

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data dari data historis perusahaan menggunakan metode EOQ, perhitungan menggunakan metode EOQ dapat dikatakan optimal karena:

- a. Penerapan metode *economic order quantity* untuk jenis daging babi impor menghasilkan kuantitas pesanan sebesar 8,66 kg dengan frekuensi pesan sebanyak 13 kali dalam 1 bulan dan interval pemesanan setiap 2 hari sekali. Untuk jenis daging babi lokal menghasilkan kuantitas pesanan sebesar 16,23 kg dengan frekuensi pesan sebanyak 5 kali dalam 1 bulan dan interval pemesanan setiap 6 hari sekali.
- b. Penerapan metode *economic order quantity* dapat mengurangi total biaya persediaan untuk jenis daging babi impor sebesar 43,57% dan untuk jenis daging babi lokal sebesar 18,20%. Artinya *critical success factor* yang ditetapkan pada awal penelitian terpenuhi, yaitu pengurangan biaya total sebesar 5%.

7.2 Saran

Setelah dilakukan proses penelitian dan diskusi bersama dengan *stakeholders*, terdapat beberapa masukan atau saran yang menjadi pertimbangan bagi perusahaan dan penelitian mendatang. Saran yang dapat diberikan antara lain:

- a. Pada penelitian ini hasil peramalan yang terpilih adalah metode *exponential smoothing* dengan hasil yang konstan, akan tetapi pada kenyataannya permintaan konsumen dapat berfluktuasi pada beberapa waktu sehingga penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan bantuan metode simulasi sehingga hasil yang didapatkan dapat lebih akurat.
- b. Pada penelitian ini *lead time* kedatangan bahan baku memiliki batasan untuk daging babi impor sebesar 3 hari dan daging babi lokal sebesar 1 hari, akan tetapi pada suatu waktu dapat terjadi keterlambatan kedatangan bahan baku yang disebabkan oleh faktor x sehingga untuk penelitian selanjutnya penulis menyarankan agar dapat menemukan suatu solusi untuk terkait keterlambatan kedatangan bahan baku.
- c. Pada penelitian ini tidak terdapat data frekuensi kekurangan bahan baku secara detil sehingga untuk penelitian selanjutnya penulis menyarankan agar

dapat menemukan solusi terkait penelusuran data kehabisan atau kekurangan bahan baku.



DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Efendi, J., Hidayat, K., & Faridz, R. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kerupuk Mentah Potato dan Kentang Keriting Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ), *Media Ilmiah Teknik Industri*, 18(2), 125-134.
- Fadhyl, R., Ningsih, C., & Sukirman, O. (2018). Analisis Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Pada North Wood Coffe & Eatery Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 79-86.
- Hamdy, A. T. (2003). *Operations Research*. New York: Prentice Hall.
- Handoko, T. Hani., (2008). *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi pertama*. BPFE Yogyakarta, Yogyakarta.
- Heizer, J., & Render, B. (2014). *Operation Management Sustainability and Supply Chain Management, Edisi 11*. Pearson.
- Herjanto, E. (2008). *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Hidayat, A., Prakoso, R. G., & Rianto. (2016). Ramalan Permintaan Persediaan Optimal Daging Ikan Menggunakan Model P (Periodik Review). *Jurnal Siliwangi*, 2(2), 131-137.
- Ishaq, M. H., dan Ernawati, D. (2021). Penentuan Jumlah Produksi Optimal dan Pengendalian Persediaan Produk Berbahan Dasar Daging Ayam dengan Metode Lagrange Multiplier pada PT. X. *Jurnal Manajemen Industri dan Teknologi*, 2(6), 48-59.
- Jacobs, F. Robert dan Chase, Richard B., (2016). *Manajemen Operasi dan Rantai Pasokan (terjemahan), Buku 2, Edisi 14*. Salemba Empat, Jakarta.
- Karyawati, D., Rizal, S., Asdi. (2018). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity pada CV. Citra Sri Makassar. *Jurnal Profitability Ekonomi dan Bisnis*, 1(1), 85-103.
- Kinanthi, A. P., Herlina, D., Mahardika, F. A. (2016). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Min-Max. *Jurnal Teknik Industri*, 15(2), 87-92.

- Lahu, P.S., & Sumarauw, J. S. B. (2014). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal Ekonomi Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, 5(3), 4175-4184.
- Lubis, F. S., Hitari, B. G. F., Harpito, Yola, M., & Nofiza. (2022). Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Pembuatan Paving Block Menggunakan Metode Heuristic Silver Meal. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan (JTMIT)*, 19(2), 104-113.
- Pulungan, D. S., & Fatma, E. (2018). Analisis Pengendalian Persediaan Menggunakan Metode Probabilistik dengan Kebijakan Back Order dan Lost Sales. *Jurnal Teknik Industri*, 19(1), 38-48.
- Ristono, A. (2009). *Manajemen Persediaan, Edisi 1*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rizky, C., Sudarso, Y., & Sadriawati, S. E. (2016). Analisis Perbandingan Metode EOQ Dan Metode POQ Dengan Metode Min-Max Dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada PT Sidomuncul Pupuk Nusantara. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 17(1), 11-21.
- Tandean, A. G., & Oktiarso, T. (2021). Pengendalian Persediaan Pakan Ayam Broiler dengan Kendala Kapasitas Gudang pada CV. MITRA UTAMA. *Jurnal Teknik Industri*, 1(2), 110-123.
- Tuerah, M. C. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna pada CV. Golden KK. *Jurnal Ekonomi Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, 2(4), 526-536.
- Utama, D. M. (2017). Model Penentuan Lot Pemesanan dengan Mempertimbangkan Unit Diskon dan Batasan Kapasitas Gudang dengan Program Dinamis. *Jurnal Teknik Industri*, 18(1), 94-102.
- Veerman, M., Setiyono., Rusman. (2013). Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu Setelah Lama Perendaman dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Fisik dan Sensori Daging Babi. *Buletin Peternakan* 37(1), 34-40.
- Yuliana, A., & Amin, S. (2016). Analisis uji kestabilan zat warna kayu secang (*Caesalpinia sappan* L) menggunakan spektrofotometri visible dan inframerah. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husanada*, 12(1), 57- 61.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tempat Makan CV *Pork King*



