

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di CV Kopi Citarasa Persada mengenai perencanaan kebutuhan bahan baku kopi bubuk robusta, dapat disimpulkan bahwa:

1. Peramalan permintaan kopi bubuk robusta menggunakan simulasi Monte Carlo menghasilkan total proyeksi permintaan tahun 2026 sebesar 1.821 kg dengan rata – rata 151,75 kg per bulan. Peningkatan sebesar 13,18% dibandingkan permintaan tahun 2025 sebesar 1.609 kg. Nilai MAPE sebesar 19,98% menunjukkan metode peramalan berada pada kategori baik dan hasil simulasi dapat diterima sebagai dasar perencanaan.
2. Teknik LFL menghasilkan frekuensi pemesanan tinggi (48 kali/tahun) dengan persediaan nol, sedangkan teknik FPR menghasilkan frekuensi pemesanan lebih rendah (10 kali/tahun) tetapi menimbulkan akumulasi persediaan sebesar 7.049 kg kopi *hard skin* dan 3.523 pcs label serta *standing pouch*. Biaya pesan lebih besar dari biaya simpan, serta didukung kapasitas gudang dan masi simpan bahan baku yang memadai maka teknik FPR lebih tepat diterapkan di CV Kopi Citarasa Persada dibandingkan teknik LFL.
3. Metode MRP (*Lot For Lot* dan *Fixed Period Requirement*) menghasilkan total biaya persediaan yang lebih efisien dibandingkan metode perusahaan. Teknik *Lot For Lot* (LFL) efisiensi 0,52% dan teknik *Fixed Period Requirement* (FPR) menghasilkan efisiensi 64% dibandingkan metode perusahaan sebesar Rp 1.002.230 dengan teknik FPR sebagai teknik yang paling efisien.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di CV Kopi Citarasa Persada mengenai perencanaan kebutuhan bahan baku kopi bubuk robusta, dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Perusahaan disarankan untuk memperbaiki sistem perencanaan dan pengendalian persediaan dengan menyusun jadwal produksi dan pengadaan bahan baku yang terkoordinasi dengan penerapan teknik FPR sehingga risiko kekurangan persediaan (*stockout*) dapat ditekan dan kebutuhan produksi dapat terpenuhi.
2. Perusahaan harus melakukan perbaikan dalam aspek pengelolaan gudang melalui penataan ruang penyimpanan dan pengecekan kondisi bahan baku secara berkala untuk memastikan kualitas kopi *hard skin*, label, dan *standing pouch* tetap terjaga selama masa penyimpanan
3. Perusahaan disarankan menjalin kerja sama dan komunikasi yang terjadwal dengan pemasok atau petani lokal seperti kesepakatan waktu pengiriman yang konsisten untuk mendukung kelancaran pasokan bahan baku.