

## ANALISIS IMPLEMENTASI MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA INDUSTRI KULINER DALAM PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM

Sugeng Nugroho Hadi<sup>1</sup>, Salihah Khairawati<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Prodi Manajemen Syariah STEI Hamfara Yogyakarta

E-mail: <sup>1</sup>Sugeng.en.ha@gmail.com, <sup>2</sup>skbhamfara@gmail.com

### ABSTRACT

*Inventory is a resource that makes a company can carry out its production operations. Therefore it becomes imperative for companies to have the most appropriate inventory management model for things that need to be backed up. The culinary industry is an industry that requires the provision of processed raw materials, where each ingredient has different characteristics and shelf life. In the culinary industry, such as Waroeng Special Sambel "SS" Indonesia, of course for the provision of chillies as raw material Sambel will have a different inventory management with fresh fish (Catfish, Tilapia, or Patin) and also Rice and spices. Through qualitative methods with triangulation of methods (interviews, observations, literature) and analysis of interaction data, the results of research found methods of implementing material inventory management used in Waroeng "SS" Indonesia include: just in time and first in first out (FIFO) which are mechanistic does not conflict with Islamic business ethics.*

**Keywords:** *Inventory Management, Just in time, First in first out, Islamic Business Ethics.*

### ABSTRAK

Persediaan adalah sumber daya yang menjadikan sebuah perusahaan dapat melangsungkan kegiatan operasi produksinya. Oleh karenanya menjadi keharusan bagi perusahaan untuk memiliki model manajemen persediaan yang paling tepat untuk hal-hal yang perlu dicadangkan. Industri kuliner adalah suatu industri yang memerlukan pencadangan bahan baku olahan, di mana masing-masing bahan memiliki kekhasan serta daya tahan simpan yang berbeda. Pada industri kuliner, seperti Waroeng Spesial Sambel "SS" Indonesia, tentunya untuk pencadangan Cabe sebagai bahan baku Sambel akan memiliki manajemen persediaan berbeda dengan ikan segar (Lele, Nila, atau Patin) dan juga Beras serta bumbu-bumbuan. Melalui metode kualitatif dengan triangulasi metode (wawancara, observasi, literatur) dan analisis data interaksi, hasil penelitian menemukan metode implementasi manajemen persediaan bahan yang digunakan pada Waroeng "SS" Indonesia antara lain: *just in time* dan *first in first out* (FIFO) yang secara mekanistik tidak bertentangan dengan etika bisnis Islam.

**Kata kunci:** Manajemen Persediaan, *Just in time, First in first out*, Etika Bisnis Islam.

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Manajemen operasi dilakukan di hampir seluruh perusahaan barang atau jasa, setidaknya ditujukan untuk tercapainya: efisiensi dan efektifitas produksi, standar mutu produk, dan standar kapasitas produksi. Pada tujuan tercapainya efisiensi dan efektifitas produksi salah satunya dilakukan melalui manajemen persediaan bahan baku maupun bahan jadi. (Heizer dan Render, 2015) menyatakan persediaan adalah salah satu aset termahal dari banyak perusahaan, dimana persediaan mencerminkan sebanyak 50% dari total modal yang diinvestasikan. Manajemen persediaan yang baik sangatlah penting, hal ini disadari oleh pelaku industri khususnya manajer operasi. Oleh karenanya manajer operasi perlu memahami tujuan

manajemen persediaan agar tercapai keseimbangan antara investasi persediaan dan pelayanan pelanggan. Manajemen persediaan yang baik mampu untuk mendukung tercapainya strategi berbiaya rendah perusahaan.

Di Indonesia, industri kuliner termasuk bagian dari ekonomi kreatif. Sambel merupakan satu menu masakan favorit masyarakat yang menyajikan kekhasan rasa pedas. Ada sambal korek, sambal uleg, sambal lombok ijo, sambal lombok abang, sambal trasi, sambal mentah, dan lain-lain. Kreasi sambal ini telah menginspirasi beberapa pengusaha untuk membuka usaha warung sambal. Ada rumah makan atau warung makan Sambel Layah, Super Sambal, dan lain-lain serta Waroeng Spesial Sambal. Yogyakarta dikenal sebagai kota wisata, baik wisata situs-situs budaya atau wisata kuliner. Hal ini digambarkan dengan banyaknya turis luar kota yang datang tidak hanya untuk menikmati wisata budaya saja tetapi juga wisata kuliner yang berada di Kota Yogyakarta. Waroeng Spesial Sambal (“SS”) yang berdiri sejak tahun 2002 adalah industri kuliner yang telah mampu menjadi ikon kuliner wisata di Yogyakarta dan di daerah-daerah di mana ada outlet Waroeng “SS”. Industri kuliner merupakan suatu industri yang memiliki model manajemen persediaan yang khas. Banyak yang berbeda dengan manajemen persediaan perusahaan manufaktur pada umumnya. Serangkaian penelitian terkait persediaan menggunakan pendekatan model, seperti EOQ, JIT, Analisis ABC, MRP, dan lain-lain. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang implementasi model manajemen persediaan bahan baku yang digunakan pada industri kuliner Waroeng “SS” Indonesia, selain itu penelitian ini juga ditujukan untuk membuktikan apakah pilihan model manajemen persediaan yang diimplementasikan sesuai etika bisnis Islam.

Penelitian mengenai manajemen persediaan pada industri kuliner telah banyak dilakukan oleh peneliti-peneliti terdahulu seperti (Trivedi, 2018) mengkaji kesadaran pelaku industri kuliner terhadap manajemen logistik serta bagaimana implementasinya pada bisnis *restaurant*. (Kerap dan Pangemanan, 2017) melakukan penelitian mengenai manajemen logistik pada UMKM di Manado. Hubungan antara manajemen persediaan dengan profitabilitas bisnis UMKM di Nigeria termasuk di dalamnya bisnis kuliner diteliti oleh (Sunday dan Joseph, 2017). Selain itu penelitian yang dilakukan oleh Gandhi Pawitan dan Amitya Paramastya (2008) dengan judul: “Aplikasi Analisis Pareto Dalam Pengendalian Inventori Bahan Baku Pada Bisnis Restoran”. penelitian ini melakukan analisis dengan membandingkan tiga ranah analisis ABC, yakni: ABC-indeks kritis, ABC-intvestasi, dan ABC-pemakaian.

