



Homepage Journal: <https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS>

Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Usaha Martabak Manis Aish 21

Analysis of Raw Material Inventory Management at Aish 21 Sweet Martabak Business

Dian Putri Islami Br Sebayang^{1*}, Jhonatan Fidei Lafau², Nabila Al Zahra Ginting³, Tesya Lola Otovia⁴, Marito Ritonga⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Jl. Willem Iskandar / Pasar V – Medan – Sumatera Utara

***Corresponding Author: E-mail: diannpntriiii@gmail.com**

Artikel Penelitian

Article History:

Received: 06 Mar, 2026

Revised: 17 Apr, 2026

Accepted: 16 Apr, 2026

Kata Kunci:

Manajemen Persediaan, Bahan Baku, Usaha Kuliner, UMKM

Keywords:

Inventory Management, Raw Materials, Culinary Business, UMKM

DOI: [10.56338/jks.v9i4.10716](https://doi.org/10.56338/jks.v9i4.10716)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen persediaan bahan baku pada usaha Martabak Manis Aish 21 yang berlokasi di Jalan Sisingamangaraja, Medan. Manajemen persediaan merupakan aspek penting dalam usaha kuliner karena berperan dalam menjaga kelancaran proses produksi serta kemampuan usaha dalam memenuhi permintaan konsumen. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Martabak Manis Aish 21 masih menggunakan sistem pengelolaan persediaan yang sederhana berdasarkan perkiraan penjualan harian. Rata-rata penggunaan tepung terigu mencapai 6–7 kilogram per hari dengan tambahan stok cadangan sebanyak 3 kilogram. Namun, dalam praktiknya masih terdapat beberapa kendala seperti kelalaian dalam proses produksi, kualitas bahan baku yang tidak selalu baik, kekurangan stok saat permintaan meningkat, keterbatasan sistem penyimpanan, serta ketergantungan pada satu pemasok. Permasalahan tersebut dapat mempengaruhi efisiensi operasional dan kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan dalam perencanaan persediaan, pengendalian kualitas bahan baku, sistem penyimpanan, serta pengelolaan pemasok agar kegiatan produksi dapat berjalan lebih efektif dan efisien.

ABSTRACT

This study aims to analyze the raw material inventory management at Martabak Manis Aish 21, located on Jalan Sisingamangaraja, Medan. Inventory management is an important aspect in culinary businesses because it supports the smoothness of the production process and the ability to meet customer demand. This research uses a qualitative approach with a case study method. Data was collected through interviews, observations, and documentation with

the business owner. The results show that the business uses simple inventory management based on estimated daily sales, with an average use of 6–7 kilograms of wheat flour per day and an additional 3 kilograms as backup stock. However, several problems were found, such as negligence during production, inconsistent raw material quality, stock shortages during high demand, limited storage systems, and dependence on a single supplier. These problems can affect the efficiency of operations and product quality. Therefore, improvements in inventory planning, raw material quality control, storage systems, and supplier management are needed to support smoother production activities and improve business performance.

PENDAHULUAN

Manajemen persediaan atau pengelolaan stok merupakan suatu sistem untuk mengatur persediaan. Stok barang memiliki peranan krusial dalam sebuah perusahaan (Tirzasari, 2022). Manajemen persediaan merupakan kegiatan yang hampir dilakukan oleh setiap perusahaan, termasuk usaha yang bergerak di bidang industri kuliner. Manajemen persediaan (inventory management) juga merupakan salah satu kunci keberhasilan perusahaan, baik perusahaan manufaktur maupun perusahaan dagang.

Persediaan merupakan sumber daya yang belum dimanfaatkan dan sedang menunggu langkah berikutnya, yang dalam hal ini berupa aktivitas produksi (Ishak (2010:159) dalam Firmansyah, 2023). Berdasarkan Krajewski et al, 2010:436, Pengelolaan stok adalah proses merencanakan dan mengatur stok guna memenuhi keunggulan bersaing organisasi. Pengelolaan persediaan yang baik memungkinkan perusahaan menggunakan sumber daya secara lebih efisien serta membantu dalam penjadwalan proses produksi (Sudirman, 2020).

