

PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN INVENTORI PADA RESTORAN AYAM PENYET RIA LOVINA INN

Lita Christina¹, Venessa²

Universitas Internasional Batam

Email: lita.christina@uib.ac.id, 1741207.venessa@uib.edu

Abstrak

Fokus peneliti pada pelaksanaan kerja praktik di Ayam Penyet Ria Lovina Inn yaitu menghasilkan sistem manajemen inventori secara khusus sebagai alat yang diperlukan untuk mencatat arus inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn. Hal yang perlu dijelaskan bahwa Ayam Penyet Ria Lovina Inn masih belum memakai sistem pendukung inventarisasi. Sebelumnya karyawan hanya mengisi pada lembar isian tentang informasi data inventori dan manajemen Ayam Penyet Ria Lovina Inn mengkalkulasi arus inventori didasari pada lembar isian yang berisikan informasi data inventori. Maka dari itu peneliti memikirkan perancangan sistem yang dapat dipraktikkan secara sederhana dalam sistem pencatatannya Ayam Penyet Ria Lovina Inn supaya sistem manajemen inventori tersebut dapat dimanfaatkan oleh Ayam Penyet Ria Lovina Inn untuk memaksimalkan pencatatan inventori dengan hasil positif dan transparan. Kegiatan kerja praktik di Ayam Penyet Ria Lovina Inn oleh peneliti sejak April 2021 hingga Juli 2021. Tahap awal peneliti melakukan pengamatan dan mendiskusikan bersama manajer Ayam Penyet Ria Lovina Inn untuk memperoleh penjelasan yang bersangkutan dengan kepentingan penggarapan sistem manajemen inventori. Hasil diskusi atas sistem manajemen inventori yang diekspetasikan manajer Ayam Penyet Ria Lovina Inn adalah menyisipkan fitur program yakni daftar input-output, daftar kategori inventori, rekap dokumen transaksi, monitor tingkat kuantitas stok dan harga pembelian bahan baku. Output dari praktik kerja yang dihasilkan berupa sistem manajemen inventori yang berbasis website dengan disertakan pengujian sistem hingga pengaplikasian sistem manajemen inventori oleh Ayam Penyet Ria Lovina Inn.

Kata Kunci: Sistem Manajemen Inventori, Restoran, Ayam Penyet Ria Lovina Inn

Abstract

The focus of the researchers on carry out of practical work at Ayam Penyet Ria Lovina Inn is to produce an inventory management system specifically as a tool needed to record inventory flow of Ayam Penyet Ria Lovina Inn. The thing that needs to be explained is that Ayam Penyet Ria Lovina Inn still doesn't use an inventory support system. Previously, employees only filled out information sheets about inventory data and management of Ayam Penyet Ria Lovina Inn to calculate inventory flows based on a spreadsheet containing inventory data information. Therefore, the researcher designed a system that could be put into practice simply in the recording system of Ayam Penyet Ria Lovina Inn so that the inventory management system could be used by Ayam Penyet Ria Lovina Inn to maximize inventory recording with positive and transparent results. Practical work activities at Ayam Penyet Ria Lovina Inn by researchers from April 2021 to July 2021. In the first stage, researchers conducted observations with the manager of Ayam Penyet Ria Lovina Inn to get explanations related to the interests of working on an inventory management system. The result of the discussion on the inventory

management system that the manager of Ayam Penyet Ria Lovina Inn expects is to work in program features, such as a list of input-output, a list of inventory categories, a recap of transaction documents, monitor the stock level and the price of raw materials. The output of the resulting work practices is a website-based inventory management system with system testing included for the application of an inventory management system by Ayam Penyet Ria Lovina Inn.

Keywords: *Inventory Management System, Restaurant, Ayam Penyet Ria Lovina Inn*

Pendahuluan

Pengendalian biaya persediaan makanan dan minuman sangat penting untuk bisnis jasa makanan apa pun. Menurut SAK EMKM (IAI,2016), persediaan adalah aset lancar yang tidak memberikan pengembalian investasi sampai disiapkan dan dijual. Oleh karena itu, harga pokok barang adalah salah satu pengeluaran terbesar yang harus dibayar oleh operasi jasa makanan setiap tahun (Nemtajela dan Mbohwa, 2017). Praktik manajemen inventaris yang buruk dapat sangat memengaruhi layanan pelanggan serta laba operasi (Atnafu dan Balda, 2018). Menurut Muchaendepi, Mbohwa, Hamandishe, dan Kanyepe (2019), kekurangan persediaan mengakibatkan item menu tidak dapat ditawarkan kepada tamu, dan kelebihan persediaan memberikan peluang untuk pencurian.