Penelitian yang dilakukan oleh (Eyverson Ruauw, 2011) dengan judul: “Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Contoh Pengendalian Pada Usaha Grenda Bakery Lianli Manado)”. Dalam analisisnya, penelitian ini membandingkan model pengendalian persediaan yang dilakukan pada Grenda Bakery Liliany selama ini dengan model pengendalian persediaan *Economic Order Quantity* (EOQ). Dengan data pembelian tepung selama tahun 2009 dan 2010, penelitian menemukan adanya penghematan model pengendalian EOQ sebesar Rp 682.057,8 pada tahun produksi 2009, dan sebesar Rp 738.276,2 pada tahun produksi 2010. (Juliana Puspika dan Desi Anita, 2013) dalam penelitian dengan judul: “*Inventory Control* dan Perencanaan Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Pada Pabrik Roti Bobo Pekanbaru”. Analisis penelitian dilakukan dengan pendekatan EOQ. Penelitian menemukan bahwa selama tiga tahun: 2010 s/d 2012 terdapat perbedaan biaya persediaan yang cukup signifikan, yakni sebesar Rp 8.154,569,27.

Secara umum penelitian mengenai manajemen persediaan telah banyak dilakukan oleh peneliti-peneliti terdahulu, namun penelitian mengenai analisis pilihan model manajemen persediaan dalam industri kuliner masih sedikit jumlahnya selain itu kajian mengenai model manajemen persediaan ditinjau dari aspek syariah tidak mudah dijumpai. Penelitian ini dimaksudkan untuk mengisi celah yang kosong dengan mengkaji implementasi pilihan model manajemen persediaan dan menganalisis kesesuaian dengan nilai-nilai syariah atas model manajemen persediaan yang diimplementasikan. Analisis kesesuaian dengan nilai-nilai syariah ditinjau dari aspek etika bisnis Islam. Serangkaian data dalam penelitian ini dikumpulkan menggunakan wawancara, observasi, dan literasi atas implementasi manajemen persediaan pada sejumlah bahan baku.

### **Identifikasi Masalah**

Peranan manajemen persediaan dalam sebuah bisnis sangat penting, terlebih lagi bisnis kuliner. Manajemen persediaan memiliki dampak positif dalam pengadaan persediaan bahan baku yang tepat, kelancaran kegiatan produksi, kemampuan pemenuhan permintaan pelanggan serta efisiensi biaya bagi organisasi bisnis. Model manajemen persediaan yang diputuskan oleh manajer operasi perlu diputuskan sesuai dengan karakter dan penggunaan bahan baku itu sendiri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi manajemen persediaan dan bagaimana kesesuaiannya dengan etika bisnis Islam.

### **Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini bagaimanakah model manajemen persediaan bahan baku yang tepat? Apakah model manajemen persediaan yang berlaku sudah sesuai dengan etika bisnis Islam?

## **LANDASAN TEORI**

### **Definisi Persediaan Bahan Baku**

Istilah persediaan (*inventory*) adalah hal yang menunjukkan segala sesuatu atau *resources* organisasi (pabrikasi) yang disimpan dalam antisipasinya untuk memenuhi permintaan. Ragam persediaan dalam pabrikasi antara lain: bahan mentah (baku), barang dalam proses, barang jadi atau produk akhir, bahan-bahan pembantu (pelengkap), dan komponen-komponen lain yang menjadi bagian dari keluaran produk pabrikasi (Handoko, 2011). Menurut Dewan Manajemen Logistik atau *the Council Logistics Management* (2007) manajemen logistik sebagai bagian dari proses rantai pasokan yang merencanakan, mengimplementasikan, dan mengendalikan secara efisien, efektif, dan penyimpanan barang, layanan, dan informasi terkait dari titik asal ke titik konsumsi untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Persediaan bahan baku adalah semua bahan mentah yang dibeli dari supplier untuk digunakan sebagai masukan dalam proses produksi. Bahan baku ini akan ditransformasi atau dikonversi menjadi barang akhir atau barang jadi. (Yamit, 2005)

### **Fungsi dan Ragam Persediaan**

Menurut (Yamit, 2005) terdapat empat faktor pentingnya fungsi persediaan. **Pertama**, faktor waktu berkaitan dengan lamanya proses produksi dan distribusi sebelum barang jadi

sampai kepada konsumen. Fungsi waktu diperlukan untuk membuat penjadwalan produksi; persiapan, pengiriman, dan pengawasan bahan baku; produksi dan pengiriman barang jadi kepada pedagang besar dan atau konsumen. Persediaan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan selama waktu tunggu (*lead time*). **Kedua**, faktor ketidakpastian waktu yang disebabkan oleh adanya ketidakpastian kedatangan bahan baku dari supplier. Oleh sebab itu perusahaan mengadakan persediaan agar proses produksi dan pengiriman produk ke konsumen tidak terhambat. Persediaan bahan baku terikat pada supplier, sementara persediaan barang dalam proses terikat pada departemen produksi, dan persediaan barang jadi terikat pada konsumen. Faktor ketidakpastian waktu mengharuskan perusahaan membuat penjadwalan lebih teliti.

