



EFEKTIVITAS PERSEDIAAN DAN PENGELOLAAN BAHAN BAKU IKAN GURAME (*Osphronemus gouramy*) DI RESTORAN NEWTOWN KOPITIAM BUKIT GOLF PALEMBANG

EFFECTIVENESS OF STOCK AND MANAGEMENT OF RAW MATERIALS OF GURAME FISH (*Osphronemus gouramy*) AT NEWTOWN KOPITIAM RESTAURANT BUKIT GOLF PALEMBANG

Anggun Pironika^{1)*}, Herri Fariadi²⁾, Rika Dwi Yulihartika³⁾

Universitas Dehasen Bengkulu

pironikaanggun@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keefektifan persediaan dan pengelolaan bahan baku ikan gurame di Restoran Newtown Kopitiam Bukit Golf Palembang. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif dengan melibatkan enam informan yang terdiri dari Accounting, Helper, Admin Keuangan, Checker, dan Kepala Gudang. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner, wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar variabel pengelolaan bahan baku berada pada kategori tinggi, meliputi ketepatan perencanaan, ketersediaan bahan baku, kondisi penyimpanan, waktu pengadaan, dan kualitas bahan sebelum pengolahan. Efektivitas terhadap pengelolaan bahan baku ikan gurame tercatat sebesar 182,14, yang mencerminkan kepercayaan yang tinggi terhadap sistem pengelolaan yang diterapkan. Namun, variabel ketepatan biaya persediaan masih berada pada kategori rendah, yang mengindikasikan adanya inefisiensi dalam pengeluaran biaya. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi dan pengendalian biaya secara berkala melalui audit rutin, analisis pemasok, serta penerapan sistem manajemen berbasis teknologi guna meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan.

Kata Kunci : Pengelolaan bahan baku, persediaan, ikan gurame, efektivitas

PENDAHULUAN

Dalam dunia bisnis kuliner, pengelolaan persediaan bahan baku merupakan salah satu aspek krusial yang sangat menentukan kelangsungan operasional restoran. Persediaan yang terkelola dengan baik akan mendukung

efektivitas pelayanan kepada konsumen serta menjaga konsistensi kualitas menu yang disajikan. Salah satu bahan baku penting dalam pengelolaan restoran yang menyajikan menu khas nusantara adalah ikan gurame (*Osphronemus gouramy*). Ikan ini dikenal memiliki tekstur daging



yang lembut dan rasa yang khas, sehingga menjadi favorit berbagai kalangan (Dewi & Prasetyo, 2021).

Tantangan utama yang dihadapi oleh Restoran Newtown Kopitiam Bukit Golf Palembang dalam pengelolaan persediaan ikan gurame terletak pada ketergantungan yang sangat tinggi terhadap kualitas dan ketersediaan ikan yang, pada pasangannya, sangat bergantung pada hubungan yang baik dengan pemasok serta termometer kondisi pasar yang tidak selalu dapat diprediksi. Keterlambatan dalam pengiriman, penurunan kualitas bahan baku, atau ketidaksesuaian antara pasokan dan permintaan dapat menyebabkan kekurangan stok, yang akan mengganggu kelancaran operasional, mempengaruhi kualitas pelayanan restoran, serta menurunkan tingkat kepuasan pelanggan. Hal ini dapat memberikan dampak yang ditimbulkan jika keadaan tidak segera teratasi dengan sistem pengelolaan persediaan yang lebih baik.

faktor internal seperti pencatatan dan perencanaan, faktor eksternal juga memegang peranan penting dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Syahrul dan Dewi (2020) dalam jurnalnya menekankan bahwa hubungan yang baik dengan pemasok adalah faktor yang tak

kalah penting untuk memastikan kelancaran pasokan bahan baku. Keterlambatan dalam pengiriman atau penurunan kualitas bahan baku dapat mengganggu operasional restoran, terutama saat permintaan sedang tinggi. Restoran yang tidak memiliki pemasok yang konsisten dan dapat diandalkan akan lebih mudah mengalami gangguan pasokan yang berdampak langsung pada kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan. Hal ini akan memengaruhi reputasi restoran, yang pada akhirnya berdampak pada penurunan pendapatan. Fitriani (2023) juga menyarankan penggunaan sistem rotasi stok, seperti metode First In First Out (FIFO), untuk mengurangi pemborosan dan memastikan bahan baku yang lebih lama masuk diprioritaskan untuk digunakan terlebih dahulu. Penerapan sistem FIFO yang tepat, ditambah dengan pemanfaatan teknologi dalam pengelolaan persediaan, dapat membantu restoran menjaga kualitas bahan baku serta mengurangi risiko kerugian akibat bahan yang mematuikan.

