

**IMPLEMENTASI INVENTORY MANAGEMENT GUNA
MEMINIMALKAN STOCKOUT COST PADA BISNIS FOOD
DELIVERY FAMILY SUSHI**

CHARLES

Drs.ec. Sujoko Efferin, M.Com.(Hons)., M.A.(Econ), Ph.D.

Jurusan Akuntansi / Fakultas Bisnis dan Ekonomika

Universitas Surabaya

Charles.sutanto@ymail.com

Abstrak - Di zaman globalisasi yang dinamis ini, perkembangan teknologi tumbuh dengan sangat pesat, hingga menyebabkan persaingan antar bisnis yang lebih kompetitif dan saling menjatuhkan. Hal ini juga terlihat pada bisnis *culinary* yang semakin berusaha untuk mengelola *inventory* agar dapat mengurangi biaya yang dikeluarkan. Dari kejadian tersebut dapat dilihat bagaimana pentingnya akan setiap badan usaha untuk dapat menerapkan *inventory management*. Family Sushi ialah perusahaan yang bergerak dalam makanan Jepang yang pengelolaan persediaannya masih bersifat tradisional sehingga banyak kendala dalam aktivitas operasionalnya seperti *stockout cost*. dengan menerapkan *inventory management* menggunakan metode *Sales Forecast*, *EOQ (Economic Order Quantity)*, *ROP (Reorder Point)*, *SS (Safety Stock)* dan *Inventory Control* diharapkan perusahaan dapat mengelola *inventory* secara terorganisir agar proses operasional dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Kata Kunci : *inventory management, stockout cost, sales forecast, Economic Order Quantiy, Reorder Point, Safety Stock, inventory control*

Abstract - In this dynamic era of globalization, the development of technology is growing very rapidly, causing competition among businesses more competitive and bring down each other. It also looks at the culinary business is increasingly trying to manage inventory in order to reduce costs. Of the incident can be seen how important it is to any business entity to be able to implement inventory management. Family Sushi is a company engaged in the management of Japanese food is still traditional supply so many obstacles in its operational activities such as stockout cost. by applying inventory management Sales Forecast method, EOQ (Economic Order Quantity), ROP (Reorder Point), SS (Safety Stock) and Inventory Control companies can manage the inventory is expected to be organized so that the operational processes can be run effectively and efficiently.

Keywords : *inventory management, stockout cost, sales forecast, Economic Order Quantiy, Reorder Point, Safety Stock, inventory control*

PENDAHULUAN

Inventory merupakan salah satu masalah yang bersifat fundamental tetapi besar pengaruhnya pada aktivitas sebuah perusahaan. Semua *inventory* baik dalam perusahaan dagang maupun perusahaan manufaktur merupakan faktor yang sangat menentukan dalam perolehan profit perusahaan, karena *inventory* yang menentukan kelancaran produksi dan penjualan serta pelayanan pada pelanggan. Sangatlah penting untuk melakukan pengelolaan *inventory* secara tepat dan akurat. (Aminudin, 2005)

Persoalan persediaan (*inventory problem*) yang timbul ialah bagaimana caranya mengatur persediaan sehingga setiap kali ada permintaan, segera dapat langsung dilayani. Akan tetapi total biaya harus minimum atau sekecil mungkin. Apabila persediaan cukup banyak, setiap permintaan dapat dilayani. Akan tetapi biaya untuk menyimpan barang tersebut menjadi sangat mahal. (Supranto, 2007)

Dari persoalan di atas, *inventory management* telah menjadi sebuah senjata kompetitif dalam menghadapi persaingan. *Inventory management* yang baik menyebabkan *inventory* menjadi lebih baik dan teratur, tetapi jika buruk akan menyebabkan pada mutu, harga, pelayanan, hingga profitabilitas.

Inventory management ini perlu diterapkan pada bisnis Family Sushi mengingat banyak kendala yang muncul diakibatkan dari aktivitas inventory yang kurang memadai. Kendala yang sering ditemui ialah munculnya biaya akibat dari kekurangan inventory, hal ini membuat kerugian bagi badan usaha dan berdampak juga pada turunnya kepercayaan konsumen di masa yang akan datang. Selain itu, dalam aktivitas operasionalnya terlihat kurang dokumentasi yang memadai, sehingga tidak mengetahui dengan pasti berapa jumlah inventory yang tersedia secara pasti. Melihat dari permasalahan yang ada, Family Sushi tidak menerapkan *inventory management* yang memadai bagi aktivitas operasionalnya, maka sering timbul biaya-biaya yang seharusnya tidak diperlukan.

PENERAPAN *INVENTORY MANAGEMENT* GUNA MEMINIMALKAN BIAYA

Menurut Hansen dan Mowen (2009), *inventory management* merupakan sebuah model *inventory* tradisional berdasarkan permintaan yang diantisipasi. *Inventory management* berfokus dalam mengelola *inventory costs*. Tiga tipe *inventory cost* yang diidentifikasi dengan *inventory* : (1) *cost* menyediakan *inventory* (selain *cost of the good itself*), (2) *cost of holding inventory*, dan (3) *cost of not having inventory on hand when needed*.

Inventory management memiliki pengaruh yang signifikan untuk sebuah bisnis, hal ini disebabkan oleh praktiknya yang efektif dalam meminimalkan *inventory cost* dan mengurangi sumber daya yang tidak diperlukan. (Hongren, 2010)

Untuk mencapai efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan *inventory* ini maka perlu diterapkannya *inventory management*. Menurut Hansesn dan Mowen (2009), *inventory management* sendiri merupakan model *inventory* tradisional berdasarkan permintaan yang diantisipasi dan bertujuan untuk mencegah terjadinya kehabisan persediaan, menjaga pembentukan persediaan tidak terlalu besar atau berlebihan, dan menjaga agar pembelian kecil dapat dihindari. *Inventory management* ini dibedakan menjadi dua, yaitu (1) *traditional inventory management* yang merupakan suatu usaha untuk menentukan tingkat *inventory* yang ideal dengan menghitung *optimum purchase size* dengan karakteristik *push through system*, *inventory* yang signifikan, *supplier* banyak, *departement structure*, *specialized labor*, *centralized service*, dan *low employee involvement*; (2) *Just-In-Time (JIT) inventory management* adalah suatu sistem berdasarkan tarikan permintaan yang membutuhkan barang untuk ditarik melalui sistem untuk permintaan yang ada, bukan didorong ke dalam sistem pada waktu tertentu berdasarkan permintaan yang diantisipasi dengan dua tujuan strategis yaitu untuk meningkatkan laba dan untuk memperbaiki posisi bersaing perusahaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian yang dilakukan pada bisnis Family Sushi ini menggunakan *explanatory reaserch* yang bertujuan mengatasi masalah-masalah *inventory* dan studi penelitian ini ialah *applied reaserch* yang mencoba memberikan solusi guna meminimumkan biaya akibat terjadinya *stockout cost*.

Dalam penelitian ini, terdapat kerangka-kerangka pembahasan yang tercakup dalam *main research question* yang membahas penerapan *inventory management* guna meminimalkan *stockout cost* dalam bisnis *food delivery* Family Sushi. Dalam menjawab *main research question* ini diperlukan beberapa *mini research question*, yang pertama ialah bagaimana pengelolaan persediaan yang diterapkan oleh Family Sushi. Sumber data yang diperoleh berupa wawancara, analisa dokumen dan observasi. Tujuannya untuk memperoleh gambaran umum secara detail serta informasi terkait pengelolaan *inventory* yang diterapkan.

Mini research question kedua membahas mengenai permasalahan-permasalahan terkait *inventory* yang dihadapi oleh Family Sushi. Sumber data diperoleh melalui analisis dokumen, observasi dan wawancara. Tujuannya ialah untuk mengetahui permasalahan apa yang timbul dan penyebab dari timbulnya masalah tersebut, baik dari segi operasional, dokumentasi dan prosedur pengelolaan *inventory*.

Pada *mini research question* ketiga ini mengenai dampak yang timbul akibat dari *stockout cost*. Sumber pengumpulan data diperoleh dari wawancara dan observasi. Tujuannya adalah untuk dapat mengetahui seberapa besar masalah yang dihadapi dalam pengelolaan saat ini dan dapat dijadikan acuan dalam pembuatan sistem pengelolaan yang baru.

Mini research quest

ion yang keempat atau terakhir membahas mengenai rekomendasi *inventory management* yang dapat meminimalkan *stockout cost*. Sumber data diperoleh dari observasi, wawancara dan analisis dokumen. Tujuannya adalah memberikan rekomendasi atas penerapan sistem *inventory management* yang sesuai dengan kondisi perusahaan dan dapat memenuhi permintaan konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam praktik pengelolaan *inventory* pada Family Sushi ini, belum diterapkannya *inventory management* sehingga timbul masalah-masalah terkait pengelolaan persediaan hingga memunculkan biaya yang dapat merugikan perusahaan. Pemilik tidak memiliki perhitungan yang pasti terhadap kondisi yang akan dihadapi, sehingga kekurangan *stock* sering terjadi. Selain itu pemilik juga tidak melakukan pencadangan atas persediaanya.

Stock opname yang hanya dilakukan tiga bulan sekali dan hal ini juga tidak rutin dilakukan. Akibatnya pemilik tidak mengetahui bagaimana kondisi persediaan yang dimiliki. Beberapa persediaan memiliki tanggal kadaluarsa yang singkat sehingga memerlukan cara khusus dalam melakukan penyimpanan. Banyak persediaan yang rusak akibat tidak dilakukannya *stock opname* secara rutin dan tidak dilakukannya pengawasan terhadap persediaan tersebut.

Pada aktivitas operasional, dokumentasi yang dilakukan sangatlah minim. Pencatatan atas beberapa dokumen berlangsung secara tidak formal, seperti dokumen kartu stock hanya dibuat di sebuah kertas yang secara format dan penulisan dokumennya tidak sesuai dengan standart. Hal ini menyebabkan adanya ketidak pastian dalam jumlah bahan baku sehingga sering terjadi kekurangan persediaan akan sebuah bahan baku yang akan diproses menjadi *finished good*.

Berdasarkan karakteristiknya, bisnis Family Sushi ini masih tergolong traditional inventory management. Dimana dapat dilihat dari adanya inventory yang signifikan, supplier banyak lebih dari 3 supplier yang digunakan Family Sushi, rendahnya keterlibatan karyawan dalam pengambilan keputusan (*low employee involvement*) dan pusat pengambilan keputusan masih dipegang pemilik (*centralized*)

Lemahnya sistem pengelolaan inventory seperti kurangnya dokumentasi, jarang dilakukan stock opname, kurang pengawasan serta kurangnya dokumentasi mengakibatkan kurangnya persediaan sehingga muncul biaya yang tinggi akibat kelemahan-kelemahan tersebut yang disebut *stockout cost*.

Dengan tingginya stockout cost yang cukup merugikan perusahaan, maka pentingnya bisnis Family Sushi ini untuk menerapkan inventory management yang sesuai dengan kondisi perusahaan. Perlunya dilakukan pengawasan inventory (*inventory control*) secara lebih detail, dimana harus mengetahui tanggal kadaluarsanya dan perkiraan pemakaian agar inventory tidak terbuang percuma karena rusak. Berikut rekomendasi oleh peneliti tentang pencatatan umur manfaat inventory :

NO	NAMA	QTY	IN	EXPIRED	USE	RE-ORDER
1	Salmon					
2	Kiyuri					
3	Tobiko					
4	Kwepie					
5	Parsley					

Tabel 1 : Pertimbangan Umur Manfaat

Dilihat dari segi penyimpanan persediaan yang mengharuskan karyawan lebih hati-hati dalam melakukan penyimpanan agar sesuai dengan pemakaian umur manfaat. Kesalahan-kesalahan kecil karyawan dalam menyimpan persediaan dapat menimbulkan kerugian yang signifikan, sehingga diperlukannya Standart Operational Procedure (S.O.P) untuk mengantisipasi hal demikian. Berikut rancangan SOP untuk staff produksi :



Gambar 1 : rekomendasi Standart Opertional Procedures

Pentingnya dokumentasi sebagai pendukung aktivitas produksi. Dengan adanya kartu stock yang berguna untuk mengetahui arus keluar-masuk barang dapat membuat proses produksi berjalan secara optimal. Selain itu dapat meningkatkan tanggung jawab karyawan karena dapat menelusuri aktivitas karyawan dan dapat diliha sumber kesalahan jika terjadi perbedaan antara fisik dan pencatatan persediaan.

FORM KARTU STOCK



KARTU STOCK

KODE		NO. KARTU	
SUPLIER		JENIS BARANG	

TANGGAL	NO.BON	KETERANGAN	MASUK	KELUAR	SISA

Gambar 2 : rekomendasi kartu stock

Dokumen Sales Order (SO) juga memudahkan pemilik untuk dalam mengupdate arus keluar barang. Sehingga dapat meminimalkan kesalahan dalam pengelolaan inventory.

FORM SALES ORDER



SALES ORDER

NO. SO : **TANGGAL** :

NAMA : **JAM** :

NAMA BARANG	QTY	HARGA	TOTAL

ALAMAT :

KETERANGAN :

Gambar 3 : rekomendasi form Sales Order

Penerapan *inventory management* di bisnis Family Sushi ini akan lebih maksimal jika menerapkan *Sales Forecast*, *Economic Order Quantity* (EOQ), *reorder point* (ROP), dan *safety stock* agar dapat ditentukan jumlah pemesanan ideal ke *supplier* dan frekuensi pemesanannya. Selain itu juga untuk dapat mengetahui kapan pemesanan dilakukan dan melihat

ketidakpastian permintaan pembeli maka perlu penentuan jumlah stok yang tersedia untuk mengantisipasi ketidakpastian tersebut.

Perhitungan EOQ, ROP dan safety stock ini hanya akan dibahas pada bahan baby octopus dan jelly fish. Sumber data perhitungan diambil dari bulan Juli '13 sampai Juni '14.

Baby Octopus

$$\begin{aligned} \text{EOQ} &= \sqrt{2PD/C} \\ &= \sqrt{2 \times 2.851 \times 800 / 16.000} \\ &= 16,8 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Safety Stock} &= \text{lead time} \times (\text{maximum usage} - \text{average usage}) \\ &= 3 \times (6 - 3,5) \\ &= 7,5 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ROP} &= (\text{rate of usage} \times \text{lead time}) + \text{safety stock} \\ &= (3,5 \times 3) + 7,5 \\ &= 18 \text{ kg} \end{aligned}$$

Jelly Fish

$$\begin{aligned} \text{EOQ} &= \sqrt{2PD/C} \\ &= \sqrt{2 \times 2.851 \times 900 / 16.000} \\ &= 18 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Safety Stock} &= \text{lead time} \times (\text{maximum usage} - \text{average usage}) \\ &= 3 \times (7 - 3,5) \\ &= 10,5 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ROP} &= (\text{rate of usage} \times \text{lead time}) + \text{safety stock} \\ &= (3,5 \times 3) + 10,5 \\ &= 21 \text{ kg} \end{aligned}$$

Penerapan *inventory management* ini tentunya akan berdampak dalam mengatasi masalah-masalah *inventory* yang ada pada Family Sushi. Masalah yang telah dijelaskan sebelumnya seperti tidak pastinya kuantitas dan waktu pemesanan pun dapat teratasi dengan mengetahui Sales Forecast, EOQ, ROP, dan *Safety Stock* dari tiap barang tersebut.

Dengan diketahuinya waktu dan jumlah untuk pemesanan berikutnya maka pemilik dapat memperkirakan habisnya stok barang yang tersedia sehingga perencanaan pemesanan kembali guna menghindari kehabisannya stock dapat berjalan secara optimal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengelolaan *inventory* yang diterapkan pada bisnis Family Sushi ini belum maksimal sehingga banyak menimbulkan biaya yang tidak diperlukan. Hal ini tampak pada masalah-masalah terkait *inventory* seperti kuantitas dan waktu pemesanan yang tidak tepat, kekurangan stok, lemahnya pengawasan persediaan dan kurangnya dokumentasi dokumentasi dan tingginya *stockout cost*.

Sehingga dengan adanya penerapan *inventory management* ini dapat mewujudkan meminimumkan biaya dengan adanya sales forecast, EOQ,

ROP, dan *Safety Stock* agar pengelolaan *inventory* baik dari aktivitas pembelian, penyimpanan, dan penjualan lebih terorganisir. Penerapan *inventory management* ini ditunjang dengan adanya SO dan kartu stok yang dapat dijadikan alat evaluasi dan *monitoring* kinerja karyawan. Dengan demikian, pengelolaan *inventory* pada bisnis Family Sushi pun menjadi lebih terorganisir.



DAFTAR PUSTAKA

- Aminudin. 2005. *Prinsip-prinsip Riset Operasi*. Jakarta: Erlangga
- Hansen, Don & Mowen, Maryanne, 2009, *Managerial Accounting eight edition*, South Western:Thomson
- Hongren, Charles T., Srikani M. Datar, George Foster. 2003. *Cost Accounting a Managerial Emphasis eleventh edition*. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Supranto, J. 2007. *Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran Untuk Memenangkan Persaingan Bisnis*. Jakarta: Mitra Wacana Media.