**Ketiga**, faktor ketidakpastian pengguna yang timbul dari dalam perusahaan akibat terjadinya kesalahan dalam peramalan permintaan, kerusakan mesin, keterlambatan operasi, bahan cacat, dan lain-lain. Dalam hal ini perusahaan memerlukan persediaan untuk mengantisipasi ketidaktepatan peramalan maupun hal-hal lain. **Keempat**, faktor ekonomis muncul pada perusahaan untuk mendapatkan alternatif biaya rendah atau paling ekonomis dalam produksi. Dalam hal ini ada dua pilihan, membeli bahan dalam jumlah besar untuk memperoleh potongan harga atau pemesanan dalam jumlah besar untuk menurunkan biaya transportasi. Maka alasan perlunya persediaan adalah untuk menjaga stabilitas produksi dan fluktuasi bisnis. Berdasarkan faktor-faktor fungsi persediaan tersebut maka ragam persediaan dapat dikategorikan menjadi: Persediaan pengaman (*safety stock*), Persediaan antisipasi (*anticipation stock*), dan Persediaan dalam pengiriman (*transit stock*).

### **Kebijakan Persediaan**

Untuk menjamin kelangsungan bisnis setiap perusahaan perlu untuk mengadakan persediaan melalui pencadangan bahan baku produksi. Pengadaan persediaan bahan baku berdampak pada adanya kebutuhan sejumlah uang yang diinvestasikan dalam persediaan tersebut (Nurdiyansyah dan Retnani, 2017). Oleh karenanya pilihan model manajemen persediaan yang tepat akan mengontribusi laba perusahaan dari aspek efisiensi persediaan bahan baku yang dilakukan.

### **Implementasi Manajemen Persediaan**

Setiap perusahaan atau pabrikasi memiliki karakteristik yang berbeda. Demikian juga untuk industri kuliner. Informasi dari penelitian-penelitian terdahulu menyiratkan bahwa model manajemen persediaan pada industri kuliner lebih bersifat kondisional. Salah satu teknik penting dalam manajemen restoran adalah bagaimana mengontrol persediaan restoran. Manajer berpengalaman telah belajar bahwa perlu memiliki banyak kebijakan dan prosedur di tempat mungkin karena sesuatu selalu akan muncul untuk menuntut pertimbangan (Trivedi, 2018). Restoran yang beroperasi dengan margin yang kurang selalu mengawasi biaya kontrol. Akibatnya, sebagian besar restoran memiliki kebijakan pengendalian inventarisasi yang ketat (Browne, 2017).

### **Model Just In Time (JIT)**

*Just in time* atau *Zero-Inventory System* adalah konsep yang ideal dari manajemen persediaan dimana kita dapat menyediakan materi dan pasokan apa pun yang diperlukan, dimanapun diperlukan, dan kapanpun diperlukan dengan tanpa menjaga persediaan di tangan (Vrat, 2014). *Just in time* berarti adanya ketepatan waktu, kemampuan pemasok bahan baku

untuk menyerahkan pesanan tepat pada saat dibutuhkan dan pada tingkat jumlah yang dibutuhkan saja. Penerapan JIT berarti menghindari pemborosan dalam bidang produksi, sehingga dapat menghasilkan dan mengirimkan produk akhir tepat waktu untuk dijual dan konsisten dalam meningkatkan produktivitas dan kerjasama (Chiu, 2017).

Istilah JIT sering diapresiasi sebagai “*zero inventories*” atau meniadakan persediaan dalam pabrik. Namun demikian sesuai dengan tujuan JIT maka akan ada hal yang berbeda antara sistem operasi produksi konvensional dengan JIT, yakni:

Tabel 1. Perbedaan Sistem Konvensional dan JIT

Konvensional	item	Just In Time
Beberapa kesalahan dapat diterima	1	Tanpa cacat dan pasti
Lot besar lebih efisien	2	Idealnya lot adalah satu
Produksi cepat lebih efisien	3	Keseimbangan produksi lebih efisien
Persediaan memberikan rasa aman	4	Persediaan adalah pemborosan
Persediaan memperlancar produksi	5	Persediaan tidak diinginkan
Persediaan adalah kekayaan	6	Persediaan adalah hutang
Antrian sangat penting	7	Antrian akan dihilangkan
Suplier adalah lawan	8	Suplier adalah partner
Cukup memperbaiki kerusakan	9	Mencegah kerusakan penting
Lead time panjang lebih penting	10	Lead time pendek lebih penting
Pasti ada setup time	11	Setup time akan menjadi nol

Sumber: Data diolah, 2020

### Model Mengukur Penilaian Persediaan

Persediaan memiliki karakteristik fisik dan finansial. Karakteristik fisik ( arus barang) bersifat faktual dan nyata. Sementara karakteristik finansial ( arus biaya) lebih bersifat subyektif. Besarnya biaya persediaan tergantung pada prosedur akuntansi yang ditetapkan oleh perusahaan dalam menilai persediaan. Prosedur akuntansi juga menentukan kapan dan berapa perubahan kekayaan serta kapan dan berapa nilai kekayaan yang ditransformasikan ke dalam biaya. Model yang digunakan untuk menilai persediaan berdasarkan aliran biaya diklasifikasikan menjadi empat: a). Metode *First In First Out* (FIFO). Metode ini didasarkan atas asumsi bahwa harga barang persediaan yang sudah terjual atau terpakai dinilai menurut harga pembelian barang yang terdahulu masuk. Sistem ini digunakan untuk mengoptimalkan penggunaan bahan baku untuk mengurangi pemborosan bahan baku karena berakhirnya stok bahan baku. b). Metode *Last In First Out* (LIFO). Metode ini mengasumsikan bahwa nilai barang yang terjual atau terpakai dihitung berdasarkan harga pembelian barang yang terakhir masuk, dan nilai persediaan akhir dihitung berdasarkan harga pembelian yang terdahulu masuk. c). Metode Rata-rata Tertimbang. Nilai Persediaan pada metode ini didasarkan atas harga rata-rata barang yang dibeli dalam suatu periode tertentu.

