutuhan bahan baku dari periode September 2022 sampai dengan Agustus 2023 adalah metode *moving average* karena memiliki nilai MAD, MSE, dan MAPE dengan kesalahan atau *error* terkecil.
- b. Berdasarkan perhitungan biaya persediaan dengan metode EOQ, POQ, dan JIT diketahui bahwa metode yang menghasilkan biaya persediaan terkecil adalah metode JIT dengan persentase penghematan sebesar 49% atau selisih sebesar Rp 8.375.048 dengan data aktual.
- c. Penggunaan metode JIT terhadap pengendalian persediaan bahan baku di Alogo Café memenuhi *critical success factor* yang dimana menghasilkan total biaya persediaan sebesar Rp 8.752.992 atau penghematan sebesar 49%.

#### 7.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Alogo Café, terdapat beberapa saran yang hendak diberikan. Penelitian mengenai pengendalian persediaan bahan baku di Alogo Café berikutnya diharapkan tidak hanya mencakup empat menu terlaris namun dapat mencakup keseluruhan menu yang digunakan. Bahan baku yang diteliti juga sebaiknya mencakup bahan baku seperti minyak goreng, garam, atau gula yang merupakan bahan baku yang dapat digunakan untuk beberapa jenis menu bukan hanya satu jenis menu saja.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A. (2019). Analisis Pengendalian Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* Pada UKM Dodik Bakery. *Jurnal Riset Akuntansi Terpadu*, 12(1), 96-103.
- Andriana, A.D., & Alawy, Syukron. (2017). Analisis Pengadaan Bahan Baku di PT. Kohwa Precision Indonesia Menggunakan Metode *Triple Exponential Smoothing*. Diakses pada 7 November 2022 dari <https://ojs.unikom.ac.id/index.php/jurnal-unikom/article/view/7716>
- Apriliandra, R. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Dengan Metode EOQ Pada Perusahaan Mie Tenaga Muda Pekanbaru.
- Apriyanti, R.I., Laksono, F.A., Dharmawan, R. (2021). Penerapan Metode *Just In Time* Untuk Efisiensi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada *Home Industry* Winonamodest Cakung Jakarta Timur. *Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*, 2(2), 129-133.
- Efendi, dkk. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kerupuk Mentah Potato dan Kentang Keriting Menggunakan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)*. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 18(2), 125-134.
- Erlinda, R. E., Yudatama, U., Arumi, E. R. (2022). Implementasi Sistem Peramalan Pengadaan Kebutuhan Bahan Baku Pangan Dengan Metode *Weighted Moving Average*. Diakses pada 6 November 2022 dari <https://jtiik.ub.ac.id/index.php/jtiik/article/view/4700/pdf>
- Hanggana. (2006). Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan. Diakses pada 1 Desember 2022 dari <http://www.materibelajar.id>
- Hariadi, F.A. (2020). Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada UD. Ayam Goreng Donking. Diakses pada 1 Desember 2022 dari <https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/5156/1/16430100015-2020-UNIVERSITASDINAMIKA.pdf>
- Herjanto, E. (2007). Manajemen Operasi. Jakarta. Jakarta. Grasindo.
- Ihsanuddin, M. (2015). Simulasi Metode Pengendalian Persediaan Bahan Baku Biji Kopi. Diakses pada 1 Desember 2022 dari

<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/27756/1/MUHAMMAD%20IHSANUDDIN-FST.pdf>

Karyawati, D. (2018). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* Pada CV. Citra Sari Makassar. Diakses pada 5 November 2022 dari [https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/1070-Full\\_Text.pdf](https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/1070-Full_Text.pdf)

Krajewski, L. J., Malhotra, M. K. and Ritzman, L. P. (2015) Operations management: Processes and supply chains. (11th ed.). Pearson Education.

Listiani, A., Wahyuningsih, S. D. (2019). Analisis Pengelolaan Persediaan Barang Dagang Untuk Mengoptimalkan Laba. *Jurnal PETA 4(1)*, 95-103. Diakses pada 19 Maret 2023 dari <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jap/article/view/5667>

Mayuli, I. (2022). Analisis Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada Singgah Kopi. Diakses pada 1 Desember 2022 dari <https://repository-feb.unpak.ac.id/handle/123456789/6114>

Nababan, D.A., Machfud, Safari, A. (2019). Strategi dan Efisiensi Persediaan Bahan Baku di PT. XYZ. *Jurnal Aplikasi Manajemen dan Bisnis*, 5(3). Diakses pada 5 Maret 2023 dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jabm/article/view/27266/18312>

Nuryanto, A. (2010). Analisis Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kain *Micropolar Fleece* Antara Pendekatan EOQ Dengan JIT. Universitas Sebelas Maret.