Pemilik restoran perlu memastikan sistem kontrol inventaris mereka efektif. Kunci dari sistem pengendalian inventaris yang efektif adalah melaporkan ketepatan waktu dan relevansi. Praktik yang diterima secara universal yang digunakan oleh sebagian besar restoran untuk memantau langkah-langkah pengendalian inventaris adalah melakukan inventaris fisik biasanya pada hari terakhir bulan tersebut. Praktik ini membutuhkan penghitungan, pencatatan, dan penilaian jumlah sebenarnya dari unit dalam persediaan. Meskipun praktik ini dimaksudkan untuk menentukan efektivitas pengendalian, penulis menegaskan, "Diasumsikan bahwa individu yang melakukan penghitungan dan pencatatan aktual melakukannya dengan jujur dan berhati-hati agar tidak membuat kesalahan."

Sebagian besar restoran menggunakan *spreadsheet* untuk mencatat inventaris secara manual dan membuat laporan yang diperlukan. Namun demikian, peneliti mengindikasikan bahwa pemilik restoran menganggap praktik pengambilan inventaris manual memakan waktu dan lambat. Laporan inventaris memakan banyak waktu sehingga biasanya diselesaikan dan segera disimpan tanpa meninjau masalah atau upaya penghematan.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan kerja praktik di Ayam Penyet Ria Lovina Inn yaitu sebagai berikut :

1. Mempelajari operasional restoran dan inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn Batam Center.
2. Merancang sistem pencatatan inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn supaya jelas dan tepat.
3. Mempraktikkan sistem inventori yang berbasis website dalam restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn.
4. Memudahkan manajemen Ayam Penyet Ria Lovina Inn memperoleh pemeriksaan inventori dengan hasil positif dari transformasi sistem pendataan inventori manual menjadi komputerisasi.

Masalah

Sebagai pusat ekonomi Kepulauan Riau, Batam berkembang dengan sangat pesat. Berbagai restoran dan kafe terkini dan unik dibuka untuk bisnis di seluruh kota. Persaingan semakin ketat untuk bisnis yang sudah ada seperti Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn yang terletak di lokasi yang cukup strategis tepat di

jl.Raja H.Fisabillah No.1, masih di sekitar kawasan batam center.

Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn sangat menyadari perubahan tersebut dan berusaha untuk tetap bertahan. Menyadari bahwa kunci bertahan itu harus mampu menghadirkan makanan dan minuman yang diolah dengan baik dengan harga yang tepat. Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn harus mencari cara untuk meningkatkan dari berbagai aspek. Namun, perekonomian saat ini tidak mudah untuk menjaga kualitas makanan yang diberikan bersamaan dengan harga. Harga bahan-bahan pokok yang tidak menentu di bulan-bulan terakhir ini.

Terutama perusahaan Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn seringkali mengalami masalah persediaan, diantaranya terlalu banyak persediaan atau bahkan kekurangan. Oleh karena itu manajemen persediaan sangat dibutuhkan untuk menganalisis tingkat persediaan yang optimal. Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn mengalami perkembangan bisnis yang cukup pesat namun tidak memiliki sistem manajemen atau metode dalam melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku sehingga mengalami keadaan kelebihan atau bahkan kekurangan bahan baku pada saat beroperasi. Produksi menu ayam bakar, ayam penyet dan ayam cabe ijo merupakan salah satu menu favorit, sehingga sangat bergantung pada pasokan bahan baku yang memerlukan perencanaan dan pengendalian akurat untuk memenuhi permintaan konsumen. Metode yang digunakan Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn hanya memperkirakan apa saja yang dibutuhkan untuk diolah dan disimpan.

