

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan terhadap jumlah optimal persediaan yang harus dipesan, persediaan pengaman, serta titik pemesanan kembali, ini semua memberikan pengaruh yang positif bagi restoran Hungry Jeff khususnya dalam pengendalian persediaan. Dengan penerapan EOQ restoran Hungry Jeff dapat membandingkan pengadaan persediaan yang dilakukan pada tahun 2014, total biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku daging sapi adalah Rp. 3.429.500,00 sedangkan bila menerapkan EOQ dalam mengatur kuantitas pemesanannya total biaya persediaan dapat ditekan menjadi Rp. 2.900.500,00. Hal ini tentunya akan menghemat dana perusahaan sebesar Rp. 529.000,00.

Disamping itu, penentuan persediaan pengaman (*safety stock*) sebagai pelindung dari ketidak pastian waktu pengiriman dan permintaan akan bahan baku daging sapi, serta titik pemesanan kembali (*reorder point*) sebagai batas minimum persediaan, akan menjamin berjalannya proses produksi yang terus menerus pada menu makanan Tenderloin Steak sehingga restoran Hungry Jeff dapat memperkecil resiko atau bahkan terhindar dari kerugian akibat terhentinya proses produksi dan kesempatan untuk melayani konsumen tidak akan hilang sehingga dapat diperoleh laba yang optimal dari hasil penjualan tersebut

5.2 Saran

Restoran Hungry Jeff dapat melakukan upaya-upaya pengendalian agar diperoleh tingkat persediaan daging sapi yang sesuai yaitu tidak terlalu besar dan terlalu kecil. Upaya-upaya tersebut adalah sebagai berikut:

1. Dalam melakukan pengadaan persediaan bahan baku sebaiknya juga dipertimbangkan biaya biaya persediaan yang timbul sehingga tidak terjadi pemborosan biaya
2. Melakukan peramalan pada penjualan yang terjadi pada periode selanjutnya sehingga dapat melakukan perencanaan dalam penyediaan bahan baku untuk kebutuhan produksi
3. Menerapkan metode EOQ dalam menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal untuk periode selanjutnya agar dapat mencapai efisiensi biaya persediaan. Perhitungan EOQ, *Safety Stock*, dan ROP pada tahun 2014 dapat dijadikan cerminan untuk perencanaan pada periode selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan, 2004, *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Ikatan Akuntan Indonesia, 2006, *Standar Profesional Akuntan Publik*. Jakarta: Salemba Empat
- Ikatan Akuntan Indonesia, 2008, *Standar Akuntansi Keuangan*. Jakarta: Salemba Empat
- Ismail, Rizabuana, 2009, *Metode Penelitian Kualitatif*. Medan: USUPress
- Mulyadi, 2002, *Auditing Buku 1, Edisi Enam*. Jakarta: Salemba Empat
- Mulyadi, 2009, *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN
- Rangkuti, Freedy, 2005, *Prinsip – Prinsip Akuntansi, Edisi 19*. Jakarta: Erlangga
- Rangkuti, Freedy, 2009, *Manajemen Persediaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persda
- Ristono, Agus, 2009, *Manajemen Persediaan, Cetakan Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Suadi Arif, 2010, *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BP STIE YKPN
- Syamsudin, Lukman, 2011, *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persda

<http://www.bpkp.go.id/unit/pusat/artikel1.pdf>

<http://www.scribd.com/doc/11320626/-Definisi-Pengendalian-Internal>

<http://annatya-adjah.livejournal.com/5253.html>