



Analisis Sistem Operasional Manajemen Persediaan dalam Menjaga Kualitas Bahan Baku pada Industri Coffee Shop (Studi Kasus di Kedai Aman Kuba Coffee Yogyakarta)

Dinda Mustika F. Alfatan ^{1*}, Imron Yaskur ², Kristiana Sri Utami ³

¹⁻³ Universitas Widya Mataram, Indonesia

Email: dindalfatan@gmail.com ¹, imronduthiga@gmail.com ²

Alamat: Jl. Tata Bumi Selatan, RT.06/RW.08, Area Sawah, Banyuraden, Kapanewon Gamping, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55293

Korespondensi penulis : dindalfatan@gmail.com *

Abstract: This study explores how Aman Kuba Coffee Shop in Yogyakarta manages its raw material inventory to maintain product quality and deliver excellent customer service. Effective inventory management is crucial to ensuring consistent coffee flavor and customer satisfaction. This research employs a qualitative method using a case study approach, involving direct observation of inventory management practices at the shop. Data were collected through interviews with the owner, manager, baristas, and customers; on-site observations; and examination of documents such as stock records and quality standards. The findings reveal that a structured and consistent inventory system plays a key role in preserving raw material quality. Moreover, efficient inventory management positively influences customer satisfaction and supports the overall operational efficiency of the coffee shop.

Keywords: case study, coffee shop, customer service, inventory management, raw materials

Abstrak: Penelitian ini bertujuan mengevaluasi efektivitas sistem manajemen persediaan dalam menjaga kualitas bahan baku pada industri kedai kopi, dengan fokus pada Aman Kuba Coffee Yogyakarta. Dalam industri kopi yang sangat kompetitif, efisiensi pengelolaan bahan baku menjadi elemen penting untuk menjaga mutu produk dan kepuasan pelanggan. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik, manajer, barista, dan pelanggan; observasi langsung; serta analisis dokumen seperti catatan stok dan standar mutu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem persediaan yang terstruktur—seperti pemantauan rutin, penggunaan SOP, dan sistem pemesanan yang sesuai—mampu menjaga kualitas bahan baku secara konsisten. Ditemukan pula hubungan positif antara efektivitas pengelolaan persediaan dan tingkat kepuasan pelanggan, yang menunjukkan kontribusi nyata sistem persediaan terhadap kelancaran operasional kedai.

Kata kunci: bahan baku, kedai kopi, kualitas, manajemen persediaan, studi kasus.

1. PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi dengan tingkat persaingan yang semakin tinggi, sektor makanan dan minuman, khususnya kedai kopi, mengalami perkembangan yang pesat. Salah satu penentu keberhasilan bisnis coffee shop adalah kualitas bahan baku yang digunakan, karena kualitas tersebut berpengaruh langsung terhadap rasa produk, kepuasan pelanggan, dan citra usaha. Oleh karena itu, penerapan manajemen persediaan yang efektif menjadi sangat krusial untuk menjaga konsistensi mutu bahan baku yang digunakan. Dalam konteks industri kedai kopi yang sedang tumbuh pesat, persediaan merupakan komponen penting yang harus dikelola dengan baik agar operasional bisnis dapat berjalan lancar.

Menurut Maulana dan Rois (2018), persediaan adalah bahan atau barang yang disimpan dengan tujuan mendukung proses produksi, perakitan, penjualan kembali, maupun sebagai cadangan suku cadang. Senada dengan itu, Tuerah (2014) mendefinisikan persediaan sebagai bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi dan dapat dijual dalam jangka waktu tertentu. Dengan demikian, persediaan memegang peranan penting dalam hampir seluruh aspek operasional bisnis, baik untuk proses produksi maupun distribusi produk akhir.

Tujuan utama dari manajemen persediaan adalah memastikan ketersediaan barang secara optimal—baik bahan baku, barang setengah jadi, maupun produk jadi—dengan jumlah dan waktu yang tepat. Selain itu, manajemen persediaan yang efisien juga dapat membantu menekan biaya operasional, meningkatkan performa perusahaan, memenuhi permintaan pelanggan, menjaga kelancaran produksi, dan memperkuat posisi bisnis dalam pasar yang kompetitif (Lahu & Sumarauw, 2017; Tuerah, 2014).

