BAB VI
PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.

6.1 Kesimpulan

Penelitian ini menghasilkan model matematis penentuan persediaan daging untuk produksi rendang dengan tujuan untuk meminimumkan biaya persediaan. Model yang dikembangkan menghasilkan interval penyimpanan daging yang telah mempertimbangkan aspek biaya persediaan yang terdiri dari biaya pembelian, biaya pesan, biaya simpan, biaya kedaluwarsa, dan biaya kekurangan persediaan. Selain itu, model yang dikembangkan juga telah mempertimbangkan waktu kedaluwarsa daging. Model ini dapat digunakan oleh AA Catering dalam melakukan persediaan daging pada proses produksinya.

Model persediaan usulan yang dirancang untuk AA Catering menghasilkan interval waktu penyimpanan adalah sebesar 5 hari dan jumlah pemesanan optimum sebanyak 34 Kg daging dengan *safety stock* sebesar 14 Kg. Penerapan model ini mendapatkan hasil total biaya persediaan yang lebih rendah dibandingkan dengan kondisi aktual perusahaan. Total biaya persediaan yang didapatkan menggunakan model tersebut adalah Rp279.797.829.

6.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Pengendalian persediaan dilakukan untuk seluruh bahan baku produk rendang.

2. Merancang program aplikasi pengendalian persediaan bahan baku sehingga memudahkan perusahaan untuk melakukan perencanaan persediaan kedepannya.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA