

Perancangan Perbaikan Proses Pengadaan Bahan Baku Restoran Di Kawasan Wisata Menggunakan Metode *Business Process Improvement*

1st M Imam Fawwaz
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

imamfawz@student.telkomuniversity.a
c.id

2nd Wiyono Sutari
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

wiyono@telkomuniversity.ac.id

3rd Hadi Susanto
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

hadist@telkomuniversity.ac.id

Abstrak—Proses pengadaan bahan baku menjadi faktor penting dan utama atas kesuksesan dari proses produksi di sebuah industri. Tidak terkecuali pada industri makanan, yang memiliki kebutuhan utama berupa bahan baku yang diolah menjadi makanan. Keberadaan industri makanan sangatlah menyebar luas tidak terkecuali pada kawasan wisata. Hubungan antara kawasan wisata dengan restoran sangatlah erat, sehingga peneliti menetapkan tempat penelitian pada salah satu industri makanan yang berada di kawasan wisata. Akan tetapi terdapat masalah yang dihadapi oleh tempat penelitian berupa proses pengadaan yang belum berjalan dengan baik, kurangnya kegiatan penjadwalan serta *controlling* dan *monitoring*. Dari masalah yang timbul tersebut berdampak pada bahan baku Restoran menjadi banyak yang terbuang.

Penelitian ini bertujuan untuk menetapkan hal-hal dan perancangan perbaikan dalam proses pengadaan bahan baku di Restoran. Adapun data-data pada penelitian ini didapatkan melalui kegiatan wawancara. Dari permasalahan yang ditemukan, dilakukannya identifikasi terhadap proses bisnis pengadaan bahan baku di Restoran. Dengan usulan penyelesaian masalah dengan menerapkan metode *Business Process Improvement* (BPI) untuk merubah proses bisnis di Restoran menjadi lebih terorganisir dan baik. Berdasarkan permasalahan yang ada maka peneliti melakukan perancangan usulan perbaikan berupa pembuatan pengadaan bahan baku, pembuatan instruksi kerja, perbaikan proses bisnis eksisting, instruksi kerja *controlling* dan *monitoring* dan pembuatan simulasi penjadwalan pembelian di Restoran. Hasil dari usulan rancangan tersebut memiliki manfaat untuk meminimalkan bahan baku yang terbuang sia-sia dan mengoptimalkan modal restoran.

Kata kunci – [Proses Pengadaan, Bahan Baku, *Business Process Improvement*]

I. PENDAHULUAN

Terdapat faktor penting dan utama yang dapat mendukung kesuksesan dari proses produksi di sebuah industri, yaitu pengadaan bahan baku. Menurut John E. Biegel

(1992:56) pengadaan merupakan kegiatan membeli bahan kebutuhan dengan pertimbangan kualitas yang layak dan baik serta menyanggupi penyerahannya tepat waktu sesuai jadwal yang ada. Adapun bahan baku merupakan suatu komponen yang digunakan oleh perusahaan sebagai bahan dasar dalam membuat suatu barang jadi melalui proses tertentu (Harsono:2006). Sehingga pengadaan bahan baku akan berpaku pada kegiatan dalam proses memperoleh barang dari supplier, yang mana hal tersebut terdiri atas kegiatan pembelian dan logistik seperti transportasi, barang masuk dan penyimpanan bahan baku sebelum diolah (Wibowati, 2017).

Proses pengadaan bahan baku dilakukan guna melengkapi proses produksi dan mencapai tujuan. Adapun menurut Martono (2015) tujuan dari pengadaan bahan baku, yaitu pertama untuk mendapatkan barang dari supplier dengan ketetapan harga, jumlah dan kualitas yang baik. Kedua, perusahaan dapat memperoleh pelayanan yang baik. Ketiga, dapat mencari dan menetapkan supplier terbaik dalam memenuhi kebutuhan bahan baku. Keempat, dapat terlaksananya negosiasi biaya yang menguntungkan dalam kegiatan pengadaan. Terakhir, perusahaan dapat mengantisipasi apabila terjadinya kelangkaan dan kenaikan harga di kemudian hari.