Peran manajemen persediaan menjadi semakin penting dalam industri kedai kopi modern. Seiring perkembangan waktu, kedai kopi tidak lagi sekadar tempat menikmati kopi, melainkan menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat dengan beragam varian produk dan suasana yang ditawarkan (Tashim et al., 2019). Bagi sebagian orang, menikmati kopi kini menjadi bagian dari rutinitas harian (Rahman, 2022). Hal ini menyebabkan persaingan di industri semakin ketat dan mendorong setiap pelaku usaha untuk menerapkan pengelolaan persediaan yang lebih efisien sebagai strategi unggulan.

Salah satu contoh sukses penerapan manajemen persediaan dapat dilihat dari Akara Coffee & Space. Kedai ini mampu mengatasi tantangan pengelolaan stok dengan menerapkan sistem ROP (Reorder Point) dan menjaga kualitas bahan baku secara konsisten. Strategi ini tidak hanya menekan biaya, tetapi juga menjaga mutu rasa dan kualitas produk yang ditawarkan.

Namun demikian, implementasi sistem persediaan sering kali dihadapkan pada berbagai kendala, seperti fluktuasi permintaan konsumen, tantangan logistik dalam pengadaan dan penyimpanan bahan, serta pengambilan keputusan yang tidak tepat dalam manajemen stok. Permasalahan ini dapat menyebabkan pemborosan biaya, penurunan efisiensi operasional, dan kegagalan mencapai target manajemen persediaan.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejauh mana efektivitas sistem operasional manajemen persediaan dapat menjaga kualitas bahan baku di industri coffee shop. Melalui pemahaman yang mendalam terhadap pengelolaan inventaris, diharapkan penelitian ini mampu memberikan wawasan dan rekomendasi strategis bagi pelaku usaha kedai kopi agar dapat mengelola persediaan secara lebih optimal dan berkelanjutan.

Manajemen Persediaan (X1)

Manajemen persediaan merupakan bagian krusial dalam rantai pasokan yang memengaruhi kelancaran operasional, efisiensi biaya, serta kemampuan perusahaan dalam memenuhi permintaan konsumen. Dalam bukunya *Operations Management*, Stevenson (2018) menyatakan bahwa tujuan utama dari manajemen persediaan adalah menciptakan keseimbangan antara biaya penyimpanan dan tingkat pelayanan kepada pelanggan. Ia juga menjelaskan bahwa manajemen persediaan mencakup pengelolaan berbagai jenis stok, seperti bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi, yang semuanya harus ditangani dengan tepat.

Di Aman Kuba Coffee, manajemen persediaan mencakup pengelolaan green bean dan roasted bean sebagai bahan utama, bubuk kopi sebagai produk akhir, serta bahan tambahan lainnya. Tantangan utama yang dihadapi adalah menjaga keseimbangan antara ketersediaan stok dan efisiensi biaya penyimpanan, terutama saat terjadi lonjakan permintaan.

Karakteristik Manajemen Persediaan yang Efektif

a. Optimalisasi Ketersediaan

1. Menjamin ketersediaan bahan baku dalam jumlah memadai untuk memenuhi kebutuhan operasional dan permintaan pelanggan.
2. Menghindari kekosongan stok (stock-out) yang dapat mengganggu proses produksi dan menurunkan kepuasan pelanggan.
3. Mengurangi risiko kelebihan stok yang berpotensi meningkatkan biaya penyimpanan serta risiko kerusakan atau kedaluwarsa.

b. Efisiensi Biaya

1. Menekan total biaya persediaan, termasuk biaya pemesanan, penyimpanan, dan kekurangan stok.
2. Mendukung peningkatan efisiensi operasional dan kinerja perusahaan melalui pengendalian biaya yang optimal.

c. Peningkatan Kinerja Penjualan

1. Menjamin ketersediaan produk untuk mendukung proses penjualan yang berkelanjutan.
2. Menjaga kontinuitas suplai untuk meningkatkan kepuasan dan kepercayaan pelanggan terhadap produk yang ditawarkan.

Kualitas Bahan Baku (Y)

Definisi Kualitas Bahan Baku :

Dalam industri kopi, kualitas bahan baku merujuk pada karakteristik dan standar mutu dari komponen utama seperti biji kopi (green bean dan roasted bean), bubuk kopi, serta bahan

pelengkap lainnya. Kualitas ini berdampak langsung terhadap rasa, aroma, serta konsistensi produk akhir yang dihasilkan, dan pada akhirnya memengaruhi tingkat kepuasan pelanggan.

