

OPTIMALISASI PERSEDIAAN BAHAN BAKU DI KEDAI KOPI SABAGYA BERDASARKAN DATA PENJUALAN MINGGUAN: STUDI KASUS DI KEDAI KOPI SABAGYA

Ifan Aditya¹ Aditya Liliyan²

Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta, Sukoharjo

Email: ifanaditya295@gmail.com adityaliliyan@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis optimalisasi persediaan bahan baku di Kedai Kopi Sabagya berdasarkan pemanfaatan data penjualan mingguan sebagai dasar pengambilan keputusan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, di mana data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan owner, staf purchasing, dan barista, observasi langsung selama kegiatan operasional, serta dokumentasi berupa laporan penjualan mingguan dan catatan stok bahan baku. Teknik analisis data dilakukan menggunakan model interaktif yang meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum diterapkannya analisis data penjualan, pengelolaan persediaan bahan baku masih bersifat konvensional dan berbasis intuisi, sehingga sering terjadi kelebihan maupun kekurangan stok. Setelah data penjualan mingguan dimanfaatkan secara sistematis, keputusan pembelian bahan baku menjadi lebih terukur dan sesuai dengan pola permintaan konsumen. Hal ini berdampak pada terciptanya keseimbangan stok, berkurangnya risiko pemborosan bahan baku, serta meningkatnya efisiensi operasional dan kelancaran pelayanan di Kedai Kopi Sabagya.

Kata Kunci: Persediaan bahan baku, data penjualan mingguan, pengambilan keputusan berbasis data, efisiensi operasional, kedai kopi

ABSTRACT

This study aims to analyze the optimization of raw material inventory at Kedai Kopi Sabagya based on the use of weekly sales data as a basis for decision making. This study uses a qualitative approach with a case study method, where data is collected through in-depth interviews with the owner, purchasing staff, and baristas, direct observation during operational activities, and documentation in the form of weekly sales reports and raw material stock records. Data analysis techniques are carried out using an interactive model that includes data collection, data reduction, data presentation, and conclusion drawing and verification. The results show that before the implementation of sales data analysis, raw material inventory management was still conventional and intuition-based, often resulting in excess or shortage of stock. After weekly sales data was systematically utilized, raw material purchasing decisions became more measurable and in line with consumer demand patterns. This resulted in balanced stock levels, reduced risk of raw material waste, and increased operational efficiency and service smoothness at Kedai Kopi Sabagya.

Keyword: Raw material inventory, weekly sales data, data-driven decision making, operational efficiency, coffee shop

Article History

Received: Januari 2026

Reviewed: Januari 2026

Published: Januari 2026

Plagirism checker no 1717

Doi : prefix doi :

10.8734/musytari.v1i2.359

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri minuman kopi di Indonesia terus berkembang setiap tahunnya. Menurut laporan dari United States Department of Agriculture (USDA) bertajuk "Indonesia Coffee Annual" menyebutkan, konsumsi kopi di Indonesia pada periode 2024/2025 diperkirakan akan meningkat sebesar 10.000 kantong. Dari 4,45 juta kantong pada periode 2020/2021 menjadi 4,8 juta kantong pada tahun ini. Satu kantong kopi setara dengan 60 kg kopi sehingga akumulasi konsumsi kopi pada tahun ini sekitar 288.000 ton kopi(1). Hal ini membuat bisnis kedai kopi menjadi salah satu usaha yang menjanjikan dan kompetitif, terlebih di kota-kota yang sedang berkembang seperti Surakarta. Kehadiran berbagai jenis kedai kopi, baik yang berupa waralaba nasional maupun usaha lokal, semakin memperkaya pasar serta memperketat persaingan di industri ini.

Salah satu usaha yang ikut berkembang dalam dinamika ini adalah Kedai Kopi Sabagya, sebuah usaha lokal yang menerapkan konsep street coffee. Kedai ini menekankan pada cita rasa yang khas, harga yang terjangkau, serta suasana nongkrong yang nyaman bagi semua kalangan. Kedai Sabagya menggabungkan berbagai jenis minuman berbasis kopi dan non-kopi, serta menawarkan beragam pilihan makanan ringan hingga berat, untuk memenuhi kebutuhan pasar yang terus berubah. Dukungan dari pelayanan yang ramah, lokasi yang strategis, serta model bisnis yang berbasis komunitas menjadi faktor penting dalam menjaga daya saing Kedai Sabagya di tengah banyaknya pesaing di kawasan Solo Raya.

Namun, di balik kekuatan tersebut, aspek operasional internal kedai juga sangat memengaruhi kelanjutan usaha. Salah satu hal penting dalam menjalankan bisnis makanan dan minuman adalah pengelolaan stok bahan baku. Kebiasaan menyajikan produk yang baik sangat bergantung pada ketersediaan bahan utama seperti biji kopi, susu, gula aren, cup, dan bahan lainnya. Ketidaksesuaian antara jumlah barang yang ada dengan kebutuhan sebenarnya bisa menyebabkan berbagai masalah, seperti keterlambatan layanan, menurunnya kualitas pelayanan, hilangnya peluang penjualan, dan merosotnya kepuasan pelanggan.

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2019) dalam Operations Management, kualitas produk tidak hanya ditentukan oleh hasil akhir, tetapi sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku serta konsistensi proses produksi yang digunakan. Pengelolaan bahan baku yang baik memungkinkan perusahaan menjaga stabilitas kualitas produk, meminimalkan cacat produksi, serta meningkatkan efisiensi operasional. Selanjutnya, Krajewski, Ritzman, & Malhotra (2022) menegaskan bahwa perusahaan yang mampu mengintegrasikan pengendalian persediaan dengan perencanaan produksi berbasis data akan lebih mudah mencapai standar kualitas yang sesuai dengan harapan pelanggan. Dengan demikian, peningkatan kinerja operasional melalui pengelolaan bahan baku yang tepat akan berdampak langsung terhadap kualitas produk dan kepuasan konsumen.

Selama menjalani magang di bagian pembelian di Kedai Sabagya, penulis menemukan beberapa masalah utama terkait pengelolaan bahan baku. Salah satu temuan yang paling menonjol adalah ketidaksesuaian antara volume pembelian bahan baku dengan kebutuhan harian, yang menyebabkan stok terlalu banyak atau terlalu sedikit pada waktu tertentu. Hal ini terjadi karena proses pembelian masih berdasarkan pengalaman sebelumnya, perkiraan kasar, atau keputusan tanpa data yang akurat.