Dalam proses pengadaan bahan baku yang baik meliputi beberapa tahapan yaitu (Siahaya, 2016):



GAMBAR I. 1 Alur Pengadaan Bahan Baku

Tahapan dari proses pengadaan bahan baku ini perlu diperhatikan dan diterapkan karena tercukupinya bahan baku akan mempengaruhi kelancaran dari proses produksi hingga pada akhirnya dapat mencapai keuntungan. Keberadaan industri makanan sangat menyebar luas, dimana makanan memiliki potensi bagi kesejahteraan masyarakat dan berbagai aspek, tidak terkecuali terhadap pengembangan kawasan wisata. Berdasarkan penelitian kawasan wisata memiliki hubungan yang erat dengan industri makanan (restoran), dimana 50% dari pendapatan sebuah restoran dapat berasal dari wisatawan (Graziani, 2003). Yang mana dapat dikatakan bahwa terdapat hubungan simbiosis yang menguntungkan antara kawasan wisata dengan makanan (restoran).



GAMBAR I. 2 Grafik Pemasukan Perhari Restoran

Berdasarkan data pemasukan dari restoran tempat penelitian yang didapat dari hasil wawancara dengan pemilik restoran. Dapat dilihat pada grafik pemasukan restoran berbanding lurus dengan ramainya pengunjung dikawasan wisata tersebut. Adapun dari hasil wawancara yang dilakukan, pemilik restoran tempat penelitian mengatakan “Kawasan wisata sangat berdampak besar terhadap pemasukan restoran. Lalu, dengan adanya *project* pemerintah untuk terus mengembangkan wisata dan di tambah terkadang ada kegiatan-kegiatan keagamaan, musik atau pun lomba diadakan juga disini, maka pengunjung dari luar kota pun terus meningkat apa lagi di hari-hari *weekend*, jadi dampaknya sangatlah besar”.

Restoran adalah suatu tempat yang menyediakan jasa makanan dan minuman, artinya suatu tempat tergolong restoran apabila dalam pelayanan tersebut terjadi proses penyediaan menu makanan serta pelayanan kepada pengunjung atau konsumen yang masuk (Subakti, 2014). Jenis restoran dibagi menjadi 3 kelompok yaitu, *Fast food*, *Casual dining* dan yang terakhir *Fine dining* (Kurian & Muzumbar, 2017). Restoran yang menjadi tempat penelitian peneliti ini termasuk kedalam kelompok *Casual dining*. Untuk besar dan kecilnya restoran dapat dilihat dari struktur organisasinya. Restoran besar memiliki struktur organisasi sebagai berikut: *Restaurant Manager*, *Head Waiter*, *Assistant Headwaiter*, *Captain*, *Assistant Captain*, *Wine Butler*, *Hostess*, *Waiter*, *Busboy*. Selanjutnya, restoran menengah memiliki struktur organisasi sebagai berikut: *Headwaiter*, *Assistant Headwaiter*, *Captain*, *Waiter*. Yang terakhir, restoran kecil memiliki struktur organisasi sebagai berikut: *Supervisor* dan *waiter*.

Tujuan dari operasional sebuah restoran adalah untuk mendapatkan keuntungan dan kepuasan pelanggan. Restoran berdiri sejak tahun 2020 di Jl. Suryagandamana No.12, Kotabaru Tengah, Kec. Pulau Laut Utara, Kab. Kotabaru, Kalimantan Selatan 72113 (SIWALK Siring Laut). Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik restoran pada Kawasan wisata ini terdapat 17 restoran. Diantaranya 15 restoran yang hampir menyerupai dengan restoran tempat penelitian, 1 restoran berfokus pada kopi dan *burger*, dan 1 lagi berfokus kepada sate. Restoran ini juga termasuk kedalam restoran kecil dikarenakan masih kecil dan masih sedikitnya struktur organisasi yang ada di dalamnya.

Proses pengadaan bahan baku dari Restoran ini sendiri dilakukan sebanyak 4-6 kali. Pada proses pengadaan bahan baku yang dilakukan oleh restoran bahan baku didapatkan dari pasar tradisional dan supermarket. Untuk proses pengadaan bahan baku yang dilakukan di restoran dimulai dari karyawan melakukan pembelian terhadap bahan baku yang dibutuhkan, lalu setelah melakukan pembelian. Berikutnya, setelah mendapatkan bahan baku yang dibutuhkan karyawan Restoran membawa bahan baku ke perusahaan. Bahan baku yang sudah didapatkan tersebut biasanya ada Sebagian yang langsung diolah dan ada juga yang akan disimpan pada ruang penyimpanan yang dimiliki oleh Restoran. Terakhir yaitu perusahaan melakukan proses pengolahan dari bahan baku yang sudah ada.