Salah satu pendekatan untuk mengatasi masalah ini adalah perusahaan perlu melakukan pengelolaan persediaan secara proaktif, artinya perusahaan harus mampu mengantisipasi kondisi dan tantangan yang ada dalam pengelolaan persediaan untuk mencapai tujuan akhir yaitu untuk meminimalkan total biaya

yang dikeluarkan. Peneliti dan rekan kolaborasi memikirkan cara untuk menyelesaikannya dengan didasari teknologi kontrol inventaris yang dapat mengupayakan implementasi sistem manajemen inventori kepada Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn.

Target penulis berfokus pada proses dan biaya persediaan mulai dari prakiraan hingga penjualan. Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn memiliki dua area utama penjualan; restoran dan cafe hotel. Penulis mempertimbangkan semua area yang disebutkan di samping sub-area yang mungkin. Fokus dari target ini adalah pada aspek akuntansi manajerial dari manajemen persediaan dan peningkatan efisiensi biaya Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn.

Manajemen inventori pada Ayam Penyet Ria Lovina Inn melalui pengaplikasian desain sistem inventori dari penulis dengan rekan kolaborasi. Melalui sistem, aktivitas penerapan manajemen inventori yang mencakup sinkronisasi data, produk-produk rusak dan rentang waktu penyuplaian terkait pengelolaan inventori dapat terorganisir secara keseluruhan. Tujuannya adalah untuk menjaga kontinuitas produk, menghindari pembelian secara kecil-kecilan, dan menjaga persediaan yang tidak berlebihan.

Metode

Untuk memahami proses terkait inventaris saat ini yang dipraktikkan oleh restoran, diskusi dan observasi lapangan perlu dilakukan. Diskusi dipilih sebagai metode penelitian karena sesuai dengan pendekatan naratif pada investigasi pertama (Moser dan Korstjens, 2018). Sasaran diskusi adalah manajer restoran dan karyawan yang memiliki peran khusus dalam proses manajemen persediaan. Restoran ini dibagi menjadi dua departemen, Departemen 1 dan Departemen 2. Setiap departemen memiliki kepala departemen maka ada dua kepala departemen dan manajer Restoran.

Pengamatan lapangan dipilih sebagai metode untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang proses tanpa bias manajemen. Metode ini dijadikan peneliti sebagai tindakan pencegahan yang menghasilkan informasi berharga untuk penelitian karena prosesnya diikuti dalam situasi nyata. Peneliti telah berpartisipasi dalam berbagai proses inventaris sehingga pemahaman tentang sebagian besar proses telah tercapai. Semua metode penelitian yang digunakan bertujuan untuk saling melengkapi daripada membandingkan karena spesialisasi pihak yang didiskusikan berbeda-beda.

Perancangan sistem manajemen inventori pada Ayam Penyet Ria Lovina Inn dimulai April 2021 hingga Juli 2021. Awalnya peneliti mulai menyadari kemungkinan kendala yang terjadi pada Ayam Penyet Ria Lovina Inn. Proses perancangan sistem manajemen inventori oleh peneliti bersama rekan kolaborasi dalam periode 4 hingga 5 bulan. Hal yang perlu dijelaskan bahwa Ayam Penyet Ria Lovina Inn belum memakai sistem pendukung inventarisasi. Karyawan mengisi pada lembaran isian tentang informasi dan data inventori secara manual. Sehingga arus inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn masih berupa estimasi.

Maka dari itu peneliti memikirkan perancangan sistem yang dapat dipraktikkan secara sederhana dalam sistem pencatatannya Ayam Penyet Ria Lovina Inn berbasis secara *website* yang mampu menghasilkan daftar input-output, daftar kategori inventori, rekap dokumen transaksi, monitor tingkat kuantitas stok dan harga pembelian bahan baku. Tiap fitur disebutkan beroperasi sesuai dengan fungsi masing-masing dan pengaruh kaitannya dengan fungsi kesesuaian operasi. Hal ini akan sangat berperan penting dalam mengintegrasikan semua sumber informasi keandalan, ketersediaan dan pemeliharaan data inventori yang relevan dengan sistem yang bersangkutan

guna menunjang proses pengelolaan persediaan yang lebih baik.

