

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan di CV. Sukses Gemilang, Tuban dalam melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku untuk produksi, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada perusahaan Kecap Cap Kangkung ini bahan baku utamanya adalah kedelai dan gula kelapa. Pada kedelai yang digunakan kedelai kuning karena harga yang lebih murah dan banyak di dapat. Kedelai diambil dari pemasok yang masih berada di daerah Tuban, sedangkan untuk gula kelapa diambil dari Kota Purwokerto karena kualitas yang baik. Bahan baku kedelai dan gula kelapa dilakukan pemesanan dua hari sebelumnya. Penyimpanan untuk kedelai di gudang sendiri dengan kapasitas gudang sebanyak 1.000 kg, gula kelapa berada di dua tempat yaitu gudang sendiri sebanyak 23.000 kg dan gudang sewa sebanyak 21.000 kg. Komposisi bahan baku yang digunakan oleh perusahaan untuk kedelai sebanyak 20 kg dan gula kelapa sebanyak 1.704 kg per sekali produksi.
2. Metode peramalan digunakan untuk menentukan kebutuhan bahan baku satu tahun ke depannya. Metode peramalan yang digunakan adalah metode *Moving Average*, *Winter's Method*, dan *Decomposition*. Dari ketiga metode tersebut yang memiliki tingkat kesalahan terkecil adalah metode *Decompositio*. Hasil peramalan menghasilkan nilai untuk MAD sebesar 657, MAPE sebesar 3, dan MSD/MSE sebesar 552.015. Pada hasil peramalan menghasilkan banyak produksi dengan rata-rata kebutuhan per periode sebanyak 25.753 kg dengan jumlah produksi per periode rata-rata sebanyak 13 kali produksi karena dengan menggunakan kapasitas mesin 2000 kg per produksi. Sehingga metode MRP dapat diterapkan terhadap perencanaan dan penjadwalan produksi dapat terpenuhi.
3. Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk pemesanan sebesar Rp 9.540.000,00 per tahun dan untuk penyimpanan sebesar Rp 38.171.236,77 per tahun, hal ini karena pemesanan bahan baku yang belum tepat dari perusahaan. Sedangkan jika menggunakan metode *Silver Meal*, hasil yang