Karakteristik Kualitas Bahan Baku yang Unggul

a. Konsistensi Cita Rasa

1. Bahan baku harus menghasilkan rasa kopi yang stabil dan tidak berubah dari waktu ke waktu.
2. Di Aman Kuba Coffee, konsistensi tersebut diperoleh melalui pemakaian biji kopi Arabika Gayo berkualitas specialty dan proses roasting yang terstandar.

b. Standar Mutu Tinggi

1. Bahan baku wajib memenuhi kriteria mutu tertentu, misalnya melalui penggunaan biji kopi specialty grade.
2. Proses seleksi dan evaluasi berkala terhadap pemasok memastikan standar kualitas tetap terjaga.

c. Keandalan Pasokan

1. Kualitas bahan baku juga ditentukan oleh stabilitas pasokan dari mitra pemasok yang terpercaya.
2. Kemitraan jangka panjang dengan petani binaan di wilayah Gayo menjadi bagian dari strategi menjaga kualitas dan kontinuitas suplai.

d. Pengaruh terhadap Kepuasan Pelanggan

1. Mutu bahan baku yang tinggi berkontribusi langsung terhadap kepuasan konsumen.
2. Produk kopi dengan rasa yang konsisten dan berkualitas mampu meningkatkan loyalitas pelanggan terhadap merek.

2 METODE PENELITIAN

Sumber Data dan Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan lokasi studi di Kedai Aman Kuba Coffee yang terletak di Yogyakarta. Populasi yang dijadikan objek penelitian mencakup seluruh kalangan konsumen yang pernah melakukan pembelian di kedai tersebut, dengan jumlah total responden sebanyak 20 orang. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi langsung terhadap aktivitas operasional kedai, serta penyebaran kuesioner untuk memperoleh data tambahan yang relevan.

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 Karakteristik Responden

No.	Keterangan	Sub-Kategori	Frekuensi
1.	Jenis Kelamin	Perempuan	16
		Laki-laki	4
2.	Usia	18-24 tahun	18
		25-34 tahun	2
		35-44 tahun	0
		> 44 tahun	0
3	Pendidikan Terakhir	SMK/SMA	11
		Diplomat	1
		Sejarah (S1)	8
		Lainya	0
4.	Pekerjaan	Pelajar/Mahasiswa	19
		Pegawai Swasta	1
5.	Penghasilan	Rp 500.000	10
		Rp 500.000 s/d Rp 1000.000	6
		>Rp 1000.000	2
		> Rp 2.000.000	2

Berdasarkan Tabel 1, terlihat bahwa sebagian besar responden berasal dari kelompok usia 18–24 tahun, yang mencakup 18 orang. Mayoritas responden juga berjenis kelamin perempuan, dengan jumlah sebanyak 16 orang, serta didominasi oleh lulusan pendidikan tingkat SMK/SMA. Sementara itu, dalam hal pendapatan, responden dengan penghasilan sekitar Rp 500.000 merupakan kelompok terbesar, yaitu sebanyak 10 orang. Sebaliknya, responden yang berusia di atas 24 tahun, bekerja di luar sektor pendidikan (bukan pelajar atau mahasiswa), dan memiliki penghasilan di atas Rp 500.000 menunjukkan jumlah yang jauh lebih sedikit dalam keseluruhan sampel penelitian ini.

Uji Validitas dan Reliabilitas

Tabel 2. Uji Validasi

Pernyataan	Corrected Item-Total Correlation	Hasil
Manajemen Persediaan 1	0.491	Valid

Manajemen Persediaan 2	0.546	Valid
Manajemen Persediaan 3	0.799	Valid
Manajemen Persediaan 4	0.769	Valid
Manajemen Persediaan 5	758	Valid
Manajemen Persediaan 6	0.786	Valid
Bahan Baku 1	0.576	Valid
Bahan Baku 2	0.763	Valid
Bahan Baku 3	0.720	Valid
Bahan Baku 4	0.870	Valid
Bahan Baku 5	0.671	Valid

Berdasarkan hasil yang ditampilkan pada Tabel 2, seluruh item pada masing-masing variabel dinyatakan valid. Hal ini ditunjukkan oleh nilai Corrected Item-Total Correlation yang melebihi angka 0,300 untuk setiap butir pertanyaan, yang berarti semua instrumen layak digunakan dalam penelitian.

Table 1.Uji Reliabilitas

Variabel	Nilai Alpha	Hasil
Manajemen Persediaan	783	Reliabel
Bahan Baku	761	Reliabel

Uji reliabilitas digunakan untuk menilai konsistensi setiap indikator dalam kuesioner setelah instrumen yang tidak valid dihapus. Suatu indikator dikatakan reliabel apabila memiliki nilai Alpha Cronbach lebih dari 0,60. Berdasarkan hasil pengujian, seluruh indikator pada masing -masing variabel menunjukkan nilai Alpha Cronbach di atas 0,600, sehingga dapat disimpulkan bahwa instrumen yang digunakan dalam penelitian ini bersifat andal dan konsisten.