Padahal, Kedai Sabagya memiliki laporan penjualan harian yang sangat berguna untuk dianalisis agar bisa memperkirakan kebutuhan stok bahan baku. Laporan tersebut

mencerminkan produk yang paling diminati, jam sibuk, serta perubahan permintaan konsumen yang bisa terjadi setiap saat. Jika data ini digunakan secara tepat, manajemen dapat membuat keputusan pembelian yang lebih efektif dan efisien, baik dalam menentukan jumlah, waktu, maupun jenis bahan baku yang perlu diprioritaskan.

Masalah ketidakstabilan pasokan bahan baku juga terjadi karena kurangnya komunikasi antara tim purchasing dengan barista yang bertugas langsung di lapangan. Informasi mengenai kebutuhan bahan harian seringkali tidak disampaikan secara tepat atau bahkan tidak dicatat secara rapi. Hal ini membuat tim purchasing kesulitan meramalkan kebutuhan bahan untuk jangka pendek maupun jangka panjang. Akibatnya, terkadang terjadi kekurangan bahan saat jam sibuk, atau terjadi penumpukan bahan yang akhirnya tidak terpakai.

Kondisi ini menunjukkan adanya jarak antara data yang tersedia dengan cara pengambilan keputusan yang dilakukan saat ini. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk menganalisis pengaruh penerapan analisis pasar berbasis laporan penjualan harian terhadap efektivitas pengelolaan persediaan bahan baku di Kedai Kopi Sabagya. Penelitian ini akan menilai seberapa besar laporan penjualan harian, jika dianalisis secara sistematis, dapat menjadi dasar untuk pengambilan keputusan pembelian yang lebih akurat dan strategis.

Urgensi dari penelitian ini tidak hanya terkait dengan upaya meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga berkaitan dengan keberlanjutan bisnis dalam jangka panjang.

Dengan pengelolaan persediaan yang tepat, perusahaan dapat mengurangi biaya operasional, menghindari pemborosan bahan, serta meningkatkan kualitas pelayanan yang konsisten kepada pelanggan. Dalam konteks yang lebih luas, penelitian ini juga sejalan dengan penerapan prinsip manajemen berbasis data (data-driven decision making), yang merupakan tren penting dalam pengelolaan bisnis modern, termasuk di sektor UMKM.

Secara akademis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu manajemen operasional, terutama dalam bidang manajemen persediaan dan pengambilan keputusan berdasarkan data penjualan mingguan. Dalam konteks praktis, hasil penelitian ini dapat digunakan oleh manajemen Kedai Sabagya untuk menyusun kebijakan pembelian dan pengelolaan stok yang lebih responsif terhadap dinamika pasar, ada pula data pendukung penjualan 1 bulan terakhir.

Produk	Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4
Kopsu Sabagya	69	63	101	118
Kopi Susu	25	29	39	74
Milkshake Matcha	37	28	30	62
Milkshake Vanilla Oreo	21	23	30	34
Milkshake Chocolate	13	23	21	33
Milkshake RedVelvet	18	16	23	27
Milkshake Hazelnut	14	18	18	26
Milkshake Taro	8	8	28	20
Milkshake Strawberry	7	7	6	8
Americano	27	31	39	30
Teh Tarik	23	20	20	36
Kopsu Choconight	8	10	20	8
Latte Velvet	4	0	7	10
Es Teh	22	14	39	24

Tabel 1.1 Hasil data penjualan

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana penerapan pengambilan keputusan berbasis data penjualan di Kedai Kopi Sabagya?
- b. Bagaimana kondisi pengelolaan persediaan bahan baku di Kedai Kopi Sabagya saat ini?
- c. Apakah implementasi pengambilan keputusan berbasis data penjualan berpengaruh terhadap optimalisasi persediaan bahan baku di Kedai Kopi Sabagya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui bagaimana penerapan pengambilan keputusan berbasis data penjualan di Kedai Kopi Sabagya.
- b. Untuk mengevaluasi kondisi pengelolaan persediaan bahan baku di Kedai Kopi Sabagya saat ini.
- c. Untuk menganalisis pengaruh pengambilan keputusan berbasis data penjualan terhadap optimalisasi persediaan bahan baku di Kedai Kopi Sabagya.

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam tiga aspek, yaitu manfaat teoritis, manfaat praktis, dan manfaat akademis sebagai berikut:

- a. Manfaat Teoritis:
Menambah kajian ilmiah dalam bidang manajemen operasional, khususnya terkait pengambilan keputusan berbasis data dan pengelolaan persediaan.
- b. Manfaat Akademis:
Menjadi referensi bagi mahasiswa atau peneliti dalam memahami penerapan manajemen persediaan dan pengambilan keputusan berbasis data penjualan di sektor UMKM.
- c. Manfaat Praktis:
Memberikan rekomendasi kepada Kedai Kopi Sabagya untuk mengoptimalkan pengelolaan stok bahan baku melalui penggunaan laporan penjualan sebagai dasar pengambilan keputusan.

LANDASAN TEORI

1.1 Teori yang Relevan

1. Optimalisasi Persediaan Bahan Baku

Optimalisasi persediaan merupakan upaya untuk menentukan jumlah persediaan yang paling tepat sehingga mampu memenuhi kebutuhan operasional tanpa menimbulkan pemborosan. Optimalisasi tidak berarti memiliki stok sebanyak mungkin, melainkan menyesuaikan jumlah persediaan dengan pola permintaan konsumen.

Menurut Stevenson (2020), optimalisasi persediaan bertujuan untuk meminimalkan total biaya persediaan yang terdiri dari biaya pemesanan, biaya penyimpanan, dan biaya kehabisan stok. Dalam usaha kedai kopi, kehabisan stok dapat berdampak langsung pada hilangnya peluang penjualan dan menurunnya kepuasan pelanggan.

Pada Kedai Kopi Sabagya, optimalisasi persediaan bahan baku dapat dicapai dengan memanfaatkan data penjualan mingguan sebagai dasar dalam menentukan jumlah pembelian bahan baku. Dengan memahami pola penjualan, pihak manajemen dapat memperkirakan kebutuhan bahan secara lebih akurat dan menyesuaikannya dengan kondisi operasional.