Masih banyak kegiatan atau alur mendasar pada proses pengadaan bahan baku yang belum dilakukan oleh Restoran. Diantaranya tidak ada proses *controlling* dan *monitoring* yang dilakukan oleh Restoran. Dampak dari banyaknya kegiatan mendasar yang belum dilakukan, mengakibatkan

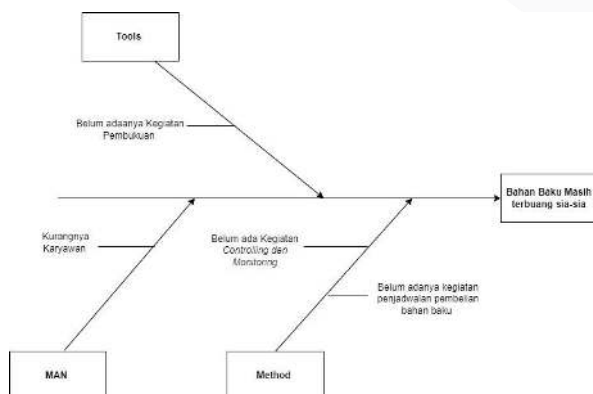
beberapa banyak dari stok bahan baku yang ada menjadi terbuang. Adapun berikut data dari bahan baku yang terbuang tersebut:

TABEL I. 1
Tabel Bahan Baku yang Terbuang

Bahan baku yang terbuang Bulan Juni	
Bahan Baku	Jumlah
Cabai	2 Kg
Tahu	8-14 Pcs
Tempe	5 Pcs
Kangkung	18 Ikat
Ikan	7-10 Ekor
Kepiting	1,5-2 Kg

Banyaknya bahan baku yang terbuang dapat mempengaruhi pengeluaran dari Restoran hingga menyebabkan pembengkakan pada *budget* yang dimiliki. Sehingga dapat dikatakan Restoran akan mengalami kerugian atas bahan baku yang terbuang tersebut. Untuk mengatasi masalah proses pengadaan bahan baku tersebut, akan dilakukan perbaikan menggunakan metode *Business Proses Improvement*. Penerapan dari metode BPI ini dapat membantu Restoran untuk mengoptimalkan proses pengadaan bahan baku, seperti penyederhanaan proses, mengoptimalkan asset yang ada dengan baik dan sebagainya (Harrington, 1991).

Peneliti melakukan perancangan terhadap solusi maupun alternatif dari alur proses pengadaan bahan baku yang nantinya akan berguna bagi Restoran. Berdasarkan pengidentifikasian permasalahan yang didapat pada perusahaan, peneliti menggunakan Diagram *Fishbone* guna dapat mengidentifikasi akar dari penyebab permasalahan yang ada pada perusahaan. Adapun hal lain yang didapatkan dari penggunaan Diagram *Fishbone*, yaitu mendapatkan usulan maupun ide-ide yang nantinya dapat digunakan untuk memberikan solusi pada permasalahan yang ada. Berikut merupakan hasil dari Diagram *Fishbone* pada Restoran.



GAMBAR I. 3
Diagram *FishBone*

TABEL I. 2
Tabel Alternatif Solusi

No	Permasalahan	Solusi
1	Alur kerja yang masih belum baik dan terorganisir.	Pembuatan alur kerja yang baik efektif.
2	Kekurangan kegiatan <i>Controlling</i> dan <i>Monitoring</i>	Penambahan kegiatan <i>Controlling</i> dan <i>Monitoring</i> . <i>Perancangan</i> .
3	Masih banyak bahan baku yang terbuang sia-sia	Perbaikan pengaturan proses pengadaan bahan baku

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada di atas, maka penulis mendapatkan rumusan masalah dari penelitian ini yaitu

1. Apa saja yang akan dilakukan dalam melakukan perbaikan pengadaan bahan baku di Restoran agar kinerja menjadi lebih efisien dan tidak ada bahan baku yang terbuang sia-sia ?
2. Bagaimana usulan perancangan perbaikan proses pengadaan bahan baku di Restoran ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan yang ada pada perumusan masalah di atas, penulis mendapatkan tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu:

1. Menetapkan hal-hal apa saja yang diperlukan dalam melakukan perbaikan proses pengadaan bahan baku di Restoran.
2. Melakukan perancangan perbaikan proses pengadaan bahan baku di Restoran.