### Etika Bisnis Islam

#### Definisi Bisnis Islam

Menurut (Anoraga, 2004:7) pada dasarnya bisnis adalah suatu pertukaran barang, jasa, atau uang yang saling memberikan keuntungan atau yang memberikan manfaat antara. Bisnis berlangsung karena adanya kebergantungan antar individu, adanya peluang internasional, usaha untuk mempertahankan dan meningkatkan standar hidup, dan lain sebagainya. Sementara (Yusanto dan Wijayakusuma, 2002:18) mendefinisikan bisnis Islam merupakan

aktifitas bisnis dengan ragam aktivitas, bidang dan bentuknya yang tanpa membatasi jumlah kepemilikan hartanya, besaran keuntungannya, namun dalam cara perolehan dan pendayagunaan hartanya diatur atau telah ditentukan dengan (ada aturan halal dan haram).

Aturan halal dan haram dalam bisnis Islam dapat dipotret sebagai etika ketika etika dinyatakan sebagai *akhlaq* (bentuk tunggal: *khuluq*). Menurut al-Qurthubi, kata *khuluq al-awalin* pada QS al-Qalam (68):4, memiliki makna “tradisi, kebiasaan dan mencakup pula agama”. Sehingga bisnis Islam dapat dinyatakan sebagai serangkaian kegiatan bisnis baik jual beli dan atau sewa menyewa barang maupun jasa yang dilakukan oleh perseorangan maupun kelompok (perkongsi, kemitraan) sesuai tradisi atau ketentuan syariah (agama) Islam.

### Pengertian Etika Manajemen Bisnis Islam

(Mas’ud, 2017) menandakan bahwa tidak ada pembahasan atau diskusi tentang etika Islam (*Islamic ethics*) yang tidak mengkaitkan dengan hukum dan *aqidah* (kemahakuasaan Allah atas segala sesuatu). Hal inilah yang membedakan antara etika Islam dari etika bukan Islam. Oleh karenanya, etika manajemen bisnis Islam dapat dikelompokkan dalam dua klasifikasi: Pertama, Kegiatan manajemen bisnis yang termasuk terpuji (baik) dan dianjurkan untuk dilakukan, antara lain: a). Mencatat transaksi bisnis dengan tertib dan benar (QS. 2:282) b). Bisnis atas dasar sukarela (QS. 4:29) c). Menghindari kecurangan dalam bisnis (QS. 83:1-3) d). Bermurah hati dalam bisnis (HR. Bukhari: “Allah merahmati orang yang murah hati ketika menjual, murah hati ketika membeli, dan murah hati ketika menuntut haknya. HR Bukhari: “Malaikat pernah mencabut nyawa seseorang sebelum kalian, Malaikat itu bertanya. ‘Apakah kamu pernah berbuat kebaikan?’ Dia menjawab, ‘Ketika di dunia saya menyuruh pegawai saya untuk memberi tempo penundaan pembayaran utang kepada orang yang belum bisa membayar utang dan memaafkan orang yang memiliki uang untuk dibayarkan tetapi ia membayar tidak tepat waktu’. Sabda beliau selanjutnya, ‘Dengan itu Allah akan mengampuni dosa orang tersebut.’”) e). Menghindari sumpah meskipun pebisnis tersebut benar (QS. 2:224; HR. Bukhari Muslim: “Sumpah itu membuat barang menjadi laris, tetapi menghapus berkah dari jual beli.”) f). Tidak berlebihan dalam mengambil keuntungan dari bisnis. Mazhab Maliki, keuntungan yang baik adalah yang tidak melebihi sepertiga harga modal.

Kedua, kegiatan manajemen bisnis yang termasuk akhlak tidak terpuji (buruk) dan dilarang untuk dilakukan, antara lain:

#### a. Berkaitan dengan zatnya (*fī zatihī*)

- 1) Bisnis babi (QS. 2:173; 5:3; 6:145; 16:115) 2). Khamer atau minuman keras (QS. 2:219; 16:67; 4:43; 5:90; HR. Bukhari Muslim: “Setiap yang bisa menutupi akal pikiran disebut *khamr*.” Dalam riwayat lain: “Setiap yang memabukan berarti *khamr*, dan setiap *khamr* hukumnya haram”; HR. Ibnu Majah dan Tirmidzi: “Sepuluh orang yang dikutuk karena *khamr*: pembuatnya, pengedarnya, peminumnya, pembawanya, pengirimnya, penuangnya, pemakan uang hasilnya, pembayar dan pemesan-nya.”) 3) Darah dan bangkai (QS. 2:173; 5:3; 6:145; 16:115) 4). Alat-alat *ma’syhiyat* (HR. Jamaah: “Sesungguhnya Allah mengharamkan penjualan *khamr*, bangkai, babi, dan patung-patung.”; HR. Bukhari: “Allah melaknat perempuan yang memakai cemara dan perempuan yang minta dipakaikan cemara.”) 5). Bisnis yang melibatkan riba (QS. 2:275, 276, 278; 3:130; 4:161; 30:39) 6). Judi dan perjudian (QS. 5:90-91) 6). Pelacuran dan

perdukunan, dan semacamnya (HR. Ahmad: “*Rasulullah melarang mengambil harga anjing, upah pelacuran dan upah tukang tenung.*”)

b. Berkaitan dengan cara berbisnis (*fi ghairihi*)