Render, H. J. D. B., & Heizer, J. (2009). Manajemen Operasi-Buku 1 (Edisi 9). Jakarta: Salemba empat.

Saragi, G. L., & Setyorini, R. (2014). Analisis pengendalian persediaan bahan baku daging dan ayam dengan menggunakan metode economic order quantity (eoq) pada restoran Steak Ranjang Bandung. *E-Proceeding of Management*, 1(3), 542-553.

Studio, Arsitur. (2020). Pengertian Restoran Menurut Ahli. Diakses pada tanggal 16 Oktober 2022 dari <https://www.arsitur.com/2015/10/pengertian-restoran-menurut-para-ahli.html>

Sundhari, B. W., & Zendrato, R. R. P. (2014). Analisis pengendalian persediaan bahan baku pembuatan jaket Tommy Hilfiger dengan Metode Continuous Review System (Q) dan Periodic Review System (P) di PT. X. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri dan Informasi*, 2(2), 93-102.

Taroreh, G., Kawet, L. & Sumarauw, J. (2016). Analisis Persediaan Bahan Baku di Rumah Makan Sabuah Oki Sario Manado. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(04).



## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Wawancara Dengan Beberapa *Stakeholder*.

<b>Wawancara dengan Pemilik Cafe</b>	
<b>Pertanyaan</b>	<b>Jawaban</b>
Permasalahan apa yang dihadapi oleh Alogo Cafe saat ini?	Dalam beberapa bulan ini cafe mengalami penurunan keuntungan.
Menurut abang, apa penyebab penurunan keuntungan itu?	Kalau menurut saya, penurunan keuntungan itu karena beberapa kali itu kita pernah nyetok kebanyakan bahan baku dan beberapa bahan baku jadi rusak sebelum sempat digunakan. Jadinya, perputaran uangnya cuma buat biaya persediaan bahan baku saja.
<i>Supplier</i> bahan bakunya dari mana saja?	Kita biasa nyetok bahan baku itu dari Jogja aja. Kita punya dua langganan <i>supplier</i> yaitu warung Bu Sri untuk bahan baku sayur dan bumbu. Kita juga langganan beli bahan baku untuk bahan baku khas Sumatera Utara di Simarmata grosir.
<b>Wawancara dengan Juru Masak</b>	
<b>Pertanyaan</b>	<b>Jawaban</b>
Permasalahan apa yang saat ini kakak rasakan sebagai juru masak di Alogo Cafe?	Untuk aku pribadi, aku merasa masalah itu ada di bahan baku. Bahan baku kita beberapa kali kebuang karena busuk atau layu. Tapi kadang justru juga kekurangan bahan baku karna belinya dalam jumlah yang terlalu sedikit.
Yang melakukan pemesanan bahan baku ke <i>supplier</i> biasanya siapa kak?	Biasanya Bang Vindo, kadang juga kita berdua.

Lampiran 1. Lanjutan

Untuk pengiriman bahan bakunya itu diambil sendiri ke <i>supplier</i> atau bagaimana ya kak?	Kita gak datang langsung ke <i>supplier</i> tapi <i>supplier</i> yang ngantar ke tempat kita jadi nanti ada biaya ongkirnya gitu dan ada minimal ordernya.
<b>Wawancara dengan Pelanggan 1</b>	
<b>Pertanyaan</b>	<b>Jawaban</b>
Halo kak, sebelumnya sudah pernah ke Alogo Cafe?	Sudah pernah beberapa kali kesini
Biasanya kesini nongkrong, nugas, atau ngapain ya kak?	Kadang nongkrong, nugas, atau makan siang juga.
Yang kakak suka dari Alogo Cafe apa kak?	Pertama tempatnya nyaman, menu makanan dan minumannya juga enak, wifi nya lancar, dan nyediain makanan berat juga. Jadi kalau kelaparan tiba-tiba bisa pesan makan.
Apakah ada saran dan kritik buat Alogo Cafe kak?	Aku suka beberapa minuman dan <i>snack</i> disini karena belum pernah aku temuin di cafe mana pun. Dalam sekali kunjungan biasanya aku pesan beberapa kali tapi di pesananku yang berikutnya itu kadang disuruh nunggu karena menunya belum tersedia lagi. Jadi semoga Alogo Cafe bisa menyediakan menu favorit aku terus.
<b>Wawancara dengan Pelanggan 2</b>	
<b>Pertanyaan</b>	<b>Jawaban</b>
Halo kak, sebelumnya sudah pernah ke Alogo Cafe?	Sudah dong, dari dulu langganan disini.
Biasanya kesini nongkrong, nugas, atau ngapain ya kak?	Lebih sering nongkrong aja sama teman-teman.