Restoran Newtown Kopitiam Bukit Golf Palembang telah menunjukkan upaya yang cukup baik dalam menjaga kualitas bahan baku ikan gurame. Namun masih terdapat beberapa kendala yang perlu diatasi, seperti pencatatan persediaan



yang tidak selalu akurat, kurangnya rotasi stok yang teratur, serta tidak terpenuhinya konsistensi dari beberapa pemasok. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kondisi ideal pengelolaan persediaan dan pelaksanaan aktual di lapangan. Dalam konteks persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat, kecepatan pelayanan dan kualitas makanan menjadi faktor utama dalam mempertahankan loyalitas pelanggan. Oleh karena itu, penting untuk segera mengidentifikasi dan mengatasi faktor-faktor yang menghambat efektivitas pengelolaan persediaan ikan gurame di restoran ini.

Penelitian ini bertujuan untuk menggali lebih dalam faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas pengelolaan persediaan ikan gurame di Restoran Newtown Kopitiam. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang tantangan dan peluang yang ada, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang aplikatif bagi manajemen restoran untuk menyusun strategi pengadaan, penyimpanan, dan distribusi bahan baku yang lebih efisien dan tepat sasaran. Selain memberikan manfaat praktis bagi restoran tersebut, hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha kuliner lainnya dalam mengelola bahan

baku sejenis secara optimal dan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di restoran newtown kopitiam bukit golf Palembang sebagai salah satu restoran yang memproduksi ikan gurame sebagai olahan menu utama. Penelitian ini dilakukan pada bulan April sampai Juni 2025.

Penelitian ini dilakukan dengan metode penyebaran kuesioner wawancara, observasi, dan dokumentasi dokumentasi, Sampel dalam penelitian ini adalah menggunakan teknik purposive sampling dimana sebagai responden adalah berdasarkan divisi pekerjaan yaitu, accounting, helper, admin keuangan, checker, kepala gudang.

Instrumen Penelitian ini untuk mengetahui tingkat efektivitas persediaan dan pengelolaan bahan baku ikan gurame di restoran Newtown Kopitiam Bukit Golf Palembang dengan analisis deskriptif kuantitatif skala likert yang mengukur tingkat persetujuan pelajar terhadap sejumlah pernyataan yang mencerminkan variabel penelitian. Setiap indikator diberi skor 1 hingga 4, dengan skala sebagai berikut:

- a. Sangat Tidak Setuju (STS) = 1
- b. Tidak Setuju (TS) = 2

- c. Setuju (S) = 3
d. Sangat Setuju (SS) = 4

Untuk mengetahui Tingkat efektivitas persediaan dan pengelolaan bahan baku ikan gurame.

Model analisis dalam penelitian ini dinyatakan dalam bentuk persamaan matematis sebagai berikut:

$$\text{Intervalnya} = \frac{\text{Total Skor Maksimum} - \text{Total Skor Minimum}}{\text{Jumlah Kategori}}$$

$$\text{Interval} = \frac{200-50}{4}$$

$$= 37,5$$

Dimana :

- a. Nilai atas = skor maksimum (4) x Jumlah pertanyaan (50)
b. Nilai bawah = skor minimum (1) x Jumlah pertanyaan (50)

Kategori :

- a. Sangat Rendah = 50 - 87,5
b. Rendah = 87,5 – 125
c. Tinggi = 125 – 162,5
d. Sangat Tinggi = 162,5 – 200

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Efektivitas Persediaan Bahan Baku Ikan Gurame

Efektivitas persediaan dan pengelolaan bahan baku ikan gurame didasari oleh pelaksanaan yang mengacu pada efektivitas persediaan dan pengelolaan bahan baku ikan gurame

terhadap para pengelola. Efektivitas persediaan dan pengelolaan bahan baku ikan gurame terdapat diantaranya 50 pertanyaan. Hasil oleh data dengan skala likert didapatkan indeks pada setiap indikator. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.3 Penilaian Efektivitas Persediaan Bahan Baku Ikan Gurame

