BAB VI
Kesimpulan dan Saran

6.1. Kesimpulan

Setelah dilakukan perhitungan dan analisis terhadap perhitungan persediaan bahan baku di PT Sadaya Bagja dengan menggunakan teknik *lot for lot*, *least unit cost* dan *least total cost*, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Ayam

   Untuk bahan baku ayam, Teknik lotting yang digunakan adalah Teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk daging ayam

Tabel 6.1. Perencanaan kebutuhan bahan baku ayam

Ayam			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	840
2	04/04/2017	05/04/2017	972
3	06/04/2017	07/04/2017	420
4	09/04/2017	10/04/2017	840
5	11/04/2017	12/04/2017	840
6	16/04/2017	17/04/2017	840
7	18/04/2017	19/04/2017	840
8	24/04/2017	25/04/2017	972
9	26/04/2017	27/04/2017	840

2. Daging Sapi

   Untuk bahan baku daging sapi, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk daging sapi

Tabel 6.2. Perencanaan kebutuhan bahan baku daging sapi

Daing Sapi			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	04/04/2017	05/04/2017	82,5
2	11/04/2017	12/04/2017	82,5
3	17/04/2017	18/04/2017	82,5
4	20/04/2017	21/04/2017	82,5
5	25/04/2017	26/04/2017	165

3. Telur

   Untuk bahan baku telur, Teknik lotting yang digunakan adalah Teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk telur

Tabel 6.3. Perencanaan kebutuhan bahan baku telur

Telur			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	703,125
2	06/04/2017	07/04/2017	512,5
3	16/04/2017	17/04/2017	485,625
4	20/04/2017	21/04/2017	739,375

4. Ikan

   Untuk bahan baku ikan, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk ikan

Tabel 6.4. Perencanaan kebutuhan bahan baku ikan

Ikan			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	330
2	06/04/2017	07/04/2017	165
3	09/04/2017	10/04/2017	165
4	16/04/2017	17/04/2017	99
5	19/04/2017	20/04/2017	165
6	27/04/2017	28/04/2017	99

5. Cabai Merah

   Untuk bahan baku cabai merah, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk cabai merah

Tabel 6.5. Perencanaan kebutuhan bahan baku cabai merah

Cabai Merah			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	557,13
2	09/04/2017	10/04/2017	398,425
3	16/04/2017	17/04/2017	473,001
4	24/04/2017	25/04/2017	364,301

6. Bawang Merah

   Untuk bahan baku bawang merah, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk bawang merah

Tabel 6.6. Perencanaan kebutuhan bahan baku bawang merah

Bawang Merah			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	914,4875
2	10/04/2017	11/04/2017	787,7558333
3	18/04/2017	19/04/2017	647,073
4	26/04/2017	27/04/2017	275,8455

7. Bawang Putih

   Untuk bahan baku bawang putih, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk bawang putih

Tabel 6.7. Perencanaan kebutuhan bahan baku bawang putih

Bawang Putih			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	536,66025
2	10/04/2017	11/04/2017	663,763
3	18/04/2017	19/04/2017	353,55425
4	26/04/2017	27/04/2017	226,818

8. Tomat

   Untuk bahan baku tomat, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk tomat

Tabel 6.8. Perencanaan kebutuhan bahan baku tomat

Tomat			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	296,4
2	06/04/2017	07/04/2017	64,8
3	09/04/2017	10/04/2017	122,1375
4	17/04/2017	18/04/2017	183,4335
5	24/04/2017	25/04/2017	222,291

9. Cumi

Untuk bahan baku cumi, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk cumi

Tabel 6.9. Perencanaan kebutuhan bahan baku cumi

Cumi			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	05/04/2017	06/04/2017	165
2	12/04/2017	13/04/2017	165
3	18/04/2017	19/04/2017	330
4	24/04/2017	25/04/2017	165

10. Jagung Pipil

Untuk bahan baku jagung pipil, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk jagung pipil