Selain itu, pengelolaan persediaan bahan baku yang tepat dapat membantu perusahaan menjaga ketersediaan bahan baku serta menghindari kekurangan maupun kelebihan stok yang dapat mempengaruhi kegiatan operasional perusahaan (Sonny, Damanik, & Arseto, 2024).

UMKM adalah kategori usaha yang mampu menghasilkan lapangan pekerjaan, sehingga berkontribusi dalam mengurangi tingkat pengangguran di masyarakat Indonesia. Kegiatan UMKM tidak berbeda dari bisnis. Secara umum UMKM, dalam kegiatan operasional, mengolah bahan baku menjadi produk yang siap dipasarkan. Namun, manajemen persediaan seringkali gagal menunjukkan manajemen persediaan yang efektif, sehingga mengakibatkan kegagalan untuk menghasilkan keuntungan maksimal (Aji, Shafira, Zahro & Juliyanti, 2023).

UMKM adalah salah satu usaha yang diciptakan oleh seseorang guna untuk membantu dan mengurangi tingkat pengangguran yang ada di Indonesia. UMKM melakukan kegiatan yang tidak jauh berbeda dari usaha usaha pada umumnya, yaitu mengubah bahan mentah menjadi setengah jadi atau pun bahan jadi.

Salah satu yang menjadi objek pada penelitian ini adalah usaha martabak manis aish 21 yang berlokasi kan di Jalan Sisingamangaraja. Usaha ini merupakan UMKM makanan yang menjual beberapa menu seperti martabak manis, kue putu bambu dan Klepon adalah makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat.

Dalam usaha kuliner, bahan baku menjadi faktor penting karena merupakan sumber utama dalam jalannya proses produksi (Brahmantyo, Wibowo, & Nurcahyawati, 2023). Dalam menjalankan kegiatan operasional nya, usaha ini memerlukan beberapa bahan baku seperti tepung, gula, garam dan beberapa tambahan lainnya yang digunakan dalam proses pembuatan produk. Dalam suatu usaha pasti nya memerlukan persediaan bahan baku. Ketersediaan bahan baku adalah faktor penting yang menjadi penentu kelancaran suatu usaha dalam memenuhi permintaan konsumen. Oleh karena itu, pengelolaan persediaan bahan baku pada usaha martabak aish 21 ini perlu dilakukan dengan baik agar proses produksinya dapat berjalan dengan lancar. Selain itu, pengelolaan persediaan yang dilakukan dengan tepat dapat membantu pelaku usaha untuk menghindari terjadinya kekurangan mau pun kelebihan bahan

baku yang dapat mempengaruhi efisiensi suatu usaha. Meskipun usaha martabak aish 21 sudah berjalan cukup lama, usaha ini masih mengalami kendala.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pemilik usaha, pengelolaan persediaan bahan baku masih dilakukan secara sederhana dan belum menggunakan perencanaan yang sistematis. Pemilik usaha menyediakan bahan baku berdasarkan perkiraan penjualan harian, yaitu sekitar 6-7 kilogram tepung terigu setiap hari. Dengan melakukan perkiraan harian, usaha ini pernah mengalami kekurangan bahan baku ketika permintaan konsumen sedang meningkat sehingga terpaksa menutup usahanya.

Selain itu, terdapat juga kendala lain seperti kelalaian dalam menyiapkan bahan baku tertentu serta kualitas bahan baku yang tidak selalu konsisten. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan bahan baku pada usaha Martabak Manis Manis Aish 21 masih memerlukan pengelolaan yang lebih baik agar proses produksi dapat berjalan lebih efektif dan efisien.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen persediaan bahan baku pada usaha Martabak Manis Aish 21 yang berlokasi di Jalan Sisingamangaraja. Penelitian ini difokuskan pada bagaimana usaha tersebut mengelola persediaan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi, mulai dari perencanaan kebutuhan bahan baku, penyediaan stok, hingga penanganan ketika terjadi kekurangan atau kelebihan bahan baku. Dengan adanya analisis tersebut, diharapkan dapat diketahui bagaimana sistem pengelolaan persediaan bahan baku yang diterapkan oleh usaha Martabak Manis Aish 21 serta faktor-faktor yang menjadi kendala dalam pengelolannya.