No.	Kategori Efektivitas Persediaan	Jumlah (orang)	Persentase
1	Sangat Rendah (50 – 87,5)	0	-
2	Rendah (87,5 – 125)	0	
3	Tinggi (125 – 162,5)	1	14,30%
4	Sangat Tinggi (162,5 – 200)	6	85,70%
		7 Orang	100%

Efektivitas terhadap pengelolaan bahan baku ikan gurame menunjukkan nilai sebesar 182,14, yang menunjukkan bahwa tingkat Efektivitas terhadap pengelola berada pada kategori sangat tinggi. Nilai ini mencerminkan persepsi positif dari para pemangku kepentingan terhadap kemampuan, integritas, dan profesionalisme pengelola dalam menjalankan prestasi. Tinggkat efektivitas yang tinggi ini menandakan bahwa pengelola dinilai mampu menjalankan tanggung jawabnya secara konsisten dan dapat diandalkan, terutama dalam memastikan kualitas, keinginan, dan



efisiensi pengelolaan bahan baku ikan gurame.

Efektivitas persediaan bahan baku ikan gurame di Restoran Newtown Kopitiam Bukit Golf Palembang menunjukkan kinerja yang cukup baik pada sebagian besar aspek pengelolaan. Hal ini ditunjukkan dari nilai kategori "tinggi" yang diperoleh dari variabel-variabel utama seperti ketepatan perencanaan persediaan, ketersediaan bahan baku, kondisi penyimpanan, pengelolaan jumlah persediaan, waktu pengadaan, akurasi data, kualitas bahan baku sebelum proses pengolahan, hingga penerapan metode dan standar kebersihan selama pengolahan.

Hal ini sejalan dengan teori manajemen persediaan dari Heizer dan Render (2014), yang menyatakan bahwa perencanaan persediaan yang baik harus mencakup aspek jumlah, waktu, dan lokasi penyimpanan untuk meminimalkan biaya dan menghindari kelebihan atau kekurangan stok.

2. Pengelolaan Ikan Gurame Di restoran Newtown Kopitiam Bukit Golf Palembang

Pengelolaan bahan baku merupakan tahapan awal yang sangat menentukan dalam keseluruhan proses operasional restoran.

Setibanya di restoran, ikan-ikan tersebut diperiksa dan dipindahkan ke bak penampungan lain yang telah diisi air bersih. Langkah ini penting untuk memberikan adaptasi waktu bagi ikan serta menjamin kualitas udara yang lebih terjaga. Ikan-ikan gurame yang datang memiliki variasi ukuran dan berat, biasanya berkisar antara 5 ons, 6 ons, hingga 7 ons. Variasi ukuran ini akan mempengaruhi proses penimbangan dan penyesuaian porsi sesuai permintaan pihak dapur atau pesanan pelanggan.

Setelah dipindahkan ke bak penampungan, ikan-ikan tersebut kemudian ditimbang satu per satu. Penimbangan ini dilakukan berdasarkan permintaan atau kebutuhan restoran, yang biasanya disesuaikan dengan jumlah porsi makanan yang akan disiapkan untuk pelanggan. Penyesuaian berat ini menjadi penting agar setiap porsi yang disajikan memiliki konsistensi dan kesesuaian antara harga, porsi, dan kualitas. Dengan demikian, tidak hanya efisiensi bahan baku yang tercapai, namun kepuasan pelanggan juga dapat terjaga.

Setelah proses penimbangan selesai, ikan gurame akan dimasukkan ke dalam akuarium khusus yang telah disiapkan oleh pihak restoran. Fungsi akuarium ini bukan hanya sebagai tempat



penyimpanan sementara, melainkan juga sebagai cara menjaga ikan tetap hidup dan segar sebelum dimasak. Menyimpan ikan dalam kondisi hidup merupakan strategi pengelolaan yang cukup efektif untuk menjaga cita rasa, tekstur, dan aroma alami dari daging ikan. Hal ini juga menjadi nilai tambah bagi mata pelanggan, karena mereka tahu bahwa ikan yang mereka konsumsi benar-benar segar dan baru diolah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil analisis menunjukkan bahwa sebagian besar variabel pengelolaan berdasarkan analisis bahan baku berada pada 182,14% yang menunjukkan pada sangat tinggi yakni , seperti ketepatan perencanaan, ketersediaan bahan baku, kondisi penyimpanan, waktu pengadaan, dan kualitas bahan sebelum pengolahan. Hal ini menandakan bahwa sistem pengelolaan bahan baku restoran telah berjalan dengan baik, konsisten, dan sesuai standar operasional yang mendukung kelancaran proses produksi.