Lampiran 1. Lanjutan

<p>Yang kakak suka dari Alogo Cafe apa kak?</p>	<p>Karena saya orang asli Sumatera, saya suka jenis makanan dan minuman disini yang menyajikan makanan dan minuman khas Sumatera jadi bikin saya ingat sama kampung halaman.</p>
<p>Apakah ada saran dan kritik buat Alogo Cafe kak?</p>	<p>Kalau dari rasa makanan dan minuman sudah sangat baik menurutku, cuma terkadang kalau aku pesan banyak untuk orang-orang di tempat kerjaku, pihak Alogo Cafe tidak bisa menyediakan sesuai dengan jumlah yang diinginkan. Jadinya, harus cari alternatif menu atau bahkan cafe lain.</p>

Lampiran 2. Kawasan *Outdoor* Alogo Café



Lampiran 3. Meja Barista Alogo Café



Lampiran 4. Meja Barista Alogo Cafe






Lampiran 5. Dapur Alogo Cafe



Lampiran 6. Rak Penyimpanan Bahan Baku







Lampiran 7. Menu Makanan di Alogo Cafe




# MENU

**Alogo Cafe & Space**







	<b>Meal</b>		
<hr/>		Nasi Goreng Beef	23K
		Nasi Goreng Kampung	23K
		Nasi Goreng Ayam	23K
		Nasi Goreng Telur	20K
	<b>Noodle</b>		
<hr/>		Mie Goreng Beef	28K
		Mie Goreng Ayam	23K
		Mie Goreng Telur	20K
		Kwetiaw Beef	28K
		Kwetiaw Ayam	23K
		Kwetiaw Telur	20K
		Bihun Beef	28K
		Bihun Ayam	23K
		Bihun Telur	20K
	<b>Signature Meal</b>		
<hr/>		Ikan Teri Kacang Andaliman	20K
		Ayam Sambal Pecak	23K
	<b>Snack</b>		
<hr/>		Tempe Mendoan	15K
		Singkong Keju	15K
		French Fries	18K
		Gablin	20K
		Potato Wedges	20K
		Pisang Goreng Srikaya	20K
		Roti Bakar Srikaya	S/L 18K/20K
		Mix Platter	27K

Lampiran 8. Menu Minuman di Alogo Cafe



# MENU

**Alogo Cafe & Space**

 <h2 style="margin: 0;">Signature Coffee</h2> <hr/> <p>Ice Coffee Alogo 23K <small>(Sweet Classic Flavour, Special Condiment and Double Shoot Espresso)</small></p> <p>Ice Coffee Aren Alogo 23K <small>(Traditional Aren Extract Special Condiment)</small></p> <p>Suprise Coffee 23K <small>(Traditional Aren Extract Special Condiment)</small></p>	 <h2 style="margin: 0;">Milk Based</h2> <hr/> <p>Double Choco 23K <small>(Extra Dark Choco Powder, SKM and Exploration Milk)</small></p> <p>Red Velvet 23K</p> <p>Matcha 20K</p> <p>Chocolate 20K</p> <p>Berries Milk 20K</p> <p>Vanilla Milk 20K</p>
 <h2 style="margin: 0;">Coffee</h2> <hr/> <p>Conheillo Alogo 18K <small>(Double Shoot Espresso, SKM, and Exploration Milk)</small></p> <p>Himalayan Coffe 20K</p> <p>Iced Coffee Vanilla 20K</p> <p>Iced Coffee Roses 20K</p> <p>Iced Coffee Classic 20K</p> <p>Americano H/I 15K</p> <p>Cafe Latte H/I 20K</p> <p>Capupcino H/I 20K</p> <p>Filter Coffe H/I 20K</p>	 <h2 style="margin: 0;">Squash Alogo</h2> <hr/> <p>Markisa Blush 18K <small>(Special Extract Passion Fruit, Basil Seed, Lemon Slice and Soda)</small></p> <p>Blue Jazz 23K <small>(Mix Strawberry and Soda)</small></p> <p>Green Day 23K <small>(Orange Juice, Apple Juice and Soda)</small></p> <p>Red Blues 23K <small>(Apple Juice, Fermentation Milk, and Soda)</small></p> <p>Purple Paradise 23K <small>(Berries and Soda)</small></p>
 <h2 style="margin: 0;">Mocktail Coffee</h2> <hr/> <p>Summer Swish 25K <small>(Roses, Strawberry, Milk Foam, and Cold Brew)</small></p> <p>Deep Purple 25K <small>(Berries, Soda and Cold Brew)</small></p>	 <h2 style="margin: 0;">Tea</h2> <hr/> <p>Lychee Tea H/I 20K</p> <p>Roses Tea H/I 20K</p>