- 1) Transaksi *gharar*, yakni semua jenis transaksi bisnis yang mengandung risiko atau bahaya, spekulasi atau taruhan yang diperkirakan mengakibatkan kerugian bagi salah satu pihak.
- 2) Penimbunan barang (QS. 9:34; HR. Ahmad, Hakim, dan Ibnu Abi Syibah: “*Barang siapa menimbun bahan makanan selama empat puluh malam, maka Allah terlepas dari padanya.*”; HR. Muslim: “*Tidak akan menimbun kecuali orang yang berdosa.*”; HR. Ibnu Majah dan Hakim: “*Saudagar itu diberi rezki, sedangkan yang menimbun dilaknat.*”) 3) Bisnis dengan cara *Njasyi*, yakni usaha untuk menarik pembeli dengan tidak jujur (HR. Bukhari Muslim: “*Rasulullah saw melarang jual beli Najsyi.*”; HR. Tirmidzi: “*Janganlah kamu sekalian melakukan penawaran barang tanpa maksud untuk membeli.*”) 4) *Talaqi Rukban* atau *al-jalab* (HR. Bukhari Muslim: “*Rasulullah saw telah melarang menghadang dagangan.*” Dalam riwayat lain: “*Janganlah kalian hadang kafilah-kafilah dan janganlah orang-orang kota menjualkan untuk orang desa.*”) 5). Suap-menyuap dan kecurangan, serta korupsi.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, dilakukan oleh peneliti dalam rangka memperoleh gambaran seutuhnya berkaitan dengan hal yang ingin diketahui oleh peneliti, seperti ide, persepsi, pendapat, pengalaman pribadi, teks-teks hasil pengamatan atau kepercayaan *person* yang diteliti; yang mana hal-hal tersebut tidak dapat diukur dengan angka (Leksono, 2013:19). Masalah-masalah sosial, kehidupan ekonomi, sejarah, dapat diselidiki guna memperoleh gambaran yang utuh yang dapat dibentuk dengan kata-kata, melaporkan pandangan informan secara terperinci, dan disusun dalam sebuah latar alamiah dengan penelitian kualitatif.

Kerangka penelitian ini bersifat deskriptif, sehingga bersifat menguraikan sifat dan karakteristik suatu fenomena secara menyeluruh sesuai dengan persoalan yang akan dipecahkan. Karena metode penelitian ini memusatkan pada deskripsi data yang berupa kalimat-kalimat yang memiliki arti mendalam, yang berasal dari informasi dan perilaku berbagai hal yang ada relevansinya dengan implementasi persediaan yang terdapat pada Waroeng “SS”Cabang Bantul.

Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh melalui wawancara, sedangkan data sekunder digali dari buku-buku, dan situs internet; serta hasil publikasi yang dikeluarkan oleh Waroeng “SS”. Dalam melakukan analisis data penulis menggunakan triangulasi metode serta analisis interaktif Milles & Huberman (1984) sebagai berikut: a). Pengumpulan data, peneliti mengumpulkan data-data yang bersumber dari triangulasi yaitu: wawancara, observasi, dan literatur. b). Reduksi data, peneliti membuat suatu ringkasan dan melakukan pengkodean data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan literatur. c). Penyajian data, peneliti menggambarkan keadaan sebagaimana data yang sudah direduksi dan disajikan dalam bentuk tabulasi. d). Menarik kesimpulan, kegiatan ini dilakukan melalui: (1) temuan data dalam wawancara dikonfirmasi atau diperiksa dengan (2) temuan data dalam observasi, selanjutnya untuk menentukan kode yang tepat atas gejala yang

timbul, kesamaan data dari wawancara dan observasi akan dijustifikasi dengan (3) temuan data dalam literasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

#### a. Bahan baku

Peranan bahan baku dalam proses produksi dan penentuan harga pokok produk merupakan faktor penting. Produk jadi merupakan hasil dari proses perubahan bahan baku. Dalam perusahaan bahan baku yang berupa bahan mentah akan diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lain. Bahan baku yang digunakan oleh Waroeng SS kurang lebih ada 200 macam. Mulai dari lauk, sayuran, buah, rempah-rempah, beras, serta kebutuhan operasional lainnya.

Adapun untuk langkah-langkah dalam menentukan belanja ada beberapa hal yang sudah ditentukan, khususnya di Waroeng "SS", yakni: 1). Menentukan Kebutuhan (Bahan baku yang akan dibeli) ini biasanya kepala cabang yang menentukan ketika malam harinya. 2). Belanja (dilakukan oleh asisten pengadaan, dan beberapa *supplier*) 3). Proses CHT (Cek, Hitung, Timbang) semua bahan baku yang sudah dibeli akan dilakukan proses CHT sebelum diolah, dilakukan oleh asisten produksi. 4). Laporan ke Asisten keuangan maksimal sampai jam 10:00 pagi. Asisten PAPG (Pengadaan dan Pergudangan) akan menyerahkan semua nota dan catatan hasil belanja ke asisten keuangan. Dan kepala cabang akan mengontrol pembelanjaan apakah ada kendala atau tidak dan memastikan bahan baku yang dibeli setiap harinya sesuai kebutuhan atau permintaan yang sudah ditentukan untuk dijual hari itu.

#### b. Pemasok/supplier bahan baku

Waroeng SS memiliki beberapa supplier yang terbagi menjadi 3 : Supplier bahan baku harian, *Supplier* bahan baku mingguan, *Supplier* bahan baku bulanan. *Supplier* yang ada di waroeng lebih banyak yang mengantar bahan untuk bahan yang sehari pakai, dan pola antarnya setiap hari pada waktu pagi sebelum waroeng beroperasi. Diantaranya pemasok ayam, ikan, daun pisang. Adapun teh, beras, tepung biasanya diantar mingguan. Jadi ada dua pola pemasok yang menjadi *supplier* tetap di waroeng SS cabang Bantul. Untuk kebutuhan belanja setiap harinya, di Waroeng SS Bantul membutuhkan biaya sebesar Rp. 3.000.000,- per hari untuk hari-hari biasa/*weekdays*. Adapun ketika *Weekend* atau *Loong weekend*, biaya belanja yang dibutuhkan kurang lebih Rp. 4.000.000,- per hari.

