

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan pada Bab IV, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil *integer programming*, Warung Serasan sebaiknya hanya memproduksi empat macam roti dalam sehari, yaitu Pempek Lenjer, Pempek Adaan, Pempek Kulit dan Tekwan, sehingga akan memperoleh keuntungan optimal sebesar Rp. 2.098.984. Hal ini lebih baik karena keuntungannya lebih besar dari kondisi produksi riilnya yakni sebesar Rp. 1.681.464.
2. Berdasarkan hasil analisa *Economic Order Quantity* (EOQ) mampu menekan biaya sebagai berikut:
 - a. Biaya pemesanan dan biaya penyimpanan Ikan Tenggiri menjadi Rp. 1.081.664, dan pembelian rata-rata 467 Kg. Dan juga dapat diketahui *Safety Stock* Ikan Tenggiri sebesar 128 Kg, dan Warung Serasan harus melakukan pemesanan ulang (ROP) ketika ketersediaan bahan baku tersisa 17 Kg.
 - b. Biaya pemesanan dan biaya penyimpanan Tepung Sagu A menjadi Rp. 1.081.666, dan pembelian rata-rata 365 Kg. Dan dapat diketahui *Safety Stock* Tepung Sagu A sebesar 102 Kg, dan Warung Serasan harus melakukan pemesanan ulang (ROP) ketika ketersediaan bahan baku tersisa 13 Kg.
 - c. Biaya pemesanan dan biaya penyimpanan Gula Aren menjadi Rp. 1.081.665, dan pembelian rata-rata 311 Kg. Dan juga dapat diketahui *safety Stock* Gula Aren sebesar 92 Kg, dan Warung Serasan harus melakukan pemesanan ulang (ROP) ketika ketersediaan bahan baku tersisa 11 Kg.
3. Berdasarkan hasil perhitungan *break even point* Warung Serasan, BEP yang diperoleh lebih kecil setelah dilakukan optimalisasi dibanding produksi riil yang terjadi saat ini yaitu sebesar Rp. 7.528.494.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka dapat dikemukakan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan produksi yang optimal, maka Warung Serasan disarankan agar memproduksi pempek sesuai dengan *output* yang dihasilkan oleh *integer programming*, diantaranya adalah Pempek Lenjer, Pempek Adaan, Pempek Kulit dan Tekwan.
2. Dari hasil analisa EOQ dapat diketahui biaya pemesanan, biaya penyimpanan, persediaan cadangan (*Safety Stock*) dan titik pemesanan bahan baku kembali (*Re Order Point*). Maka disarankan untuk mengatur bahan baku berdasarkan metode EOQ, agar menghindari kerugian akibat kelebihan persediaan bahan baku.
3. Perhitungan BEP yang dilakukan dapat menjadi landasan perencanaan operasional Warung Serasan untuk meningkatkan laba yang diharapkan. Untuk meningkatkan akurasi perencanaan operasional Warung Serasan, selain menggunakan perhitungan BEP, disarankan untuk melakukan Analisa dengan menggunakan metode lain.