2. Data Penjualan dan Analisis Penjualan Mingguan

Data penjualan merupakan catatan transaksi yang menunjukkan jumlah produk yang terjual dalam periode tertentu. Data ini sangat penting karena mencerminkan tingkat permintaan konsumen dan pola pembelian yang terjadi di suatu usaha.

Menurut Kotler dan Keller (2016), data penjualan dapat digunakan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan operasional, terutama yang berkaitan dengan perencanaan produksi dan pengelolaan persediaan. Analisis penjualan mingguan memungkinkan perusahaan untuk melihat tren permintaan secara lebih stabil dibandingkan data harian yang cenderung fluktuatif.

Dalam penelitian ini, data penjualan mingguan di Kedai Kopi Sabagya digunakan untuk mengidentifikasi produk yang paling laku, waktu penjualan tertinggi, serta kebutuhan bahan baku yang dominan. Analisis ini menjadi dasar dalam menentukan jumlah dan waktu pembelian bahan baku agar lebih efisien dan sesuai dengan kebutuhan nyata di lapangan.

3. Inventory (Persediaan)

Inventory atau persediaan merupakan sumber daya yang disimpan untuk memenuhi kebutuhan operasional saat ini maupun di masa mendatang. Menurut Heizer, Render, dan Munson (2019), persediaan mencakup bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi yang berfungsi untuk menjaga kelancaran proses produksi serta pelayanan kepada konsumen. Persediaan diperlukan untuk mengantisipasi ketidakpastian permintaan dan waktu pengadaan, sehingga operasional usaha dapat berjalan tanpa gangguan.

Heizer et al. (2019) menegaskan bahwa tujuan utama pengelolaan inventory adalah mencapai keseimbangan antara ketersediaan bahan dan biaya yang ditimbulkan. Persediaan yang terlalu besar akan meningkatkan biaya penyimpanan dan risiko pemborosan, sedangkan persediaan yang terlalu kecil dapat menyebabkan kehabisan stok yang berdampak pada terhentinya pelayanan dan hilangnya penjualan. Oleh karena itu, inventory perlu dikelola secara sistematis dan berbasis informasi yang akurat.

Dalam konteks usaha kedai kopi, inventory bahan baku seperti biji kopi, susu, dan bahan pendukung lainnya memiliki karakteristik cepat habis dan sensitif terhadap perubahan permintaan. Berdasarkan pandangan Heizer et al. (2019), pengelolaan inventory yang efektif harus didukung oleh data permintaan aktual, seperti data penjualan, agar jumlah persediaan yang disediakan sesuai dengan kebutuhan operasional. Dengan demikian, penggunaan data penjualan sebagai dasar pengambilan keputusan pembelian dapat membantu optimalisasi persediaan bahan baku dan meningkatkan efisiensi operasional usaha.

1.2 Peneliti Terdahulu

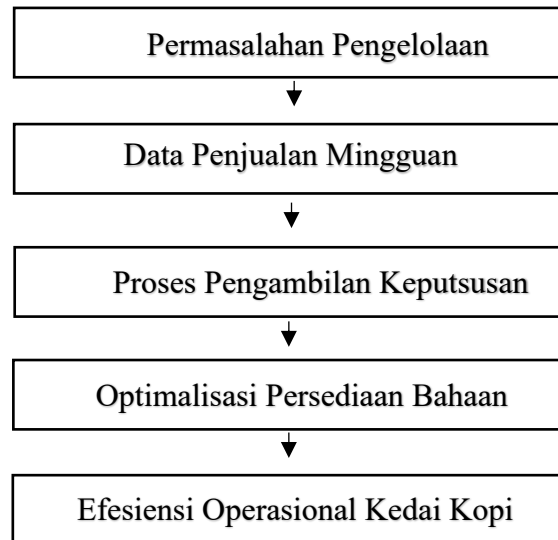
No.	Nama Peneliti dan Judul	Hasil Penelitian	Relevansi dengan Penelitian Ini
1.	Sembiring dkk. (2025) Penyelesaian Masalah Persediaan Bahan Baku Kopi di Kukang Coffee Cafe dengan Pendekatan Primal Simpleks	Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan pendekatan Primal Simpleks mampu mengoptimalkan jumlah pemesanan bahan baku kopi sehingga total biaya persediaan dapat ditekan dan ketersediaan stok tetap terjaga.	Penelitian ini relevan karena sama-sama membahas optimalisasi persediaan bahan baku pada kedai kopi. Perbedaananya, penelitian ini menggunakan metode kuantitatif, sedangkan penelitian yang dilakukan di Kedai Kopi Sabagya menggunakan pendekatan kualitatif berbasis data penjualan mingguan untuk memahami praktik pengambilan keputusan persediaan secara operasional.
2.	Rizki Amalia & Dwi Wahyuni (2024) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dalam Mendukung Kelancaran Proses Produksi	Penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan secara terencana mampu menjaga ketersediaan bahan sesuai kebutuhan produksi. Pengelolaan persediaan yang baik membantu perusahaan menghindari terjadinya kekurangan maupun kelebihan stok yang dapat mengganggu kelancaran operasional dan	Penelitian ini relevan dengan penelitian di Kedai Kopi Sabagya karena sama-sama menekankan pentingnya pengendalian persediaan bahan baku untuk mendukung kelancaran aktivitas operasional usaha. Hasil penelitian tersebut menjadi dasar teoritis bahwa pengambilan keputusan persediaan perlu disesuaikan dengan kebutuhan aktual. Penelitian ini mengembangkan kajian tersebut melalui pendekatan kualitatif dengan