Tabel 6.10. Perencanaan kebutuhan bahan baku jagung pipil

Jagung Pipil			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	300
2	11/04/2017	12/04/2017	150
3	17/04/2017	18/04/2017	150
4	24/04/2017	25/04/2017	150

11. Kacang Panjang

Untuk bahan baku kacang panjang, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk kacang panjang

Tabel 6.11. Perencanaan kebutuhan bahan baku kacang panjang

Kacang Panjang			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	165
2	06/04/2017	07/04/2017	2,5
3	09/04/2017	10/04/2017	264
4	16/04/2017	17/04/2017	165
5	24/04/2017	25/04/2017	222,291

12. Kentang

Untuk bahan baku kentang, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk kentang

Tabel 6.12. Perencanaan kebutuhan bahan baku kentang

Kentang			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	05/04/2017	06/04/2017	297
2	24/04/2017	25/04/2017	297

13. Kol

Untuk bahan baku kol, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk kol

Tabel 6.13. Perencanaan kebutuhan bahan baku kol

Kol			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	05/04/2017	06/04/2017	132
2	09/04/2017	10/04/2017	198
3	19/04/2017	20/04/2017	99
4	24/04/2017	25/04/2017	330

14. Sawi

Untuk bahan baku sawi, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk sawi

Tabel 6.14. Perencanaan kebutuhan bahan baku sawi

Sawi			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	82,5
2	06/04/2017	07/04/2017	233
3	11/04/2017	12/04/2017	233
4	16/04/2017	17/04/2017	398
5	25/04/2017	26/04/2017	398

15. Tauge

Untuk bahan baku tauge, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk tauge.

Tabel 6.15. Perencanaan kebutuhan bahan baku tauge

Tauge			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	05/04/2017	06/04/2017	134,5
2	12/04/2017	13/04/2017	99
3	19/04/2017	20/04/2017	101,5
4	24/04/2017	25/04/2017	231

16. Tahu

Untuk bahan baku tahu, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk tahu.

Tabel 6.16. Perencanaan kebutuhan bahan baku tahu

Tahu			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	110
2	06/04/2017	07/04/2017	20
3	12/04/2017	13/04/2017	195,3
4	19/04/2017	20/04/2017	215,3
5	26/04/2017	27/04/2017	195,3

17. Timun

Untuk bahan baku timun, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk timun.

Tabel 6.17. Perencanaan kebutuhan bahan baku timun

Timun			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	10/04/2017	11/04/2017	209
2	16/04/2017	17/04/2017	209
3	25/04/2017	26/04/2017	99

18. Wortel

Untuk bahan baku wortel, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk wortel.

Tabel 6.18. Perencanaan kebutuhan bahan baku wortel

Wortel			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	110
2	06/04/2017	07/04/2017	104
3	18/04/2017	19/04/2017	110
4	27/04/2017	28/04/2017	99

19. Asam jawa

Untuk bahan baku asam jawa, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk asam jawa.

Tabel 6.19. Perencanaan kebutuhan bahan baku asam jawa

Asam Jawa			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	06/04/2017	07/04/2017	12,65625
2	18/04/2017	19/04/2017	9,35625
3	25/04/2017	26/04/2017	15,75

20. Bawang bomay

Untuk bahan baku bawang bomay, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk bawang bomay.

Tabel 6.20. Perencanaan kebutuhan bahan baku bawang bomay

Bawang Bombay			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	04/04/2017	05/04/2017	10,725
2	07/04/2017	08/04/2017	39,6
3	17/04/2017	18/04/2017	37,125
4	24/04/2017	25/04/2017	33

21. Cabai hijau

Untuk bahan baku cabai hijau, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk cabai hijau.

Tabel 6.21. Perencanaan kebutuhan bahan baku cabai hijau

Cabai Hijau			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	317,35
2	10/04/2017	11/04/2017	233,2
3	16/04/2017	17/04/2017	218,35
4	24/04/2017	25/04/2017	138,6

22. Cabai keriting

Untuk bahan baku cabai keriting, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk cabai keriting.

