

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Penulis dapat menyimpulkan bahwa dari hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan, pembelian bahan baku makanan yang terjadi di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) telah mencakup 3E yaitu efektif, efisien, dan ekonomis. Restoran dianggap telah mampu melakukan pembelian bahan baku makanan sesuai dengan tujuannya, dan mampu memaksimalkan sumber daya yang ada dalam melakukan pembelian bahan baku makanan, serta mampu mendapatkan bahan baku makanan yang dibutuhkan dengan harga yang kompetitif.
2. Rekomendasi yang diberikan supaya pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) menjadi efektif, efisien, dan ekonomis adalah :
  - a. Membuat Standar Operating Procedure (SOP) untuk prosedur pembelian bahan baku makanan dengan melihat kondisi dan situasi yang memungkinkan diterapkan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU).
  - b. Melakukan verifikasi kembali terhadap pemasok yang mampu menyuplai bahan baku sesuai kebutuhan rumah makan jika ada bahan baku kehabisan, pihak pemasok siap siaga langsung mengantarkan bahan baku kembali.

- c. Membuat dokumen khusus secara terpisah untuk surat permintaan pembelian, order pembelian dan laporan penerimaan barang.
- d. Manajemen membuat aturan yang jelas mengenai pengecekan bahan baku yang datang disetiap harinya.
- e. Bagian akuntansi membuat bukti utama untuk menerangkan bahwa telah mengeluarkan uang sebagai pembayaran bahan baku ke *supplier*.

## **B. Saran**

Saran yang bisa penulis berikan atas kelemahan yang ditemukan guna koreksi perbaikan untuk Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu(PREKSU) dan pembelian bahan baku makanan dan penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Bagi Rumah Makan
  - a. Manajemen Rumah makan diharapkan membuat *Standar Operating Procedure (SOP)* yang sesuai dengan situasi dan kondisi yang mungkin diterapkan.
  - b. Manajemen Rumah makan diharapkan membuat dokumen secara terpisah untuk surat permintaan pembelian, order pembelian dan laporan penerimaan barang.

- c. Manajemen Rumah makan diharapkan melakukan verifikasi kembali terhadap pemasok yang mampu memenuhi kebutuhan rumah makan apabila pembelian diatas dilakukan dua kali dalam sehari sudah sering terjadi sehingga tidak terjadi pembelian diluar pemasok.
- d. Manajemen Rumah makan diharapkan dapat membuat atauran apabila ketika Manager outlet tidak masuk pagi untuk melakukan pengecekan bahan baku datang.
- e. Bagian akuntansi diharapkan membuat bukti kas keluar pada setiap transaksi pembelian yang dilakukan sebagai bentuk otorisasi pengeluaran kas.

## 2. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Penelitian selanjutnya diharapkan memilih obyek penelitian yang telah memiliki Standar Operating Procedure (SOP) agar memudahkan peneliti dalam proses mengidentifikasi risiko dan menilai aktivitas operasionalnya sudah mencakup efektif, efisien, dan ekonomis atau belum.