Lampiran 9. Komentar Pemilik Usaha Setelah Implementasi

<b>Wawancara</b>	
<b>Pertanyaan</b>	<b>Jawaban</b>
Bagaimana komentar anda mengenai jadwal pembelian bahan baku yang dibuat?	Jadwalnya mudah dipahami, desainnya juga menarik.
Bagaimana keadaan café setelah diterapkannya pembelian bahan baku sesuai jadwal yang telah dibuat?	Setelah diterapkan pembelian sesuai dengan hasil penelitian, pembelian bahan baku menjadi lebih terjadwal. Pengiriman bahan baku dari <i>supplier</i> juga dilakukan dalam waktu yang telah ditentukan. Jumlah pembelian bahan baku juga mencukupi untuk memenuhi pesanan pelanggan.
Apakah masih sering terjadi kekurangan stok bahan baku atau bahan baku menjadi busuk?	Kekurangan stok bahan baku sudah hampir tidak pernah, tapi untuk bahan baku seperti cabai keriting memang kualitasnya menjadi menurun ketika diterapkan pembelian sesuai dengan jadwal yang telah dibuat.
Apakah ada kendala saat melakukan pembelian sesuai dengan jadwal?	Kalau untuk memenuhi permintaan pelanggan sehari-hari sudah cukup, tapi saat café memiliki pesanan khusus atau borongan bahan baku belum mencukupi sehingga jumlahnya harus ditingkatkan.

Lampiran 10. Menu Terlaris di Alogo Café Periode Maret 2022 sampai Februari 2023

PRODUK MINUMAN TERLARIS	
MARKISA BLUSH	6080.00
ES KOPI GULA AREN	5470.00
CONHEILO ALOGO	4748.00
RED VELVET	4397.00

PRODUK MAKANAN TERLARIS	
PISANG GORENG SRIKAYA	3553.00
IKAN TERI KACANG ANDALIMAN	3507.00
AYAM SAMBAL PECAK	2508.00
ROTI BAKAR SRIKAYA	2015.00

METODE PEMBAYARAN	
-------------------	--

Lampiran 11. Surat Keterangan Pelaksanaan Penelitian



**SURAT KETERANGAN PENELITIAN**

Yang Bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Vindo Sinaga  
Jabatan : Pemilik Cafe  
Alamat : Jalan Raya Kledokan No. 18 Caturtunggal, Sleman,  
Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Masta Viktoria Ambarita  
NPM : 190610085  
Program Studi : Teknik Industri  
Universitas : Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Sudah melakukan penelitian, pengambilan data, dan publikasi yang digunakan untuk keperluan Tugas Akhir. Segala kegiatan yang dilakukan untuk keperluan penelitian sudah dilakukan berdasarkan izin dari pihak Alogo Café & Space.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta 31 Mei 2023

(Vindo Sinaga)

Lampiran 12. Hasil Cek Turnitin

Hasil Cek Turnitin\_Laporan Tugas Akhir\_Masta Viktoria  
Ambarita\_190610085

ORIGINALITY REPORT

<b>12</b> %	<b>12</b> %	<b>4</b> %	<b>4</b> %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>e-journal.uajy.ac.id</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>2</b>	<b>www.gramedia.com</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>3</b>	<b>repository.ub.ac.id</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>4</b>	<b>123dok.com</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>5</b>	<b>www.amesbostonhotel.com</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>6</b>	<b>repository.ampta.ac.id</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>7</b>	<b>es.scribd.com</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>8</b>	<b>dislutkan.kalteng.go.id</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>9</b>	<b>journal.ipb.ac.id</b> Internet Source	<b>&lt;1</b> %