Tabel 6.22. Perencanaan kebutuhan bahan baku cabai keriting

Cabai Keriting			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	50,4
2	11/04/2017	12/04/2017	56,8
3	17/04/2017	18/04/2017	56,8
4	24/04/2017	25/04/2017	63,73

23. Cabai rawit

Untuk bahan baku cabai rawit, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk cabai rawit.

Tabel 6.23. Perencanaan kebutuhan bahan baku cabai rawit

Cabai Rawit			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	30,6675
2	09/04/2017	10/04/2017	72,4925
3	16/04/2017	17/04/2017	74,4425
4	24/04/2017	25/04/2017	59,3725

24. Daun bawang

Untuk bahan baku daun bawang, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk daun bawang.

Tabel 6.24. Perencanaan kebutuhan bahan baku daun bawang

Cabai Rawit			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	34,95
2	09/04/2017	10/04/2017	4,955
3	17/04/2017	18/04/2017	2,975
4	24/04/2017	25/04/2017	37,955

25. Daun jeruk

Untuk bahan baku daun jeruk, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk daun jeruk.

Tabel 6.25. Perencanaan kebutuhan bahan baku daun jeruk

Daun Jeruk			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	1,628
2	11/04/2017	12/04/2017	9,28
3	17/04/2017	18/04/2017	9,9136
4	24/04/2017	25/04/2017	11,3436

26. Jahe

Untuk bahan baku jahe, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk jahe.

Tabel 6.26. Perencanaan kebutuhan bahan baku jahe

Jahe			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	3,784
2	03/04/2017	04/04/2017	7,56
3	04/04/2017	05/04/2017	3,36
4	05/04/2017	06/04/2017	100,584
5	06/04/2017	07/04/2017	3,36
6	09/04/2017	10/04/2017	20,464
7	16/04/2017	17/04/2017	24,70613
8	24/04/2017	25/04/2017	120,8148

27. Jeruk nipis

Untuk bahan baku jeruk nipis, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk jeruk nipis.

Tabel 6.27. Perencanaan kebutuhan bahan baku jeruk nipis

Jeruk Nipis			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	82,5
2	09/04/2017	10/04/2017	59,5
3	16/04/2017	17/04/2017	76
4	25/04/2017	26/04/2017	59,5

28. Ketumbar

Untuk bahan baku ketumbar, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk ketumbar.

Tabel 6.28. Perencanaan kebutuhan bahan baku ketumbar

Ketumbar			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	10,9505
2	10/04/2017	11/04/2017	12,538
3	16/04/2017	17/04/2017	14,78633
4	24/04/2017	25/04/2017	9,159625

29. Kemiri

Untuk bahan baku kemiri, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk kemiri.

Tabel 6.29. Perencanaan kebutuhan bahan baku kemiri

Kemiri			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	51,5875
2	09/04/2017	10/04/2017	45,06625
3	16/04/2017	17/04/2017	61,77558
4	24/04/2017	25/04/2017	59,1985

30. Lada

Untuk bahan baku lada, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk lada.

Tabel 6.30. Perencanaan kebutuhan bahan baku lada

Lada			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	3,843
2	09/04/2017	10/04/2017	3,258
3	16/04/2017	17/04/2017	2,4505
4	24/04/2017	25/04/2017	2,73

31. Lengkuas

Untuk bahan baku lengkuas, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk lengkuas.

Tabel 6.31. Perencanaan kebutuhan bahan baku lengkuas

Lengkuas			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	35,189
2	09/04/2017	10/04/2017	41,68625
3	16/04/2017	17/04/2017	36,93755
4	24/04/2017	25/04/2017	42,8088

32. Salam

Untuk bahan baku salam, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk salam.

Tabel 6.32. Perencanaan kebutuhan bahan baku salam

Salam			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	13,0289
2	09/04/2017	10/04/2017	24,5075
3	16/04/2017	17/04/2017	23,88688
4	24/04/2017	25/04/2017	19,13488

33. Serai

Untuk bahan baku serai, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk serai.

