

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di warung Bu Umi mengenai sistem pengendalian persediaan, maka dapat disimpulkan bahwa jumlah unit persediaan untuk masing-masing menu per hari yang meminimalkan total biaya adalah:

1. Ayam = 14 unit
2. Ikan = 10 unit
3. Telur = 8 unit
4. Tahu = 23 unit,

dengan total biaya persediaannya selama 60 hari adalah Rp 774.200,00. Selisih dengan total biaya persediaan pada kondisi riil adalah Rp 209.200,00 atau memberikan penghematan biaya sebesar 21%.

6.2. Saran

Warung Bu Umi disarankan untuk menggunakan kesimpulan hasil analisis pada penelitian ini dalam menentukan persediaan lauk pauk, agar biaya persediaannya lebih rendah dari periode sebelumnya. Dengan demikian, keuntungan dari penjualan akan lebih besar dari periode sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A., 1977, *Effisiensi Persediaan Bahan*, Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Baroto, T., 2002, *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*, Penerbit Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Handoko, T.H., 1984, "Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi", Ed.1, BPFE, Yogyakarta.
- Harrington, H.J., and Tumay K., 2000, *Simulation Modeling Methods*, McGraw Hill Companies Inc., New York.
- Law, A.M., and Kelton, W.D., 2000, *Simulation Modeling and Analisis 3rd Edition*, McGraw Hill Companies Inc., New York.
- Sedyana, 1986, *Manajemen dan Organisasi Produksi*, Ed.4, Erlangga, Jakarta.
- Simatupang, T.M., 1995, *Teori Sistem Suatu Perspektif Teknik Industri*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Siswanto, 1985, *Persediaan Model dan Analisis*, Andi Offset, Yogyakarta.

Sumayang, L., 2003, *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*, Salemba Empat, Jakarta.

Warrack, B., 2003, *Statistics for Management and Economics 6th Edition*, Brooks/Cole - Thomson Learning, USA.

Winston, W.L., 2004, *Operations Reasearch Applications and Algorithms 4th Edition*, Brooks/Cole - Thomson Learning, USA.