Asumsi Klasik**Uji Normalitas**

Tabel 4. Uji Normalitas
One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		MEANM
		P
N		20
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	3.1917
	Std.	.37179
	Deviation	
Most Extreme	Absolute	.227
Differences	Positive	.227
	Negative	-.153
Test Statistic		.227
Asymp. Sig. (2-tailed)		.008 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

Hasil uji normalitas menunjukkan bahwa data dalam penelitian ini berdistribusi normal. Hal ini ditunjukkan oleh nilai Asymp. Sig. (2-tailed) sebesar 0,008 yang lebih besar dari tingkat signifikansi penelitian yaitu 0,05. Oleh karena itu, data dinyatakan memenuhi asumsi normalitas dan layak untuk digunakan dalam analisis regresi berganda.

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		MEANB
		B
N		21
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	3.2095
	Std.	.43117
	Deviation	
Most Extreme	Absolute	.163
Differences	Positive	.163

	Negative	-.123
Test Statistic		.163
Asymp. Sig. (2-tailed)		.151 ^c

- Test distribution is Normal.
- Calculated from data.
- Lilliefors Significance Correction.

Berdasarkan hasil uji normalitas, data dalam penelitian ini dinyatakan terdistribusi normal. Hal tersebut ditunjukkan oleh nilai Asymp. Sig. (2-tailed) sebesar 0,151 yang lebih besar dibandingkan dengan tingkat signifikansi 0,05. Dengan demikian, data memenuhi asumsi normalitas dan dapat digunakan dalam analisis regresi berganda.

Uji Multikolinieritas

Tabel 5. Uji Multikolinieritas

Coefficients^a

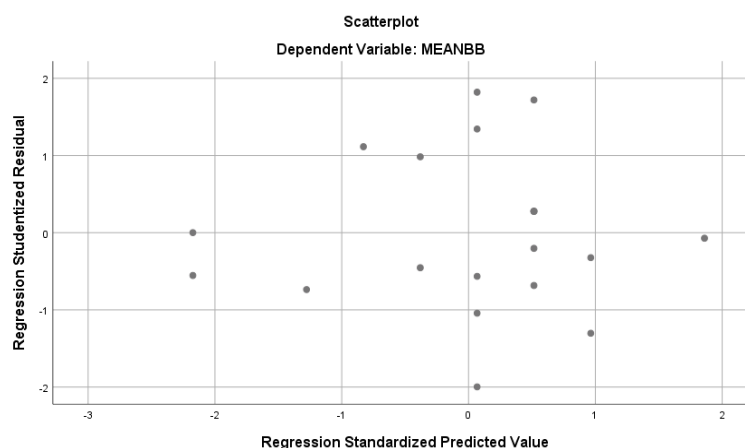
Collinearity Statistics

Model	Tolerance	VIF
1 MEANM P	1.000	1.000

a. Dependent Variable: MEANBB

Merujuk pada Tabel 5, nilai tolerance untuk kedua variabel tercatat lebih dari 0,10 dan nilai Variance Inflation Factor (VIF) berada di bawah angka 10. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat gejala multikolinearitas di antara variabel independen dalam penelitian ini.

Uji Heteroskedastisitas



Dari gambar yang ditampilkan, terlihat bahwa titik-titik data tersebar secara acak di atas dan di bawah garis nol pada sumbu Y. Pola sebaran ini menunjukkan bahwa tidak terdapat indikasi heteroskedastisitas dalam data, sehingga model regresi memenuhi asumsi tersebut.

Uji Hipotesis

Uji F

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	.002	1	.002	.031	.862 ^b
	Residual	1.207	18	.067		
	Total	1.209	19			

a. Dependent Variable: AbsUt

b. Predictors: (Constant), MEANMP

Mengacu pada Tabel ANOVA, nilai signifikansi sebesar 0,862 yang lebih tinggi dari 0,05, serta nilai F hitung sebesar 0,031 yang berada di bawah F tabel sebesar 4,41. Berdasarkan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa hipotesis nol (H_0) diterima. Artinya, tidak terdapat pengaruh yang signifikan antara variabel MEANMP terhadap AbsUt.

