

EFEKTIFITAS SISTEM OPERASIONAL MANAJEMEN PERSEDIAAN TERHADAP KUALITAS BAHAN BAKU DI COFFE SHOP AKARA COFFE & SPACE COFFE & SPACE CABANG SAWANGAN

Djoko Hananto

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Jakarta

Email : joko.hananto@umj.ac.id

Nabil Kurnia Akbar

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Jakarta

Email : nabilkurniaa@gmail.com

Brian Marin Wijaya

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Jakarta

Email : brianmarinwijaya@gmail.com

Muhammad Alpi Saputra

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Jakarta

Email : iralfi2004@gmail.com

Korespondensi penulis: *joko.hananto@umj.ac.id

Abstract: *The aim of inventory management is to ensure optimal availability of finished goods, semi-finished goods, components and raw materials, both in terms of quantity and time. The aim of this research is to study how Akara Coffe & Space manages its raw materials in order to guarantee product quality. This research method is a qualitative method with a case study approach. The research results show that Akara Coffe & Space Coffee has changed its name from Mata Kopi Purnama (MKP) due to increasingly fierce competition. They introduced the "compound" concept to allow various brands and MSMEs to interact and grow. Their favorite menu items are Osaka and gomak noodles, which provide differentiation and appeal to customers. For inventory management, they use a ROP system and record stock manually. The quality of raw materials is very important, and they use a mixture of 50% Robusta and 50% Arabica with minimum criteria of Grade A. To maintain consistent taste and quality, they use the right methods, including choosing suppliers who can provide consistent and stable coffee.*

Keywords: *Inventory Management, Raw Material Quality, Caffee.*

Abstrak: Tujuan manajemen persediaan adalah untuk menjamin ketersediaan barang jadi, barang setengah jadi, komponen, dan bahan baku secara optimal, baik dari segi kuantitas maupun waktu. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mempelajari bagaimana Akara Coffe & Space mengatur bahan bakunya agar dapat menjamin kualitas produk. Metode penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Akara Coffe & Space telah mengalami perubahan nama dari Mata Kopi Purnama (MKP) karena persaingan yang semakin ketat. Mereka memperkenalkan konsep "compound" untuk memungkinkan berbagai merek dan UMKM berinteraksi dan tumbuh. Menu favorit mereka adalah Osaka dan mie gomak, yang memberikan diferensiasi dan daya tarik bagi pelanggan. Untuk manajemen persediaan, mereka menggunakan sistem ROP dan mencatat stok secara manual. Kualitas bahan baku sangat penting, dan mereka menggunakan campuran 50% robusta dan 50% arabica dengan kriteria minimal Grade A. Untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas, mereka menggunakan metode yang tepat, termasuk memilih supplier yang dapat memberikan kopi yang konsisten dan stabil.

Kata Kunci: Manajemen Persediaan, Kualitas Bahan Baku, Caffee

PENDAHULUAN

Persediaan adalah bahan atau barang yang disimpan untuk memenuhi tujuan tertentu, seperti untuk melakukan proses produksi, perakitan, untuk dijual kembali, dan sparepart untuk peralatan dan mesin (Maulana & Rois, 2018). Menurut (Tuerah, 2014)

Received 10 Juni, 2024; Accepted 25 Juni, 2024; Published 30 Juni, 2024

*Djoko Hananto, joko.hananto@umj.ac.id

persediaan merupakan barang atau bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi dan juga dapat dijual dalam periode tertentu, jadi persediaan barang atau bahan baku dapat digunakan dalam segala aspek dalam kegiatan bisnis dan operasi, baik dapat dijual maupun dipakai untuk memproduksi produk atau jasa.

Tujuan manajemen persediaan adalah untuk menjamin ketersediaan barang jadi, barang setengah jadi, komponen, dan bahan baku secara optimal, baik dari segi kuantitas maupun waktu. Tujuan dari manajemen persediaan adalah untuk menekan biaya persediaan seminimal mungkin untuk mengoptimalkan kinerja perusahaan, juga dapat memenuhi kebutuhan atau permintaan pelanggan, kemudian untuk menjaga keberlanjutan produksi dengan menjamin tersedianya stok barang atau bahan baku dan meningkatkan kinerja penjualan perusahaan (Lahu & Sumarauw, 2017; Tuerah, 2014), jadi dengan adanya manajemen persediaan dapat mengoptimalkan biaya persediaan dengan permintaan pelanggan dan menjamin agar barang dan bahan baku selalu tersedia dengan kuantitas yang optimal dan waktu yang optimal untuk disimpan.