		menimbulkan pemborosan biaya	memanfaatkan data penjualan mingguan sebagai acuan dalam optimalisasi persediaan bahan baku di kedai kopi.
3.	(Halilintar, P. S. L. D., & Susanti, 2021) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (Economic Order Quantity) pada Home Industry Karak Galih di Kabupaten Sukoharjo	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku pada Home Industry Karak Galih dengan menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode EOQ dapat membantu pelaku usaha dalam menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal sehingga dapat meminimalkan total biaya persediaan. Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi kebutuhan safety stock dan reorder point sebagai upaya untuk menghindari terjadinya kehabisan stok bahan baku yang dapat mengganggu proses produksi.	Penelitian yang dilakukan oleh Pelangi Sekar Langit Dymas Halilintar dan Ari Susanti relevan dengan penelitian ini karena sama-sama membahas pengendalian dan optimalisasi persediaan bahan baku pada usaha skala kecil. Meskipun objek penelitian berbeda, hasil penelitian tersebut memberikan dasar teoritis bahwa pengelolaan persediaan yang terencana dapat meningkatkan efisiensi operasional usaha. Penelitian ini mengembangkan kajian tersebut dengan pendekatan kualitatif berbasis data penjualan mingguan pada Kedai Kopi Sabagya, sehingga fokus tidak hanya pada perhitungan kuantitatif, tetapi juga pada praktik pengambilan keputusan persediaan dalam kegiatan operasional sehari-hari.
4.	Veranita Widya Pangestika & Christiawan	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku kedelai pada	Penelitian ini relevan dengan penelitian yang dilakukan di Kedai Kopi Sabagya karena sama-sama membahas upaya

	Hendratmoko. (2025) Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kedelai Guna Kelancaran Proses Produksi pada Pabrik Tahu Hikmah Muda di Kabupaten Wonogiri	Pabrik Tahu Hikmah Muda dengan menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebijakan persediaan bahan baku yang diterapkan perusahaan sebelumnya belum efisien karena menimbulkan biaya persediaan yang relatif tinggi. Setelah diterapkan metode EOQ, total biaya persediaan dapat ditekan secara signifikan, dari Rp3.023.070 menjadi Rp1.609.960,01, sehingga perusahaan memperoleh penghematan biaya sebesar Rp1.413.109,99. Selain itu, metode EOQ juga membantu dalam penentuan jumlah pemesanan optimal, persediaan pengaman (safety stock), serta titik pemesanan kembali (reorder point) guna mencegah kehabisan bahan baku yang dapat menghambat proses produksi	optimalisasi persediaan bahan baku untuk mendukung kelancaran operasional usaha. Meskipun objek penelitian berbeda, yaitu industri tahu dan kedai kopi, hasil penelitian ini memberikan dasar teoritis bahwa pengelolaan persediaan bahan baku yang terencana dapat meningkatkan efisiensi biaya dan keberlangsungan proses produksi. Penelitian ini mengembangkan kajian tersebut dengan pendekatan kualitatif berbasis data penjualan mingguan, sehingga optimalisasi persediaan bahan baku di Kedai Kopi Sabagya tidak hanya dilihat dari perhitungan biaya, tetapi juga dari praktik pengambilan keputusan operasional sehari-hari.
--	--	--	--

Tabel 1.2 Penelitian Terdahulu

1.3 Kerangka Fikir



METODE PENELITIAN

3.1 Objek penelitian

Objek penelitian ini adalah Kedai Kopi Sabagya, sebuah usaha kecil yang bergerak di bidang makanan dan minuman (F&B) serta berlokasi di Jl. Kutilang, Kerten, Kec. Laweyan, Kota Surakarta. Kedai ini menerapkan konsep kopi jalanan dengan ciri khas rasa lokal, harga yang terjangkau, serta suasana yang nyaman untuk bersosialisasi. Produk yang ditawarkan mencakup berbagai minuman kopi dan non-kopi, serta makanan ringan dan berat yang sesuai dengan gaya hidup masyarakat perkotaan.

Penelitian ini fokus pada cara manajemen mengambil keputusan pembelian bahan baku berdasarkan data penjualan mingguan yang ada. Kedai ini dipilih setelah penulis menjalani magang sebagai staf pembelian dan menemukan bahwa keputusan pembelian masih didasari pengalaman pribadi dan pendekatan subjektif, bukan analisis data secara sistematis.

Penelitian ini mencoba memahami bagaimana data penjualan mingguan dapat dimanfaatkan secara optimal sebagai dasar pengambilan keputusan, serta dampaknya terhadap efektivitas dan efisiensi dalam mengelola persediaan bahan baku. Dalam konteks ini, Kedai Kopi Sabagya menjadi contoh nyata dalam penerapan pengambilan keputusan berbasis data di sektor UMKM, khususnya dalam manajemen operasional dan persediaan.

Alasan pemilihan Kedai Kopi Sabagya sebagai objek penelitian yaitu Kedai Kopi Sabagya merupakan usaha lokal dengan konsep street coffee yang sedang berkembang, namun menghadapi masalah internal operasional, khususnya ketidaksesuaian volume pembelian dengan kebutuhan aktual bahan baku. Masalah ini membuka peluang untuk menganalisis penerapan manajemen berbasis data di sektor UMKM F&B.

Dengan karakteristik tersebut, Kedai Kopi Sabagya menjadi objek yang tepat untuk diteliti agar dapat melihat penerapan konsep pengambilan keputusan berbasis data secara nyata dan memberikan dampak langsung pada pengelolaan persediaan yang lebih optimal.

3.2 Sumber dan Jenis Data Penelitian

Penelitian ini menggunakan dua jenis data, yaitu primer dan sekunder.

1) Data Primer

Data primer diperoleh melalui:

- Wawancara mendalam dengan informan kunci untuk memahami proses pengambilan keputusan pembelian bahan baku.
Kvale (1996/2007) menjelaskan bahwa wawancara semi-terstruktur memungkinkan informan memberikan jawaban yang lebih luas, fleksibel, dan natural.
- Observasi partisipatif, di mana peneliti ikut terlibat dalam proses operasional.
Spradley (2016) menyatakan bahwa observasi partisipatif membantu peneliti memahami pola dan perilaku dalam konteks nyata.

2) Data Sekunder

Data sekunder meliputi:

- laporan penjualan mingguan,
- catatan stok harian,
- riwayat pembelian bahan baku,
- dokumen alur kerja dan SOP internal.

Dokumentasi atau catatan yang sudah ada menjadi sumber penting dalam penelitian kualitatif untuk mendukung triangulasi, karena dapat memeriksa dan menguatkan data dari wawancara maupun observasi (Creswell & Poth, 2017).

3.3 Informan Penelitian

Informan ditentukan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan bahwa mereka dianggap paling memahami proses dan fenomena yang diteliti.