D. Manfaat Perancangan

Manfaat yang ada dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi perusahaan yaitu dapat memberikan masukan terhadap proses pemasukan bahan baku yang baik dan efisien. Sehingga bisa meminimalkan bahan baku yang terbuang maupun pengoptimalan *budget* pada perusahaan
2. Bagi penulis yaitu agar penulis dapat mengaplikasikan ilmu Teknik Industri yang telah didapatkan selama perkuliahan.
3. Bagi pembaca yaitu dapat menambah wawasan yang ada mengenai proses bisnis dan bisa dijadikan untuk contoh penelitian yang akan datang.

II. LANDASAN TEORI

A. Pengertian Bahan Baku

Bahan baku merupakan barang-barang yang diperoleh untuk digunakan dalam proses produksi, beberapa bahan baku diperoleh secara langsung dari sumber-sumber alam (Rusdiana, 2014). Persediaan bahan baku dibeli dalam keadaan belum diproses. Persediaan ini digunakan secara terpisah pasokannya dari proses produksi umumnya

pendekatan yang lebih disukai adalah menghilangkan perbedaan dari pemasuknya dalam kualitas, kuantitas atau waktu deliverynya, sehingga tidak perlu dipisah-pisah (Assauri 2016).

B. Jenis Bahan Baku

Berdasarkan penjelasan yang ada, bahan baku dapat dibagi menjadi 2 jenis yaitu:

1. Bahan baku langsung dimana bahan mentah maupun bahan dasar yang biasa digunakan untuk proses produksi yang bertujuan membuat produk jadi.
2. Bahan baku tidak langsung ialah merupakan bahan yang digunakan juga didalam proses produksi hanya saja bukan bagian dari bagian dari produk akhir.

C. Faktor yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku

Dari pembahasan sebelumnya, bahan baku sendiri terbagi atas 2 jenis yang mana dari 2 jenis tersebut bahan baku juga harus diperhatikan dari sisi factor yang mempengaruhinya yaitu:

1. Harga bahan baku.
2. Model pembelian bahan baku.
3. Biaya persediaan bahan baku.
4. Waktu tunggu bahan baku.

D. Controlling

Controlling merupakan proses pengendalian yang ada dalam sebuah bisnis untuk memastikan semua kegiatan telah sesuai dengan rencana atau prosedur (Haeberlin, 2019). Dimana proses *controlling* ini bertujuan untuk melihat, mengukur dan menilai kinerja dari anggota dalam sebuah bisnis ketika menjalankan tugasnya.

E. Monitoring

Monitoring merupakan alur kegiatan dalam sebuah bisnis yang meliputi proses pengumpulan dan peninjauan ulang atas kegiatan yang telah dilakukan (Mercy, 2005 dalam Haeberlin, 2019). Tujuan dari proses *monitoring* adalah untuk memberikan informasi terkait keberlangsungan alur dalam menetapkan perbaikan yang menciptakan kesinambungan.

F. Proses Bisnis

Pengertian Proses bisnis ialah merupakan suatu proses yang masuk kedalam proses layanan pendukung yang ada didalam suatu perusahaan. Proses bisnis bertujuan agar mampu meningkatkan efektivitas, efisiensi, dan kemampuan adaptasi, sehingga proses bisnis dapat memberikan suatu nilai pada perusahaan (Page,2010).

G. Business Process Improvement (BPI)

Business Process Improvement (BPI) ialah suatu pendekatan yang dilakukan secara sistematis yang dapat dikembangkan dengan tujuan untuk membatu suatu perusahaan agar bisa melakukan peningkatan yang bisa dibidang cuku signifikan didalam pengoprasian proses bisnisnya (Harrington, 1991).

H. Tujuan Business Process Improvement

Business Process Improvement sendiri memiliki tujuan yaitu:

1. Efektivitas.
2. Efisiensi.

3. Adaptabilis ataupun juga disebut kemampuan beradaptasi.

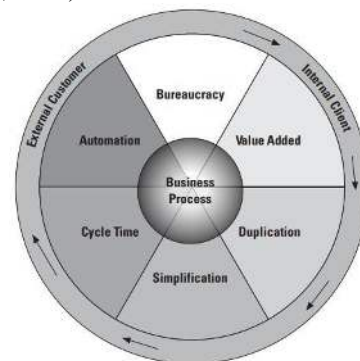
I. Tahapan dalam Business Process Improvement

Pada *Business Process improvement* memiliki sepuluh tahapan yang mana tahapan ini harus dilalui (Page, 2010). yaitu:

1. *Step 1: Develop the Process Inventory.*
2. *Step 2: Establish the Foundation.*
3. *Step 3: Draw the Process Map.*
4. *Step 4: Estimate Time and Cost.*
5. *Step 5: Verify the Process Map.*
6. *Step 6: Apply Improvement Techniques.*
7. *Step 7: Create Internal Controls.*
8. *Step 8: Test and Rework.*
9. *Step 9: Implement the Change.*
10. *Step 10: Drive Continuous Improvement.*

J. Improvement Technique Wheel

Improvement Technique Wheel yaitu sebuah Teknik yang biasa digunakan untuk melakukan perbaikan didalam proses (Page, 2010).