Namun, pada kenyataannya, manajemen persediaan sering kali menghadapi berbagai masalah yang dapat menghambat pencapaian tujuan tersebut. Salah satu masalah yang sering dihadapi adalah ketidakpastian permintaan pelanggan. Permintaan pelanggan yang tidak stabil dapat menyebabkan perusahaan harus menanggung biaya persediaan yang tinggi karena stok yang tidak terjual. Selain itu, perusahaan juga harus menghadapi masalah logistik, seperti masalah dalam pengiriman dan penyimpanan barang, yang dapat menyebabkan keterlambatan dalam memenuhi permintaan pelanggan. Masalah lain yang sering dihadapi adalah ketidakefisienan dalam proses pengambilan keputusan mengenai persediaan, yang dapat menyebabkan perusahaan harus menanggung biaya persediaan yang tinggi karena stok yang tidak optimal.

Masalah lain yang sering dihadapi adalah ketidakpastian dalam pasokan bahan baku. Ketergantungan pada pemasok yang tidak dapat diandalkan dapat menyebabkan perusahaan harus menanggung biaya persediaan yang tinggi karena stok yang tidak tersedia. Selain itu, perusahaan juga harus menghadapi masalah dalam mengelola persediaan yang berlebihan, yang dapat menyebabkan biaya penyimpanan yang tinggi dan keterlambatan dalam memenuhi permintaan pelanggan. Masalah-masalah ini dapat menyebabkan suatu bisnis harus menanggung biaya persediaan yang tinggi dan menghambat pencapaian tujuan manajemen persediaan.

Oleh karena itu, sebuah usaha atau bisnis salah satunya seperti usaha kedai kopi harus mengembangkan strategi manajemen persediaan yang efektif untuk mengatasi masalah-masalah ini. Strategi ini harus dapat menjamin ketersediaan barang dan bahan baku secara optimal, menekan biaya persediaan, dan memenuhi kebutuhan atau permintaan pelanggan. Strategi ini juga harus dapat mengelola persediaan yang berlebihan dan mengurangi biaya penyimpanan. Dengan strategi manajemen persediaan yang efektif, maka dapat meningkatkan kinerja penjualan, mengurangi biaya persediaan, dan mencapai tujuan manajemen persediaan secara optimal.

Saat ini industri kopi berbentuk kedai kopi yang diawali dengan hobi minum kopi dan kemudian menyukai hobi tersebut menjadi usaha. Seiring dengan

perkebangan zaman kedai-kedai kopi berkembang menjadi coffee shop modern. Coffee shop merupakan salah satu jenis café yang menjual berbagai jenis kopi dan biasanya menjual makanan ringan sebagai pendamping kopi (Tashim et al., 2019). Coffee shop dapat dijumpai hampir di seluruh kota, terutama kota-kota besar salah satunya kota Depok.

Bagi banyak orang, kopi bukan lagi sekadar minuman selingan, tetapi telah menjadi bagian dari gaya hidup (Rahman, 2022). Salah satu Coffee shop yang terkenal di daerah Depok Akara Coffe & Space. Coffee shop ini menyediakan suasana yang aesthetic dengan menawarkan minuman dan makanan terbaik, salahsatu menu andalan Osaka brown sugar dan mie gomak.

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari bagaimana Akara Coffe & Space mengatur bahan bakunya agar dapat menjamin kualitas produk. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan wawasan bagi para pembisnis coffee shop di Indonesia.

