

Optimalisasi Sistem Pengadaan Bahan Baku Oleh Team Stocker Untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional Mie Gacoan Kartasura

Franola Asokawati^{1*}, Ari Susanti²

^{1,2}Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi, Surakarta, Indonesia

Email : 1franolasoka042@gmail.com, 2santisties@gmail.com

Abstract

This study aims to analyze the optimization of the raw material procurement system by the stocker team in improving operational efficiency at Resto Mie Gacoan Kartasura. The background of the study is based on the importance of the availability of raw materials in the right quantity and time to support smooth production and service quality. The study used a qualitative approach with data collection techniques through interviews, observation, and documentation. Informants consisted of the restaurant manager, the stocker team, and kitchen employees who were selected purposively. The results of the study indicate that the procurement system has been implemented in a structured manner through sales data-based planning, stock recording using the GTS digital system, and the application of the FIFO and FEFO principles in inventory management. The role of the stocker team has proven significant in maintaining stock accuracy, smooth distribution of materials, and controlling operational costs. However, obstacles still encountered in the form of inconsistencies in stock data, delays in supplier supplies, and high workloads. Therefore, continuous optimization is needed through improving record-keeping discipline, strengthening inter-department coordination, and evaluating supplier performance to support operational efficiency and improve service quality.

Keywords: Procurement System, Inventory Management, Stocker Team, Operational Efficiency, Restaurant.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis optimalisasi sistem pengadaan bahan baku oleh tim stocker dalam meningkatkan efisiensi operasional di Resto Mie Gacoan Kartasura. Latar belakang penelitian didasarkan pada pentingnya ketersediaan bahan baku yang tepat jumlah dan waktu guna mendukung kelancaran produksi serta kualitas pelayanan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan terdiri dari manajer restoran, tim stocker, dan karyawan dapur yang dipilih secara purposive. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pengadaan telah dilaksanakan secara terstruktur melalui perencanaan berbasis data penjualan, pencatatan stok menggunakan sistem digital GTS, serta penerapan prinsip FIFO dan FEFO dalam pengelolaan persediaan. Peran tim stocker terbukti signifikan dalam menjaga akurasi stok, kelancaran distribusi bahan, dan pengendalian biaya operasional. Namun, masih ditemukan kendala berupa ketidaksesuaian data stok, keterlambatan pasokan supplier, dan tingginya beban kerja. Oleh karena itu, diperlukan optimalisasi berkelanjutan melalui peningkatan disiplin pencatatan, penguatan koordinasi antarbagian, serta evaluasi kinerja supplier untuk mendukung efisiensi operasional dan peningkatan kualitas layanan.

Kata kunci: Sistem Pengadaan, Manajemen persediaan, Tim Stocker, Efisiensi Operasional, Restoran.

Introduction

Dalam perkembangan industri kuliner saat ini yang menuntut kecepatan dan ketepatan pelayanan, pengelolaan bahan baku menjadi salah satu faktor utama yang menentukan kelancaran operasional restoran. Tantangan yang

sering dihadapi adalah memastikan bahan baku tersedia sesuai kebutuhan produksi dan tepat waktu, karena ketidakseimbangan antara stok dengan permintaan dapat menghambat proses pelayanan sekaligus meningkatkan biaya operasional. Pertumbuhan sektor Food and Beverage (F&B) di Indonesia juga semakin memperkuat kebutuhan tersebut, seiring perubahan gaya hidup masyarakat perkotaan, meningkatnya kelas menengah, serta tingginya minat terhadap makanan praktis. Selain itu, munculnya restoran cepat saji dan casual dining menuntut pelayanan cepat, kualitas rasa yang konsisten, serta harga yang kompetitif, sehingga pola permintaan cenderung fluktuatif terutama pada jam sibuk dan akhir pekan. Kondisi ini menunjukkan bahwa sistem pengadaan bahan baku harus dirancang secara terencana dan mampu merespons kebutuhan operasional secara cepat.

Pertumbuhan industri makanan dan minuman juga menunjukkan kontribusi besar terhadap perekonomian nasional. Berdasarkan data Katadata (2025), pada Triwulan I 2025 industri makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 41,15% terhadap PDB industri nonmigas dan sekitar 7,2% terhadap PDB nasional, dengan tingkat pertumbuhan mencapai 6,04% secara tahunan. Angka tersebut menegaskan bahwa sektor kuliner terus berkembang dan semakin kompetitif, sehingga restoran perlu memiliki sistem pengelolaan bahan baku yang lebih efisien untuk mendukung keberlangsungan produksi serta menjaga kualitas pelayanan.

Di sisi lain, persaingan yang semakin ketat mendorong pelaku usaha kuliner untuk menekan biaya tanpa menurunkan kualitas produk, sementara bahan baku merupakan komponen biaya terbesar dalam operasional restoran. Kesalahan dalam pengadaan dapat memicu pemborosan, kerusakan bahan, penumpukan stok berlebih, atau bahkan kekurangan persediaan yang dapat mengganggu proses produksi dan pelayanan pelanggan. Digitalisasi pencatatan stok melalui sistem berbasis teknologi menjadi solusi untuk meningkatkan efisiensi dan akurasi data, namun keberhasilannya sangat ditentukan oleh peran sumber daya manusia, khususnya tim stocker yang bertanggung jawab mengelola persediaan. Hal ini terlihat pada Resto Mie Gacoan Kartasura yang masih menghadapi kendala seperti keterlambatan pasokan supplier, kesalahan pencatatan stok, prediksi kebutuhan yang kurang tepat, serta keterbatasan ruang penyimpanan. Oleh karena itu, optimalisasi sistem pengadaan bahan baku melalui peningkatan akurasi data, koordinasi antarbagian, serta metode perencanaan yang lebih terstruktur menjadi langkah penting untuk meningkatkan efisiensi operasional dan kepuasan pelanggan.