Tabel 1 Jadwal Pelaksanaan Kerja Praktik Ayam Penyet Ria Lovina Inn

No.	Tanggal	Aktivitas / Kegiatan
1.	31 Maret 2021	Melaksanakan survei ke Ayam Penyet Ria Lovina Inn
2.	01 April 2021	Menemui dan meminta izin kesediaan manajer Ayam Penyet Ria Lovina Inn untuk menjadikan usaha restoran sebagai objek kerja praktik
3.	03 April 2021	Mengajukan proposal untuk ditandatangani manajer Ayam Penyet Ria Lovina Inn
4.	10 April 2021	Mendiskusikan bersama manajer Ayam Penyet Ria Lovina Inn untuk mengetahui kondisi usaha dan informasi yang diperlukan
5.	17 April 2021	Mengamati aktivitas Ayam Penyet Ria Lovina Inn dan memperhatikan bukti lembaran fisik berisikan isian data inventori oleh karyawan
6.	24 April 2021	Mengembangkan sistem manajemen inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn
7.	12 Juni 2021	Menguji penginputan data ke sistem inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn
8.	19 Juni 2021	Penerapan sistem manajemen inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn
9.	26 Juni	Pelatihan untuk sistem

	2021	manajemen inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn
10.	12 Juli 2021	Konsultasi laporan kerja praktik

Pembahasan

Tahap pelaksanaan kerja Pratik di Ayam Penyet Ria Lovina Inn terbagi dua tahap :

1. Tahap Persiapan Awal

Tahap persiapan awal adalah melaksanakan survei ke lokasi Ayam Penyet Ria Lovina yang sebelumnya sudah direncanakan sebagai pemilihan objek kerja praktik oleh peneliti. Peneliti yang berkunjung ke lokasi Lovina Inn Ayam Penyet Ria bermaksud menjelaskan niat, rencana, beserta manfaat dari pelaksanaan akan kegiatan kerja praktik. Peneliti pastinya juga menanyakan kesediaan dari pengelola Ayam Penyet Ria Lovina Inn terkait diperkenankan usahanya dijadikan objek kerja praktik oleh peneliti.

Susudah memperoleh izin dari pengelola Ayam Penyet Ria Lovina Inn, berlanjut pembahasan dalam konteks latar belakang usaha restoran, aktivitas operasional usaha restoran, kendala yang dialami restoran, informasi dan data lainnya. Tahap persiapan berakhir dengan peneliti mengajukan proposal rencana penelitian terhadap usaha Ayam Penyet Ria Lovina Inn kepada dosen pembimbing dan pengurus program studi manajemen.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan memerlukan bahan utama yang menentukan pengembangan sistem manajemen inventori. Sementara pada proses pengembangan sistem, masih alami kendala sewaktu menemukan kesulitan saat baru memulai pengelolaan stok bersamaan dengan rekan kolaborasi. Pengembangan sistem inventori sangat sulit dan memakan waktu yang lama di dalam praktiknya. Sistem manajemen inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn mendapat revisian tidak sedikit seperti fitur rekap dokumen transaksi dimana fitur tersebut membantu pemeliharaan atas

dokumen untuk menunjang keperluan penelusuran oleh pengelola Ayam Penyet Ria Lovina Inn. Kendala lainnya ditemukan *error* pada sistem manajemen inventori yaitu tidak mempresentasi beberapa item dan ditindaklanjuti dengan mengoreksi rumus sistem manajemen inventori tersebut.

Sesudah pengujian sistem manajemen inventori, sistem tersebut sudah dapat diimplementasikan oleh manajemen Ayam Penyet Ria Lovina Inn untuk aktivitas operasi usaha restoran. Dengan penyerahan sistem manajemen inventori kepada Ayam Penyet Ria Lovina Inn, peneliti perlu memberikan *training* terkait penggunaan sistem manajemen inventori. *Training* berlangsung dalam beberapa kali ke lokasi Ayam Penyet Ria Lovina Inn.