METODE PENELITIAN

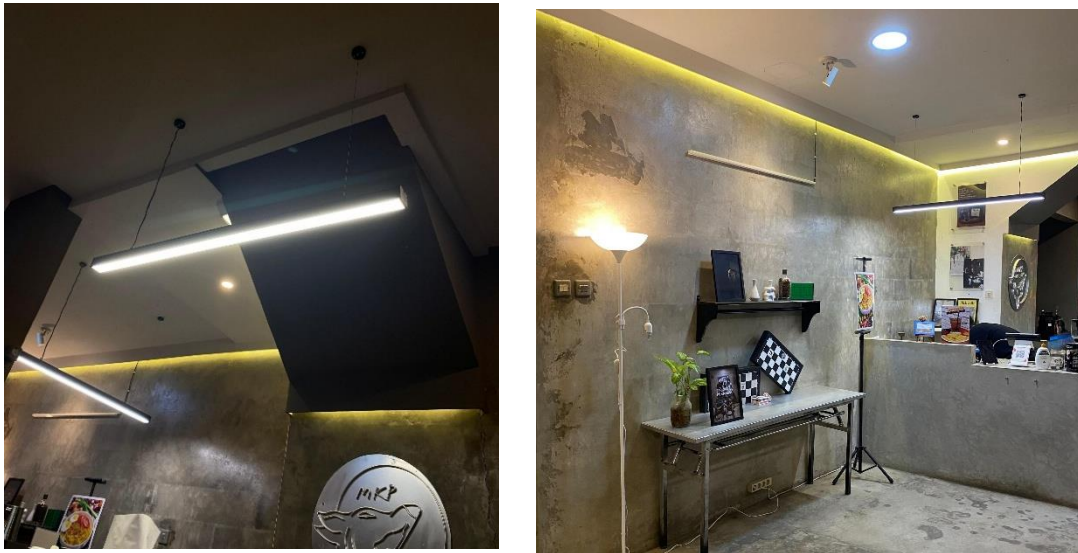
Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh informasi dalam pemahaman mendalam mengenai bagaimana Akara Coffe & Space mempertahankan kualitas bahan baku dan memberikan pelayanan maksimal kepada pelanggan. Studi kasus memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi berbagai aspek terkait dalam konteks yang spesifik dan nyata, memberikan wawasan yang komprehensif tentang praktik dan strategi yang diterapkan oleh Akara Coffe & Space pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan analisis dokumen.

Wawancara mendalam akan dilakukan dengan pemilik dan manajer Akara Coffe & Space, barista, serta beberapa pelanggan untuk mendapatkan perspektif yang beragam tentang upaya mempertahankan kualitas rasa yang dihasilkan dari makanan dan serta layanan yang baik. Observasi partisipatif akan dilakukan dengan mengamati langsung proses manajerial bahan baku makanan dan minuman dan interaksi pelayanan di Akara Coffe & Space, sehingga peneliti dapat memahami secara langsung bagaimana praktik-praktik tersebut diterapkan. Analisis dokumen akan melibatkan penelaahan terhadap dokumen-dokumen terkait, seperti catatan produksi, panduan kualitas, dan materi promosi, untuk melengkapi data yang diperoleh dari wawancara dan observasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Akara Coffe & Space

Awalnya, Mata Kopi Purnama (MKP) adalah nama yang digunakan sebelum berganti nama menjadi Akara Coffe & Space. Perubahan ini terjadi karena persaingan di industri kopi semakin ketat. Mata Kopi Purnama (MKP) awalnya mengalami kekalahan dalam persaingan, sehingga dibutuhkan citra dan konsep baru. Konsep baru ini berupa “compound,” di mana Akara Coffe & Space menjadi tempat bagi beberapa merek, termasuk Mata Kopi Purnama (MKP), untuk saling berinteraksi dan berbagi visi. Meskipun namanya berganti, Mata Kopi Purnama (MKP) tetap berada di bawah naungan Akara Coffe & Space.



Gambar 1 MKP dan Akara Coffe & Space

Salah satu visi dari Akara Coffe & Space adalah memasukkan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) setiap minggunya. Hal ini merupakan salah satu langkah yang dilakukan untuk mendukung usaha-usaha kecil dan menambah nilai tambah bagi konsumen. Akara Coffe & Space berusaha menjadi tempat yang menyediakan berbagai pilihan makanan dan minuman, serta menjadi platform bagi berbagai brand dan usaha kecil untuk tumbuh dan berkembang.

Kedai kopi Akara Coffe & Space menawarkan berbagai varian menu yang menarik. Salah satu menu favorit mereka adalah Osaka, yang terkenal dengan rasa gula aren khasnya tanpa flavor vanila. Hal ini memberikan diferensiasi yang signifikan dan membuat produk lebih menarik. Dalam industri kopi yang semakin kompetitif, Akara Coffe & Space harus menawarkan sesuatu yang berbeda untuk meningkatkan nilai produknya. Jika mereka tidak melakukan ini, mereka berisiko kalah dalam persaingan. Oleh karena itu, Osaka menjadi menu favorit yang dapat membedakan Akara Coffe & Space dari kompetitor lain.

Selain Osaka, menu best seller lainnya adalah mie gomak Medan. Mie gomak ini menjadi best seller karena beberapa alasan. Pertama, kedai ini ramai dan simpel, jadi adanya mie gomak ini akan menjadi ciri khasnya yang menarik. Kedua, mie gomak ini tidak mudah ditemukan di mana-mana, sehingga memiliki nilai yang berbeda dan menjadi daya tarik bagi pelanggan. Kedai ini memiliki banyak pesaing dengan kedai lain, tetapi cara mereka mempunyai cara untuk bersaing yaitu dengan memperbaiki operasional terlebih dahulu. Perbaikan operasional dilakukan dengan tujuan mencapai standar yang excellent. Dengan operasional yang baik, akan lebih mudah untuk membuat produk baru dan memperluas bisnis.

Akara Coffe & Space telah berhasil membangun reputasi yang baik dengan memberikan pelayanan yang baik dan produk yang berkualitas. Mereka telah menerima rating yang tinggi dari pelanggan, dengan rata-rata 4.9 bintang. Hal ini menunjukkan bahwa pelanggan puas dengan pelayanan dan produk yang diberikan. Dengan memperbaiki

operasional, kedai ini dapat terus meningkatkan kualitas produk dan pelayanan mereka, yang akan membantu mereka untuk tetap kompetitif dalam industri kopi yang semakin kompetitif.

Untuk meningkatkan bisnis mereka, Akara Coffe & Space dapat memperluas menu dengan menambahkan varian baru yang sesuai dengan tren dan selera pelanggan. Mereka juga dapat memperluas jaringan dengan membuka cabang baru di lokasi yang strategis. Dengan melakukan ini, mereka dapat menjangkau lebih banyak pelanggan dan meningkatkan omset mereka.

Akara Coffe & Space dapat terus berinovasi dengan menambahkan fitur eksklusif seperti promo dan pilihan makanan yang beragam. Hal ini akan membantu mereka untuk tetap menarik pelanggan dan meningkatkan loyalitas pelanggan. Dengan berfokus pada kualitas produk dan pelayanan, serta terus berinovasi, Akara Coffe & Space dapat tetap kompetitif dan tumbuh dalam industri kopi yang semakin kompetitif.

Saat ini, kendala utama yang dihadapi adalah lahan parkir yang terbatas. Meskipun demikian, pemilik kafe merasa bahwa kendala ini dapat diatasi dengan baik, terutama karena kebanyakan pelanggan datang setelah jam kerja dan tidak menemukan masalah dengan parkir.

Selain itu, lokasi kafe yang berdekatan dengan kedai-kedai kopi lain di sekitar tempat ini menjadi kendala untuk menjadi tempat penjualan dan persediaan. Alasan mereka memilih Akara Coffe & Space adalah karena tempat ini milik sendiri. Sebelum menjadi kafe, tempat ini adalah kantor di lantai dua, dan sekarang masih digunakan sebagai kantor. Jika ada space kosong, mereka tidak ingin membiarkannya menjadi tidak produktif, sehingga mereka memutuskan untuk membuat kafe di tempat ini. Pemilik kafe mengakui bahwa sebelum tahun 2021, daerah ini masih kosong dan tidak ada kompetitor. Namun, seiring waktu, daerah ini semakin ramai dengan kedatangan kafe-kafe baru. Pada awalnya, hal ini membuat pemilik kafe merasa kurang yakin karena mereka khawatir kalah saing. Meskipun demikian, sekarang mereka merasa bahwa adanya kompetitor baru justru menjadi peluang bagi mereka. Kompetitor-kompetitor baru ini dapat membantu mereka dalam hal marketing, operasi, dan lain-lain, sehingga mereka dapat memperkuat posisi mereka di pasar.