Uji T

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	.416	.513		.810	.429
	MEANMP	-.028	.160	-.042	-.177	.862

a. Dependent Variable: AbsUt

Berdasarkan Tabel Coefficients, nilai signifikansi untuk variabel MEANMP tercatat sebesar 0,862, yang melebihi ambang signifikansi 0,05. Selain itu, nilai t hitung sebesar -0,177 berada di bawah nilai t tabel sebesar $\pm 2,101$. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa variabel MEANMP tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap AbsUt.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data, dapat disimpulkan bahwa sistem manajemen persediaan yang terorganisir di Kedai Aman Kuba Coffee memiliki peran penting dalam mempertahankan kualitas bahan baku. Langkah-langkah seperti pengawasan stok secara berkala, penerapan standar operasional prosedur (SOP), serta pemilihan metode pemesanan yang tepat telah terbukti membantu menjaga mutu bahan baku tetap stabil. Meskipun hasil analisis statistik tidak menunjukkan hubungan yang signifikan secara langsung antara manajemen persediaan dan kualitas bahan baku, pengamatan di lapangan mengindikasikan bahwa pengelolaan persediaan yang baik tetap mendukung kelancaran operasional serta konsistensi produk yang dihasilkan.

Secara praktis, efektivitas sistem persediaan masih menunjukkan kaitannya dengan kualitas bahan baku dalam kegiatan operasional sehari-hari, meskipun tidak didukung oleh bukti statistik yang kuat. Temuan ini menegaskan bahwa strategi manajemen yang tepat tetap dibutuhkan untuk menjaga mutu bahan baku, khususnya dalam menghadapi fluktuasi permintaan di pasar.

Saran

tindak lanjut dari penelitian ini, disarankan agar manajemen Kedai Aman Kuba Coffee terus mengembangkan sistem manajemen persediaan, khususnya melalui digitalisasi pencatatan stok dan penerapan sistem peringatan dini untuk menghindari kekurangan maupun kelebihan bahan baku. Selain itu, pelatihan berkala bagi barista dan staf operasional terkait prosedur penyimpanan bahan baku sesuai standar mutu perlu dilakukan guna menjaga kualitas secara menyeluruh.

Evaluasi terhadap kinerja pemasok juga hendaknya dilakukan secara rutin agar kualitas bahan yang diterima tetap konsisten dan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Untuk penelitian di masa mendatang, disarankan menggunakan pendekatan kuantitatif dengan jumlah sampel yang lebih luas, serta mempertimbangkan faktor tambahan seperti sistem informasi manajemen atau aspek eksternal lainnya, seperti pemasok dan distribusi logistik, guna memperoleh hasil yang lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Lahu, E. N., & Sumarauw, J. S. (2017). *Manajemen Operasional dan Pengendalian Persediaan*. Jurnal Ilmu Ekonomi dan Manajemen, 3(1), 12-18.
- Maulana, F. M., & Rois, D. A. (2018). *Pengaruh Manajemen Persediaan terhadap Efisiensi Produksi*. Jurnal Riset Ekonomi dan Bisnis, 5(2), 24-31.

- Rahman, M. F. (2022). *Kopi sebagai Bagian dari Gaya Hidup Generasi Muda di Perkotaan*. Jurnal Sosial Budaya, 14(3), 45-53.
- Stevenson, W. J. (2018). *Operations Management* (13th ed.). McGraw-Hill Education.
- Tashim, H. Z., Abdullah, M. F., & Kamaruddin, K. (2019). *Coffee Culture and Customer Behavior: A Case Study in Urban Cafes*. International Journal of Hospitality and Tourism Studies, 7(1), 54-61.
- Tuerah, M. Y. J. (2014). *Manajemen Persediaan dalam Meningkatkan Efektivitas Produksi*. Jurnal EMBA, 2(4), 1-10.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Gaspersz, V. (2005). *Production Planning and Inventory Control*. Jakarta: Gramedia.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management* (13th ed.). Pearson.
- Assauri, S. (2016). *Manajemen Operasi: Produksi dan Operasi Manufaktur dan Jasa*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Rangkuti, F. (2017). *Manajemen Persediaan Aplikasi dalam Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Chopra, S., & Meindl, P. (2019). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation* (7th ed.). Pearson.
- Kusuma, H. (2020). *Efektivitas Sistem Informasi dalam Manajemen Persediaan pada Industri Retail*. Jurnal Sistem Informasi, 10(2), 95-102.
- Nasution, M. N. (2005). *Manajemen Mutu Terpadu*. Ghalia Indonesia.