#### c. Penyimpanan bahan baku

Waroeng "SS" Cabang Bantul merupakan Waroeng "SS" Group yang mandiri, jadi harus mengatur semua kebutuhan untuk menyimpan persediaan sendiri. Di Waroeng "SS" Cabang Bantul ada dua gudang yang digunakan untuk manajemen persediaan. Pertama adalah gudang besar/utama, yaitu gudang yang berfungsi untuk penyimpanan bahan baku yang dibelanjakan secara mingguan dan bulanan yang sebelumnya bahan baku itu dipastikan lolos CHT, baik kualitas maupun kuantitasnya. Kedua adalah gudang kecil atau gudang transit, yaitu gudang tempat penyimpanan bahan baku yang pemesanannya bersifat harian, dipesan malam

hari untuk di proses pagi harinya. Seperti beras, minyak, tepung, bumbu rempah-rempah, lain-lain.

Sebagaimana disebutkan dalam metode riset, bahwa analisis dalam penelitian ini merupakan pengembangan dari pemeriksaan keabsahan data dengan triangulasi metode, yakni data wawancara yang dikonfirmasi atau diperiksa keabsahannya dengan data observasi yang menghasilkan reduksi data. selanjutnya data reduksi dikonfirmasi atau diperiksa dengan data literatur untuk menyebutkan atau menjustifikasi model manajemen persediaan apa yang diterapkan.

Model manajemen persediaan sebagaimana Tabel 2 merupakan hasil temuan model penyimpanan atau manajemen persediaan dimana penyusunan penyajian dalam tabel diperoleh dari literatur dan digali dari data wawancara dan data observasi.

Tabel 2. Metode Belanja Bahan Baku dan Model Persediaan di Waroeng “SS” Cabang Bantul

No	Bahan Baku	Keterangan	Siklus	Model Persediaan
1	Ayam	Bahan baku ayam selalu habis dalam satu hari, karena waroeng sudah menghitung jumlah kebutuhan ayam setiap harinya.	Harian, <i>zero inventories</i> , tepat jumlah	JIT
2	Ikan	Bahan baku ikan selalu habis dalam satu hari, karena waroeng sudah menghitung jumlah kebutuhan ikan setiap harinya.	Harian, <i>zero inventories</i> , tepat jumlah	JIT
3	Sayuran	Bahan baku sayuran selalu habis dalam satu hari, karena waroeng sudah menghitung jumlah kebutuhan sayuran setiap harinya.	Harian, <i>zero inventories</i> , tepat jumlah	JIT
4	Buah	Bahan baku buah diusahakan selalu habis dalam satu hari, karena waroeng sudah menghitung jumlah kebutuhan buah setiap harinya.	Harian, <i>zero inventories</i> , tepat jumlah	JIT
5	Beras	Beras dibeli untuk jangka waktu satu minggu, kalau <i>stock</i> nya ini tidak langsung habis, Waroeng membuat Manajemen <i>stock</i> satu minggu (7 hari) + 1 hari (untukantisipasi saat waroeng ramai). Dan bahan yang tersisa akan dihitung di akhir minggu dengan kegiatan <i>stock opname</i> .	Mingguan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO
6	Rempah-rempah (Bawang Merah/Putih, jahe, kuyit, kencur, dll)	Rempah dibeli untuk jangka satu minggu, kalau <i>stock</i> nya ini tidak langsung habis, Waroeng membuat Manajemen <i>stock</i> satu minggu (7 hari) + 1 hari (untukantisipasi saat waroeng ramai). Dan bahan yang tersisa akan dihitung di akhir minggu dengan kegiatan <i>stock opname</i> .	Mingguan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO
7	Gula Pasir	Gula Pasir dibeli untuk jangka satu minggu, kalau <i>stock</i> nya ini tidak langsung habis, Waroeng membuat Manajemen <i>stock</i> satu minggu (7 hari) + 1 hari (untukantisipasi saat waroeng ramai). Dan bahan yang tersisa akan dihitung di akhir minggu dengan kegiatan <i>stock opname</i> .	Mingguan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO
8	Minyak Goreng	Minyak Goreng dibeli untuk jangka satu minggu, kalau <i>stock</i> nya ini tidak langsung habis, Waroeng membuat Manajemen <i>stock</i> satu minggu (7 hari) + 1 hari (untukantisipasi saat waroeng ramai). Dan bahan yang tersisa akan dihitung di akhir minggu dengan kegiatan <i>stock opname</i> .	Mingguan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO
9	Sabun	Untuk belanja bulanan bahan baku bersifat Operasional. Dan memang yang memiliki <i>expired</i> paling lama dibanding bahan baku lainnya.	Bulanan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO

10	Pengharum Ruang	Untuk belanja bulanan bahan baku bersifat Operasional. Dan memang yang memiliki <i>expired</i> paling lama dibanding bahan baku lainnya.	Bulanan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO
11	Staples	Untuk belanja bulanan bahan baku bersifat Operasional. Dan memang yang memiliki <i>expired</i> paling lama dibanding bahan baku lainnya.	Bulanan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO
12	Tissue	Untuk belanja bulanan bahan baku bersifat Operasional. Dan memang yang memiliki <i>expired</i> paling lama dibanding bahan baku lainnya.	Bulanan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO
13	Plastik	Untuk belanja bulanan bahan baku bersifat Operasional. Dan memang yang memiliki <i>expired</i> paling lama dibanding bahan baku lainnya.	Bulanan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO
14	Pipet	Untuk belanja bulanan bahan baku bersifat Operasional. Dan memang yang memiliki <i>expired</i> paling lama dibanding bahan baku lainnya	Bulanan, tidak habis dalam sehari, yang pertama masuk yang terlebih dahulu digunakan	FIFO

Sumber: Data diolah, 2020

## Pembahasan

Bahwa ada 14 bahan yang digunakan sebagai bahan baku olahan serta bahan baku suplemen dan atau bahan pendukung layanan penyajian menu pelanggan. Sementara pada tataran implementasi manajemen persediaan bahan yang digunakan pada Waroeng “SS” Cabang Bantul terdapat dua metode persediaan, yakni *Just In Time* (JIT) dan *First In First Out* (FIFO); ada empat bahan atau 28,6% yang manajemen persediaannya mengimplementasikan metode JIT, antara lain: daging ayam, ikan segar, sayur-mayur dan buah-buahan. Adapun 10 bahan atau 71,4% mengimplementasikan manajemen persediaan FIFO, antara lain: tissue, plastik, pipet, staples, pengharum ruangan, minyak goreng, gula pasir, rempah-rempah (bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, kencur, lain-lain), dan beras.

