

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan dan analisa data dapat disimpulkan perencanaan persediaan Nikita *Fried Chicken* sebagai berikut;

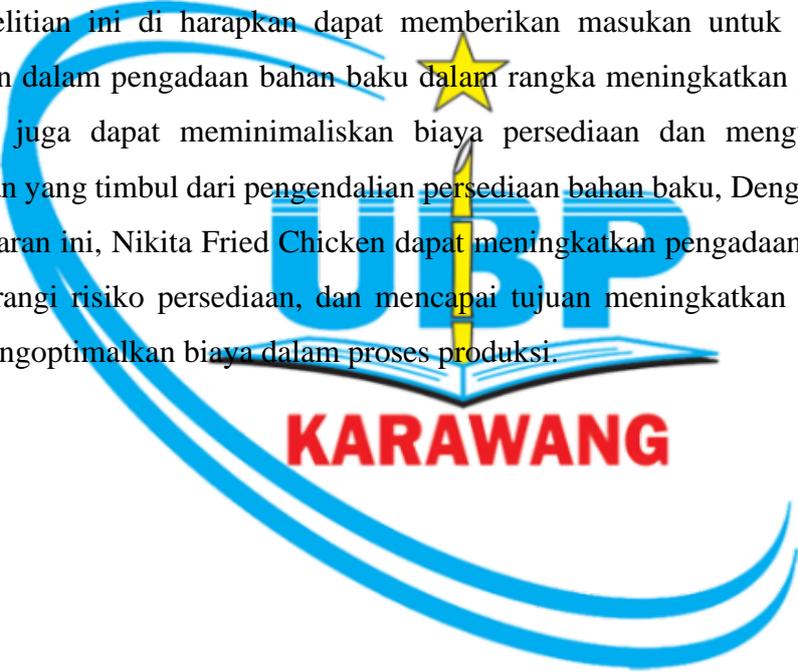
1. Dalam bisnis seperti Nikita Fried Chicken, pemesanan bahan baku yang ekonomis dan optimal memiliki peran penting. Salah satu metode yang efektif untuk mencapai keseimbangan antara biaya pesanan dan biaya penyimpanan adalah Metode Economic Order Quantity (EOQ). Proses penyelesaian EOQ melibatkan: Penetapan Parameter Penting: Dalam hal ini, meliputi permintaan tahunan (R) bahan baku, biaya pemesanan (S) untuk setiap pesanan, serta biaya penyimpanan per unit per tahun (P). Perhitungan EOQ: Menggunakan rumus EOQ yaitu akar kuadrat dari $((2 * R * S) / P)$, perusahaan dapat menentukan jumlah pes Makna Hasil EOQ: Apabila EOQ menghasilkan angka bulat, angka tersebut menunjukkan jumlah pesanan yang paling cocok setiap kali Melalui penerapan EOQ
2. Biaya pembelian bahan baku bagi Nikita Fried Chicken melibatkan beberapa aspek penting:
 - Biaya Pembelian Bahan Baku. Meliputi total biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan bahan-bahan yang diperlukan dalam produksi makanan. Ini termasuk harga bahan baku itu sendiri serta biaya lain yang terkait dengan pembelian, misalnya jika restoran membeli ayam sebagai bahan baku, biaya ini mencakup harga per kilogram ayam yang dipesan.
 - Biaya Pengiriman dan Logistik: Selain harga bahan baku, biaya yang dikeluarkan untuk mengirimkan bahan baku dari Biaya Pemrosesan Pembelian: Biaya administrasi terkait dengan pemrosesan pesanan pembelian, seperti berkomunikasi dengan pemasok, memeriksa faktur, dan mengelola dokumen pembelian. Meskipun Diskon atau Potongan Harga: Terkadang pemasok menawarkan diskon atau potongan harga untuk penerapan Menghitung semua biaya.
3. Safety stock dan reorder point adalah konsep penting dalam manajemen persediaan yang sangat relevan bagi Nikita Fried Chicken: 1. Safety Stock (Stok Keselamatan): Safety stock adalah persediaan tambahan yang dijaga di luar jumlah yang diperhitungkan menggunakan metode EOQ. Fungsinya untuk menghadapi fluktuasi tak terduga dalam permintaan atau pengiriman

4. bahan baku. Nikita Fried Chicken menggunakan safety stock dengan mempertimbangkan variasi permintaan pelanggan dan keterlambatan pengiriman. Stok keselamatan ditambahkan pada titik pemesanan ulang untuk memastikan persediaan cukup selama periode fluktuasi.
2. Reorder Point (Titik Pemesanan Ulang): Reorder point adalah level persediaan di mana pesanan baru harus ditempatkan untuk mencegah

1.2 Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan bagi Nikita *Fried Chicken* dengan harapan untuk menjadi lebih baik, yakni sebagai berikut;

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan masukan untuk Nikita Fread Chicken dalam pengadaan bahan baku dalam rangka meningkatkan produktivitas produk juga dapat meminimaliskan biaya persediaan dan mengurangi resiko kerugian yang timbul dari pengendalian persediaan bahan baku, Dengan mengikuti saran-saran ini, Nikita Fried Chicken dapat meningkatkan pengadaan bahan baku, mengurangi risiko persediaan, dan mencapai tujuan meningkatkan produktivitas dan mengoptimalkan biaya dalam proses produksi.



KARAWANG