

INVENTORY MANAGEMENT PASTRY UNTUK MENINGKATKAN PROFITABILITAS DI CAMPUS BISTRO POLITEKNIK SAHID

Nicko Gana Saputra^{1*}, Heru Suheryadi², Esther Karolina Williams³

^{1,2,3}Politeknik Sahid Jakarta

*Korespondensi: nickoganasaputra@polteksahid.ac.id

Diajukan 15-05-2021	Direvisi 30-05-2021	Diterima 10-06-2021
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

ABSTRACT

The aim of this research is to implement proper inventory management for future operations. Inventory is an important asset in a company that supports the operation of a restaurant. The types of inventory include raw material inventory, work in process inventory, maintenance, repair, operating inventory, and finished goods inventory. Factors affecting raw material inventory include estimated raw materials, raw material prices, inventory costs, purchasing policies, raw material usage, lead time, raw material purchasing models, safety stock, and replenishment. Profitability is the profit obtained by a company using its assets to seek profits. This research is a qualitative-descriptive study that uses observations and interviews as a method for collecting data. The key informant is the Campus Bistro employee. The collected data will be described descriptively.

Keywords: Inventory, Food Business.

ABSTRAK

Menerapkan *inventory management* yang baik dan benar ke depannya. *Inventory* merupakan salah satu *asset* penting dalam perusahaan yang menjadi salah satu faktor pendukung dalam menjalankan operasional suatu restoran. Jenis - jenis persediaan, yaitu persediaan bahan mentah (*raw material inventory*), persediaan barang setengah jadi (*work in process*), persediaan pasokan pemeliharaan/perbaikan/operasi (*maintenance, repair, operating*), persediaan barang jadi (*finished good inventory*). Faktor-faktor yang mempengaruhi persediaan bahan baku, yaitu perkiraan bahan baku, harga bahan baku, biaya - biaya persediaan, kebijakan pembelian, pemakaian bahan baku, waktu tunggu, model pembelian bahan baku, persediaan pengaman dan pembelian kembali. Profitabilitas merupakan laba yang di dapat oleh suatu perusahaan dengan menggunakan aset yang dimilikinya dalam mencari keuntungan. Penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yang menggunakan observasi dan wawancara sebagai metode untuk mengumpulkan data. Informan kunci adalah Karyawan Campus Bistro. Hasil data yang telah dikumpulkan akan dijelaskan secara deskriptif.

Kata kunci: Inventory, Bisnis Makanan

PENDAHULUAN

Bisnis kuliner di Indonesia semakin meningkat seiring berjalannya waktu. Bisnis kuliner tengah menjadi sektor usaha yang kian diminati dan menjanjikan. Survei Snapcart tentang

tren masakan rumahan menyebut sebanyak 63% responden berencana untuk memulai bisnis makanan mereka sendiri. Juga, sepanjang 12 bulan terakhir, data Google Trend menunjukkan pencarian terkait ide bisnis rumahan meningkat sebanyak lebih dari 300%, sementara pencarian terkait ide bisnis makanan meningkat hingga 250% (Okezone, 2021). Banyak yang mencoba bisnis kuliner dengan berbagai macam latar belakang yang berbeda dan jenis usaha kuliner yang dikembangkan mulai dari restoran, kedai kopi hingga usaha kuliner dari rumah.

Kemajuan teknologi yang pesat mendukung para pebisnis untuk mempromosikan usaha kuliner mereka ke masyarakat dari berbagai macam cara agar mendapatkan daya minat beli di masyarakat. Banyak usahawan yang mencoba memulai bisnis kuliner dengan menciptakan menu baru yang kreatif dan jarang di pasaran masyarakat. Semakin banyak usaha kuliner yang bermunculan, semakin banyak juga kompetitor yang bersaing untuk mempromosikan usaha mereka untuk menarik minat pembeli.