Penelitian ini diharapkan mampu menyuguhkan sejumlah keuntungan, baik dalam aspek teori maupun praktik. Dari segi teori, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pada kemajuan pengetahuan, khususnya pada ranah manajemen operasional, terutama yang berhubungan dengan pengelolaan persediaan bahan baku pada usaha kecil di bidang kuliner. Di samping itu, penelitian ini juga dapat berfungsi sebagai acuan untuk penelitian berikutnya yang membahas tentang pengelolaan persediaan bahan baku di usaha mikro serta kecil.

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan bagi pemilik usaha Martabak Manis Aish 21 dalam mengelola persediaan bahan baku secara lebih efektif dan efisien sehingga dapat mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan bahan baku. Dengan pengelolaan persediaan yang lebih baik, diharapkan proses produksi dapat berjalan dengan lancar serta mampu memenuhi permintaan konsumen secara optimal.

METODE

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini bersifat kualitatif, untuk menganalisis pengelolaan persediaan bahan baku pada usaha Martabak Manis Aish 21. Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif untuk menggali pemahaman yang baik tentang manajemen persediaan yang dijalankan oleh pelaku usaha dalam kegiatan operasional usahanya sehari-hari.

Objek penelitian adalah usaha Martabak Manis Aish 21 yang berlokasi di Jalan Sisingamangaraja. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha, yaitu Bang Arianto, yang memberikan keterangan mengenai penggunaan bahan baku, pola dan frekuensi pengadaan bahan baku, sistem pengelolaan persediaan, serta berbagai kendala yang dihadapi dalam pengelolannya. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari berbagai sumber literatur yang relevan, seperti buku dan artikel ilmiah yang berhubungan dengan manajemen persediaan dan manajemen operasional.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa cara yaitu melalui wawancara yang bertujuan untuk memperoleh informasi secara langsung mengenai sistem pengelolaan persediaan bahan baku. Kemudian melakukan observasi dengan memperhatikan secara langsung kegiatan operasional usaha, khususnya pada proses penyediaan dan penggunaan bahan baku.

Dokumentasi digunakan untuk mencatat dan merekam hasil wawancara sebagai bahan pendukung penelitian.

Data yang telah diperoleh selanjutnya dianalisis menggunakan pendekatan kualitatif bersifat deskriptif. Analisis ini dilakukan dengan cara mengelompokkan, menafsirkan, dan menjelaskan data untuk memberikan gambaran mengenai penerapan sistem manajemen persediaan bahan baku pada usaha Martabak Manis Aish 21 serta kendala yang muncul dalam proses pengelolaannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha martabak manis ais 21 yang beroperasi di jalan sisingamangaraja, abang arianto, peroleh hasil temuan sebagai berikut:

1. Profil Usaha

Usaha Martabak Manis Ais 21 milik abang arianto telah beroperasi selama 12 tahun. Usaha kuliner jajanan kaki lima milik abang arianto berlokasi di jalan sisingamangaraja, medan. Usaha martabak manis ais 21 menjual dua jenis produk utama yaitu martabak manis dan putu bambu, karena menjadi pilihan utama yang sangat di gemari pelanggan dari berbagai kalangan. Lokasinya strategis karena berada di jalur utama yang membuat akses mudah bagi para pelanggan yang ingin berkunjung untuk membeli, baik yang berkendara yang melintasi maupun para pejalan kaki.

2. Bahan Baku Utama

Bahan baku yang digunakan dalam membuat martabak manis berupa tepung terigu yang menjadi bahan dasar utama, disertai gula pasir untuk memberikan rasa manis, garam sebagai penyedap rasa, serta pengembang untuk menghasilkan tekstur yang pas. Sedangkan untuk putu bambu, bahan baku utamanya adalah tepung beras yang telah melalui proses penggilingan khusus, ditambah dengan garam dan vanili untuk memperkaya aroma dan rasa produk.

3. Konsumsi Dan Pemesanan Bahan Baku

Setiap hari, dalam membuat bahan menghabiskan rata-rata 6 hingga 7 kilogram tepung terigu untuk produksi martabak manis dan putu bambu. Dalam pemesanan bahan baku dilakukan secara terjadwal setelah stok tersisa sedikit atau habis, dengan melebihkan jumlah pembelian sebanyak 3 kilogram setiap kali melakukan pemesanan sebagai bahan persiapan disaat yang tidak terduga. Proses pemesanan dilakukan secara langsung ke pemasok yang telah dikenal untuk memastikan kualitas bahan baku yang diterima sesuai dengan standar yang dibutuhkan dalam produksi harian.