Literature Review

Sistem Pengadaan Bahan Baku

Sistem pengadaan bahan baku merupakan serangkaian aktivitas yang mencakup perencanaan kebutuhan, pemesanan, penerimaan, penyimpanan, hingga pengendalian bahan baku untuk mendukung kelancaran operasional perusahaan. Dalam industri restoran, pengadaan bahan baku memiliki peran strategis karena berhubungan langsung dengan kelancaran proses produksi, kualitas makanan, serta efisiensi biaya. Heizer, Render & Munson (2020) menjelaskan bahwa sistem pengadaan yang baik harus mampu menjamin ketersediaan bahan baku sesuai jumlah, mutu, waktu, dan harga yang tepat.

Sebaliknya, jika pengadaan tidak direncanakan secara matang, maka dapat menimbulkan pemborosan biaya, kelebihan atau kekurangan stok, serta gangguan produksi (Assauri, 2018).

Selain berfokus pada pembelian, optimalisasi sistem pengadaan juga perlu mencakup pengelolaan persediaan yang terstruktur, koordinasi antarbagian, serta penggunaan data stok yang akurat agar operasional restoran tetap stabil (Handoko, 2019). Komponen penting dalam sistem ini meliputi perencanaan kebutuhan bahan berdasarkan penjualan, permintaan, dan standar resep untuk mencegah overstock maupun stockout (Heizer et al., 2020). Selanjutnya, proses pemesanan dilakukan melalui pemilihan pemasok, penentuan jumlah pembelian, dan penjadwalan pengiriman secara sistematis untuk menekan biaya operasional (Assauri, 2018). Salah satu metode pengendalian persediaan bahan baku yaitu Economic Order Quantity (EOQ) (Veranita, 2025). Pengendalian dan penyimpanan juga harus dilakukan melalui pencatatan stok masuk-keluar serta pengawasan masa simpan agar bahan baku tidak rusak dan tidak menimbulkan kerugian (Handoko, 2019).

Peran Tim Stocker

Tim stocker merupakan bagian operasional yang memiliki tanggung jawab utama dalam mengelola persediaan bahan baku restoran, mulai dari menerima barang, mencatat stok, menyimpan bahan, hingga menyalurkannya ke dapur. Keberadaan tim ini sangat penting karena berpengaruh langsung terhadap ketersediaan bahan baku untuk proses produksi. Wibowo (2021) menyatakan bahwa kinerja tim stocker yang baik dapat menjaga kelancaran operasional restoran sekaligus mencegah terjadinya kekurangan maupun kelebihan persediaan. Selain itu, Sutrisno (2020) menegaskan bahwa tim stocker berperan sebagai penghubung antara bagian pembelian dan produksi, sehingga ketelitian, kedisiplinan, dan koordinasi menjadi faktor utama agar kesalahan pencatatan stok tidak berdampak pada efisiensi operasional.

Optimalisasi peran tim stocker dapat dilakukan melalui penerapan sistem kerja yang terstandarisasi, pemanfaatan data stok yang akurat, serta peningkatan kompetensi sumber daya manusia (Riyadi & Pratama, 2022). Peran tersebut mencakup pencatatan dan monitoring stok secara rutin sebagai dasar pengambilan keputusan pengadaan (Sutrisno, 2020), koordinasi dengan dapur dan manajemen agar kebutuhan harian terpenuhi tanpa keterlambatan (Wibowo, 2021), serta pengendalian kualitas dan penyimpanan sesuai standar agar mutu bahan tetap terjaga (Riyadi & Pratama, 2022). Kualitas produk harus dievaluasi secara berkala agar perusahaan dapat memperbaiki kesalahan-kesalahan yang ada pada produk yang diproduksi (Putri N.A., 2022). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa penerapan pencatatan yang teliti serta penggunaan prinsip FIFO dan FEFO mampu menekan pemborosan dan mengurangi risiko gangguan produksi (Riyadi & Pratama, 2022). Dengan demikian, tim stocker tidak hanya berfungsi sebagai penjaga stok, tetapi juga sebagai pengendali persediaan yang berkontribusi besar terhadap efisiensi operasional restoran (Wibowo, 2021; Sutrisno, 2020).

Efisiensi Operasional

Efisiensi operasional dapat diartikan sebagai kemampuan organisasi dalam mengelola sumber daya secara efektif agar menghasilkan output maksimal dengan penggunaan biaya dan waktu seminimal mungkin. Dalam

bisnis restoran, efisiensi operasional menjadi tolok ukur penting karena berkaitan langsung dengan kelancaran kegiatan harian. Render & Heizer (2019) menyatakan bahwa efisiensi dapat tercapai apabila proses kerja berjalan tanpa hambatan, pengeluaran dapat dikendalikan, serta kualitas pelayanan tetap terjaga sesuai standar. Pada gilirannya, ini akan mengarah pada pengendalian internal yang lebih baik dan efisiensi operasional (Ardelia K. D., 2024)

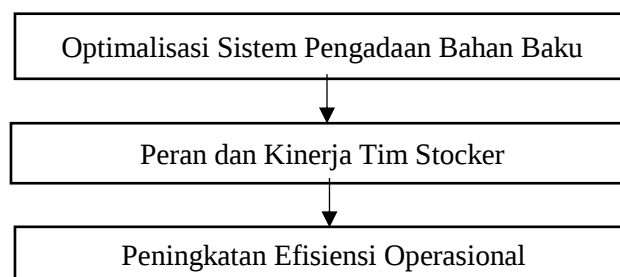
Assauri (2018) menjelaskan bahwa efisiensi operasional dapat meningkat apabila sistem pengadaan bahan baku dilakukan secara optimal, karena mampu menekan pemborosan, mengurangi biaya penyimpanan, serta menjaga keberlangsungan proses produksi. Selain itu, Riyadi & Pratama (2022) menegaskan bahwa kinerja tim stocker yang efektif turut mendukung efisiensi melalui pengelolaan persediaan yang tepat dan cepat menyesuaikan kebutuhan operasional. Indikator efisiensi operasional dapat dilihat dari kemampuan restoran dalam mengendalikan biaya pembelian dan pemborosan (Render & Heizer, 2019), menjaga kelancaran produksi melalui ketersediaan bahan baku yang tepat waktu (Assauri, 2018), serta meningkatkan kecepatan dan konsistensi layanan yang berdampak pada kepuasan pelanggan (Riyadi & Pratama, 2022).

Kerangka Berpikir

Optimalisasi sistem pengadaan bahan baku ditempatkan sebagai fokus utama. Hal ini menunjukkan bahwa penelitian menitikberatkan pada upaya perbaikan proses pengadaan, mulai dari perencanaan kebutuhan, pemesanan, penerimaan, hingga pengendalian persediaan bahan baku. Optimalisasi ini bertujuan agar proses pengadaan berjalan lebih terstruktur, tepat waktu, dan sesuai kebutuhan operasional.

Optimalisasi hubungan tersebut langsung dengan peran dan kinerja tim stocker. Tim stocker memiliki tanggung jawab dalam memastikan ketersediaan bahan baku, melakukan pencatatan stok, serta mengontrol keluarnya barang. Dengan sistem pengadaan yang lebih efektif, kinerja tim stocker diharapkan menjadi lebih terarah, akurat, dan meminimalkan kesalahan, baik dalam hal pencatatan maupun pengendalian stok.

Tahap akhir dari alur tersebut adalah peningkatan efisiensi operasional. Ketika sistem pengadaan berjalan optimal dan kinerja tim stocker meningkat, maka operasional restoran akan menjadi lebih efisien. Efisiensi ini dapat terlihat dari berkurangnya kekurangan atau kelebihan stok, menurunnya pemborosan bahan baku, serta lancarnya proses produksi dan pelayanan kepada pelanggan. Secara keseluruhan, kerangka berpikir ini menunjukkan hubungan sebab-akibat yang sistematis: perbaikan sistem pengadaan bahan baku mempengaruhi kinerja tim stocker, dan peningkatan kinerja tersebut berdampak pada tercapainya efisiensi operasional restoran.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Research Methods

Objek penelitian ini adalah Resto Mie Gacoan Kartasura, khususnya pada bagian pengadaan bahan baku dan pengelolaan persediaan yang dilakukan oleh tim stocker. Penelitian ini berfokus pada sistem pengadaan bahan baku yang meliputi perencanaan kebutuhan, pencatatan stok, proses pemesanan, serta distribusi bahan baku ke bagian operasional dapur. Selain itu, penelitian ini mengkaji bagaimana optimalisasi sistem pengadaan bahan baku oleh tim stocker berdampak terhadap efisiensi operasional di Resto Mie Gacoan Kartasura.

Penelitian ini menggunakan data kualitatif. Menurut Sugiyono (2019), data kualitatif merupakan data yang berbentuk kata-kata, narasi, dan penjelasan yang menggambarkan suatu fenomena secara mendalam. Moleong (2017) menyatakan bahwa penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian secara holistik melalui deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa. Dengan demikian, data dalam penelitian ini bersifat deskriptif dan diperoleh melalui wawancara, observasi, serta dokumentasi terkait sistem pengadaan bahan baku dan peran tim stocker di Resto Mie Gacoan Kartasura.

Dalam penelitian kualitatif, penggunaan istilah informan lebih tepat dibandingkan sampel. Moleong (2017) menyatakan bahwa informan dipilih berdasarkan kemampuannya dalam memberikan informasi yang relevan dan mendalam mengenai objek penelitian. Teknik pemilihan informan yang digunakan adalah purposive sampling, yaitu pemilihan informan dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2019). Informan dalam penelitian ini meliputi:

1. Manajer Resto Mie Gacoan Kartasura, yang memahami kebijakan dan pengelolaan operasional restoran.
2. Tim stocker, yang bertanggung jawab langsung terhadap pengadaan dan pengelolaan bahan baku.
3. Karyawan dapur atau operasional, yang menggunakan bahan baku dalam proses produksi dan merasakan dampak langsung dari sistem pengadaan.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah model analisis interaktif dari Miles, Huberman, dan Saldaña (2014), yang terdiri atas tiga tahapan, yaitu:

1. Reduksi Data, yaitu proses memilih, memfokuskan, dan menyederhanakan data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi.
2. Penyajian Data, yaitu menyusun data dalam bentuk uraian naratif agar mudah dipahami dan dianalisis.
3. Penarikan Kesimpulan, yaitu melakukan interpretasi terhadap data untuk memperoleh makna dan kesimpulan mengenai optimalisasi sistem pengadaan bahan baku oleh tim stocker dalam meningkatkan efisiensi operasional di Resto Mie Gacoan Kartasura.

Result and Discussions

Result

Draft Pertanyaan dari setiap variable

A. Sistem Pengadaan Bahan Baku

Narasumber 1

NO	Indikator Pengadaan Bahan baku	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Narasumber
1.	Perencanaan Kebutuhan	Bagaimana sistem perencanaan kebutuhan bahan baku yang diterapkan di Resto Mie Gacoan Kartasura?	"Perencanaan bahan baku dilakukan berdasarkan penjualan harian dan laporan stok dari tim stocker. Kami menyesuaikan jumlah pemesanan agar bahan baku selalu tersedia tanpa menumpuk."
2.	Perencanaan Kebutuhan	Apakah terdapat standar atau acuan tertentu dalam menentukan jumlah bahan baku yang dipesan?	"Kami menggunakan data penjualan sebelumnya dan standar resep sebagai acuan, terutama untuk bahan baku utama seperti mie dan bahan frozen."
3.	Proses Pemesanan	Bagaimana proses pemesanan bahan baku dilakukan oleh pihak restoran?	"Pemesanan dilakukan secara rutin melalui supplier tetap, berdasarkan laporan kebutuhan dari tim stocker yang berkoordinasi dengan Manager ordering kemudian melakukan konfirmasi dengan team Replane."
4.	Proses Pemesanan	Kendala apa yang sering dihadapi dalam proses pemesanan bahan baku?	"Kendala biasanya terkait keterlambatan pengiriman atau perbedaan jumlah barang yang diterima."
5.	Pengendalian Stok	Bagaimana pengawasan stok bahan baku dilakukan oleh manajemen?	"Kami memantau laporan stok harian dan melakukan pengecekan langsung secara berkala."
6.	Pengendalian Stok	Apakah sistem pengadaan bahan baku saat ini sudah berjalan efektif?	"Secara umum sudah cukup efektif, namun masih perlu perbaikan pada pencatatan stok agar lebih akurat."

B. Efisiensi Operasional

NO	Indikator Pengadaan Bahan baku	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Narasumber
1	Efisiensi Biaya	Apakah sistem pengadaan bahan baku berpengaruh terhadap pengendalian biaya	"Sangat berpengaruh, karena pengadaan yang tepat dapat mengurangi pemborosan bahan baku."

		operasional?	
2	Kelancaran Operasional	Bagaimana dampak ketersediaan bahan baku terhadap kelancaran operasional restoran?	"Jika bahan baku tersedia dengan baik, operasional dapur berjalan lancar dan pelayanan lebih cepat."
3	Kecepatan Pelayanan	Apakah sistem pengadaan yang baik berdampak pada kecepatan pelayanan pelanggan?	"Iya, karena dapur tidak perlu menunggu bahan baku dan pesanan bisa diproses lebih cepat."

Narasumber 2

A. Pelaksanaan Pengadaan Bahan Baku

NO	Indikator Pengadaan Bahan baku	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Narasumber
1.	Pencatatan Stok	Bagaimana proses pencatatan stok bahan baku yang Anda lakukan?	"Kami mencatat bahan baku masuk dan keluar setiap hari berdasarkan penggunaan di dapur serta melakukan pencatatan by system GTS (Gacoan Traceability Sistem) yang menggunakan aplikasi AppSheet agar mudah dalam proses tracking bahan keluar."
2.	Pencatatan Stok	Apakah pencatatan stok dilakukan secara rutin dan terjadwal?	"Iya, pencatatan dilakukan setiap hari dan dicek ulang saat pergantian shift dan melakukan stok opname harian saat operasional penjualan telah berakhir"
3.	Penyimpanan	Bagaimana sistem penyimpanan bahan baku yang diterapkan?	"Bahan baku disimpan sesuai jenis dan masa simpan serta memperhatikan FIFO & FEFO, serta mengikuti standar SOP dan kebersihan."
4.	Koordinasi	Bagaimana koordinasi antara tim stocker dan bagian dapur?	"Kami berkomunikasi dengan team replan jika stok mulai menipis agar bisa segera dilakukan pemesanan kepada supplier atau jika tidak memungkinkan membeli bisa melakukan peminjaman bahan kepada Store lain dengan

			menggunakan system Gis / Accurate”
5.	Kendala Kerja	Kendala apa yang sering dihadapi dalam pengelolaan bahan baku?	“Kadang ada selisih antara stok fisik dan catatan, biasanya karena penggunaan mendadak dan kesalahan dalam pencatatan.”
6.	Optimalisasi Sistem	Menurut Anda, apa yang perlu ditingkatkan dalam sistem pengadaan bahan baku?	“Pencatatan stok yang lebih rapi dan sistem monitoring yang lebih terstruktur.serta penginputan barang keluar masuk di GTS lebih rutin lagi”

B. Efisiensi Operasional

NO	Indikator Pengadaan Bahan baku	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Narasumber
1	Tanggung Jawab	Apa peran utama tim stocker dalam operasional restoran?	“Sebenarnya tugas dan tanggungjaab stocker itu ada 12 yaitu : Menerima barang datang internal/eksternal, Pengecekan quality & quantity barang datang internál/eksternal, Menata FIFO/FEFO barang dry dan frozen, Menyiapkan kebutuhan stock dry per shift (sesuai daily operasional stock) dan stock frozen per 2 jam (sesuai table thawing), Memberikan label kode lot, Pencatatan barang masuk dan keluar, Stock opname harian dan bulanan, Memastikan kebersihan dan kerapian lorong sampai back area, Memastikan stacking dan grouping sesuai ketentuan sistem FIFO dan FEFO, Melakukan report retur dan report waste, Belanja bahan/packaging/ATK/barang by petty cash, Bertanggung jawab atas security sistem bahan di dry storage don cold storage, Untuk yang lainnya masih menyesuaikan kondisi store.”
2	Akurasi Data	Seberapa penting ketelitian dalam pencatatan stok?	“Sangat penting, karena kesalahan kecil bisa berdampak pada kekurangan bahan baku.”

3	Efisiensi Operasional	Apakah kinerja tim stocker mempengaruhi efisiensi operasional restoran?	“Iya, jika stok terkontrol dengan baik, pekerjaan dapur dan pelayanan jadi lebih lancar.”
---	-----------------------	---	---

Narasumber 3

A. Pelaksanaan Pengadaan Bahan Baku

NO	Indikator Pengadaan Bahan baku	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Narasumber
1.	Ketersediaan Stok	Apakah bahan baku yang disediakan selama ini mencukupi kebutuhan dapur?	“Sebagian besar mencukupi, jarang terjadi kekurangan. karena hal ini sudah diperhitungkan sesuai dengan kebutuhan store oleh team stocker manager dan juga team replan”
2.	Kelancaran Produksi	Apakah pernah terjadi hambatan produksi akibat bahan baku habis?	“Pernah, tetapi tidak sering dan biasanya segera ditangani.”
3.	Koordinasi	Bagaimana komunikasi dengan tim stocker terkait kebutuhan bahan baku?	“Kami langsung menginformasikan jika stok mulai menipis kepada stockernya agar segera ditangani.”

B. Efisiensi Operasional

NO	Indikator Pengadaan Bahan baku	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Narasumber
1	Kecepatan Kerja	Apakah ketersediaan bahan baku mempengaruhi kecepatan kerja di dapur?	“Sangat berpengaruh, karena jika bahan lengkap, pekerjaan lebih cepat dan jika bahan baku mengalami kekurangan operasional pasti akan terhambat”
2	Kualitas Layanan	Apakah sistem pengadaan bahan baku berdampak pada kualitas pelayanan?	“Iya, pelayanan jadi lebih lancar, pelanggan tidak menunggu lama dan juga mengurangi jumlah complain kualitas dari customer karena bahan baku sudah terjamin

			saat pengadaan bahan baku menggunakan sulier tetap ”
3	Saran Perbaikan	Apa saran Anda untuk meningkatkan efisiensi operasional restoran?	“Pengadaan bahan baku lebih diperhatikan dan diperhitungkan baik agar tidak terjadi overstock di Gudang penyimpanan.”

Gambar 2. Data Primer, diolah 2025

1. Sistem Pengadaan Bahan Baku

a. Perencanaan Kebutuhan

Berdasarkan hasil wawancara, Narasumber 1 menjelaskan bahwa perencanaan bahan baku dilakukan dengan mengacu pada data penjualan harian serta laporan stok yang disusun oleh tim stocker. Penentuan jumlah pemesanan juga mempertimbangkan standar resep dan riwayat penjualan sebelumnya, terutama untuk bahan utama seperti mie dan produk beku. Sejalan dengan hal tersebut, Narasumber 3 menyatakan bahwa ketersediaan bahan baku selama ini relatif mencukupi karena telah diperhitungkan melalui koordinasi antara tim sumber stocker, manager ordering, dan tim replan. Hal ini menunjukkan bahwa sistem perencanaan berbasis data dan melibatkan beberapa bagian terkait.

Sementara itu, Narasumber 2 tidak secara langsung membahas tahap perencanaan, tetapi penekanan pentingnya pencatatan stok harian melalui sistem digital (GTS/AppSheet) sebagai dasar dalam menentukan kebutuhan pemesanan.

b. Proses Pemesanan

Berdasarkan hasil wawancara narasumber 1, pemesanan dilakukan secara rutin melalui pemasok tetap berdasarkan laporan kebutuhan yang telah dikoordinasikan dengan manajer pemesanan dan tim replan. Kendala yang kadang muncul adalah keterlambatan pengiriman atau ketidaksesuaian jumlah barang. Narasumber 2 menambahkan bahwa apabila stok mulai menipis, tim stocker akan segera berkoordinasi dengan tim replan untuk melakukan pemesanan atau alternatif peminjaman bahan dari toko lain melalui sistem GIS/Accurate.

Maka dapat dijelaskan bahwa, Narasumber 1 menonjolkan alur pemesanan formal dan kendala eksternal (pemasok), sedangkan Narasumber 2 lebih menggambarkan ketegangan dan solusi internal saat terjadi kekurangan stok.

c. Pengendalian dan Pencatatan Stok

Berdasarkan hasil wawancara, Narasumber 1 menyebutkan bahwa pengawasan dilakukan melalui laporan stok harian dan pengecekan langsung secara berkala, meskipun masih perlu peningkatan pada akurasi pencatatan. Hal lain, Narasumber 2 menjelaskan lebih rinci bahwa pencatatan dilakukan setiap hari, termasuk saat pergantian shift dan melalui stock opname harian. Sistem yang digunakan adalah GTS berbasis AppSheet untuk memudahkan pelacakan barang masuk dan keluar. Selain itu, penyimpanan mengikuti prinsip FIFO dan FEFO sesuai

SOP. Namun demikian, Narasumber 2 mengakui masih terdapat selisih antara stok fisik dan catatan akibat kesalahan input atau penggunaan secara tiba-tiba.

Dari sudut pandang yang berbeda, Narasumber 1 menilai sistem sudah cukup efektif namun belum optimal dari sisi akurasi. Narasumber 2 memberikan gambaran teknis yang lebih detail terkait mekanisme pencatatan dan pengawasan, sekaligus mengakui adanya kendala administratif.

2. Efisiensi Operasional

a. Pengaruh terhadap Biaya Operasional

Berdasarkan hasil wawancara dari Narasumber 1, sistem pengadaan yang tepat memberikan kontribusi langsung terhadap pengendalian biaya karena dapat meminimalkan pemborosan bahan baku. Namun dari Narasumber 2 menegaskan bahwa ketelitian dalam pencatatan sangat penting karena kesalahan kecil dapat menyebabkan kekurangan bahan dan berdampak pada operasional.

Dapat disimpulkan, Narasumber 1 melihat pengaruhnya dari sudut pandang efisiensi biaya secara umum, sedangkan Narasumber 2 lebih menekankan dampak teknis dari kesalahan pencatatan terhadap pemborosan.

b. Kelancaran Operasional dan Kecepatan Pelayanan

Berdasarkan hasil wawancara dari ketiga narasumber memiliki pandangan yang setuju bahwa ketersediaan bahan baku sangat mempengaruhi kelancaran operasional.

1. Narasumber 1 menyatakan bahwa *"ketersediaan bahan membuat dapur dapat bekerja tanpa hambatan sehingga pelayanan menjadi lebih cepat."*
2. Narasumber 2 menyebutkan bahwa *"pengelolaan stok yang baik membuat pekerjaan dapur lebih terkendali."*
3. Narasumber 3 menyatakan bahwa *"kekurangan bahan dapat langsung menghambat proses operasional."*

Berdasarkan dari ketiga pernyataan diatas dapat disimpulkan, Narasumber 1 melihat dampaknya pada kecepatan pelayanan pelanggan, Narasumber 2 pada efektivitas kerja internal, dan Narasumber 3 pada kelancaran produksi di dapur.

c. Dampak terhadap Kualitas Layanan

Berdasarkan hasil wawancara, Narasumber 3 menyampaikan bahwa sistem pengadaan yang baik berdampak pada kualitas pelayanan karena pelanggan tidak perlu menunggu lama dan keluhan dapat diminimalkan. Hal ini didukung oleh penggunaan supplier tetap yang menjaga konsistensi kualitas bahan baku. Selaras dengan Narasumber 1 yang menyatakan bahwa sistem pengadaan yang baik mendukung pelayanan yang lebih cepat.

d. Saran Perbaikan Sistem

Berdasarkan hasil wawancara, terdapat beberapa masukan yang diberikan narasumber antara lain:

- 1) Peningkatan akurasi dan kerapian pencatatan stok (Narasumber 1 dan

- 2).
- 2) Sistem monitoring yang lebih terstruktur dan disiplin dalam penginputan data (Narasumber 2).
 - 3) Perhitungan pengadaan yang lebih cermat agar tidak terjadi overstock (Narasumber 3).

Beberapa masukan tersebut dapat disimpulkan bahwa, Narasumber 1 dan 2 fokus pada perbaikan administrasi dan sistem pencatatan, sedangkan Narasumber 3 lebih menyoroti aspek keseimbangan jumlah persediaan agar tidak terjadi penumpukan barang.

Discussions

1. Sistem Pengadaan dan Pengelolaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil penelitian langsung, wawancara dengan pihak terkait, serta telaah terhadap dokumen internal, dapat diketahui bahwa sistem pengadaan dan pengelolaan bahan baku di Resto Mie Gacoan Kartasura menjadi bagian penting dalam keseluruhan aktivitas operasional restoran. Sistem ini dirancang untuk menjamin ketersediaan bahan baku secara berkesinambungan sehingga kegiatan produksi dapat berlangsung secara optimal, cepat, serta tetap memenuhi standar mutu yang telah ditentukan oleh manajemen pusat.

Perencanaan kebutuhan bahan baku dilakukan secara rutin setiap hari dengan mempertimbangkan data penjualan, tingkat pemakaian bahan di dapur, serta jumlah persediaan yang masih tersedia di gudang. Tim stocker bertugas melakukan pencatatan dan pengecekan stok melalui laporan penggunaan bahan serta pemeriksaan fisik di area penyimpanan. Hasil analisis kebutuhan tersebut kemudian dikoordinasikan dengan manajer ordering dan tim replan untuk selanjutnya diproses dalam pemesanan kepada supplier tetap. Pemilihan supplier dilakukan dengan mempertimbangkan kualitas bahan, ketepatan distribusi, serta kestabilan pasokan. Dengan demikian, proses pengadaan tidak hanya bertujuan menjaga ketersediaan bahan, tetapi juga mengedepankan efisiensi biaya dan konsistensi kualitas produk.

Pada tahap pengelolaan persediaan, tim stocker memiliki tanggung jawab dalam menerima barang, memeriksa kesesuaian jumlah dan mutu, mencatat pergerakan stok, serta mengatur penyimpanan sesuai dengan standar operasional prosedur yang berlaku. Pengelolaan bahan menerapkan prinsip FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out) guna menjaga kualitas dan mengurangi risiko kerusakan atau kedaluwarsa. Selain itu, proses pencatatan didukung oleh sistem digital GTS (Gacoan Traceability System) yang memungkinkan pemantauan stok secara terintegrasi. Meskipun demikian, keberhasilan sistem ini sangat dipengaruhi oleh konsistensi dan ketelitian pengguna dalam melakukan input data agar informasi yang dihasilkan tetap akurat dan sesuai dengan kondisi aktual di lapangan.

2. Mekanisme Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil penelitian, perencanaan kebutuhan bahan baku di Resto Mie Gacoan Kartasura disusun berdasarkan data penjualan periode sebelumnya serta standar resep yang telah ditentukan untuk setiap varian

menu. Setiap menu memiliki takaran bahan yang tetap, sehingga jumlah penggunaan dapat dihitung secara lebih sistematis dan terukur. Informasi tersebut menjadi landasan dalam menentukan volume pemesanan bahan baku, dengan tujuan menyesuaikan kebutuhan operasional sekaligus menghindari terjadinya kekurangan maupun penumpukan stok.

Pengawasan persediaan dilakukan melalui pencatatan rutin atas arus keluar dan masuknya bahan baku, yang diperkuat dengan pelaksanaan stock opname secara harian dan bulanan. Pemeriksaan harian bertujuan untuk memastikan keselarasan antara jumlah fisik di gudang dan data yang tercatat dalam sistem, sementara evaluasi bulanan dimanfaatkan untuk menilai efektivitas pengelolaan persediaan secara keseluruhan. Dengan adanya mekanisme pengendalian ini, pihak manajemen dapat memantau tingkat efisiensi penggunaan bahan, mendeteksi kemungkinan pemborosan lebih awal, serta menjaga kestabilan biaya operasional restoran.

3. Peran Strategis Tim Stocker dalam Efisiensi Operasional

Berdasarkan hasil penelitian, tim stocker memegang peranan penting sebagai pihak yang bertanggung jawab dalam pengendalian persediaan bahan baku. Tugas mereka tidak hanya sebatas melakukan pencatatan jumlah stok, tetapi juga mencakup pengawasan mutu bahan, pengaturan tata letak penyimpanan, serta penyaluran bahan baku ke bagian dapur sesuai dengan kebutuhan operasional harian.

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa performa tim stocker memiliki pengaruh besar terhadap kelancaran proses produksi. Apabila pencatatan dilakukan secara teliti dan komunikasi dengan tim dapur berjalan efektif, maka kegiatan produksi dapat berlangsung secara optimal tanpa kendala. Namun demikian, kekeliruan dalam pencatatan atau keterlambatan dalam pendistribusian bahan dapat berdampak langsung pada terhambatnya pelayanan kepada pelanggan. Selain itu, tim stocker turut berkontribusi dalam menjaga efisiensi biaya operasional dengan meminimalkan potensi pemborosan bahan baku. Penerapan metode FIFO dan FEFO secara konsisten menjadi langkah preventif untuk mengurangi risiko kerusakan maupun kedaluwarsa bahan yang disimpan.

4. Analisis Kendala dalam Sistem Pengadaan dan Pengelolaan Bahan Baku.

Berdasarkan hasil penelitian, walaupun sistem pengadaan dan pengelolaan bahan baku di Resto Mie Gacoan Kartasura secara umum telah berjalan dengan cukup baik, temuan penelitian menunjukkan masih terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaannya. Hambatan yang muncul antara lain ketidaksesuaian antara jumlah stok fisik dan data dalam sistem, keterlambatan pengiriman dari supplier, beban kerja tim stocker yang cukup tinggi, serta keterbatasan kapasitas ruang penyimpanan bahan baku.

Perbedaan antara stok fisik dan data sistem biasanya terjadi karena adanya penggunaan bahan secara mendadak yang belum sempat diinput secara langsung ke dalam sistem. Di sisi lain, keterlambatan distribusi dari supplier dapat mengganggu perencanaan operasional harian restoran. Tingginya tanggung jawab yang diemban tim stocker juga berpotensi meningkatkan risiko kesalahan pencatatan. Selain itu, keterbatasan ruang penyimpanan dapat menyebabkan terjadinya penumpukan stok (overstock), yang pada akhirnya berisiko menimbulkan pemborosan maupun kerusakan

bahan baku.

5. Strategi Optimalisasi Sistem Pengadaan dan Pengelolaan Bahan Baku.

Berdasarkan hasil penelitian terhadap berbagai hambatan yang teridentifikasi, diperlukan langkah perbaikan sistem pengadaan dan pengelolaan bahan baku secara menyeluruh. Upaya optimalisasi tersebut dapat dilakukan melalui peningkatan kedisiplinan dalam penginputan data stok pada sistem digital, penguatan komunikasi dan koordinasi antarbagian operasional, penyempurnaan perencanaan kebutuhan bahan baku, serta pelaksanaan penilaian kinerja supplier secara berkala dan berkesinambungan.

Implementasi strategi tersebut diharapkan mampu meningkatkan akurasi data persediaan, menjamin kelancaran serta keberlanjutan pasokan bahan baku, dan menekan potensi pemborosan maupun pembengkakan biaya operasional yang timbul akibat pengelolaan persediaan yang kurang tepat.

6. Dampak Optimalisasi terhadap Efisiensi Operasional Restoran.

Berdasarkan hasil penelitian, peningkatan kualitas sistem pengadaan dan pengelolaan bahan baku terbukti memberikan dampak positif terhadap efisiensi operasional di Resto Mie Gacoan Kartasura. Ketersediaan bahan baku yang terjamin baik dari segi jumlah maupun ketepatan waktu mampu menunjang kelancaran proses produksi, mempercepat penyajian menu, serta meningkatkan mutu pelayanan kepada pelanggan.

Pada lain hal, pengelolaan persediaan yang dilakukan secara lebih terencana juga berkontribusi dalam pengendalian biaya operasional, terutama yang berkaitan dengan pengadaan dan penyimpanan bahan baku. Oleh karena itu, optimalisasi sistem pengadaan tidak hanya berdampak pada peningkatan performa operasional restoran, tetapi juga memperkuat posisi usaha dalam menghadapi persaingan industri kuliner yang semakin kompetitif.

Conclusion

Penelitian ini menunjukkan bahwa sistem pengadaan dan pengelolaan bahan baku di Resto Mie Gacoan Kartasura memiliki peranan yang signifikan dalam mendukung efisiensi operasional restoran. Penerapan sistem yang terorganisir, disertai perencanaan kebutuhan yang tepat serta pengawasan persediaan yang konsisten, mampu memastikan ketersediaan bahan baku sesuai dengan tuntutan proses produksi.

Peran tim stocker menjadi sangat krusial dalam menjaga efektivitas sistem tersebut, terutama melalui ketelitian dalam pencatatan stok, kepatuhan terhadap standar operasional prosedur (SOP), serta komunikasi yang baik dengan pihak dapur dan manajemen. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa kendala seperti perbedaan antara data dan stok fisik, keterlambatan pengiriman dari supplier, serta beban kerja tim stocker yang cukup tinggi. Oleh sebab itu, diperlukan upaya perbaikan yang berkesinambungan melalui optimalisasi pemanfaatan sistem digital, peningkatan koordinasi antarbagian, serta evaluasi kinerja supplier secara berkala guna meningkatkan efisiensi operasional dan mutu pelayanan restoran.

Suggestion

Berdasarkan hasil dari penelitian, pihak manajemen Resto Mie Gacoan Kartasura disarankan untuk memperkuat pengawasan terhadap penggunaan sistem digital GTS sehingga dapat dijalankan secara konsisten oleh seluruh pihak yang terlibat dalam pengelolaan bahan baku. Selain itu, pelatihan rutin bagi tim stocker perlu dilaksanakan guna meningkatkan pemahaman mengenai manajemen persediaan serta optimalisasi penggunaan sistem informasi yang mendukung kegiatan operasional.

Manajemen juga sebaiknya melakukan evaluasi terhadap distribusi beban kerja tim stocker, terutama pada periode operasional dengan intensitas tinggi, serta mempertimbangkan penambahan tenaga kerja apabila diperlukan. Di samping itu, penilaian terhadap kinerja supplier perlu dilakukan secara berkala, khususnya terkait ketepatan waktu pengiriman dan mutu bahan baku yang diterima. Pengaturan ulang tata ruang serta peningkatan kapasitas area penyimpanan juga penting untuk menunjang pengelolaan stok yang lebih efektif. Lebih lanjut, koordinasi antarbagian diharapkan dapat ditingkatkan melalui sistem komunikasi yang lebih terstruktur dan pelaporan kebutuhan bahan secara rutin. Untuk penelitian berikutnya, disarankan agar kajian ini dikembangkan menggunakan pendekatan kuantitatif atau dilakukan perbandingan antar cabang guna memperoleh gambaran yang lebih luas dan mendalam.

References

- Ardelia, K.D.E (2024). *Implementasi Sistem Akuntansi Excel Untuk Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Stock opname Dan Transaksi Penjualan Di UKM Parfum XYZ*. Manajemen & Akuntansi. Surakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Assauri, S. (2018). *Manajemen Operasi Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Handoko, T. H. (2019). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*. Pearson Education.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Nazir, M. (2014). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Putri, N.A. (2022). *Pengaruh Kualitas Produk, Citra Merek, dan Customer Experience Terhadap Loyalitas Konsumen McDonald's Solo Raya*. Surakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.
- Render, B., & Heizer, J. (2019). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Riyadi, S., & Pratama, A. (2022). *Manajemen Persediaan dalam Industri Jasa Makanan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sutrisno, E. (2020). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Kencana.

- Veranita, W.P (2025). *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kedelai Guna Kelancaran Proses Produksi Pada Pabrik Tahu Hikmah Muda Di Kabupaten Wonogiri*. Surakarta : Jurnal Riset Ekonomi 5(1). Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.
- Wibowo. (2021). *Manajemen Kinerja*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.