

## **Bab 6**

### **Kesimpulan dan Saran**

#### **6.1. Kesimpulan**

Berikut merupakan kesimpulan dari pengolahan data yang telah dibuat.

1. Setelah dilakukan perhitungan 10 item bahan baku menggunakan metode lot sizing dapat disimpulkan bahwa item bahan baku dengan kuantitas yang besar yaitu tepung tapioka, sagu aren, ikan dan garam metode lot yang terpilih adalah *Fixed Order Quantity*, *Lot for lot*, *Least Unit Cost*, *Silver Meal* dan *Algoritma Wagner Within* dengan total biaya sebesar Rp. 10.500. Sementara metode lot yang terpilih untuk item bahan baku bawang bombay, bawang putih, bawang merah, gula, polyphosphate dan sodium benzoate adalah *fixed period requirement* dan *least total cost* dengan ongkos total yang dihasilkan sebesar Rp. 5,726 untuk bawang bombay dan bawang putih, Rp. 5,488 untuk bawang merah, Rp. 8,823 untuk gula, Rp. 5,369 untuk *polyphosphate* dan Rp. 5,965 untuk *sodium benzoate*.
2. Hasil dari metode lot sizing terpilih, digunakan untuk menghitung rencana kebutuhan bahan baku menggunakan metode MRP. Pada perhitungan rencana kebutuhan bahan baku pembuatan bakso ikan menggunakan metode MRP jumlah kebutuhan bahan baku yang dihasilkan sama dengan kebutuhan bahan baku pada metode lot sizing. Hal ini dikarenakan pada setiap bahan baku tidak terdapat inventory awal. Selain itu UMKM Kataji Family Jaya tidak melakukan *schedule receipt* pada beberapa periode kedepan. Pada produk bakso ikan di UMKM Kataji Family Jaya juga tidak terdapat nilai *on hand* dan *safety stock* tetapi memiliki nilai *lead time* dan *lot size* yaitu sebesar satu.

#### **6.2. Saran**

Adapun untuk saran yang diberikan, antarlain sebagai berikut.

1. Untuk mahasiswa, sebaiknya lebih memahami lagi tentang alur pemesanan bahan baku di perusahaan tempat dilakukannya penelitian agar dapat menentukan metode yang tepat untuk mengatasi permasalahan di perusahaan dengan cepat.
2. Untuk perusahaan, Sebaiknya untuk beberapa metode lot sizing terpilih dapat dijadikan sebagai kajian positif bagi perusahaan.