4. Strategi Pengelolaan Persediaan

Untuk menjaga ketersediaan bahan baku setiap hari, pemilik selalu menyediakan stok cadangan yang siap pakai di lokasi usaha. Jumlah stok yang disiapkan setiap hari berdasarkan rata-rata konsumsi dari beberapa hari sebelumnya, dengan menyediakan sekitar 6 hingga 7 kilogram tepung terigu dari rumah sebagai persediaan awal. Selain itu, juga disediakan tambahan sebanyak 3 kilogram di lokasi usaha sebagai stok cadangan untuk mengantisipasi lonjakan permintaan, terutama pada akhir pekan atau saat ada acara khusus yang meningkatkan jumlah pembelian pelanggan. Stok yang disiapkan setiap hari diambil berdasarkan perkiraan dari rata-rata konsumsi selama beberapa hari sebelumnya, sehingga dapat diperkirakan dengan akurat berapa banyak bahan yang perlu disiapkan.

5. Kendala Dalam Pengelolaan

Beberapa kendala yang sering dihadapi meliputi kelalaian dalam memasukkan salah satu bahan baku seperti gula atau garam selama proses produksi, yang menyebabkan produk tidak sesuai dengan ekspektasi pelanggan. Selain itu, terdapat masalah kualitas bahan baku seperti tepung yang terkadang ditemukan berkutu atau lembap akibat penyimpanan yang tidak optimal, sehingga mengakibatkan pemborosan bahan baku hingga beberapa kali dalam sebulan. Terkadang juga terjadi kekurangan stok saat permintaan meningkat secara tiba-tiba, terutama pada akhir pekan atau hari libur nasional, yang membuat usaha harus ditutup lebih awal karena kehabisan bahan baku.

6. Penanganan Kendala

Jika terjadi kekurangan bahan baku saat produksi atau saat permintaan meningkat, usaha langsung ditutup sementara untuk menghindari kekecewaan pelanggan. Jika terdapat kelebihan bahan baku, produksi disesuaikan dengan permintaan harian agar tidak terjadi penumpukan stok yang terlalu banyak dan tidak muat dalam tempat penyimpanan. Stok cadangan sebanyak 3 kilogram selalu disiapkan di lokasi usaha untuk mengantisipasi lonjakan permintaan, namun setelah habis tidak dilakukan penambahan produksi pada hari yang sama. Untuk mengatasi kelebihan stok, produksi disesuaikan dengan rata-rata permintaan harian, sehingga tidak ada bahan baku yang terbuang karena terlalu lama disimpan. Bahan baku yang memiliki kualitas tidak baik langsung tidak digunakan dalam produksi, sehingga menjaga kualitas produk yang dihasilkan tetap sesuai standar yang telah ditetapkan.

Temuan Permasalahan Dari Miniriset Usaha Martakab Manis Ais 21

Berdasarkan hasil wawancara, temuan permasalahan yang dihadapi usaha Martakab Manis Ais 21 adalah sebagai berikut:

1. Kelalaian Dalam Proses Produksi

Terjadi kelalaian dalam memasukkan salah satu bahan baku (seperti gula atau garam) saat pembuatan martakab manis atau putu bambu. Hal ini menyebabkan produk yang dihasilkan tidak sesuai standar rasa dan tekstur, bahkan terkadang harus membatalkan produksi sebagian karena kesalahan tersebut.

2. Masalah Kualitas Bahan Baku

Bahan baku utama (khususnya tepung terigu dan tepung beras) sering ditemukan memiliki kualitas tidak baik, seperti terdapat kutu atau menjadi lembap akibat penyimpanan yang tidak optimal. Kondisi ini menyebabkan pemborosan bahan baku dan menghasilkan produk yang kurang maksimal, sehingga mengurangi kepuasan pelanggan.

