

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Bahan baku utama UKM “Ukhro Bakery” yang menempati posisi prioritas dalam pengendalian persediaan pada periode bulan Maret 2018-Februari 2019 adalah tepung terigu dan telur.
2. Volume persediaan optimal tepung terigu pada periode bulan Maret 2019-Februari 2020 adalah 167.124 kilogram dan telur sebanyak 46.552 kilogram.
3. Pengendalian persediaan bahan baku utama menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* lebih optimal dan lebih efisien. Pembelian tepung terigu memiliki frekuensi lebih kecil 3 kali dalam satu periode dengan volume pemesanan ekonomis 4.891 kilogram, sedangkan pembelian telur memiliki frekuensi 43 kali lebih kecil dalam satu periode dengan volume pemesanan ekonomis 572 kilogram. Hasil perbandingan *Total Inventory Cost (TIC)* bahan baku utama pada periode bulan Maret 2018-Februari 2019, UKM “Ukhro Bakery” dapat menghemat biaya persediaan Rp777.882,00 menggunakan metode *EOQ*.

### B. Saran

1. Berdasarkan selisih hasil perhitungan *TIC*, UKM “Ukhro Bakery” sebaiknya menggunakan metode *EOQ* sebagai pengendalian persediaan bahan baku.
2. Penelitian selanjutnya sebaiknya menghitung setiap jenis *bakery* yang diproduksi UKM “Ukhro Bakery” untuk mengetahui persediaan bahan baku yang optimal.