GAMBAR II. 1
Improvement Technique Wheel

1. *Eliminate bureaucracy.*
2. *Value added.*
3. *Non-Value Added (NVA).*
4. *Eliminate duplication.*
5. *Simplification.*
6. *Reduce cycle time.*
7. *Automation.*

K. Tahapan dalam *Business Process Improvement* terdapat 5 fase (Harrington, 1991)

1. *Organizing for Improvement.*
2. *Understanding the Process.*
3. *Streamlining*
4. *Measurements and Controls.*
5. *Continuous Improvement.*

L. Streamlining

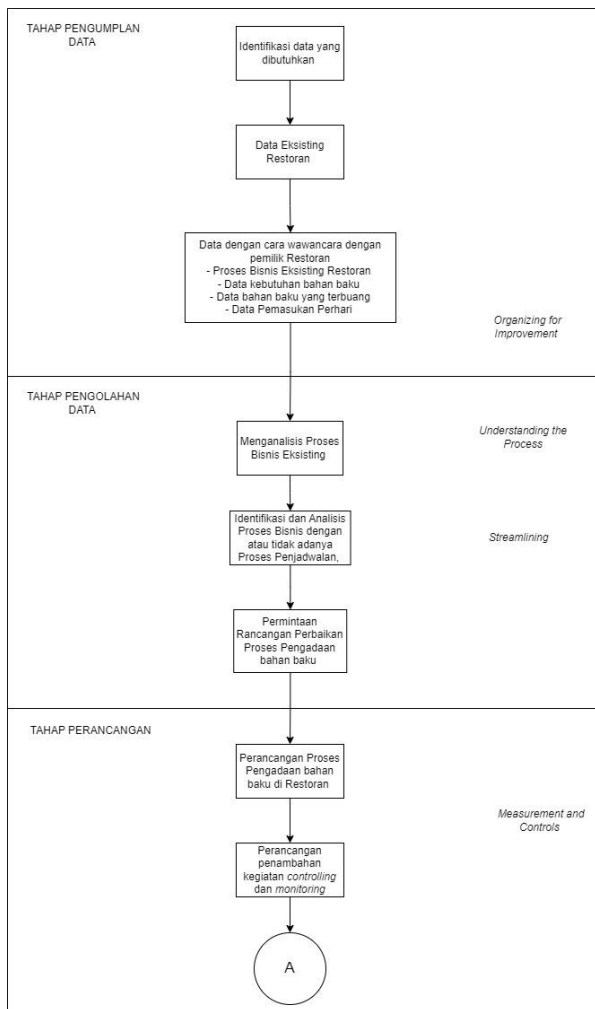
Business Process Improvement terdapat 5 fase (Harrington, 1991):

1. *Organizing for Improvement.*
2. *Understanding the Process.*
3. *Streamlining*
4. *Measurements and Controls.*
5. *Continuous Improvement.*