3. Kekurangan Stok Saat Lonjakan Permintaan

Meskipun telah menyediakan stok standby sebanyak 6-7 kg dari rumah dan stok cadangan 3 kg di tempat usaha, usaha pernah mengalami kehabisan bahan baku saat permintaan meningkat (akhir pekan/hari libur). Hal ini menyebabkan usaha harus ditutup lebih awal dan menimbulkan kehilangan peluang penjualan serta potensi kerugian.

4. Keterbatasan Sistem Penyimpanan

Tempat penyimpanan bahan baku tidak terlindungi dengan baik dari faktor eksternal seperti serangga atau sinar matahari langsung. Akibatnya, bahan baku mudah rusak dan sulit untuk mengatur stok secara terstruktur, bahkan terkadang terjadi kelebihan bahan baku yang tidak muat dalam tempat penyimpanan yang ada.

5. Ketergantungan Pada Pemasok Tunggal

Usaha hanya bergantung pada satu pemasok utama untuk bahan baku. Jika pemasok tidak dapat melayani pesanan, sulit mendapatkan pasokan darurat dalam waktu singkat, yang memperparah risiko kekurangan stok saat dibutuhkan secara mendadak.

Berdasarkan temuan permasalahan yang diidentifikasi pada usaha Martakab Manis Ais 21, berikut adalah rangkaian upaya dan strategi yang dapat diimplementasikan untuk mengatasi setiap permasalahan yang dihadapi:

1. Kelolaan Proses Produksi Dan Pencegahan Kesalahan

Usaha ini sering mengalami kelalaian dalam memasukkan bahan baku seperti gula atau garam selama produksi. Menurut Giacomo Minichiello (2026) dalam tulisannya tentang optimalisasi proses produksi tahun 2026, proses produksi tidak dapat lagi dijadikan urutan operasi statis, melainkan harus diatur secara sistemik dengan pemantauan setiap deviasi dari standar. Hal ini

sejalan dengan temuan McKinsey & Company (2025) yang menyatakan bahwa perusahaan yang mengadopsi manajemen proses berbasis data dapat mengurangi kesalahan produksi hingga 20%.

Selain itu, Robert Smith (2025) dalam diskusi tentang transformasi pengadaan menekankan bahwa profesional operasional saat ini perlu menguasai keterampilan manajemen proses dan kecerdasan bisnis selain keterampilan teknis tradisional. Untuk usaha ini, penerapan daftar kontrol bahan baku yang ditempelkan di area produksi serta standarisasi langkah kerja yang tertulis sesuai dengan konsep ini, karena dapat menjadi panduan visual yang meminimalkan human error dan memastikan konsistensi setiap tahapan produksi.

2. Pengelolaan Kualitas Bahan Baku

Masalah kualitas bahan baku, seperti tepung yang berketu atau lembap, menjadi kendala utama yang mempengaruhi produk akhir. Menurut Kevin Zhang (2025) dalam pembahasan tentang pengendalian kualitas produksi, pengendalian kualitas harus dimulai dari inspeksi bahan baku yang menyeluruh, termasuk pemeriksaan fisik dan komposisi untuk memastikan sesuai standar. Hal ini juga diperkuat oleh studi dari Research Gate (2025) yang menunjukkan bahwa perusahaan yang melakukan inspeksi masuk bahan baku secara teratur dapat mengurangi kerusakan produk hingga 15%.

Selain itu, Giacomo Minichiello (2026) menambahkan bahwa kontrol kualitas harus terintegrasi dalam seluruh proses, bukan hanya dilakukan di akhir produksi. Untuk usaha ini, hal ini dapat diwujudkan dengan memeriksa kondisi bahan baku saat diterima dari pemasok, menggunakan wadah penyimpanan kedap udara yang terlindungi dari serangga dan sinar matahari, serta menerapkan sistem pemantauan kondisi penyimpanan secara berkala sesuai dengan prinsip pengendalian kualitas terkini.

3. Perencanaan Stok Dan Antisipasi Lonjakan Permintaan

Usaha ini pernah mengalami kekurangan stok saat permintaan tinggi, seperti akhir pekan atau hari libur. Menurut McKinsey & Company (2025), perusahaan yang mengadopsi perencanaan stok berbasis data historis dapat meningkatkan akurasi prediksi hingga 30% dan mengurangi kehilangan penjualan akibat kekurangan stok. Hal ini sejalan dengan temuan dari Cerdasco (2025) yang menyatakan bahwa perencanaan stok yang optimal dapat meningkatkan utilisasi kapasitas produksi hingga 20% tanpa perlu investasi besar.

Selain itu, Giacomo Minichiello (2026) menekankan bahwa perencanaan stok harus disesuaikan dengan kondisi aktual pasar dan kapasitas operasional usaha. Untuk usaha ini, hal ini dapat dilakukan dengan mencatat konsumsi bahan baku setiap hari selama beberapa minggu untuk mendapatkan data tentang pola permintaan, kemudian menyediakan stok awal sebanyak 7-8 kg tepung terigu pada periode sibuk dan stok cadangan 4-5 kg sesuai dengan rekomendasi dari studi terkini tentang manajemen persediaan mikro usaha.

4. Optimalisasi Sistem Penyimpanan

Saat ini, usaha belum memiliki sistem penyimpanan dan pencatatan yang optimal. Menurut Chiyu Cheng, Chang Zhou, & Yang Zhao (2025) dalam penelitian tentang optimasi sistem penyimpanan menggunakan teknik pembelajaran penguatan, sistem penyimpanan yang dinamis dan dapat beradaptasi dengan kondisi lingkungan serta kebutuhan akan membantu meminimalkan kerusakan bahan baku. Meskipun usaha ini belum memerlukan teknologi canggih seperti Reinforcement Learning, prinsip dasar dari penelitian tersebut dapat diterapkan dengan menerapkan sistem First In First Out (FIFO) dan menyediakan wadah penyimpanan yang sesuai dengan jenis bahan baku.

Selain itu, Giacomo Minichiello (2026) menjelaskan bahwa pengelolaan fluksus material dalam penyimpanan harus dioptimalkan untuk menghindari pemborosan dan kerusakan akibat penyimpanan yang tidak tepat. Untuk usaha ini, hal ini dapat diwujudkan dengan mengatur tempat penyimpanan berdasarkan jenis dan tingkat kerentanan bahan baku, serta melakukan pemeriksaan rutin terhadap kondisi penyimpanan untuk memastikan tidak ada faktor eksternal yang dapat merusak bahan baku.

5. Pengelolaan Pemasok Dan Reduksi Risiko

Ketergantungan pada satu pemasok menyebabkan risiko kekurangan pasokan jika pemasok tidak dapat melayani pesanan. Menurut Robert Smith (2025) dalam wawasan tentang kepemimpinan pengadaan, pengelolaan pemasok harus fokus pada kemitraan yang saling menguntungkan dan diversifikasi pemasok untuk mengurangi risiko ketidakpastian pasokan. Hal ini juga diperkuat oleh studi dari Info Training Center (2026) yang menyatakan bahwa evaluasi kinerja pemasok secara berkala dan memiliki beberapa pemasok alternatif akan meningkatkan fleksibilitas usaha dalam menghadapi tantangan pasokan.

Untuk usaha ini, langkah yang dapat diambil adalah mencari dan menjalin kerja sama dengan beberapa pemasok bahan baku terpercaya di sekitar Medan, melakukan evaluasi berkala terhadap kualitas dan keandalan setiap pemasok, serta membangun hubungan yang baik agar dapat mendapatkan pasokan darurat jika diperlukan sesuai dengan prinsip manajemen pemasok terkini.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang manajemen persediaan bahan baku pada usaha Martabak Manis Aish 21, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan persediaan bahan baku masih dilakukan secara sederhana dan berdasarkan perkiraan penjualan harian. Usaha ini menggunakan sekitar 6–7 kilogram tepung terigu setiap hari dengan tambahan stok cadangan sebesar 3 kilogram untuk mengantisipasi lonjakan permintaan.

Namun dalam praktiknya masih ditemukan beberapa kendala, seperti kelalaian dalam proses produksi, kualitas bahan baku yang kurang baik, kekurangan stok saat permintaan meningkat, keterbatasan sistem penyimpanan, serta ketergantungan pada satu pemasok. Permasalahan tersebut dapat menyebabkan pemborosan bahan baku, terhentinya proses produksi, hingga kehilangan peluang penjualan. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan persediaan yang lebih terencana dan sistematis agar proses produksi dapat berjalan lebih efektif, efisien, serta mampu memenuhi permintaan konsumen secara optimal.

DAFTAR RUJUKAN

- Aji, G., Shafira, H., Zahro, S. K., & Juliyanti, A. (2023). Analisis manajemen persediaan bahan baku pada UMKM Risol Kekasih Pekalongan. *Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, 2(3).
- Aliscaputri, S. D. U., & Widiyanesti, S. (2018). Analisis manajemen persediaan bahan baku dodol Picnic dengan pendekatan metode analisis ABC dan *economic order quantity* (EOQ). *Jurnal Wacana Ekonomi*, 17(2).
- Assauri, S. (2005). *Manajemen produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI.
- Azzi, A., Battini, D., Faccio, M., Persona, A., & Sgarbossa, F. (2014). Inventory holding costs measurement: A multi-case study. *International Journal of Logistics Management*, 25(1), 109–132.
- Brahmantyo, R. A., Wibowo, J., & Nurcahyawati, V. (2023). Manajemen persediaan menggunakan metode *safety stock* dan *reorder point*.
- Daud, M. N. (2017). Analisis pengendalian persediaan bahan baku produksi roti Wilton Kualasimpang. *Jurnal Samudra Ekonomi dan Bisnis*, 8(2).
- Fauzi, A., Zakia, A., Putra, B. A., et al. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi dampak persediaan barang dalam proses terhadap perhitungan biaya proses: Persediaan barang perusahaan, kalkulasi biaya pesanan, dan pemakaian bahan baku (literature review akuntansi manajemen). *Jurnal Ilmu Hukum Humaniora dan Politik*, 2(3).
- Firmansyah, F. A. (2023). Analisis pengendalian persediaan bahan baku produk plastik menggunakan metode *economic order quantity* (EOQ) dengan *back order* (studi kasus di PT Kusuma Mulia Plasindo Infitex). *Jurnal Riset Ilmiah*, 2(5).

- Fitriana, S., et al. (2024). Evaluasi sistem pengendalian internal terhadap sistem informasi akuntansi persediaan pada Hotel X Balikpapan. *Geoekonomi*, 15(1).
- Hatani, L. (2008). *Buku ajar: Manajemen operasional*. Kendari: Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Haluoleo.
- Herjanto, E. (2008). *Manajemen operasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Ishak, A. (2010). *Manajemen operasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Karahap, N. N., & Siswati, S. (2022). Analisis pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ. *Equilibrium: Jurnal Bisnis dan Akuntansi*.
- Krajewski, L. J., Ritzman, L. P., & Malhotra, M. K. (2010). *Operations management: Processes and supply chains* (6th ed.). United States: Pearson Education, Inc.
- Martani, D., Siregar, S. V., Wardhani, R., Farahmita, A., & Tanujaya, E. (2018). *Akuntansi keuangan menengah berbasis PSAK*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nuraeni, N., & Santoso, B. (2024). Peranan manajemen persediaan bahan baku terhadap penjadwalan produksi. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*.
- Ristono, A. (2009). *Manajemen persediaan* (Edisi pertama). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rusdiana, H. A. (2014). *Manajemen operasi*. Bandung: CV Pustaka Setia.
- Sarafi, I., Nafisah, L., & Muhsin, A. (2021). Inventory policy control using a continuous review model based on information systems: A case study in a restaurant industry. *Opsi*, 14(2), 154–163.
- Sonny, R. P., Damanik, M. I., & Arseto, D. D. (2024). Analisis pengendalian persediaan bahan baku pada UD Adi Jaya. *Jurnal Akuntansi dan Pajak*.
- Sudirman, A. (Ed.). (2020). *Pengantar manajemen operasional*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Taroreh, G. d. (2016). Analisis persediaan bahan baku di Rumah Makan Sebuah Oki Sario Manado. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(4).
- Tirzasari, R. D. N., Arwani, I., & Hanggara, B. T. (2022). Pengembangan sistem informasi manajemen persediaan barang berbasis web (studi kasus: BYW Studio). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 6(7).
- Warsono, W., Vikaliana, R., & Irwansyah. (2023). Pengendalian persediaan barang-barang penunjang kerja dengan metode *economic order quantity* pada PT Tiki Jalur Nugraha Ekakurir Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, 21(2), 141–150.