Tabel 6.33. Perencanaan kebutuhan bahan baku serai

Serai			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	60,686
2	09/04/2017	10/04/2017	66,52725
3	16/04/2017	17/04/2017	57,28725
4	24/04/2017	25/04/2017	80,33775

34. Terasi

Untuk bahan baku terasi, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk terasi.

Tabel 6.34. Perencanaan kebutuhan bahan baku terasi

Terasi			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	0,4455
2	09/04/2017	10/04/2017	4,86
3	16/04/2017	17/04/2017	6,2856
4	24/04/2017	25/04/2017	2,3256

35. Garam

Untuk bahan baku garam, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk garam.

Tabel 6.35. Perencanaan kebutuhan bahan baku garam

Garam			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	80,19667
2	09/04/2017	10/04/2017	90,09183
3	16/04/2017	17/04/2017	96,15183
4	24/04/2017	25/04/2017	48,55704

36. Gula

Untuk bahan baku gula, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk gula.

Tabel 6.36. Perencanaan kebutuhan bahan baku gula

Gula			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	76,445
2	09/04/2017	10/04/2017	71,03075
3	16/04/2017	17/04/2017	87,83575
4	24/04/2017	25/04/2017	51,0195

37. Kecap

Untuk bahan baku kecap, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk kecap.

Tabel 6.37. Perencanaan kebutuhan bahan baku kecap

Kecap			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	135,23
2	09/04/2017	10/04/2017	68,476
3	16/04/2017	17/04/2017	80,273
4	24/04/2017	25/04/2017	72,1005

38. Bihun

Untuk bahan baku bihun, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk bihun.

Tabel 6.38. Perencanaan kebutuhan bahan baku bihun

Bihun			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	05/04/2017	06/04/2017	429
2	12/04/2017	13/04/2017	66
3	18/04/2017	19/04/2017	231
4	24/04/2017	25/04/2017	330

39. Ati

Untuk bahan baku ati, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk ati.

Tabel 6.39. Perencanaan kebutuhan bahan baku ati

Ati			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	04/04/2017	05/04/2017	62,5
2	11/04/2017	12/04/2017	82,5

40. Ampela

Untuk bahan baku ampela, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk ampela.

Tabel 6.40. Perencanaan kebutuhan bahan baku ampela

Ampela			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	04/04/2017	05/04/2017	62,5
2	11/04/2017	12/04/2017	82,5

41. Bayam

Untuk bahan baku bayam, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk bayam.

Tabel 6.41. Perencanaan kebutuhan bahan baku bayam

Bayam			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	04/04/2017	05/04/2017	233
2	19/04/2017	20/04/2017	233

42. Labu siam

Untuk bahan baku labu siam, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk labu siam.

Tabel 6.42. Perencanaan kebutuhan bahan baku labu siam

Labu siam			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	05/04/2017	06/04/2017	220
2	21/04/2017	22/04/2017	220

43. Makaroni

Untuk bahan baku makaroni, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk makaroni.

Tabel 6.43. Perencanaan kebutuhan bahan baku makaroni

Makaroni			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	06/04/2017	07/04/2017	82,5
2	10/04/2017	11/04/2017	82,5

44. Tempe

Untuk bahan baku tempe, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk tempe.

Tabel 6.44. Perencanaan kebutuhan bahan baku tempe

Tempe			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	110
2	11/04/2017	12/04/2017	305,3
3	17/04/2017	18/04/2017	110

45. Lada hitam

Untuk bahan baku lada hitam, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk lada hitam.

Tabel 6.45. Perencanaan kebutuhan bahan baku lada hitam

Lada Hitam			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	13/04/2017	14/04/2017	4,62
2	20/04/2017	21/04/2017	4,62
3	26/04/2017	27/04/2017	4,62

46. Kunyit

Untuk bahan baku Kunyit, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk Kunyit.

Tabel 6.46. Perencanaan kebutuhan bahan baku Kunyit

Kunyit			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	15,4
2	09/04/2017	10/04/2017	12,65
3	16/04/2017	17/04/2017	19,47333
4	24/04/2017	25/04/2017	16,83

47. Santan

Untuk bahan baku santan, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk santan.

