

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan beserta hasil pengolahan dan analisa hasil , didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil skenario yang dibuat, didapatkan bahwa gabungan metode peramalan *winter-method* dengan kebijakan adaptasi *postponement strategy* dengan pengiriman 2 kali sehari dengan syarat pengiriman berupa *inventory* harus kurang 20% dari *batch* sekali kirim. Dengan skenario ini didapati hasil rata-rata per hari berupa *waste* sejumlah 707 buah produk dengan total pemasukan Rp91.035.686, *waste cost* sebesar Rp1.542.22, *lost sales* sebesar Rp1.248.371.
2. Manfaat teoritis dari penelitian, adalah lahirnya *template* simulasi yang berfokus pada mereduksi *food waste* terutama produk-produk yang sejenis atau mirip dengan objek penelitian.
3. Manfaat praktis dari penelitian ini adalah mampunya industri-industri sejenis lainnya terutama industri donut menerapkan *template* yang ada untuk menentukan strategi sesuai yang bisa mereduksi munculnya *food waste*.

6.2 Saran

Penambahan data yang lebih detail untuk pengembangan skenario I menjadi pengiriman dan produksi dinamis, dimana jumlah produksi dan pengirimannya berubah mengikuti *demand* yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Aiello, G., Enea, M., Muriana, C., 2014. “*Economic benefits from food recovery at the retail stage: an application to italian food chains*”. Waste Manag. 34 (7), 1306-1316.
- Campo, K., Gijsbrechts, E. dan Nisol, P., 2000. “*Toward understanding consumer response to stock-out*”. Journal of Retailing, Vol 76 No. 2, pp. 219-42
- Economist Intelligence Unit, 2017. <http://foodsustainability.eiu.com>
- FAO, 2013. “*Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources*”. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- FAO, 2014. “*Global Initiative on Food Losses and Waste Reduction*”. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Garrone, P., Melacini, M., Perego, A., 2014. “*Opening the black box of food waste reduction*”. Food Policy 46, 129-139.
- Giroto, F., Alibardi, L., Cossu, R., 2015. “*Food waste generation and industrial uses: a review*”. Waste Manag. 45, 32-41
- Grizzetti, B., Pretato, U., Lassaletta, L., Billen, G., Garnier, J., 2013. “*The contribution of food waste to global and European nitrogen pollution*”. Environ. Sci. Policy 33, 186-195.
- Gruber, V., Holweg, C., Teller, C., 2016.”*What a waste! exploring the human reality of food waste from the store manager's perspective*”. J. Public Policy & Mark. 35 (1), 3-25.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R., Meybeck, A., 2011.”*Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention*”. Food and Agriculture Organization, Rome.

- Hanke, John E. dan Wichern, Dean W. 2005. *Business Forecasting*. Upper Saddle River, N.J. :Prentice Hall/Pearson Education International.
- M.E., Buisman. 2017. “*Discounting and dynamic shelf life to reduce fresh food waste at retailers*”. International Journal of Production Economics
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J.K., Wright, N., Ujang, Z., 2014. “*The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste*”. J. Clean. Prod. 76 (0), 106-115.
- Pressinott, F. . 2013. “*Desperd cio de alimento gera perda de US\$750 bilh~oes por ano, diz FAO [Food waste generates lost of US\$750 bi per year, says FAO]*”. 11 set. Valor Economico.
- Siswanto, Latiffianti, Wiranto. 2018. *Simulasi Sistem Diskrit Implementasi dengan Software Arena*. Surabaya : ITS Tekno Sains.
- Supono, Joko. 2017. *Demmand Forecasting Pada Industri Jus Siap Minum*. Journal Industrial Manufacturing. Vol. 2, No. 2, Juli 2017, pp.77-84
- Teller, Christoph et.al., 2018. “*Retail store operations and food waste*”. Journal of Cleaner Production 185 (2018) 981-997.
- Wansink, B. . 2001. “*Abandoned products and consumer waste: how did that get into the pantry? Choices*”. October, 46.