Lampiran 2. Freezer Penyimpanan Bahan Baku



Lampiran 3. Daging Babi Impor



Lampiran 4. Daging Babi Lokal



Lampiran 5. Nilai *Service Level*

Service Level Required (%)	Safety Stock Coverage Factor Z-Value	Incremental Service Level %	Incremental Coverage (Z-Value increase)	Increase in Safety Stock Per Point increase in Service %
50%	0.000	50.00%		
70%	0.524	20.00%	0.524	
75%	0.674	5.00%	0.150	5.72%
80%	0.842	5.00%	0.167	4.96%
81%	0.878	1.00%	0.036	4.31%
82%	0.915	1.00%	0.037	4.27%
83%	0.954	1.00%	0.039	4.24%
84%	0.994	1.00%	0.040	4.22%
85%	1.036	1.00%	0.042	4.22%
86%	1.080	1.00%	0.044	4.23%
87%	1.126	1.00%	0.046	4.26%
88%	1.175	1.00%	0.049	4.31%
89%	1.227	1.00%	0.052	4.39%
90%	1.282	1.00%	0.055	4.49%
91%	1.341	1.00%	0.059	4.62%
92%	1.405	1.00%	0.064	4.80%
93%	1.476	1.00%	0.071	5.03%
94%	1.555	1.00%	0.079	5.35%
95%	1.645	1.00%	0.090	5.79%
96%	1.751	1.00%	0.106	6.43%
97%	1.881	1.00%	0.130	7.43%
98%	2.054	1.00%	0.173	9.20%
99%	2.326	1.00%	0.273	13.27%
99.5%	2.576	0.50%	0.249	21.45%
99.90%	3.090	0.40%	0.514	49.93%

Lampiran 6. Turnitin Laporan

**BAB I
PENDAHULUAN**

1.1. Latar Belakang

Daging babi merupakan sumber protein hewani yang besarnya dari subsektor pada bidang peternakan. Daging babi merupakan salah satu daging yang paling banyak dikonsumsi oleh orang-orang dari berbagai dunia selain daging ayam dan sapi. Daging babi merupakan daging yang sangat populer di negara-negara tropis. Daging babi juga sangat diminati dan populer di negara-negara Asia Timur dan Tenggara seperti Taiwan, Korea, Cina, Filipina, Jepang, dan beberapa daerah di Indonesia. Indonesia merupakan salah satu negara yang menjadi produsen daging babi terbesar di Asia Tenggara namun produksinya masih jauh dihindarkan dengan daging ayam dan sapi. Menurut data dari Kementerian Pertanian Indonesia, pada tahun 2022 produksi daging babi di Indonesia mencapai 512 ribu ton dan terus meningkat dibandingkan tahun-tahun sebelumnya.

Berdasarkan standar kebutuhan daging babi di Indonesia, konsumsi daging babi di Indonesia tergolong tinggi pada daerah-daerah yang mayoritas penduduknya beragama non muslim. Babi menjadi provinsi dengan tingkat konsumsi dan produksi daging babi tertinggi di Indonesia sesuai provinsi Sulawesi Utara, NTT, Sumatera Utara, dan Kalimantan Barat. Pada umumnya daging babi ini dipanen karena memiliki kandungan lemak dan teksturnya yang berbeda dengan daging lainnya. Biasanya daging babi banyak ditemui pada masakan asin. Dampaknya jumlah permintaan daging babi akan meningkat setiap tahun seiring dengan perkembangan ekonomi dan gaya hidup masyarakat Indonesia yang meningkat akibat arus globalisasi. Kebutuhan daging babi di Indonesia dipasok dari 2 sumber, yaitu daging babi ternak lokal dan daging babi impor.

Pada zaman seperti sekarang, tingkat kebutuhan masyarakat semakin meningkat. Dengan meningkatnya kebutuhan tersebut, industri makanan menjadi salah satu sektor usaha yang paling dinamis. Di saat seperti ini, industri makanan menjadi salah satu sektor industri yang paling dinamis. Hal ini disebabkan karena berbagai faktor, mulai dari jumlah penduduk di Indonesia yang terus meningkat setiap tahunnya yang berdampak pada kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang meningkat.

1

Keberhasilan suatu usaha makanan dapat di-lai melalui seberapa jauh perusahaan tersebut mampu meningkatkan penjualan dan bersaing dengan pesaingnya. Dalam industri makanan diperlukan kemampuan inovasi dalam bentuk yang nantinya akan digunakan dalam proses produksi. Perencanaan harus jelas dalam membuat perencanaan karena terdapat perbedaan jenis persediaan bahan baku antara industri makanan dengan industri lainnya. Persediaan bahan baku

12

12

Match Overview

12%

1	123dok.com Internet Source	1%	>
2	juminten.upnjatim.ac.id Internet Source	1%	>
3	digilibadmin.unismuh.a... Internet Source	1%	>
4	repository.uib.ac.id Internet Source	1%	>
5	ejournal3.undip.ac.id Internet Source	1%	>
6	adoc.pub Internet Source	1%	>
7	ejournal.unsrat.ac.id Internet Source	<1%	>
8	wisuda.unissula.ac.id Internet Source	<1%	>
9	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	<1%	>