Hasil dari perancangan sistem inventori pada restoran ayam penyet ria Lovina Inn adalah aplikasi berbasis web sebagai berikut:

1. Akses Aplikasi Inventori

Aplikasi berfungsi pada browser web (yaitu Internet Explorer, Firefox, dan lain-lain.) Berikut halaman web Inventori. (gambar 1)

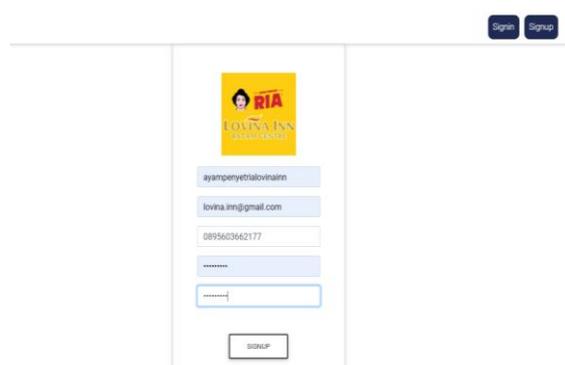
Gambar 1 Halaman Web Inventaris



Sumber: Web Inventori

Dalam aplikasi semua layar dikembangkan menggunakan pendekatan template. Pada layar Menu Utama, terdapat tautan 'Sign In' dan 'Sign Up' yang ditampilkan. Bagian tengah layar berisi data yang terkait dengan tautan.

Gambar 2 Halaman Sign Up

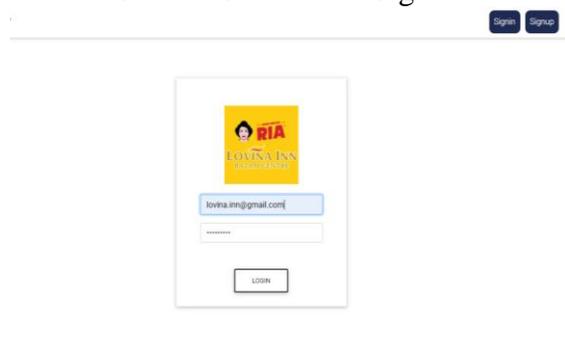


Sumber: Web Inventori

Jika pengguna baru menggunakan aplikasi inventori ini, pengguna harus terlebih dahulu mendaftar untuk dapat mengakses aplikasi tersebut. Untuk mendaftar ke aplikasi ini: (gambar 2)

- 1) Buka situs web Inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn.
- 2) Klik tombol 'Sign Up' di pojok kanan atas halaman.
- 3) Masukkan nama pengguna.
- 4) Berikan alamat email aktif dan kata sandi yang kuat.
- 5) Berikan nomor telepon pengguna.
- 6) Klik tombol 'Sign Up'.

Gambar 3 Halaman Sign In

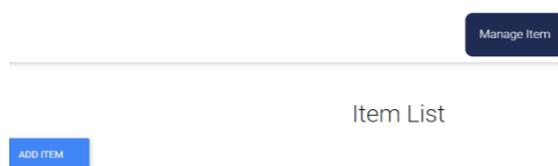


Sumber: Web Inventori

Setelah pengguna sudah mendaftar ke aplikasi Inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn, lain kali dan seterusnya, pengguna dapat langsung masuk menggunakan alamat email terdaftar. Untuk mengakses aplikasi, klik 'Sign In' pada Aplikasi Web, di sisi kanan layar dan halaman login akan ditampilkan. (gambar 3)

- 1) Buka situs web Aplikasi Inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn.
 - 2) Klik tombol 'Sign In' di sudut kanan atas jendela.
 - 3) Masukkan alamat email dan kata sandi.
 - 4) Klik tombol 'Sign In'.
2. Pengaturan Kategori Inventori
Ini adalah langkah-langkah untuk memulai inventaris :

- 1) Klik  atau tombol 'Manage Item' dan muncul tautan di kiri bawah .



- 2) Klik tombol 'Add Item' untuk menambah kategori item baru. Akan muncul *pop-up* untuk masuk ke informasi grup item. (gambar 4)

Gambar 4 Menu Daftar Kategori Inventori

Sumber: Web Inventori

- 3) Pengguna kemudian akan diminta untuk memasukkan detail untuk item tersebut. Ini termasuk:
 - Image* – Ilustrasi item
 - Name* – Penamaan item
 - Category* – Kategori Item
 - Description* – Keterangan item
 - Quantity In-Hand* – Kuantitas tersedia
 - Quantity* – Kuantitas stok awal

- 4) Setelah pengguna mengklik 'Save', kategori item akan ditambahkan ke inventaris pengguna.
- 5) Untuk melihat informasi tentang keterangan inventori atau mengedit informasinya, klik baris inventori yang ingin di edit.