Inventory Management atau yang biasa dikenal sebagai manajemen persediaan memiliki peran yang penting dalam mengatur persediaan bahan – bahan yang harus disediakan dan berapa banyak yang harus disediakan. Pemilihan *supplier* dan ketepatan waktu dalam penyediaan barang juga sangat berpengaruh karena termasuk permasalahan kompleks dalam manajemen persediaan. Pemesanan yang dari berbagai jenis item, *supplier* yang beragam, waktu persediaan yang tidak seragam, jumlah yang tidak sama dan keterbatasan anggaran juga menjadi permasalahan. Dalam permasalahan ini, kita membutuhkan pengawasan dalam manajemen persediaan barang. Pengawasan persediaan menjadi peran penting dalam keberlangsungan operasional perusahaan, bagaimana mereka mengatasi masalah dalam persediaan barang dalam pembelian barang dan mengatur volume produksi. Efektivitas seperti ini menjadi kunci agar tidak terjadi penumpukan persediaan barang.

Campus Bistro adalah sebuah restoran kecil yang dikelola oleh mahasiswa Politeknik Sahid Kampus Roxy yang menawarkan berbagai macam makanan dan menawarkan pesanan *take away* dan *pre-order*. Restoran yang terletak di Jalan Kyai Tapa No.99A, Tomang, Kec. Grogol Petamburan, Jakarta Barat beroperasi Senin sampai Jumat. Campus Bistro terdiri dari Divisi *Kitchen*, Divisi *Pastry*, dan Divisi *Beverage*. Penulis bekerja di Campus Bistro di bagian *Pastry/food production*. *Job Desk* utama yang dikerjakan penulis, yaitu *prepare food* dan membuat makanan. Penulis merasa selama bekerja di Campus Bistro banyak menemukan permasalahan dalam sistem yang kurang diterapkan yang mengakibatkan salah paham dan tidak efisien dalam bekerja. Salah satu permasalahan yang sering ditemui adalah penumpukan persediaan bahan, tidak adanya pengecekan berkala yang mengakibatkan anggaran yang selalu kurang setiap membeli persediaan bahan baru. Pembusukan barang karena jangka waktu lama disimpan dan penyimpanan yang tidak tepat.

METODE

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2016:9) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci. Unit analisis yang digunakan dalam metode penelitian ini adalah semua pihak terkait yang mengatur persediaan bahan di Campus Bistro. Teknik pengumpulan data yang dipakai oleh penulis dalam metode penelitian ini yaitu observasi, kuesioner, wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menyangkut masalah penerapan *inventory management* yang kurang baik dilakukan di Campus Bistro, maka menghindari penumpukan dilakukan pencatatan rutin dan melakukan koordinasi terhadap kepala divisi dan *double check* dengan teliti agar tidak terjadi *double* pemesanan. Selalu membuat rekapan yang akan dievaluasi setiap harinya agar mengetahui stok barang yang tersisa. menggunakan *labelling* di setiap produk baik bahan kering, hingga yang basah atau kondimen harus diberi tanggal sehingga menghindari kerusakan barang yang akan mengakibatkan melakukan pembelian barang. Penempatan bahan yang rapi sesuai dengan jenisnya, agar barang yang dicari lebih mudah ditemukan dan menggunakan *labelling* di setiap produk baik bahan kering, hingga yang basah atau kondimen harus diberi tanggal sehingga menghindari kerusakan barang yang akan mengakibatkan melakukan pembelian barang bahwa penempatan paling atas untuk mentega, ragi dan bahan pastry lain, sedangkan di penempatan bagian kedua untuk berbagai jenis tepung yang digunakan dalam pastry.