Manajemen Persediaan

Untuk memastikan sistem operasional persediaan di Akara Coffe & Space berjalan efektif, mereka menerapkan sistem ROP (Regular Order Point). Dengan sistem ini, mereka dapat mengontrol stok dengan lebih baik. Misalnya, jika stok kopi belum mencapai 2 kilogram, mereka akan segera kembali mencari stok kopi. Sistem ini juga diterapkan untuk stok lain seperti susu, sirup, dan lainnya. Dengan demikian, mereka dapat menghindari ketidaksediaan stok yang ada di Cafe tersebut.

Kendala yang pernah mereka hadapi dalam sistem persediaan adalah ketika mereka tidak menerapkan sistem ROP. Hal ini menyebabkan stok tidak tersedia, sehingga pelanggan terpaksa memesan menu yang tersedia. Masalah lain yang sering terjadi adalah permintaan mendadak dari staf yang tidak dapat diprediksi. Misalnya, jika stok kopi mendadak habis, mereka tidak dapat menjual kopi lagi. Kendala ini menyebabkan mereka tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan dengan cepat.

Untuk manajemen pendataan, mereka masih menggunakan sistem manual. Setiap malam, setelah closing, mereka mencatat ketersediaan stok seperti susu, kopi, dan sirup. Staff juga memberikan informasi tentang apa yang harus mereka beli. Sebenarnya mereka ingin memasukkan data ke dalam sistem karena berhubungan dengan Cost of Goods Sold (COGS). Namun, mereka belum siap karena fluktuasi harga yang sering terjadi, sehingga mereka masih menggunakan sistem manual.

Tantangan utama dalam manajemen persediaan di Akara Coffe & Space adalah pencatatan pendapatan. Staff barista harus mengingat untuk memesan laporan setiap malam, dan manajemen harus mengontrol agar laporan yang dihasilkan sesuai dengan yang dihitung oleh staff. Hal ini penting untuk memastikan bahwa data yang dihasilkan akurat dan dapat digunakan untuk membuat keputusan bisnis yang tepat.

Kualitas Bahan Baku

Dalam memproduksi kopi, kualitas bahan bakunya sangat penting. Di Mata Kopi Purnama (MKP)Aka, mereka menggunakan campuran 50% robusta dan 50% arabica untuk kopi mereka. Untuk memastikan kualitas, mereka menggunakan kriteria minimal Grade A. Pada saat Mata Kopi Purnama (MKP), mereka memiliki kendala dalam mendapatkan bahan baku yang memenuhi standar ini, terutama dari supplier, supplier kadang-kadang kehabisan stok atau mengalami kendala lainnya.

Di Mata Kopi Purnama (MKP), mereka sering mengalami kendala karena memilih supplier secara mandiri. Mereka biasanya membeli kopi langsung dari petani di Jawa Barat, tetapi pasokan sering tidak stabil. Kadang ada, kadang tidak ada, sehingga konsistensi kualitasnya berubah. Pelajaran dari situ adalah bahwa dalam memilih supplier, harus dipahami kapasitas dan konsistensi supplier tersebut. Misalnya, volume yang mereka bisa suplai per hari berapa, dan kualitas produk mereka. Saat ini, Akara Coffe & Space juga melakukan verifikasi dengan kualifikasi yang sesuai dengan standar mereka sendiri terhadap supplier baru. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa supplier dapat memberikan kopi yang konsisten dan stabil dalam produksi.

Akara Coffe & Space sudah memiliki persediaan yang memiliki standar, dan cara untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas adalah dengan menggunakan metode yang tepat. Kualitas kopi dan racikan tetap harus dijaga agar tetap terjaga. Dengan operasional yang *excellent*, kedai kopi ini dapat berkompetisi dengan baik dan bertahan lama. Kafe-kafe yang sukses adalah yang memiliki operasional yang baik, sehingga perbaikan operasional adalah kunci untuk kesuksesan.

Untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas kopi, Akara Coffe & Space telah mengembangkan beberapa metode yang efektif. Salah satu metode yang mereka gunakan adalah memastikan kualitas bahan baku yang digunakan. Dengan pengalaman sekitar 3 tahun dalam memilih bahan baku yang tepat, Akara Coffe & Space telah mempertimbangkan pemilihan bahan baku yang sesuai dengan target mereka. Selain itu, mereka juga memilih supplier yang dapat membantu mereka dalam menjaga konsistensi. Dengan standar bahan baku yang jelas, seperti merek susu, sirup, dan jenis kopi yang digunakan, Akara Coffe & Space dapat memastikan bahwa setiap proses produksi berjalan dengan baik dan konsisten.

Selain itu, barista dan manajemen harus memiliki pengetahuan yang mendalam tentang takaran produk-produk tersebut. Mereka harus selalu memiliki buku catatan resep, sehingga jika mereka lupa, mereka dapat melihat catatan tersebut untuk menjaga konsistensi rasa. Dengan buku catatan resep, barista dapat memastikan bahwa setiap kopi yang mereka buat memiliki rasa yang konsisten dan sesuai dengan takaran. Hal ini sangat penting karena kopi adalah produk yang sangat sensitif terhadap perubahan takaran dan kualitas bahan baku. Oleh karena itu, Akara Coffe & Space sangat memperhatikan setiap detail dalam proses produksi kopi mereka untuk menjaga kualitas dan konsistensi yang tinggi.

Untuk mengawasi operasional di Akara Coffe & Space, ada beberapa metode yang digunakan. Setiap staff diawasi secara terus-menerus agar rasa kopi tetap stabil. Metode yang digunakan termasuk supervisi setiap minggu dan evaluasi harian. Jika ada yang tidak sesuai, akan ada komunikasi dengan staff untuk meminta perbaikan, misalnya tentang kebersihan atau pencatatan stok yang tidak sesuai. Dengan melakukan ini, Akara Coffe & Space dapat memastikan bahwa operasionalnya berjalan dengan baik dan kualitas produk tetap terjaga.

KESIMPULAN

Akara Coffe & Space telah mengalami perubahan nama dari Mata Kopi Purnama (MKP) karena persaingan yang semakin ketat. Mereka memperkenalkan konsep “compound” untuk memungkinkan berbagai merek dan UMKM berinteraksi dan tumbuh. Menu favorit mereka adalah Osaka dan mie gomak, yang memberikan diferensiasi dan daya tarik bagi pelanggan. Untuk manajemen persediaan, mereka menggunakan sistem ROP dan mencatat stok secara manual. Kualitas bahan baku sangat penting, dan mereka menggunakan campuran 50% robusta dan 50% arabica dengan kriteria minimal Grade A. Untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas, mereka menggunakan metode yang tepat, termasuk memilih supplier yang dapat memberikan kopi yang konsisten dan stabil.

DAFTAR PUSTAKA

- Chrisna, H., & SE, M. H. (2018). Analisis manajemen persediaan dalam memaksimalkan pengendalian internal persediaan pada pabrik sepatu ferradini Medan. *Jurnal Akuntansi Bisnis dan Publik*, 8(2), 82-92.
- Hadi, S. N., & Khairawati, S. (2020). Analisis implementasi manajemen persediaan bahan baku pada industri kuliner dalam perspektif etika bisnis islam. *J. Manaj. Dan Bisnis Performa*, 17(2), 57-69.
- Lahu, E. P., & Sumarauw, J. S. (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).
- Prihasti, D. A., & Nugraha, A. A. (2021). Analisis Manajemen Persediaan Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Persediaan Bahan Baku UKM Bydevina. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 1(3), 537-548.
- Rambitan, B. F., Sumarauw, J. S., & Jan, A. H. (2018). Analisis Penerapan Manajemen Persediaan Pada CV. Indospice Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 6(3).