

## BAB V

### KESIMPULAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Kesimpulan

Berdasar dari hasil penelitian dan dari pembahasan yang sudah ada pada bab yang sebelumnya, maka disini peneliti dapat menarik kesimpulan menjadi beberapa poin, yaitu :

1. Proses produksi yang ada pada CV Surya Food Indonesia memiliki sedikit kendala karena dalam beberapa kali terjadi kehabisan stok bahan baku di gudang. Jika ada kekurangan bahan baku, maka proses produksi akan terkendala dan tidak dapat menyelesaikan produksi secara lebih cepat.
2. Perusahaan dapat melakukan beberapa metode perhitungan untuk mengatasi kendala dalam proses produksi tersebut. Diantaranya adalah dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*), *Safety Stock*, *Maximum Inventory*, *Reorder Point (ROP)* / Titik Pemesanan Kembali.
3. Perhitungan EOQ (*Economic Order Quantity*) dapat digunakan perusahaan untuk menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang akan dilakukan oleh perusahaan. *Safety Stock* dapat digunakan perusahaan untuk mengetahui jumlah persediaan pengaman yang harus dimiliki perusahaan saat akan melakukan pemesanan. *Maximum Inventory* dapat digunakan perusahaan untuk menentukan jumlah persediaan maksimal yang harus dimiliki perusahaan saat akan melakukan pemesanan kembali. Terakhir

adalah dengan perhitungan ROP (*Reorder Point*) dapat digunakan perusahaan untuk mengetahui titik dimana perusahaan harus melakukan pemesanan bahan baku kembali.

4. Pada penelitian ini, peneliti mencoba menghitung besaran persediaan yang harus dimiliki oleh perusahaan disetiap periode dengan menggunakan metode penelitian EOQ (*Economic Order Quantity*), *Safety Stock*, *Maximum Inventory*, *Reorder Point* (ROP) dengan menggunakan sampel tahun 2017 sampai dengan tahun 2019. Hasilnya adalah untuk memperlancar setiap proses produksi, perusahaan dapat melakukan beberapa penghitungan tersebut diatas sehingga pengendalian persediaan bahan baku dapat lebih efektif.

## **B. Saran**

Dari hasil penelitian ini, maka penulis meberikan beberapa masukan kepada CV Surya Food Indonesia, yaitu :

1. Demi kelancaran proses produksi pada CV Surya Food Indonesia, maka dalam melakukan pemesanan persediaan bahan baku persahaan dapat melakukan perhitungan yang lebih pasti.
2. CV. Surya Food Indonesia dapat dengan aktif melakukan tinjauan jumlah persediaan bahan baku yang ada digudang.
3. Perusahaan dapat melakukan perhitungan yang pasti seperti menggunakan metode EOQ untuk mengetahui jumlah pemesanan bahan baku yang paling ekonomis, *Safety Stock* untuk tahu berapa

jumlah persediaan pengaman yang dimiliki perusahaan, *Maximum Inventory* untuk mengetahui berapa jumlah persediaan paling banyak yang harus dimiliki oleh perusahaan, dan ROP untuk tahu saat yang tepat untuk melakukan pemesanan bahan baku kembali.