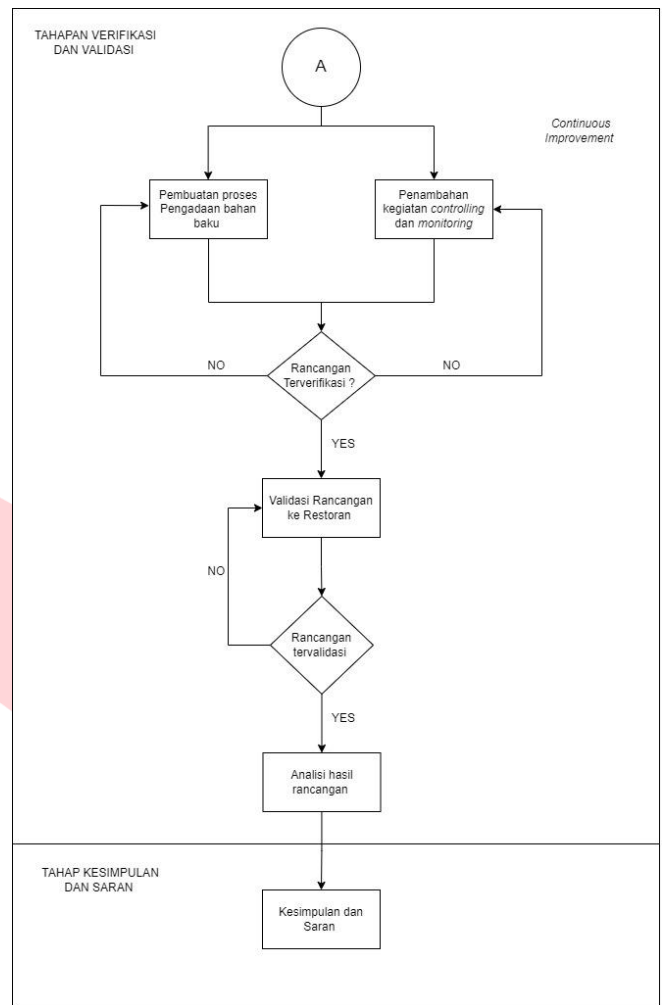
III. METODE

A. Sistematika Perancangan

Perancangan adalah sebuah proses untuk mendefinisikan sesuatu yang akan dikerjakan dengan menggunakan teknik yang bervariasi serta didalamnya melibatkan deskripsi mengenai arsitektur serta detail komponen dan juga keterbatasan yang akan dialami dalam proses pengerjaannya (Soetam Rizky, 2011). Pada tahap ini penulis menentukan proses dan data yang diperlukan untun perancangan yang akan dibuat, seperti berikut:



GAMBAR III 1
Sistematika Penyelesaian Masalah



GAMBAR III 2
Sistematika Penyelesaian Masalah

B. Identifikasi Komponen Sistem Terintegrasi

TABEL 3. 1
Tabel Sistem Terintegrasi

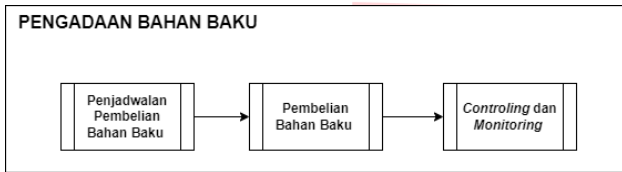
	Manusia	Material	Mesin/ Fasilitas/ Peralatan	Metode
Objek	Pekerja yang kurang	Bahan baku makanan yang terbuang sia-sia	Masih sangat sederhana dan	Perkerjaa n masih dilakukan secara manual dan belum adanya pembuku an
Rangan solusi	Penambahan pekerja sehingga usulan rancangan dapat dilakuka n	Meminimalkan bahan baku yang terbuang sia-sia	Perbaik an alur proses pengadaan bahan baku dengan adanya penjadw	Menyusu n alur proses menggunakan akan BPI

			alan, <i>controlling</i> ng dan <i>monitoring</i> ng	
--	--	--	--	--

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Pengadaan Bahan Baku

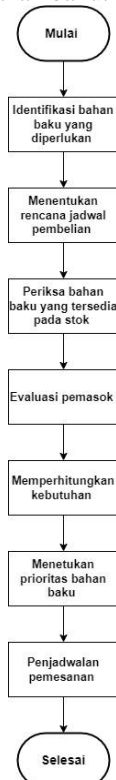
Hasil rancangan yang pertama yaitu, proses pengadaan bahan baku pada tugas akhir ini akan berfokus pada bagaimana alur yang akan dilalui restoran dalam memenuhi kebutuhan bahan baku.



GAMBAR IV. 1
Proses Pengadaan Bahan Baku

B. Instruksi Kerja Penjadwalan Pembelian Bahan Baku

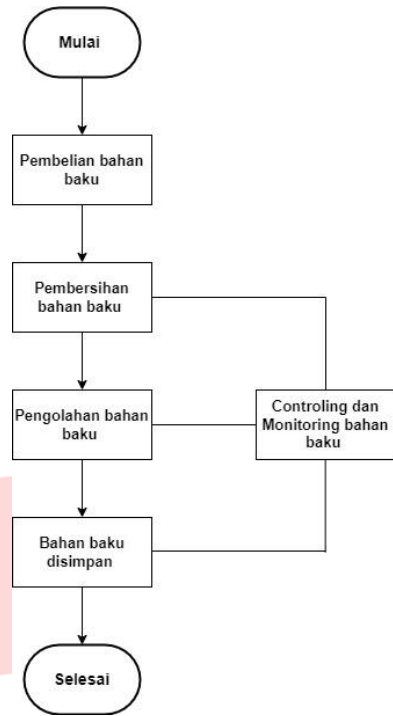
Hasil rancangan kedua yaitu, pembuatan instruksi kerja penjadwalan pembelian bahan baku.