Tabel 6.47. Perencanaan kebutuhan bahan baku santan

Santan			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	02/04/2017	03/04/2017	135,23
2	09/04/2017	10/04/2017	68,476
3	16/04/2017	17/04/2017	80,273
4	24/04/2017	25/04/2017	72,1005

48. Cuka

Untuk bahan baku cuka, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk cuka.

Tabel 6.48. Perencanaan kebutuhan bahan baku cuka

Cuka			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	10/04/2017	11/04/2017	4,125
2	20/04/2017	21/04/2017	4,125

49. Mie

Untuk bahan baku mie, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk mie.

Tabel 6.49. Perencanaan kebutuhan bahan baku mie

Mie			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	165
2	17/04/2017	18/04/2017	165
3	28/04/2017	29/04/2017	165

50. Tepung

Untuk bahan baku tepung, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk tepung.

Tabel 6.50. Perencanaan kebutuhan bahan baku tepung

Tepung			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	07/04/2017	08/04/2017	12,5
2	21/04/2017	22/04/2017	12,5

51. Salak

Untuk bahan baku salak, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk salak.

Tabel 6.51. Perencanaan kebutuhan bahan baku salak

Salak			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	12/04/2017	13/04/2017	330
2	18/04/2017	19/04/2017	330
3	28/04/2017	29/04/2017	330

52. Semangka

Untuk bahan baku semangka, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk semangka.

Tabel 6.52. Perencanaan kebutuhan bahan baku semangka

Semangka			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	03/04/2017	04/04/2017	990
2	06/04/2017	07/04/2017	990
3	13/04/2017	14/04/2017	990
4	20/04/2017	21/04/2017	990
5	27/04/2017	28/04/2017	990

53. Jeruk

Untuk bahan baku jeruk, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk jeruk.

Tabel 6.53. Perencanaan kebutuhan bahan baku jeruk

Jeruk			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	04/04/2017	05/04/2017	528
2	05/04/2017	06/04/2017	528
3	11/04/2017	12/04/2017	528
4	19/04/2017	20/04/2017	528
5	25/04/2017	26/04/2017	528

54. Melon

Untuk bahan baku melon, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk melon.

Tabel 6.54. Perencanaan kebutuhan bahan baku melon

Melon			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	07/04/2017	08/04/2017	858
2	10/04/2017	11/04/2017	858
3	17/04/2017	18/04/2017	858
4	21/04/2017	22/04/2017	858
5	26/04/2017	27/04/2017	858

55. Beras

Untuk bahan baku beras, teknik *lotting* yang digunakan adalah teknik *least unit cost*. Berikut ini adalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk beras.

Tabel 6.55. Perencanaan kebutuhan bahan baku beras

Beras			
No	**Jadwal Pemesanan**	**Jadwal Kedatangan**	**Jumlah Pesanan (Kg)**
1	07/04/2017	08/04/2017	3465
2	13/04/2017	14/04/2017	2772
3	21/04/2017	22/04/2017	3465
4	28/04/2017	29/04/2017	2772

6.2. Saran

Untuk dapat melakukan pengendalian bahan baku dengan teknik *lotting*, perusahaan harus membeli sebanyak empat freezer daging ukuran besar dengan kapasitas 520kg atau delapan freezer daging ukuran sedang dengan kapasitas 260kg. Perusahaan juga harus melakukan pembelian showcase sebanyak enam buah dengan kapasotas 1350kg untuk menyimpan bahan baku berupa sayuran, buah, rempah dan lain-lain. Biaya untuk masing-masing freezer daging ukuran besar yaitu Rp. 13.662.000. dan showcase Rp. 13.487.000. Sehingga perusahaan perlu mengeluarkan biaya sebesar Rp. 135.570.000 untuk dapat melaksanakan perencanaan kebutuhan bahan baku mengunakan teknik *material requirement planning.*