

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil analisis yang telah dilakukan dengan menggunakan metode simulasi, maka dapat disimpulkan skenario untuk tiap bahan bahan baku yang menghasilkan total biaya paling minimum dapat dilihat pada Tabel 6.1.

Tabel 6.1. Hasil Simulasi Terbaik

No	Bahan Baku	Skenario	Target
1	Daging has luar	ROP 2500 gram	7700
2	Daging has dalam	ROP 2100 gram	6700
3	Tulang iga	ROP 15000 gram	33000

Penjelasan skenario ROP untuk bahan baku daging has luar, pemesanan dilakukan jika stok akhir dibawah nilai ROP maka akan dilakukan pemesanan dan jika stok akhir di atas nilai ROP maka tidak akan dilakukan pemesanan. Jumlah pemesanan ditentukan dari target dikurangi stok akhir. Persentase selisih hasil rill dengan simulasi terjadi sebesar Rp. 1.150.723,64 (74,11%) pada daging has luar, Rp. 1.053.384,13 (73,01%) pada daging has dalam dan terjadi penurunan biaya pada tulang iga sebesar Rp. 2.495.739,73 (40.86%)

6.2. Saran

Saran yang dapat diberikan kepada Redpoint Steak adalah penggunaan hasil analisis menggunakan metode

simulasi sebagai kebijakan pengadaan bahan baku yang tetap. Untuk penelitian selanjutnya, sebaiknya dilakukan penelitian untuk mengevaluasi besarnya tempat penyimpanan yang optimal.



DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A., 1987, "Manajemen Produksi Pengendalian Produksi, BPFE, Yogyakarta.
- Assauri, S., 1980, Manajemen Produksi, LPFE UI, Jakarta.
- Baroto, T., 2002, "Perencanaan dan Pengendalian Produksi", Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Handoko, T., 2002, "Dasar-Dasar Operations Research", BPFE, Yogyakarta.
- http://www.bi.go.id/web/id/Ruang+Media/Siaran+Pers/sp_140712.htm, diakses pada tanggal 25 Juli 2012 pukul 20:30 WIB
- Kelton, W.D., 1991, "Simulation Modeling and Analysis", Ed.2, McGraw Hill, Singapore.
- Kristanti, N., 2011, "Pengendalian Persediaan Buah Apel di Giant Supermarket Yogyakarta", Skripsi, Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kurniawan, R., 2010, Analisis Persediaan Bahan Baku Kulit Di PT Sport Glove Indonesia, Skripsi, Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Setiawan, T. Y, 2005, "Perancangan Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna di Pt JuiwyFa Internasional Foods", Skripsi, Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Siswanto, 1985, "Persediaan Model dan Analisis", Andi Offset, Yogyakarta.
- Yukarnoto, R, 2007, Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Kayu Jati Di PT. Nagabhuana Anekapiranti,

Skripsi, Program Studi Teknik Industri, Fakultas
Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya
Yogyakarta, Yogyakarta.



**Lampiran 1. Contoh Data Permintaan Menu Bahan Baku
Daging Has Luar**

DAGING HAS LUAR								
April 2012	Sirloin Regular	Sirloin Large	Terderloin Regular	Tenderloin Large	Nasi Sapi Regular	Redpoint Beef Regular	Cheesy Tenderloin	Cheesy Sirloin
1	2	4	10	1	1	0	2	0
2	5	0	7	1	2	0	5	3
3	4	1	13	14	3	3	1	2
4	6	1	7	5	1	0	1	1
5	4	0	13	12	1	2	4	1
6	2	2	3	9	0	1	4	3
7	1	1	7	1	0	0	2	6
8	2	1	19	3	4	0	4	1
9	7	5	3	14	2	2	5	0
10	2	2	6	8	0	1	7	0
11	5	0	15	4	1	1	3	2
12	3	0	7	6	0	1	2	1
13	11	3	9	1	1	2	0	2
14	5	1	13	5	1	0	6	2
15	2	3	7	1	3	1	6	1
16	6	2	7	3	2	1	3	0
17	3	3	6	2	1	0	3	0
18	7	4	12	3	2	1	2	3
19	1	2	2	1	2	0	6	3
20	5	4	4	9	0	0	2	1
21	3	3	4	14	1	0	0	0
22	1	6	20	4	2	0	1	1
23	4	1	5	8	1	1	2	3
24	2	5	16	1	5	2	4	0
25	0	2	5	11	1	0	4	1
26	3	1	13	3	3	1	1	0
27	1	2	15	18	1	5	3	2
28	4	3	7	9	1	0	4	3
29	0	4	2	2	0	1	7	3
30	1	6	5	4	2	1	3	0

Lampiran 2. Contoh Data Permintaan Menu Bahan Baku
Daging Has Dalam

DAGING HAS DALAM					
April 2012	Beef Mushroom	Beef Blackpepper	Red Point Steak	Nasi Sapi Large	Redpoint Beef Large
1	1	0	9	0	2
2	2	4	3	0	0
3	0	4	6	0	2
4	2	2	0	2	1
5	1	3	3	5	1
6	2	3	4	1	1
7	5	3	2	0	0
8	3	1	4	0	2
9	0	5	1	0	2
10	0	7	2	0	1
11	3	7	1	5	0
12	2	4	3	4	0
13	1	3	4	1	1
14	5	1	2	0	1
15	1	5	0	0	0
16	0	0	1	1	2
17	3	5	4	0	1
18	0	13	3	1	1
19	0	4	5	2	0
20	4	4	3	1	1
21	4	5	4	2	0
22	0	6	3	2	1
23	1	1	5	0	0
24	8	5	5	2	0
25	1	6	11	0	0
26	3	5	3	0	2
27	3	1	1	0	0
28	3	4	1	2	0
29	0	5	3	2	4
30	2	6	9	0	2

Lampiran 3. Data Permintaan Menu Iga Gongso Bahan Baku
Tulang Iga

Tgl	Nov	Des	Jan	Feb	Maret	April
1	16	33	0	18	16	11
2	18	16	14	14	21	15
3	21	11	19	10	14	27
4	14	6	15	14	17	8
5	31	18	16	7	12	11
6	8	12	12	24	9	17
7	9	5	18	16	13	11
8	17	11	16	10	15	35
9	15	14	15	6	20	19
10	9	21	8	20	18	9
11	10	12	22	17	8	18
12	16	17	11	11	22	14
13	19	7	40	10	18	9
14	12	19	13	18	9	12
15	15	10	9	9	15	25
16	6	11	8	19	15	7
17	16	13	10	17	21	11
18	11	16	8	0	8	18
19	23	25	10	6	17	20
20	17	20	8	15	7	14
21	15	11	15	20	22	10
22	20	27	17	12	13	26
23	12	9	14	8	8	17
24	19	11	11	16	10	11
25	0	22	9	18	15	19
26	16	6	18	7	15	15
27	15	10	22	23	8	13
28	7	18	14	25	11	9
29	11	10	10	7	7	7
30	12	-	11	-	13	11
31	16	23	24	-	16	-