GAMBAR IV. 2
Instruksi Kerja Penjadwalan Pembelian Bahan Baku

C. Proses Pembelian Bahan Baku

Hasil rancangan ketiga yaitu, dalam sebuah bisnis terutama bisnis yang bergerak pada bidang produksi memerlukan bahan baku. Oleh karenanya proses pembelian bahan baku menjadi alur penting dalam bisnis restoran ini.



GAMBAR IV. 3
Proses Pembelian Bahan Baku

D. Instruksi Kerja *Controlling* dan *Monitoring*

Hasil rancangan keempat yaitu, peneliti membuat sebuah instruksi kerja *controlling* dan *monitoring* pada restoran.



GAMBAR IV. 4 Instruksi Kerja *Controlling* dan *Monitoring*

E. Simulasi Penjadwalan Pembelian Bahan Baku
 Hasil rancangan kelima yaitu, pembuatan simulasi penjadwalan pada pembelian bahan baku. Berikut merupakan simulasi penjadwalan pembelian bahan baku:

TABEL V. 1 Simulasi Penjadwalan Pembelian Bahan Baku

Bahan Baku	Jumat			Sabtu		
	Stok	Permintaan	Sisa	Stok	Permintaan	Sisa
Kangkung	beli	0	5 Bat	5 Bat	2 Bat	3 Bat
	5 Bat					
Cabai	beli	1/4 Kg	1,25 Kg	1,25 Kg	1/2 Kg	3/4 Kg
	1,5 Kg					
Tahu/Tempe	beli	4 Pcs/ 0,5 Pcs	12 Pcs/ 2 Pcs	12 Pcs/ 2 Pcs	6 Pcs/ 0,5 Pcs	6 Pcs/ 1,5 Pcs
	16 Pcs/ 2,5 Pcs					
Ayam	beli	9 porsi	29 potong	29 potong	12 porsi	17 potong
	9,5 ekor/ 38 potong					
Ikan	beli	2 porsi	7 ekor	7 ekor	2 porsi	5 ekor
	9 ekor					
Timun	beli	1/2 Kg	7,5 Kg	7,5 Kg	1 Kg	6,5 Kg
	8 Kg					
Kepiting	beli	1/2 Kg	1 Kg	1 Kg	1/2 Kg	1/2 Kg
	1,5 Kg					

TABEL V. 2 Simulasi Penjadwalan Pembelian Bahan Baku

Bahan Baku	Minggu			Senin			Selasa		
	Stok	Permintaan	Sisa	Stok	Permintaan	Sisa	Stok	Permintaan	Sisa
Kangkung	2 Bat	2 Bat	1 Bat	beli	0	1 Bat	1 Bat	1 Bat	0
				1					
Cabai	3/4 Kg	1/2 Kg	1/4 Kg	1/4 Kg	0	1/4 Kg	1/4 Kg	1/4 Kg	0
Tahu/Tempe	6 Pcs/ 1,5 Pcs	4 Pcs/ 1 Pcs	2 Pcs/ 0,5 Pcs	2 Pcs/ 0,5 Pcs	2 Pcs/ 0,5 Pcs	0 Pcs/ 0,5 Pcs	0 Pcs/ 0,5 Pcs	0 Pcs/ 0,5 Pcs	0
Ayam	17 potong	17 porsi	0	beli	3 porsi	3 potong	3 potong	3 potong	0
				2 ekor					
Ikan	7 ekor	5 porsi	0	beli	0	2 ekor	2 ekor	2 ekor	0
				2 ekor					
Timun	6,5 Kg	1 Kg	5,5 Kg	5,5 Kg	1/4 Kg	5,25 Kg	5,25 Kg	1/4 Kg	5 Kg
Kepiting	1/2 Kg	1/4 Kg	1/4 Kg	1/4 Kg	0	1/4 Kg	1/4 Kg	1/4 Kg	0