Menurut Patton (2014), purposive sampling efektif digunakan untuk memilih individu yang memiliki pengetahuan dan pengalaman langsung terhadap fenomena penelitian.

Informan dalam penelitian ini meliputi:

1. Owner Kedai Kopi Sabagya

Memberikan informasi terkait kebijakan pembelian, standar kualitas, dan strategi operasional kedai.

2. Staf Purchasing

Memberikan gambaran mengenai proses pengadaan bahan baku, kendala yang dihadapi, serta dasar pertimbangan dalam menentukan jumlah pembelian.

3. Barista / Tim Operasional

Berlatar belakang sebagai pengguna bahan baku setiap hari sehingga mengetahui ritme penggunaan bahan, produk terlaris, dan kebutuhan konsumen harian.

4. Peneliti (selama magang)

Berperan sebagai observer yang terlibat langsung dalam aktivitas operasional dan pencatatan data.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan tiga teknik pengumpulan data utama:

1. Wawancara Mendalam

Dilakukan kepada informan yang dianggap memahami proses pembelian dan penggunaan data penjualan. Wawancara menggunakan pedoman pertanyaan namun tetap fleksibel mengikuti respons informan.

2. Observasi Langsung

Peneliti melakukan pengamatan terhadap:

- pencatatan penjualan harian,
- perhitungan stok harian,
- proses pembelian bahan baku,
- aktivitas operasional barista.

Observasi dilakukan secara langsung untuk memperoleh data yang lebih akurat dan objektif.

3. Dokumentasi

Dokumentasi berupa tabel penjualan mingguan, catatan stok, daftar bahan baku, dan riwayat pembelian digunakan untuk melihat pola permintaan dan kesesuaian antara stok dengan kebutuhan aktual.

3.5 Definisi Operasional

Variable	Definisi Operasional	Indikator
Permasalahan Pengelolaan Persediaan	Fokus pada kondisi ketidakteraturan stok bahan baku di Kedai Kopi Sabagya sebelum adanya intervensi data.	Munculnya fenomena kekurangan bahan baku utama (seperti susu dan biji kopi) pada jam sibuk, serta penumpukan (overstock) bahan baku dengan masa simpan lama di gudang akibat keputusan yang hanya didasarkan pada intuisi atau estimasi subjektif.
Data Penjualan Mingguan	Catatan historis transaksi penjualan produk di Kedai Kopi Sabagya yang diakumulasikan dalam periode tujuh hari.	Laporan yang mencakup identitas produk terlaris (seperti Kopi Susu Sabagya), frekuensi penjualan berdasarkan waktu (hari kerja vs akhir pekan), dan korelasi antara menu yang terjual dengan kebutuhan bahan baku spesifik (contoh: penjualan latte menarik kebutuhan susu full cream).
Proses Pengambilan Keputusan Persediaan	Mekanisme atau alur penentuan jumlah dan waktu pembelian bahan baku oleh tim manajemen (owner dan staf purchasing).	Transformasi cara kerja dari semula berbasis pengalaman pribadi menjadi berbasis analisis data. Hal ini mencakup bagaimana data mingguan diolah untuk menentukan prioritas pembelian dan frekuensi pengadaan barang agar lebih presisi.

Optimalisasi Persediaan Bahan Baku	Upaya penyeimbangan antara ketersediaan bahan dengan kebutuhan operasional nyata untuk menghindari pemborosan.	Tercapainya kondisi di mana jumlah bahan baku yang dibeli sesuai dengan rata-rata permintaan pelanggan, berkurangnya risiko bahan kadaluarsa (terutama bahan sensitif seperti susu dan aren), dan terjaganya stok pengaman (safety stock) tanpa membebani biaya penyimpanan.
Efisiensi Operasional Kedai Kopi	Dampak akhir dari pengelolaan persediaan yang tepat terhadap kelancaran aktivitas bisnis sehari-hari.	Hilangnya kendala keterlambatan layanan akibat kehabisan bahan, meningkatnya kualitas pelayanan yang konsisten, serta terciptanya koordinasi internal yang lebih baik antara barista dan bagian purchasing melalui penggunaan data sebagai bahasa komunikasi bersama.

3.6 Teknik Analisis Data

Tahapan analisis dilakukan melalui empat komponen yang saling berinteraksi sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data (*Data Collection*)

Proses dimulai dengan menghimpun seluruh informasi melalui wawancara mendalam dengan owner, staf purchasing, dan barista. Peneliti juga mengumpulkan data sekunder berupa laporan penjualan mingguan dan catatan stok harian serta melakukan observasi partisipatif selama masa magang untuk melihat praktik pengadaan bahan baku secara langsung.

2. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Peneliti melakukan proses pemilihan, pemusatan perhatian, dan penyederhanaan data mentah dari lapangan:

- Identifikasi Masalah: Memisahkan data yang berkaitan dengan kesalahan estimasi stok dan kerugian akibat *stockout* atau *overstock*.
- Kategorisasi Bahan: Mengelompokkan bahan baku menjadi kategori *fast-moving* (seperti susu dan biji kopi) serta *slow-moving* (seperti sirup dan *topping*) berdasarkan tren penjualan mingguan.
- Abstraksi: Mengubah hasil wawancara yang bersifat lisan menjadi uraian tertulis yang fokus pada pola pengambilan keputusan berbasis data.

3. Penyajian Data (*Data Display*)

Data yang telah direduksi disajikan secara sistematis agar hubungan antarfenomena dapat terlihat jelas:

- Matriks Perbandingan: Menyajikan perbandingan antara kondisi pengelolaan persediaan sebelum menggunakan analisis data (berbasis intuisi) dengan sesudah penggunaan data penjualan.
 - Uraian Naratif: Menjelaskan pola lonjakan permintaan pelanggan pada akhir pekan dan pengaruh cuaca terhadap kebutuhan bahan baku tertentu.
 - Bagan Alur: Menggambarkan proses koordinasi internal antara bagian bar, purchasing, dan pemilik setelah diterapkannya analisis data.
4. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi (*Conclusion Drawing & Verification*)
- Tahap akhir adalah mencari makna dari data yang telah disajikan:
- Penarikan Kesimpulan: Merumuskan bahwa pemanfaatan data penjualan mingguan secara signifikan meningkatkan akurasi pembelian bahan baku dan mengurangi risiko pemborosan di Kedai Sabagya.
 - Verifikasi/Uji Keabsahan: Melakukan triangulasi teknik dengan membandingkan hasil wawancara dengan bukti dokumentasi laporan penjualan untuk memastikan bahwa kesimpulan yang diambil bersifat valid dan objektif.

