

INTISARI

Penelitian ini memodelkan harga dan jumlah produksi sebagai variable keputusan. Studi kasus dilakukan pada sebuah restoran yang memproduksi gudeg dalam kemasan kaleng. Restoran ini menerapkan strategi *static pricing* dalam menawarkan harga ke konsumen. Sehingga restoran harus menentukan harga dan jumlah produksi yang tepat dengan tujuan untuk memaksimalkan keuntungan.

Tahapan pengembangan model dimulai dari pengembangan model permintaan. Model permintaan yang dikembangkan adalah permintaan yang linear terhadap harga yang ditawarkan dan permintaan yang akan mengikuti distribusi tertentu untuk setiap harga yang ditawarkan. Model permintaan ini digunakan untuk mengembangkan model pendapatan dan model keuntungan. Dari model pendapatan, dapat diperoleh harga optimal yang dapat digunakan untuk ditawarkan kepada konsumen. Selanjutnya dilakukan evaluasi strategi perencanaan produksi. Dua sistem perencanaan produksi dibandingkan untuk melihat strategi mana yang paling menguntungkan. Kedua strategi tersebut adalah strategi dengan produksi tetap dan strategi produksi sesuai permintaan. Perbandingan kedua strategi ini dilakukan dengan simulasi, dimana permintaan yang terjadi acak. Untuk produksi tetap, produksi dilakukan dalam jumlah tetap untuk seluruh periode musim jual. Jumlah produksi yang digunakan merupakan jumlah produksi optimal yang memaksimalkan keuntungan. Sedangkan pada produksi sesuai permintaan dilakukan prediksi permintaan yang akan terjadi dengan teknik peramalan. Prediksi permintaan ini menjadi acuan dalam penentuan jumlah produksi untuk setiap periode. Sebagai hasil dari penelitian ini, diperoleh harga optimal yang dapat digunakan untuk seluruh musim jual, hasil perbandingan perencanaan produksi, dan jumlah produksi optimal yang dapat diterapkan apabila restoran menggunakan strategi produksi tetap.

Kata kunci: harga optimal, produksi optimal, dan perencanaan produksi