TABEL V. 3 Simulasi Penjadwalan Pembelian Bahan Baku

Bahan Baku	Rabu			Kamis		
	Stok	Permintaan	Sisa	Stok	Permintaan	Sisa
Kangkung	beli	2 Bat	3 Bat	3 Bat	1 Bat	2 Bat
	3					
Cabai	beli	1/4 Kg	3/4 Kg	3/4 Kg	0	3/4 Kg
	1 Kg					
Tahu/Tempe	beli	2 Pcs/ 0 Pcs	14 Pcs/ 2,5 Pcs	14 Pcs/ 2,5 Pcs	1 Pcs/ 0,5 Pcs	13 Pcs/ 2 Pcs
	16 Pcs/ 2,5 Pcs					
Ayam	beli	4 Porsi	34 Potong	34 Potong	7 Potong	27 Potong
	9,5 ekor					
Ikan	beli	2 Ekor	7 Ekor	7 Ekor	2 Ekor	5 Ekor
	9 Ekor					
Timun	5 Kg	1/4 Kg	4,75 Kg	4,75 Kg	1/4 Kg	4,5 Kg
Kepiting	beli	0	1/2 Kg	1/2 Kg	1/4 Kg	1/4 Kg
	1,2 Kg					

F. Analisis Hasil Rancangan

Pada tahap ini merupakan tahap analisis dari hasil rancangan yang telah dibuat, berikut merupakan hasil analisis rancangan:

1. Rancangan perbaikan pengadaan bahan baku yang dibuat sudah dapat mengatasi bahan baku yang terbuang sia-sia setelah pelaksanaan simulasi.
2. Jika ingin pengimplementasian rancangan perbaikan proses pengadaan bahan baku pihak restoran harus menambah SDM yang ada dikarenakan jika tidak bertambahnya SDM maka, terdapat pekerja yang memiliki jam kerja yang berlebih.

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Pada hasil penelitian Tugas Akhir ini mengenai perbaikan proses bisnis pada pengadaan bahan baku restoran di Kawasan wisata, kesimpulan yang dapat diambil ialah:

1. Hal yang dapat dilakukan dalam melakukan perbaikan proses bisnis pada proses pengadaan bahan baku ini. Peneliti melakukan melakukan pembuatan alur proses pengadaan bahan baku agar dapat menjadi pedoman dalam melakukan proses pengadaan bahan baku. Lalu, hal yang dilakukan selanjutnya menambahkan kegiatan penjadwalan, *Controlling* dan *Monitoring*. Kegiatan tersebut ditambahkan guna agar pembelian bahan baku lebih terjadwal dan efisien.
2. Usulan yang dilakukan pada restoran ini sudah mengalami kemajuan yang mana bahan baku yang terbuang sudah berkurang. Hanya tetapi untuk melakukan kegiatan tersebut pihak restoran belum bisa melakukannya secara terus menerus dikarenakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang masih kurang.

B. Saran

Berikut merupakan saran yang diberikan untuk pihak restoran di Kawasan wisata:

1. Saran kepada restoran di Kawasan wisata yaitu dapat melakukan pengimplementasian perancangan yang telah dibuat oleh peneliti guna untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi bahan baku yang terbuang.
2. Dapat mengevaluasi perancangan yang telah dibuat oleh peneliti, guna pengadaan bahan baku yang lebih baik.

REFERENSI

- [1] S. Rizky, Konsep Dasar Rekayasa Perangkat Lunak, Jakarta : PT. Prestasi Pustakaraya, 2011.
- [2] M. Dr. H. A. Rusdiana, Manajemen Operasi, Bandung: CV PUSTAKA SETIA, 2014.
- [3] S. Assauri, Manajemen Pemasaran, Jakarta: Rajawali Pers, 2014.
- [4] S. Harrington, Business Process Improvement, California: McGraw-Hili Inc, 1991.
- [5] S. Page, The Power of Business Process Improvement, New York : American Management Association, 2010.
- [6] M. Corps, Design, Monitoring and Evaluation Guidebook, Portland, USA: Mercy Corps, 2005.
- [7] J. E. Biegel, Production Control, New York: Prentice-Hall Inc, 1992.
- [8] D. M. Wibowati, Analisis Proses Pengadaan Barang dan Jasa Teknologi Informasi Menggunakan Supply Positioning Matrix dan Value Stream Mapping di PT.BZV, 2017.
- [9] Siahaya, Manajemen Pengadaan, Bogor: INMEDIA, 2016.
- [10] G. & M. P. M. Kurian, "Restaurant Formality and Customer Service Dimensions in thr Restaurant industry," *An empirical study*, 2017.