3.7 Draft Pertanyaan

1. Untuk Owner

- a. Sejauh mana Bapak/Ibu menekankan penggunaan data penjualan dalam pengambilan keputusan strategis setiap minggunya?
- b. Apa kendala terbesar yang Bapak/Ibu lihat dalam sistem pengadaan bahan baku selama ini?
- c. Bagaimana Bapak/Ibu mengevaluasi kinerja tim purchasing dan barista dalam mengelola stok barang?

2. Untuk Purchasing

- a. Bagaimana alur proses pembelian bahan baku yang selama ini dijalankan?
- b. Sebelum adanya analisis data mingguan, apa dasar utama dalam menentukan jumlah bahan baku yang akan dibeli (seperti susu, kopi, atau sirup)?
- c. Bagaimana cara Anda menggunakan laporan penjualan harian/mingguan dalam menghitung proyeksi kebutuhan bahan baku ke depan.

3. Untuk Barista

- a. bagaimana pengaruh ketersediaan bahan baku terhadap kelancaran pelayanan Anda kepada pelanggan pada saat jam sibuk (rush hour)?
- b. Apakah selama ini Anda rutin mencatat penggunaan bahan harian secara sistematis?
- c. Kendala apa yang sering muncul di bar ketika terjadi ketidaksesuaian antara stok fisik dengan jumlah pelanggan yang datang?

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan mengamati secara langsung dinamika operasional di Kedai Kopi Sabagya selama masa magang, serta diperkuat dengan data hasil wawancara dan dokumentasi internal kedai. Berdasarkan teknik analisis model interaktif, berikut adalah temuan-temuan kunci yang diperoleh:

1. Gambaran Umum Pengelolaan Persediaan di Kedai Kopi Sabagya (Reduksi Data)

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, ditemukan bahwa Kedai Kopi Sabagya sebagai usaha lokal yang sedang berkembang awalnya menghadapi tantangan besar dalam hal sinkronisasi stok. Sebelum diterapkannya analisis data penjualan mingguan, proses pengadaan barang cenderung bersifat reaktif. Tim purchasing sering kali melakukan pembelian hanya berdasarkan pengamatan visual pada rak penyimpanan atau sekadar mengikuti kebiasaan pembelian di minggu-minggu sebelumnya tanpa melihat tren permintaan yang sebenarnya.

Hasil reduksi data menunjukkan adanya fenomena ketidakseimbangan stok yang cukup signifikan. Pada momen-momen tertentu, terutama saat akhir pekan atau cuaca panas, kedai sering mengalami kehabisan bahan baku utama seperti susu full cream dan biji kopi pilihan. Hal ini berdampak langsung pada kekecewaan pelanggan karena menu favorit tidak dapat disajikan. Sebaliknya, terdapat beberapa bahan pendukung seperti sirup varian tertentu yang justru menumpuk di gudang hingga mendekati masa kedaluwarsa karena dibeli dalam jumlah yang terlalu banyak tanpa perhitungan yang matang.

2. Implementasi Strategi Berbasis Data Penjualan Mingguan (Penyajian Data)

Melalui penyajian data penjualan mingguan, peneliti menemukan pola-pola konsumsi pelanggan yang sebelumnya tidak terdeteksi secara manual. Peneliti menyusun laporan transaksi yang mencerminkan identitas produk terlaris, seperti Kopi Susu Sabagya, serta frekuensi penjualannya berdasarkan waktu.

Data tersebut menunjukkan adanya lonjakan permintaan yang konsisten pada hari Jumat hingga Minggu. Dengan adanya informasi ini, tim manajemen mulai mentransformasi cara kerja mereka. Keputusan pembelian kini tidak lagi hanya berdasarkan intuisi pemilik, melainkan mengikuti volume kebutuhan yang terbaca dari laporan penjualan minggu sebelumnya. Peneliti menggambarkan proses koordinasi baru ini melalui alur kerja di mana data penjualan harian direkap menjadi mingguan, kemudian digunakan oleh bagian purchasing untuk menentukan prioritas belanja stok untuk minggu berikutnya.

Produk	Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4
Kopsu Sabagya	69	63	101	118
Kopi Susu	25	29	39	74
Milkshake Matcha	37	28	30	62
Milkshake Vanilla Oreo	21	23	30	34
Milkshake Chocolate	13	23	21	33
Milkshake RedVelvet	18	16	23	27
Milkshake Hazelnut	14	18	18	26
Milkshake Taro	8	8	28	20
Milkshake Strawberry	7	7	6	8
Americano	27	31	39	30
Teh Tarik	23	20	20	36
Kopsu Choconight	8	10	20	8
Latte Velvet	4	0	7	10
Es Teh	22	14	39	24

Tabel 1.1 Hasil data penjualan

4.2 Pembahasan

1. Analisis Optimalisasi Persediaan Bahan Baku

Optimalisasi persediaan di Kedai Kopi Sabagya bukan berarti memiliki stok dalam jumlah yang melimpah, melainkan memastikan ketersediaan bahan sesuai dengan pola permintaan nyata pelanggan. Berdasarkan temuan di lapangan, penerapan analisis data penjualan mingguan telah berhasil menciptakan safety stock atau persediaan pengaman yang lebih akurat.

Hal ini sejalan dengan pandangan Stevenson (2020) yang menyatakan bahwa optimalisasi bertujuan meminimalkan total biaya persediaan, termasuk biaya kehabisan stok. Di Kedai Sabagya, ketersediaan bahan baku sensitif seperti susu dan gula aren kini lebih terjaga kesegarannya karena frekuensi pembelian disesuaikan dengan rata-rata penjualan mingguan. Dengan demikian, risiko kerugian akibat bahan baku yang rusak atau kedaluwarsa dapat ditekan serendah mungkin.