Image	Name	Description	Quantity	In-Hand	Create Time	Actions
	Ayam Potong	Potongan dada	15	15	Sunday, July 18, 2022 2:30 PM	UPDATE DELETE VIEW

Actions

UPDATE
DELETE
VIEW

3. Input Item Inventori

Hal berikutnya yang harus dilakukan adalah menambahkan item ke inventaris yang ingin pengguna lacak.

- 1) Dari *dashboard* pengguna dapat mengklik Input, atau klik tombol 'Input' di kanan atas. Kemudian klik

pada tombol 'Add Item In' atau template

- 2) Arahkan kursor pada 'Add Item In' untuk menambahkan stok. Ini akan muncul *pop-up* untuk masuk ke informasi penambahan stok. (gambar 5). Isi kolom berikut.
Gambar 5 Menu Daftar Input

Sumber: Web Inventori

- 3) Klik 'Save', semua informasi dari stok yang terinput akan di tampilkan pada *dashboard* utama inventori.
4. Output Item Inventori
Langkah-langkah mengeluarkan item dari inventaris pengguna :

- 1) Klik ADD ITEM OUT atau tombol 'Add Item Out' di bawah tautan Ouput pada template Output.

- 2) Isi detail yang relevan – memasukkan informasi hanya Item ID dan jumlah stok yang berkurang pada *pop-up* yang ditampilkan. (gambar 6)
Gambar 6 Menu Daftar Output

Sumber: Web Inventori

3) Dan klik tombol 'Save' untuk menyelesaikan input item yang dikeluarkan dari stok pengguna.

5. Fitur Rekap Invoice

1) Klik  atau tombol 'Add Invoice' dari tautan invoice di kanan atas pada template .



Invoice List

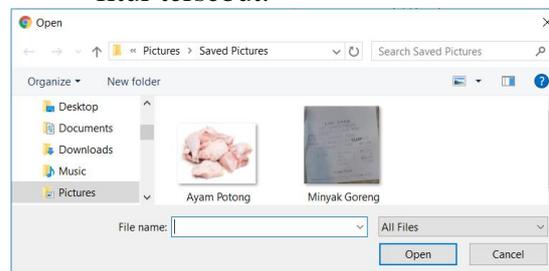
2) Setelah klik tombol 'Add Invoice' untuk merekap invoice terkait penyuplai. Akan tampil pop-up untuk isi informasi. (gambar 7) Isi kolom dibawah dengan struk belanjaan Ayam Penyet Ria Lovina Inn.



Gambar 7 Menu Rekap Transaksi

Sumber: Web Inventori

3) Masukkan struk belanjaan ke dalam fitur tersebut.



4) Melengkapi detail agar halaman tersebut akan menampilkan profil penyuplai.

5) Setelah pengguna mengklik 'Save', tabel tautan invoice akan menunjukkan setiap transaksi di mana pengguna telah membeli produk dari penyuplai tersebut.

6. Akses Laporan Inventori

Ayam Penyet Ria Lovina Inn dapat mengakses laporan inventaris untuk meninjau dan menganalisis informasi tentang inventaris usaha restaurannya. Pada menu laporan ini status inventaris untuk meninjau status inventaris dapat berdasarkan periode waktu dan sebagainya. Nilai aset dari persediaan harus akurat karena termasuk dalam banyak indikator kunci keuangan dari kinerja bisnis (Riza & Purba, 2018).

Gambar 8 Halaman Laporan Inventori

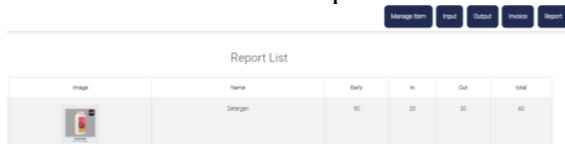


Image	Name	Early	In	Out	Total
	Unggah	00	00	00	00

Sumber: Web Inventori

Laporan ini memungkinkan Ayam Penyet Ria Lovina Inn untuk melacak persediaan dengan adanya informasi pergerakan persediaan yang mewakili total nilai tertentu dari:

- 1) *Early* - Stok awal
- 2) *In* – Stok masuk
- 3) *Out* – Stok keluar
- 4) *Total* – Stok akhir

Simpulan

Pencapaian dari kegiatan yang diberikan menguntungkan daya saing Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn di pasar. Penerapan sistem inventori mampu mendukung dan meringankan manajemen Ayam Penyet Ria Lovina Inn untuk melakukan kontrol inventori yang lebih efektif dan efisien dari kontrol inventori yang dilaksanakan sebelumnya melalui pencatatan secara manual oleh karyawan Ayam Penyet Ria Lovina Inn sehingga sistem inventori ini dimaksudkan untuk dapat meningkatkan kinerja restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn.