Pengelolaan ikan gurame dimulai tahap pengiriman pemasok, kemudian pemeriksaan ikan, dipisahkan sesuai ukuran dan berat , kemudian dimasukkan kedalam akuarium khusus untuk menjaga ikan tetap hidup dan segar sebelum

dimasak, setelah ada pesanan kemudian diambil dan masuk ke dalam dapur untuk diolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Fitriani, R. (2023). *Strategi Pengelolaan Persediaan Ikan Segar di Restoran Skala Menengah* . Jurnal Teknologi Pangan dan Agribisnis, 5(3), 78–89.
- Gaspersz, V. (2006). *Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan* . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Handoko, T.Hani. (1999). *Manajemen Produksi dan Operasi* . Yogyakarta: BPFE.
- Heizer, J., & Render, B. (2016). *Manajemen Operasional* Pendidikan .(edisi ke-11). New Jersey: Pendidikan Pearson.
- Hidayat, T. (2023). *Faktor-Faktor Penghambat Efisiensi Persediaan Ikan Air Tawar di Restoran Bandung* . Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Rachman, H. (2021). *Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Usaha Kuliner Berbasis Ikan* . Jurnal Manajemen Usaha Kecil dan Menengah, 10(2), 112–120.
- Ramadhani, A. (2021). *Analisis Efektivitas Persediaan Ikan Segar di Rumah Makan Seafood Palembang* . Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Rangkuti, F. (2004). *Manajemen Persediaan* . Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.



- Render, B., & Heizer, J. (2016). *Manajemen Operasional* (edisi ke-11). Jersey Baru: Pearson.
- Stevenson, WJ (2011). *Manajemen Operasional* (edisi ke-11). New York: McGraw-Hill.
- Susanto, B. (2020). *Manajemen Persediaan Bahan Baku Ikan di Industri Kuliner Tradisional*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sutrisno, E. (2019). *Manajemen*. Jakarta: Grup Kencana Prenadamedia.
- Sutrisno, H. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Kencana.
- Syahputra, D. (2024). *Studi Manajemen Persediaan Ikan Gurami pada UMKM Kuliner di Sumatera Selatan*. Palembang: Universitas Bina Darma.
- Syahrul, M., & Dewi, AP (2020). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efektivitas Manajemen Persediaan pada Industri Makanan dan Minuman*. Jurnal Logistik dan Rantai Pasok, 8(1), 45–56.
- Wijaya, R., & Sari, M. (2022). *Evaluasi Sistem Pengadaan Bahan Baku pada Restoran Khas Nusantara*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Dewi, AR, & Prasetyo, H. (2021). *Manajemen Bahan Baku dalam Industri Kuliner*. Yogyakarta: Pustaka Kuliner Nusantara.
- Putra, DA, & Sari, SAYA (2020). *Peran Ikan Air Tawar dalam Pengembangan Kuliner Lokal di Palembang*. Palembang: Universitas Sriwijaya Pers.
- Ballou, R. H. (2004). *Business Logistics/Supply Chain Management*. Pearson Education.
- FAO. (1997). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Goetsch, D. L., & Davis, S. B. (2010). *Quality Management for Organizational Excellence*. Pearson.
- Heizer, J., & Render, B. (2014). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (11th ed.). Pearson.
- Harris, F. W. (1913). How Many Parts to Make at Once. *Factory, The Magazine of Management*, 10(2), 135–136.



- Apriansyah, R. (2020). Analisis Keuntungan Pedagang Pengecer Ikan Nila di Pasar Purwodadi Argamakmur. Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Diakses dari <https://repo.umb.ac.id>
- Marantika, Y., Asriani, P. S., & Mulyasari, G. (2020). Analisis Pendapatan Pedagang Ikan Nila di Kota Bengkulu. Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Diakses dari <https://repo.umb.ac.id>
- Sukiyono, K., & Kaban, H. I. (n.d.). Perilaku Harga dan Pemasaran Ikan Hasil Tangkapan di Provinsi Bengkulu. Jurnal Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Diakses dari <https://repo.umb.ac.id>