2. Dampak Terhadap Efisiensi Operasional dan Kualitas Layanan

Penerapan manajemen berbasis data (data-driven decision making) memberikan dampak domino yang positif terhadap seluruh aspek operasional kedai. Ketika tim purchasing mampu menyediakan bahan baku secara presisi, tim barista dapat fokus sepenuhnya pada pelayanan pelanggan tanpa perlu khawatir akan kendala stok di tengah jam sibuk.

Keseimbangan antara ketersediaan bahan dan biaya yang ditimbulkan sebagaimana ditegaskan oleh Heizer et al. (2019) akhirnya tercapai di Kedai Kopi Sabagya. Efisiensi tidak hanya terlihat dari sisi finansial (berkurangnya pemborosan), tetapi juga dari sisi efisiensi waktu dan tenaga kerja. Komunikasi internal menjadi lebih harmonis karena penggunaan data memberikan bahasa yang sama antara bagian bar, pembelian, dan pemilik kedai. Pada akhirnya, konsistensi kualitas produk yang disajikan kepada konsumen tetap terjaga, yang menjadi kunci daya saing Kedai Sabagya di tengah ketatnya kompetisi bisnis kopi di Surakarta.

4.3 Verifikasi Hasil

Melalui teknik triangulasi, peneliti memverifikasi temuan wawancara dengan membandingkannya dengan catatan stok harian dan riwayat pembelian. Konsistensi antara pernyataan informan dengan bukti dokumentasi menunjukkan bahwa peralihan ke sistem pengambilan keputusan berbasis data telah memberikan hasil yang valid dan dapat dipertanggungjawabkan bagi keberlanjutan operasional Kedai Kopi Sabagya.

Adapun hasil dari pertanyaan yang dilakukan yaitu sebagai berikut :

1. Hasil jawaban owner :

- a. Saya mulai menekankan tim untuk tidak hanya melihat sisa fisik di gudang, tapi melihat tren. Setiap awal minggu, kemudian mengecek laporan penjualan untuk menentukan budget belanja agar arus kas lebih terjaga dan tidak tertanam dalam stok yang jarang laku.
- b. Masalah terbesar dulu adalah seringnya 'kecolongan' stok susu atau biji kopi saat weekend. Karena tidak ada data, kami sering beli mendadak dengan harga eceran yang lebih mahal, yang akhirnya merusak margin keuntungan.
- c. Evaluasi dilakukan melalui grup internal. Saya melihat kesesuaian antara jumlah barang yang dibeli purchasing dengan laporan penjualan yang dilaporkan barista. Jika stok sering habis tapi penjualan rendah, berarti ada masalah di manajemen stoknya.

2. Hasil jawaban Purchasing :

- a. Alurnya dimulai dengan merekap data penjualan minggu lalu untuk memprediksi berapa banyak karton susu atau kilo biji kopi yang harus disediakan untuk minggu depan.
- b. Jujur, sebelumnya hanya pakai feeling (intuisi) atau sekadar menyamakan dengan jumlah belanja minggu sebelumnya tanpa melihat apakah minggu itu ada tanggal merah atau acara tertentu yang bikin ramai.
- c. Dari melihat menu yang paling laku. Misal, kalau 'Kopi Susu Sabagya' lagi naik penjualannya, saya otomatis menambah stok susu full cream dan gula aren lebih banyak dari biasanya untuk stok aman (safety stock).

3. Hasil jawaban Barista :

- a. Sangat berpengaruh pada mood kerja dan layanan. Kalau sedang jam sibuk (rush hour) lalu susu habis, kami harus menolak pesanan pelanggan. Itu sangat merugikan karena pelanggan bisa kecewa dan tidak balik lagi.
- b. Sekarang kami rutin mencatat stok keluar-masuk secara sistematis setiap closing (tutup kedai). Catatan ini yang kemudian jadi dasar tim purchasing buat belanja, jadi data di bar dan di bagian pembelian lebih nyambung.
- c. Kendalanya kalau stok fisik menumpuk tapi pelanggannya sepi, bahan sensitif seperti susu atau sirup racikan sendiri jadi rawan rusak atau kedaluwarsa. Dengan adanya data, risiko bahan terbuang jadi jauh lebih kecil.

PENUTUP

2.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai optimalisasi persediaan bahan baku di Kedai Kopi Sabagya, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Kondisi Pengelolaan Persediaan: Sebelum diterapkannya analisis data, pengelolaan persediaan di Kedai Kopi Sabagya masih bersifat konvensional dan reaktif. Pengambilan keputusan pembelian barang lebih banyak didasarkan pada intuisi, perkiraan kasar, atau sekadar mengikuti kebiasaan tanpa perhitungan data yang akurat. Hal ini menyebabkan masalah operasional berupa ketidakseimbangan stok, yakni terjadinya kekurangan bahan baku utama (*stockout*) di jam sibuk serta penumpukan bahan baku tertentu (*overstock*) yang berisiko kedaluwarsa.
2. Penerapan Keputusan Berbasis Data: Implementasi pengambilan keputusan berbasis data dilakukan dengan mentransformasi data penjualan harian menjadi laporan mingguan untuk melihat tren permintaan pelanggan. Dengan mengetahui produk terlaris dan lonjakan permintaan pada akhir pekan, tim manajemen dapat menentukan prioritas belanja stok secara lebih presisi dan terukur.
3. Dampak Optimalisasi dan Efisiensi: Penggunaan data penjualan mingguan terbukti secara signifikan meningkatkan efisiensi operasional dan optimalisasi stok. Hal ini menciptakan *safety stock* yang lebih akurat, mengurangi risiko pemborosan biaya akibat bahan rusak, serta meningkatkan keharmonisan komunikasi internal antara bagian bar, *purchasing*, dan pemilik kedai.