Bahwa temuan manajemen persediaan JIT yang digunakan untuk menyimpan 28,6% bahan baku dalam Waroeng “SS” Indonesia yang berupa ayam, ikan segar, buah-buahan, dan sayur-mayur termasuk Cabe sebagai bahan baku utama Sambal, lebih bersifat model “*zero inventories*” atau meniadakan persediaan dalam pabrikasi. Manajemen memberlakukan kebijakan untuk bahan-bahan itu bersifat habis pakai. Artinya dibeli hari itu, dalam jumlah yang terencana, harus termasak hari itu, dan harus habis terjual hari itu dalam rentang jam buka warung. Maka jika bahan terbelanja habis sebelum jam tutup warung, maka terpaksa warung tutup lebih dini. Namun jika tidak semua bahan termasak hari itu hingga jam buka warung maka bahan akan dimasukkan dalam freezer. Bahan tersisa hari itu disortir yang tidak mungkin untuk diolah esok pagi disisihkan sebagai limbah.

Mengingat kebijakan “*zero inventories*” untuk keempat bahan baku utama olahannya maka faktor perencanaan produksi menjadi kekuatan strategis pada Waroeng “SS” Indonesia. Sehingga warung memberlakukan *booking* (inden) atau pesan tempat minimal sehari sebelumnya untuk pelanggan yang datang secara rombongan. Hal ini dilakukan untuk menjamin ketersediaan bahan baku yang harus diolah hari itu. Terkait pemesanan bahan baku kepada supplier, yaitu, sejumlah kapasitas rutin produksi harian (*rated capacity*) ditambah

jumlah inden. Model JIT seperti ini menurut (Liu, 2017) akan memperkecil tingkat kerusakan bahan baku karena tidak terpakai.

Adapun pilihan model persediaan FIFO yang diimplementasikan pada Waroeng “SS” Indonesia lebih diperuntukkan pada bahan-bahan yang habis pakai namun dari struktur bahannya bisa digunakan tunda. Dengan umur simpan lebih dari satu minggu (7 hari). Untuk menjaga kesegaran bahan maka manajemen memberlakukan kebijakan untuk masa simpan bahan tidak lebih dari satu minggu, khususnya bahan baku rempah-rempah, beras, gula pasir, dan minyak goreng. Sementara bahan-bahan *supporting* seperti pengharum ruangan, tissue, staples, pipet, sabun, dan plastik meskipun bahan memiliki ketahanan yang cukup lama akan tetapi manajemen memberlakukan kebijakan tidak boleh menyimpan terlalu banyak dan terlalu lama. Sebab, secara ekonomis disamping tidak efisien juga tidak efektif untuk bisnis yang memiliki putaran investasi cukup tinggi sebagaimana Waroeng “SS” Indonesia.

Penamaan model manajemen persediaan JIT dan FIFO pada Waroeng “SS” Indonesia Cabang Bantul itu bukan *by design*. Akan tetapi merupakan hasil analisis dan temuan dalam penelitian ini. Hal itu sesuai tujuan dari penelitian ini. Antara menyimpan dan menimbun. Kamus Umum Bahasa Indonesia memberi pengertian menyimpan dengan menaruh sesuatu dalam lemari, dalam peti, dalam laci, atau dalam gudang, dan lain-lain supaya barang itu aman dan terjaga. Sementara menimbun adalah praktik pedagang menumpuk barang dagangan di gudang sambil menunggu harga membaik atau menaik (Badudu & Zain, 1996:1509). Dalam ranah syariah atau ketentuan agama Islam menyimpan atau mengelola persediaan bahan baku diperkenankan. Sementara menimbun tidak diperkenankan, sebagaimana Allah tegaskan dalam QS. 9:34: “*Dan orang-orang yang menyimpan emas dan perak dan tidak menafkahkannya pada jalan Allah, maka beritahukanlah kepada mereka (bahwa mereka akan mendapat) siksa yang pedih.*” Rasulullah saw tandaskan dalam sabdanya: “*Barang siapa menimbun bahan makanan selama empat puluh malam, maka Allah terlepas dari padanya.*” (HR. Ahmad, Hakim, dan Ibnu Abi Syibah).

Pada implementasi manajemen persediaan bahan baku di Waroeng “SS” Indonesia, penyimpanan bahan baku utama olahan berlangsung satu hari, bahkan kurang. Sementara bahan baku penunjang didesain maksimal belanja untuk kebutuhan bulanan atau sehingga tidak lebih dari 40 hari berada di gudang. Disamping itu sifat penyimpanan di gudang tidak ada tendensi untuk keuntungan sepihak akan tetapi persediaan yang dilakukan pada Waroeng “SS” Indonesia lebih bersifat sebagai persediaan untuk memenuhi kebutuhan selama waktu tunggu (*lead time*). Dengan demikian model manajemen persediaan bahan baku pada Waroeng “SS” Indonesia dapat dinyatakan sesuai syariah atau sesuai dengan etika bisnis Islam.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

Melalui analisis data interaktif dengan menggunakan pemeriksaan triangulasi metode, yakni: wawancara, observasi, dan literatur; penelitian ini menemukan ada dua model manajemen persediaan yang diimplementasikan pada Waroeng “SS” Indonesia Cabang Bantul: Model manajemen persediaan *Just In Time* (JIT) yang digunakan untuk menyimpan sementara

bahan baku yang bersifat tidak tahan lama seperti dagingm sayur dan buah-buahan. Dimana model JIT ini untuk manajemen persediaan bahan baku dengan masa simpan satu hari. Model manajemen persediaan *First In First Out* (FIFO) yang digunakan untuk menyimpan bahan baku yang tahan lama seperti bumbu-bumbu dan bahan-bahan penolong dan perlengkapan warung makan untuk masa simpan satu minggu hingga satu bulan. Melihat sifat penyimpanannya sebagaimana just in time maupun first in first out di atas maka model manajemen bahan baku pada Waroeng “SS” Indonesia cabang Bantul lebih bersifat *lead time* sehingga sesuai dengan etika bisnis Islam.