Pembelian barang harus melakukan perbandingan harga dengan *supplier* lain agar mendapatkan harga yang lebih baik dan juga mempunyai kualitas yang bagus sehingga produk yang dijual dapat menguntungkan bagi Campus Bistro. Sehingga profit yang dihasilkan lebih maksimal jika mendapatkan barang dengan harga yang lebih baik dengan membandingkan pemasok lain. Setelah melakukan perbandingan harga antara *supplier* dengan mencari yang lebih murah untuk mendapatkan profitabilitas, lalu dimasukkan kebagian *food cost* untuk melakukan perhitungan harga penjualan ke pelanggan dengan menambahkan *profit* sebesar 40% ke dalam harga pokok penjualan dengan harga modal sebesar Rp 4.474, -maka restoran sudah mendapatkan keuntungan. Hubungannya persediaan dan profitabilitas, yaitu dengan mendapatkan harga yang lebih murah dari *supplier* lain, maka keuntungannya menjadi lebih untuk bagian restoran dengan mendapatkan modal kecil dengan keuntungannya yang besar dan dilihat juga dari segi pemasaran produknya.

Perbandingan data profit margin dari tahun 2020 bahwa terjadi penurunan profit sebesar 14,44% karena terjadinya penumpukan bahan yang mengakibatkan pengeluaran anggaran dan tidak seimbangnya dengan pendapatan yang diterima, penjualan yang menurun juga mengakibatkan pendapatan menjadi menurun dan pengeluaran anggaran untuk membeli bahan persediaan, maka dengan diterapkannya sistem manajemen persediaan yang baik dapat meningkatkan profit yang ada dan didukung dengan pemasaran penjualan yang baik dapat membuat siklus di dapur menjadi seimbang. *Inventory management* yang diterapkan dengan baik akan berpengaruh pada profit yang diberikan dengan menerapkan sistem sesuai dengan penyelesaian yang telah dilakukan dengan tujuan agar mendapatkan profit lebih dengan memperhatikan jumlah anggaran pengeluaran. Dapat dilihat perbandingan sebesar 26% dari bulan April ke Mei. Dari perubahan tahun kemarin dan perbandingan sekarang dapat dilihat kenaikan profit sebesar 11,56% yang menurut penulis menjadi kemajuan bagi restoran sendiri dengan mengendalikan sisten manajemen persediaan yang baik dan benar, maka menciptakan profitabilitas di Campus Bistro.

SIMPULAN

Penerapan *inventory management* di Campus Bistro belum baik dan benar, karena kurangnya penerapan yang dilakukan untuk mencegah penumpukan bahan seperti membuat rekapan dan *double check* pada persediaan yang ada yang mengakibatkan penumpukan bahan di *store*. Penerapan *inventory management* yang kurang maksimal mengakibatkan pengeluaran anggaran yang tidak sesuai ekspektasi dengan membeli bahan tidak melakukan pemeriksaan berkala yang memberikan dampak pada profit margin. Dengan diterapkannya sistem manajemen yang baik dan benar terjadi peningkatan kualitas dalam mendapatkan profit dengan melakukan perbandingan, maka terjadi peningkatan profitabilitas sebesar 11,56%.

DAFTAR PUSTAKA

- Gondowijoyo, Fistriyani, Michael R. Sondak. 2017. *Sistem Inventory Management Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Di Toko Hokky Krian*. *Business Management Journal*, 12(1), 141-164.
- Hery. 2016. *Financial Ratio for Business*, Jakarta: PT. Gramedia
- Indah, Dewi Rosa, Linda Purwasih dan Zenitha Maulida. 2018. *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada PT. Aceh Rubber Industries Kabupaten Aceh Tamiang*. *Jurnal Manajemen Dan Keuangan*, 7(2), 157.
- Kasmir. 2016. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Lahu, Enggar Paskhalis, Jacky S.B Sumarauw .2017. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado*. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 5(3), 4175-4184.
- Okezone. 2021. *Bisnis Kuliner Makin Cuan di Tengah Pandemi, Intip Rahasiannya*. <https://economy.okezone.com/read/2021/02/20/455/2365449/bisnis-kuliner-makin-cuan-di-tengah-pandemi-intip-rahasiannya>. (Diakses tanggal 21 Februari 2021).
- Sujarweni, V. Wiratna. 2017. *Analisis Laporan Keuangan: Teori, Aplikasi, & Hasil Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.