2.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, peneliti memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi keberlanjutan usaha Kedai Kopi Sabagya:

1. Bagi Kedai Kopi Sabagya:

- Disarankan untuk mulai menggunakan sistem pencatatan digital atau aplikasi POS (*Point of Sales*) yang lebih terintegrasi agar penarikan data penjualan dan pengecekan stok harian dapat dilakukan secara otomatis dan lebih akurat.
- Perlu adanya evaluasi rutin setiap akhir bulan antara bagian *purchasing* dan barista untuk membahas kesesuaian antara data penjualan dengan sisa stok fisik di gudang guna menghindari deviasi data.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya:

- Penelitian ini berfokus pada pendekatan kualitatif. Peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan metode kuantitatif, seperti metode EOQ (*Economic Order Quantity*) atau *Forecasting*, untuk menghitung jumlah pemesanan yang lebih matematis berdasarkan data yang telah ada.
- Diharapkan peneliti berikutnya juga dapat mengkaji aspek lain seperti pengaruh manajemen rantai pasok (*supply chain*) terhadap harga pokok penjualan (HPP) di sektor UMKM kopi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, A. (2025, 4 Juni). *Si manis yang bikin kopi laris*. Kompas.id. <https://www.kompas.id/artikel/si-manis-yang-bikin-kopi-laris-2-2>
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2019). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management, Global Edition*. Pearson Education. <https://books.google.co.id/books?id=qb4oEAAAQBAJ>
- Lee J. Krajewski, M. K. M. (2022). *Operations Management: Processes and Supply Chains, 13th edition*.
- Stevenson, W. J. (2020). *Operations Management*. McGraw-Hill Education. <https://books.google.co.id/books?id=scgkzAEACAAJ>
- Kotler, Philip; Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th ed.)*. Pearson Education Limited.
- Gultom, P., & Lumbanbatu, M. (2025). *Penyelesaian Masalah Persediaan Bahan Baku Kopi di Kukang Coffee Cafe dengan Pendekatan Primal Simpleks*. 2(2), 797-809.
- ANANDA FAZIRA. (2024). *ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU BIJI KOPI DALAM MEMPERLANCAR PRODUKSI PADA KEDAI KOPI TERRACE SOCIAL SPACE*.
- Halilintar, P. S. L. D., & Susanti, A. (2021). *ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE EOQ (ECONOMIC ORDER QUANTITY) PADA HOME INDUSTRY KARAK GALIH DI KABUPATEN SUKOHARJO*. 32(3), 167-186.
- Veranita Widya Pangestika, C. H. (2025). *PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU KEDELAI GUNA KELANCARAN PROSES PRODUKSI PADA PABRIK TAHU HIKMAH MUDA DI KABUPATEN WONOGIRI*. 5(1), 111-120.
- Kvale, S. (1996). *InterViews: An Introduction to Qualitative Research Interviewing*. SAGE Publications. https://books.google.co.id/books?id=3_3NxwEACAAJ

James P. Spradley. (2016). *Participant Observation*.

Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2017). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. SAGE Publications. <https://books.google.co.id/books?id=gX1ZDwAAQBAJ>

Patton, M. Q. (2014). *Qualitative Research \& Evaluation Methods: Integrating Theory and Practice*. SAGE Publications. <https://books.google.co.id/books?id=dCNhngEACAAJ>

Man, S., & Saze, M. M. (2021). *ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA USAHA BATAKO KUDA PUTIH TERBANG SOVERDI KOTA KUPANG*. 11(November), 158-174.

Iskandar, F., Rasyid, H. Al, Yulandari, P., & Suroso, E. (2023). *ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU KOPI (STUDI KASUS : KOPI RIGIS)*. 2(1), 206-216.

Slamet, A. S., Manajemen, D., Dianti, E. K., & Manajemen, D. (2022). *Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Kemasan dengan Metode Program Dinamis Algoritma Wagner Within Packing Material Inventory Optimization with Dynamic Program Method*

Padma, W., Widiangga, N., Soimun, A., Stock, M., & Pendahuluan, A. (2024). *Optimalisasi Kuantitas Pembelian Bahan Baku Produksi Berdasarkan Biaya Persediaan (Studi Kasus Perusahaan X) Optimization Purchase Quantity of Production Raw Material Based on Inventory Cost (Case Study X Company)*. 17(01), 12-35.

Susanti, S. I. (2021). *Implementasi Just In Time System Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku (Studi Kasus Pada Perusahaan Much Dessert - Bandung) Just In Time System Implementation In Increasing Efficiency Of Raw Material Inventory Costs (Case Study At Much Desserts Company - Bandung)*. 01(03), 621-636.

Firdaus, K. F. (2024). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Material Requirement Planning (MRP) Pada Risma Brownies & Cake Gemolong*. 2(3).

SITASI

Sembiring dkk. (2025) Penyelesaian Masalah Persediaan Bahan Baku Kopi di Kukang Coffee Cafe dengan Pendekatan Primal Simpleks. Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan pendekatan Primal Simpleks mampu mengoptimalkan jumlah pemesanan bahan baku kopi sehingga total biaya persediaan dapat ditekan dan ketersediaan stok tetap terjaga.

Rizki Amalia & Dwi Wahyuni (2024) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dalam Mendukung Kelancaran Proses Produksi. Penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan secara terencana mampu menjaga ketersediaan bahan sesuai kebutuhan produksi. Pengelolaan persediaan yang baik membantu perusahaan menghindari terjadinya kekurangan maupun kelebihan stok yang dapat mengganggu kelancaran operasional dan menimbulkan pemborosan biaya.

Halilintar, P. S. L. D., & Susanti (2021) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (Economic Order Quantity) pada Home Industry Karak Galih di Kabupaten Sukoharjo. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku pada Home Industry Karak Galih dengan menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode EOQ dapat membantu pelaku usaha dalam menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal sehingga dapat meminimalkan total biaya persediaan. Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi kebutuhan safety stock dan reorder point sebagai upaya untuk menghindari terjadinya kehabisan stok bahan baku yang dapat mengganggu proses

produksi.

Veranita Widya Pangestika & Christiawan Hendratmoko (2025) Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kedelai Guna Kelancaran Proses Produksi pada Pabrik Tahu Hikmah Muda di Kabupaten Wonogiri. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku kedelai pada Pabrik Tahu Hikmah Muda dengan menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebijakan persediaan bahan baku yang diterapkan perusahaan sebelumnya belum efisien karena menimbulkan biaya persediaan yang relatif tinggi. Setelah diterapkan metode EOQ, total biaya persediaan dapat ditekan secara signifikan, dari Rp3.023.070 menjadi Rp1.609.960,01, sehingga perusahaan memperoleh penghematan biaya sebesar Rp1.413.109,99. Selain itu, metode EOQ juga membantu dalam penentuan jumlah pemesanan optimal, persediaan pengaman (safety stock), serta titik pemesanan kembali (reorder point) guna mencegah kehabisan bahan baku yang dapat menghambat proses produksi