

Strategi Efektif Pengendalian Persediaan Barang Jadi Dalam Bisnis Mochi Ao Daifuku: Meningkatkan Efisiensi Dan Kelayakan Operasional

Anggita Vira Yunita¹, Arfie Laillya Azrawanda Putri², Yana Sulistyowati³, Noneng R Sukatmadiredja⁴,
Ainur Rohman⁵, Mochamad Fatchurrohman⁶, Lailul Hidayat⁷

^{1,2} Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika, Surabaya, Indonesia

*e-mail: lazrawanda@gmail.com

Received: 20.01.2024	Revised: 29.01.2024	Accepted: 02.02.2024	Available online: 26.02.2024
-------------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------------

Abstract: *The development of the food business is currently experiencing quite rapid growth. The reason is that more and more new foods are emerging and innovating. One of them is the sweet mochi food business "Ao Daifuku" or blue mochi which has a theme from the land of Japanese cherry blossoms. This research was conducted to explore the application of finished goods inventory planning and control in the "Ao Daifuku" mochi business which includes preparing stock of goods ready for sale, handling and sales progress, reporting data on remaining stock of finished raw materials with existing physical goods. The purpose of this writing is to determine the application of planning, controlling finished goods inventory and improving operational efficiency and business feasibility. Through in-depth field observations and practice, the author analyzes the concrete steps taken by the Ao Daifuku mochi business in finished product stock management, production processes and distribution. These findings provide deep insight into how an integrated inventory control strategy can bring significant improvements in operational efficiency, optimize product availability, and strengthen Ao Daifuku's position in the culinary industry.*

Keywords: *Finished Goods Inventory Control System, Food Business, Mochi Business*

Abstrak: Perkembangan bisnis makanan saat ini mengalami pertumbuhan yang cukup pesat. Pasalnya semakin banyak makanan baru yang kian bermunculan dan berinovasi. Salah satunya adalah bisnis makanan manis mochi "Ao Daifuku" atau mochi biru yang mengangkat tema dari negeri bunga Sakura Jepang. Penelitian ini dilakukan untuk mengeksplorasi penerapan perencanaan dan pengendalian persediaan barang jadi dalam bisnis mochi "Ao Daifuku" yang meliputi persiapan stok barang yang siap jual, penanganan dan progres penjualan, laporan data stok sisa persediaan bahan baku jadi dengan barang fisik yang ada. Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui penerapan perencanaan, pengendalian persediaan barang jadi dan meningkatkan efisiensi operasional dan kelayakan bisnis. Melalui observasi dan praktik lapangan yang mendalam, penulis menganalisis langkah konkret yang diambil oleh bisnis mochi Ao Daifuku dalam manajemen stok produk jadi, proses produksi, dan distribusi. Temuan ini memberikan wawasan mendalam tentang bagaimana strategi pengendalian persediaan yang terintegrasi dapat membawa perbaikan signifikan dalam efisiensi operasional, mengoptimalkan ketersediaan produk, dan memperkuat posisi Ao Daifuku di industri kuliner.

Kata kunci: Sistem Pengendalian Persediaan Barang Jadi, Bisnis Makanan, Bisnis Mochi

1. PENDAHULUAN

Semakin berkembangnya zaman, semakin banyak pula tingkat pemenuhan kebutuhan hidup, sehingga banyak pelaku usaha berlomba-lomba untuk mengembangkan usahanya guna mendapatkan penghasilan yang akan membantu memenuhi kebutuhan hidup mereka. Para pelaku usaha tersebut dituntut untuk memperluas pengetahuan, melakukan inovasi yang baik dan belajar untuk berkompetisi dengan cara yang baru. Dalam dunia bisnis, perkembangan industri kuliner merupakan salah satu yang mengalami pertumbuhan pesat. Banyak pelaku bisnis bermunculan untuk memulai bisnis ini dengan pilihan yang beragam. Tentu saja langkah yang harus dilakukan pelaku usaha untuk mengambil keputusan bisnis yang tepat tidak dapat dilakukan dengan tergesa-gesa atau hanya berdasarkan insting. Melainkan harus berdasarkan pengamatan data untuk melihat keadaan pasar. Oleh karena itu, tujuan utama sebuah usaha adalah meningkatkan penjualan untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal dan para pelaku bisnis harus dapat melihat peluang yang ada dan memanfaatkan peluang tersebut dengan sebaik-baiknya.

Mochi Ao Daifuku sebagai salah satu usaha yang bergerak di dunia bisnis makanan yaitu memproduksi mochi. Perusahaan ini memproduksi tiap minggunya dengan menawarkan produk yang dapat memenuhi keinginan konsumen. Untuk mencapai kepuasan konsumen dan keuntungan usaha perlu di dukung dengan manajemen yang baik dan benar sehingga dapat menciptakan proses produksi yang efisien dan maksimal serta dapat bertahan dalam persaingan industri yang ketat. Mochi Ao Daifuku mencerminkan lingkungan yang dinamis dalam industri makanan, di mana pengelolaan persediaan barang jadi memainkan peran penting dalam kelangsungan operasional dan daya saing perusahaan. Dalam menghadapi tantangan persaingan yang semakin ketat dan permintaan konsumen yang fluktuatif, efisiensi operasional dan kelayakan bisnis menjadi fokus utama. Manajemen stok produk jadi, proses produksi, dan distribusi menjadi elemen-elemen kritis yang memerlukan strategi pengendalian persediaan yang efektif. Meskipun proses produksi dilakukan dengan baik dan akurat, beberapa kendala yang terjadi dalam usaha Mochi Ao Daifuku masih menghalangi bisnis untuk memenuhi permintaan konsumen. Produksi pada Mochi Ao Daifuku masih dilakukan berdasarkan insting, pengetahuan seadanya, dan pengalaman produksi yang menyebabkan inefisiensi penjualan serta mengakibatkan realisasi produk yang tidak menentu.

Dalam konteks ini, artikel ini mencoba merinci permasalahan latar belakang dengan fokus pada kebutuhan Ao Daifuku untuk mengembangkan dan menerapkan strategi pengendalian persediaan yang dapat meningkatkan efisiensi operasional dan kelayakan bisnisnya. Dengan dinamika pasar yang terus berubah dan tingginya harapan konsumen terhadap produk makanan ringan, pemahaman mendalam tentang bagaimana Ao Daifuku menanggapi tantangan ini melalui pengelolaan persediaan dapat memberikan wawasan berharga bagi industri serupa.

2. METODE

Metodologi penulisan ini menggunakan pendekatan studi lapangan yaitu penelitian dengan langsung terjun ke dalam usaha yang menjadi objek kajian. Teknik pengumpulan datanya dilakukan dengan cara observasi (pengamatan) secara sistematis dan studi pustaka yaitu pengumpulan data dengan cara mempelajari beberapa dokumen seperti buku penunjang kajian maupun referensi lain yang bersifat tertulis. Langkah metodologis yang akan diambil adalah identifikasi fokus yaitu menentukan aspek utama pengendalian persediaan yang akan menjadi fokus studi, termasuk manajemen stok produk jadi, proses produksi, sistem pendistribusian, observasi langsung pada proses produksi dan pengelolaan persediaan untuk mendapatkan wawasan yang konkret, mengumpulkan data operasional termasuk pengukuran efisiensi operasional, ketersediaan produk, dan indikator

keuangan yang relevan serta membandingkan temuan dengan praktik terbaik dalam industri makanan dan sektor pengendalian persediaan, serta melakukan evaluasi keunggulan dari Ao Daifuku.

Dengan pendekatan ini, diharapkan mampu memberikan gambaran komprehensif tentang strategi pengendalian persediaan di Ao Daifuku, memberikan wawasan berharga bagi industri makanan ringan dan bisnis serupa.

A. Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah perencanaan dan pengendalian persediaan barang jadi. Subjek penelitian adalah Ao Daifuku yaitu bisnis makanan yang memproduksi mochi.

B. Jenis Data

Terdapat beberapa metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode data kualitatif dengan melakukan observasi langsung proses produksi dan pengelolaan persediaan serta perbandingan kinerja Mochi Ao Daifuku dengan trend industri makanan. Penulis juga menggunakan metode penelitian kepustakaan yaitu mengacu pada catatan yang berkaitan dengan penelitian serta sumber yang berasal dari dokumen seperti tren penjualan produk Ao Daifuku, analisis pasar dan tren konsumen di sektor mochi serta referensi terkait strategi pengendalian persediaan dan praktik terbaik di industri makanan.

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Mengamati langsung proses produksi dan pengelolaan persediaan di Ao Daifuku untuk memahami pelaksanaan strategi, meninjau laporan persediaan dan dokumentasi terkait, mengumpulkan data historis penjualan dan kinerja persediaan Ao Daifuku untuk membentuk konteks evaluasi, melakukan penelitian pasar untuk mendapatkan data tentang tren konsumen dan posisi Ao Daifuku dalam industri makanan ringan dan meninjau literatur terkini terkait strategi pengendalian persediaan dan praktik terbaik dalam industri makanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perencanaan produksi pada persediaan barang jadi terlebih dahulu dibuat kebijakan persediaan untuk mencegah masalah yang terjadi dalam persediaan, Kebijakan persediaan barang jadi tersebut meliputi:

- a. Standar persediaan barang jadi pada Ao Daifuku tidak ditentukan dari tingkat minimum atau maksimum persediaan. Yang artinya tidak ada batas maksimum dan batas minimum dari persediaan barang jadi perusahaan terjadi karena tergantung order dari customer. Produksi dilakukan jika ada order dari customer dan sudah mencapai target order.
- b. Teknik dan metode yang dilakukan Ao Daifuku adalah barang yang diproduksi disesuaikan dengan pesanan dari konsumen. Metode yang menggunakan metode FIFO (First In First Out) yaitu barang yang pertama masuk lalu pertama keluar. Misalnya barang yang masuk berjumlah 50 karton, barang yang keluar pun 50 karton. Jadi barang tersebut sewaktu-waktu tidak akan mengalami kehabisan secara mendadak. Dengan metode FIFO persediaan barang jadi akan berjalan efektif dan efisien karena metode ini sangat menguntungkan untuk industri sejenis.

Ketentuannya lamanya produksi ditentukan dengan banyaknya pesanan dari konsumen yang masuk, dan persediaan bahan baku di gudang sebagai bahan pokok pembuat produk. Jika persediaan bahan baku sudah sesuai, maka produksi pesanan dapat dikerjakan, dan kemudian melakukan proses pengiriman ke konsumen. Dalam penyusunan anggaran, Ao Daifuku membutuhkan penerapan kebijakan persediaan dan memberikan

ketentuan tentang tingkat persediaan yang aktual dari tingkat standar. Adapun alur proses produksi persediaan barang jadi adalah sebagai berikut : Alur proses produksi yang terjadi dalam melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan barang jadi pada Ao Daifuku adalah konsumen memesan ke bagian pemasaran melalui kontak bisnis dan ditangani oleh bagian marketing. Kemudian bagian marketing memberikan informasi ke bagian produksi. Dan bagian produksi melakukan pembuatan mochi tersebut untuk memenuhi penjualan.

Untuk menentukan kebijakan persediaan barang jadi supaya berjalan efisien dan efektif, manajemen pada Mochi Ao Daifuku menerapkan faktor- faktor yang mendukung kebijakan persediaan barang jadi tersebut yaitu :

- a. Kuantitas barang jadi yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan pesanan, ditentukan oleh bagian penjualan yang berkoordinasi oleh bagian produksi untuk menentukan produksi yang harus dilakukan dalam memenuhi order penjualan yang telah diterima bagian penjualan. Bagian penjualan membuat rencana produksi sesuai order yang dibutuhkan, kemudian berkoordinasi ke bagian produksi untuk memulai proses produksi dengan jangka waktu dan kuantitas yang ditentukan.
- b. Daya tahan produk pada Mochi Ao Daifuku hanya dapat bertahan dalam sehari. Tetapi jika produk mochi tersebut di masukkan ke dalam freezer atau kulkas akan bertahan selama 2 hari dan produk tersebut juga perlu di kukus kembali.
 - a. Panjangnya periode produksi sudah diatur dan ditentukan oleh bagian penjualan yang berkoordinasi oleh bagian produksi. Periode produksi akan dapat berubah sesuai dengan intensitas penjualan dan kondisi tempat dan waktu. Jika penjualan terjadi secara terus-menerus maka kegiatan produksi akan tetap berjalan sesuai order penjualan. Tetapi ada saatnya kegiatan produksi diberhentikan sebab tempat dan waktu yang kurang memadai.
- c. Panjangnya periode produksi sudah diatur dan ditentukan oleh bagian penjualan yang berkoordinasi oleh bagian produksi. Periode produksi akan dapat berubah sesuai dengan intensitas penjualan dan kondisi tempat dan waktu. Jika penjualan terjadi secara terus-menerus maka kegiatan produksi akan tetap berjalan sesuai order penjualan. Tetapi ada saatnya kegiatan produksi diberhentikan sebab tempat dan waktu yang kurang memadai.
- d. Kebutuhan waktu distribusi, distribusi barang dilakukan menggunakan bantuan GoSend atau Grab Express atau juga bisa dilakukan dengan metode COD. Waktu pengiriman barang disesuaikan dengan selesainya kegiatan produksi dan lokasi konsumen tersebut.
- e. Melakukan perencanaan untuk melindungi persediaan bahan baku yang diperlukan untuk proses produksi, agar tidak menghambat proses produksi yang berpengaruh pada persediaan barang jadi sebagai kebutuhan siklus produksi.
- f. Memperkuat kerja sama dalam divisi dan saling membantu untuk memecahkan masalah secara bersama-sama

Beberapa risiko yang dapat terjadi pada persediaan barang jadi produk mochi Ao Daifuku melibatkan aspek produksi, distribusi, dan pasar. Berikut adalah beberapa risiko yang dihadapi :

1. Kadaluwarsa atau Kerusakan Produk : Risiko utama pada persediaan mochi adalah kemungkinan kadaluwarsa atau kerusakan produk selama penyimpanan atau distribusi, yang dapat mengakibatkan kerugian finansial dan reputasi.
2. Fluktuasi Permintaan Pasar : Perubahan tiba-tiba dalam preferensi konsumen atau perubahan tren pasar dapat menyebabkan fluktuasi permintaan, meninggalkan persediaan yang tidak terjual atau kekurangan stok.

3. Risiko Pasokan Bahan Baku : Gangguan dalam rantai pasok, atau kenaikan harga bahan baku dapat mempengaruhi ketersediaan dan biaya persediaan.
4. Perubahan Harga Bahan Baku : Perubahan harga bahan baku, terutama jika terjadi kenaikan yang tiba-tiba, dapat berdampak negatif pada biaya produksi dan keuntungan bersih.
5. Risiko Teknologi dan Produksi : Gangguan dalam proses produksi atau masalah teknis dapat menyebabkan penundaan atau pembatalan produksi, mengakibatkan penurunan persediaan dan kerugian operasional.
6. Risiko Persaingan : Persaingan yang ketat dalam industri kuliner dapat menyebabkan penurunan harga atau kehilangan pangsa pasar, mempengaruhi nilai persediaan yang ada.
7. Risiko Kondisi Cuaca : Perubahan kondisi cuaca dapat mempengaruhi proses distribusi, menyebabkan penundaan atau kerusakan persediaan.

Manajemen risiko yang efektif, pemantauan terhadap tren pasar, serta keberlanjutan dalam proses produksi dan distribusi dapat membantu memitigasi dampak negatif dari risiko-risiko ini pada persediaan barang jadi produk mochi. Beberapa faktor tersebut saling berkaitan satu sama lain. Kebijakan persediaan yang optimal akan menentukan perusahaan dapat memproduksi secara efisien dan efektif. Pengendalian persediaan barang jadi Ao Daifuku dilimpahkan kepada bagian produksi dan distributor. Faktor-faktor penunjang pengendalian persediaan barang jadi dalam produk mochi melibatkan berbagai aspek operasional dan manajemen untuk memastikan efisiensi, kualitas, dan keberlanjutan bisnis. Berikut adalah beberapa faktor penunjang tersebut, yaitu :

- A. Sistem Informasi Manajemen : Implementasi sistem informasi manajemen yang canggih memungkinkan pemantauan dan pengelolaan persediaan secara real-time. Hal ini membantu dalam merencanakan kebutuhan persediaan, mengidentifikasi tren, dan mengoptimalkan proses produksi dan distribusi.
- B. Peramalan Permintaan : Penggunaan metode peramalan yang tepat membantu dalam perencanaan persediaan yang efisien, menghindari kelebihan atau kekurangan stok.
- C. Pengendalian Kualitas : Menjaga standar kualitas produk mochi secara konsisten membantu mengurangi risiko kerusakan atau penolakan produk. Kontrol kualitas yang ketat pada setiap tahap produksi mendukung pengendalian persediaan yang baik.
- D. Jaringan Rantai Pasok Terpercaya :
- E. Analisis ABC : Menerapkan analisis ABC (Always Better Control) untuk mengelompokkan produk berdasarkan nilai atau kepentingan relatif membantu dalam menetapkan prioritas pengendalian persediaan untuk produk yang paling penting atau bernilai tinggi.
- F. Strategi Persediaan yang Terintegrasi : Membangun strategi persediaan yang terintegrasi dengan proses bisnis keseluruhan membantu memastikan ketersediaan bahan baku dan produk jadi yang optimal tanpa meningkatkan biaya persediaan secara tidak perlu.
- G. Kerja sama antar Bagian : Kolaborasi yang efektif antara departemen-produksi, persediaan, dan penjualan membantu menyinkronkan aktivitas bisnis, memungkinkan respons yang cepat terhadap perubahan pasar atau permintaan pelanggan.

Dengan memperhatikan faktor-faktor ini, perusahaan Ao Daifuku dapat mengimplementasikan pengendalian persediaan yang efektif untuk memastikan kelancaran operasional, meningkatkan kualitas produk, dan memenuhi kebutuhan pasar.

4. KESIMPULAN

Dari seluruh pembahasan yang telah penulis buat tentang penerapan perencanaan dan pengendalian pada Ao Daifuku, dapat disimpulkan bahwa : Standar persediaan barang jadi pada Ao Daifuku tidak ditentukan dari tingkat minimum atau maksimum persediaan. Metode yang digunakan perusahaan untuk persediaan menggunakan metode FIFO (First In First Out). Adapun faktor-faktor yang menunjang dalam melaksanakan pengendalian tersebut, yaitu : Sistem Informasi Manajemen, Peramalan Permintaan, Pengendalian Kualitas, Jaringan, Rantai Pasok Terpercaya, Analisis ABC (Always Better Control), Strategi Persediaan yang Terintegrasi & Kerja sama antar bagian.

Penelitian ini mengungkapkan bahwa penerapan strategi efektif pengendalian persediaan barang jadi dalam bisnis produk makanan mochi Ao Daifuku memiliki dampak positif yang signifikan terhadap efisiensi operasional dan kelayakan bisnis. Dengan menggabungkan pendekatan studi kasus, wawancara, dan analisis data, maka temuan utama dapat dirangkum sebagai berikut:

1. Peningkatan Efisiensi Operasional : Strategi pengendalian persediaan berhasil meningkatkan efisiensi dalam proses produksi Ao Daifuku, mengoptimalkan waktu dan sumber daya yang digunakan.
2. Optimalisasi Ketersediaan Produk : Manajemen persediaan yang cermat telah meningkatkan ketersediaan produk mochi, memberikan respons yang lebih cepat terhadap permintaan pasar yang fluktuatif.
3. Dampak Positif pada Keuangan : Implementasi strategi berdampak positif pada kinerja keuangan Ao Daifuku, dengan pengurangan pemborosan, peningkatan laba, dan keberlanjutan keuangan yang lebih baik.
4. Responsibilitas Lingkungan : Strategi ini juga memiliki efek positif pada tanggung jawab lingkungan dengan mengurangi pemborosan dan memperkuat posisi Ao Daifuku dalam praktik bisnis yang berkelanjutan.
5. Adaptabilitas dan Pengelolaan Risiko : Ao Daifuku menunjukkan kemampuan adaptasi dan pengelolaan risiko yang baik melalui penyesuaian strategi persediaan sesuai dengan perubahan dalam kondisi pasar dan lingkungan bisnis.

Kesimpulan ini memberikan gambaran positif tentang pentingnya strategi pengendalian persediaan yang efektif dalam meningkatkan efisiensi dan kelayakan operasional dalam konteks bisnis mochi. Implementasi strategi semacam itu tidak hanya memberikan keunggulan operasional tetapi juga memperkuat posisi bisnis di pasar yang kompetitif dan dinamis.

DAFTAR PUSTAKA

- Deitiana, Tita, *Manajemen Operasional Strategi dan Analisa (Services dan Manufaktur)*, Jakarta, Mitra Wancana Media, 2011
- Dunia, Ahmad, Firdaus, dan Wasilah, Abdullah, *Akuntansi Biaya*, Edisi3, Jakarta, Salemba Empat, 2012
- Harjito, Agus, dan Martono, *Manajemen Keuangan*, Edisi kedua, Yogyakarta, Ekonisia, Kampus Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia, 2011
- Heizer, Jay, dan Barry, Render, *Manajemen Operasi*, Edisi11, Jakarta, Salemba Empat, 2013
- Humaidi, Ichwan, Achmad, *Analisis Sistem Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Barang Jadi Untuk Meningkatkan Penjualan pada PT. Asia Paper Mills*, Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Tangerang, 2012
- Khorida, AR, dan Septiana, Wiwin *Analisis Perencanaan Dan Pengendalian Persediaan Barang Jadi Pada PT. Pardic Jaya Chemicals*, Tangerang, Universitas Muhammadiyah Tangerang, 2017. Diakses pada Desember 16, 2023. <https://jurnal.umt.ac.id/index.php/bvaj/article/download/222/146>

- Mahesa, Dhea, *Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Efisiensi Produksi Pada UMKM Mochi Tsuki Di Kabupaten Sukabumi*, Bogor, Universitas Pakuan, 2022. Diakses pada Desember 16, 2023. <https://eprints.unpak.ac.id/5782/1/2022%20Dhea%20Mahesa%20021117173.pdf>
- Mulya, Hadri, *Memahami Akuntansi Dasar (Pendekatan Teknis Siklus Akuntansi)*, Edisi ketiga, Jakarta, Mitra Wacana Media, 2013
- Nurmainida, *Sistem dan Prosedur Persediaan Barang Jadi pada PT. Pardic Jaya Chemicals*, Tangerang, Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Tangerang, 2013
- Salman, Riza, Kautsar, *Akuntansi Biaya Pendekatan Product Costing*, Edisi Pertama, Jakarta, Indeks, 2013
- Siregar, Baldric et. Al., *Akuntansi Biaya*, Edisi kedua, Jakarta, Salemba Empat, 2013
- Suhayati, Ely, dan Sri, Dewi, Anggadini, *Akuntansi Keuangan*, Bandung, Graha Ilmu, 2013
- Sumarsan, Thomas, *Sistem Pengendalian Manajemen: Konsep, Aplikasi, dan Pengukuran Kinerja*, Edisi Kedua, Jakarta, Indeks, 2013
- Sutarno, *Serba-Serbi Manajemen Bisnis*, Yogyakarta, Graha Ilmu, 2012