Keuntungan lainnya dari sistem manajemen persediaan saat ini adalah pasokan yang terbatas. Perusahaan memiliki kendali yang besar atas penyuplai. Manajer dapat memanfaatkan diskon volume sambil meminimalkan biaya pengiriman. Pembaruan beberapa bagian proses dapat meningkatkan efisiensi pembelian. Efisiensi pembelian dapat ditingkatkan dengan cukup tepatnya prediksi melakukan pembelian ketika stok mencapai tingkat tertentu.

Saran penulis kepada Ayam Penyet Ria Lovina Inn diantaranya :

1. Mengarsip berkas-berkas Ayam Penyet Ria Lovina Inn secara sistematis untuk menghindari kejadian kehilangan berkas.
2. Mengarsip setiap lembaran bukti penyerahan barang yang diterima untuk direkap ke sistem inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn.
3. Meneruskan pengaplikasian sistem inventori Ayam Penyet Ria Lovina Inn secara rutin.
4. Mendalami pemahaman terkait inventori sangat bermanfaat bagi manajer Ayam Penyet Ria Lovina Inn saat membuat keputusan terhadap pengelolaan stok.
5. Mengajak karyawan terlibat untuk mengorganisir gudang atau area penyimpanan Ayam Penyet Ria Lovina Inn. Salah satu cara penataannya dilakukan dengan mengelompokkan stok sesuai kategori area supaya memudahkan kontrol data stok dan mengurangi resiko kerugian seperti stok yang hilang dan rusak.

Ide untuk pengembangan lebih lanjut adalah penerapan model sistem secara lebih rinci, seperti untuk bahan *perishables* dengan permintaan dinamis dan *buffer stock* dapat diterapkan dan diteliti. Penambahan penting dari spesifikasi sistem lainnya berupa beberapa estimasi biaya agar diprogram ke dalam sistem untuk memberikan *carrying costs*, *stockout cost* atau *opportunity cost* dan *cost of fund*. Penelitian ini tidak

memasukkan biaya asuransi dan manajemen risiko karena tidak tersedia bagi Ayam Penyet Ria Lovina Inn. Namun, harus diperhitungkan jika penelitian digunakan untuk perusahaan lain.

4950.2018.8.3.1

IAI. (2016). Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil dan Menengah. Jakarta: Ikatan Akuntan Indonesia

Daftar Pustaka

- Atnafu, D., & Balda, A. (2018). The impact of inventory management practice on firms' competitiveness and organizational performance: Empirical evidence from micro and small enterprises in Ethiopia. *Cogent Business and Management*, 5(1), 1–16.
<https://doi.org/10.1080/23311975.2018.1503219>
- Moser, A., & Korstjens, I. (2018). Series: Practical guidance to qualitative research. Part 3: Sampling, data collection and analysis. *European Journal of General Practice*, 24(1), 9–18.
<https://doi.org/10.1080/13814788.2017.1375091>
- Muchaendepi, W., Mbohwa, C., Hamandishe, T., & Kanyepe, J. (2019). Inventory management and performance of SMEs in the manufacturing sector of Harare. *Procedia Manufacturing*, 33, 454–461.
<https://doi.org/10.1016/j.promfg.2019.04.056>
- Nemtajela, N., & Mbohwa, C. (2017). Relationship between Inventory Management and Uncertain Demand for Fast Moving Consumer Goods Organisations. *Procedia Manufacturing*, 8(October 2016), 699–706.
<https://doi.org/10.1016/j.promfg.2017.02.090>
- Riza, M., & Purba, H. (2018). The implementation of economic order quantity for reducing inventory cost. *Research in Logistics & Production*, 8(3), 207–216.
<https://doi.org/10.21008/j.2083->