Penelitian ini memberikan implikasi pada perbaikan sistem manajemen persediaan, pelaksanaan monitoring dan evaluasi yang lebih baik dengan memperhatikan aspek syariah dalam menjalankan bisnis kuliner.

## **SARAN**

Untuk penelitian di masa yang akan datang disarankan dapat mengkaji hubungan manajemen persediaan dengan efisiensi sumberdaya bisnis, terbuka bagi peneliti lain untuk lebih mencermati model persediaan serta menganalisis tingkat efisiensi atas pilihan model tersebut, manajemen persediaan dan kaitannya dengan halal supply chain untuk menambah khazanah pengembangan keilmuan manajemen operasi islami.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Anoraga, Pandji. (1997). *Manajemen Bisnis*. Jakarta: Rineka Cipta & Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STEI Bank BPD Jateng).
- Browne, C. (2017). How to Keep Track of Inventory in a Restaurant. Retrieved from [smallbusiness.chron.com/keep-track-inventory-restaurant-23415.html](http://smallbusiness.chron.com/keep-track-inventory-restaurant-23415.html).
- Council of Logistics Management. (2007). Definition of Logistics Management. Retrieved from [www.clml.org](http://www.clml.org).
- Chiu, Y., Yang, C. H., & Lin, P. C. (2017). A Just-in-Time Inventory Model with Preventive Maintenance and Defect Rate. *International Journal of Information Systems and Supply Chain Management (IJISSCM)*, 10(4), 44-60, <https://doi.org/10.4018/IJISSCM.2017100103>
- Fatchan, Achmad. (2015). *Metode penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ombak.
- Handoko, T. Hani. (2011). *Dasar-dasar Manajemen Produksi Dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta, cet.16.
- Heizer, J and Render. (2015). *Operation Management (Manajemen Operasi)*. Edisi Ke-9. Jakarta: Salemba Empat.
- Leksono, Sonny. (2013). *Penelitian Kualitatif Ilmu Ekonomi Dari Metodologi ke Metode*. Jakarta: Rajawali Press.
- Mas’ud, Fuad. (2015). *Menggugat Manajemen Barat “Mengungkap Pandangan Dunia yang Tersembunyi yang Menjadi Dasar Konsep, Teori dan Praktek Manajemen Barat”*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- (2017). *Manajemen Bisnis Berbasis Pandangan Hidup Islam (Islamic Wolrdview-Based Business Management)*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

- Meilani, Difana dan Saputra, Ryan Eka. (2013). *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Vulaknisir Ban (Studi Kasus: PT. Gulo Pulo Sari)*. Jurnal Optimasi Sistem Industri, Volume 12 Nomer 1
- Naibaho, Alex Tarukdatu. (2013). *Analisis Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Terhadap Efektifitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku*. Jurnal EMBA Volume 1 Nomer 3.
- Nusa, Putra. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif Manajemen*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Nurdiansyah, M., & Retnani, E. D. (2018). Penerapan Audit Manajemen Untuk Meningkatkan Fungsi Pengendalian Persediaan, *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi (JIRA)*, 7(9).
- Pamitan, Gandhi dan Paramastya, Amithya. (2008). *Analisis Aplikasi Pareto Dalam Pengendalian Inventori Bahan Baku Pada Bisnis restoran*. Jurnal Administrasi Binis Volume 4 Nomer 1 Fisip Unpar
- Puspika, Juliana dan Anita, Desi.2-13. *Inventori Control dan Perencanaan Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Pada Pabrik Roti Bobo Pekanbaru*. Jurnal Ekonomi Volume 21, Nomer 3.
- Rangkuti, F. (2007). *Manajemen Persediaan Aplikasi di Bidang Bisnis*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Ratnasari, Dian Chandra. AR, Moch Dzulkirom dan Husaini, Achmad. (2014). *Analisis Just In Time System Dalam Usaha Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi (Studi Kasus pada Perusahaan Kecap Cap "KUDA" Tulungagung)*. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)|Vol. 12 No. 2 Juli 2014
- Siagian, P. (2006). *Penelitian Operasional Teori dan Praktek*. Jakarta: UI Press.
- Sunday, O., & Joseph, E. E. (2017). Inventory Management and SME Profitability. A Study of Furniture Manufacturing, Wholesale and Eatery Industry in Delta State, Nigeria. *Journal of Finance*, 5(3), 75-79, <https://doi.org/10.12691/jfa-5-3-1>.
- Tumijo, Roni. Kassa, Saharia dan Howara, Dafina. (2015). *Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada Industri Kopi "Bumi Mutiara" Kota Palu*. E-Journal Agrotekbis3 (5): 668-679.
- Trivedi, A. (2018). Logistics Management Awareness and the Implementation of Restaurant Business: An Application of Stepwise Multiple Regression. *Asian Administration & Management Review*, 1(1).
- Vrat, P. (2014) 'Just-in-time, MRP and lean supply chains', in Vrat, P. (Ed.): *Materials Management*, Springer Texts in Business and Economics, New Delhi, pp.151–173.
- Wahyudi, Rudy. (2015). *Analisis Pengendalian Persediaan Barang Berdasarkan Metode EOQ Di Toko Era Baru Samarinda*. E-journal Administrasi Bisnis, 2 (1): 162-173.
- Yamit, Zulian. (2005). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Ekonisia Kampus Fakultas Ekonomi UII.
- Yusanto, Ismail dan Widjayakusuma, Karebet. (2002). *Menggagas Bisnis Islami*. Jakarta: Gema Insani.