

# Pemahaman Manajemen Persediaan Bahan Baku Bagi Pemilik Lapak Kuliner Di Kawasan Foodcourt Universitas Negeri Gorontalo

Rio Monoarfa<sup>a,\*</sup>, Surya Handrisusanto Ahmad<sup>b</sup>, Nur Fadilah Arsyad<sup>c</sup>.

<sup>a, b, c</sup> Universitas Negeri Gorontalo

email: rio@ung.ac.id<sup>a</sup>, surya@ung.ac.id<sup>b</sup>, nurfadilaharsyad@ung.ac.id<sup>c</sup>

## Abstract

Inventory management is a crucial aspect in supporting the sustainability of culinary micro, small, and medium enterprises (MSMEs), particularly in managing perishable raw materials that require special handling. Proper inventory management enables MSMEs to optimize limited resources, maintain product quality, meet customer demand, and minimize operational costs. Preliminary surveys showed that most culinary MSMEs at the Foodcourt of Sabilurasyad Mosque, Universitas Negeri Gorontalo, had not implemented systematic inventory management practices due to limited managerial knowledge. This community service program was conducted on May 3, 2024, at the Faculty of Economics, Universitas Negeri Gorontalo, involving 18 participants consisting of culinary MSME owners, lecturers, and students. The program applied socialization, discussion, and question-and-answer methods to improve MSME actors' understanding of raw material inventory calculation and control. The evaluation results showed that less than 25% of participants had applied inventory management before the program, while post-test results indicated a 75% increase in participants' understanding. These findings demonstrate that the program effectively enhanced MSMEs' awareness and knowledge regarding inventory management. Continuous mentoring is recommended to ensure sustainable implementation, which is expected to improve cost efficiency and business profitability.

**Keywords:** *culinary MSMEs; inventory management; raw materials; community service; business efficiency.*

## Abstrak

Manajemen persediaan merupakan aspek penting dalam mendukung keberlanjutan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bidang kuliner, khususnya dalam pengelolaan bahan baku yang bersifat mudah rusak dan memerlukan penanganan khusus. Pengelolaan persediaan yang baik mampu mengoptimalkan sumber daya yang terbatas, menjaga kualitas produk, memenuhi permintaan konsumen, serta meminimalkan biaya operasional. Namun, hasil survei awal menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku UMKM kuliner di kawasan Foodcourt Masjid Sabilurasyad Universitas Negeri Gorontalo belum menerapkan manajemen persediaan secara sistematis karena keterbatasan pengetahuan manajerial. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 3 Mei 2024 di Aula Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Gorontalo dengan melibatkan 18 peserta yang terdiri atas pelaku UMKM kuliner, dosen, dan mahasiswa. Kegiatan dilakukan melalui metode sosialisasi, diskusi, dan tanya jawab dengan tujuan meningkatkan pemahaman pelaku UMKM tentang perhitungan dan pengendalian persediaan bahan baku. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebelum kegiatan, kurang dari 25% peserta telah menerapkan manajemen persediaan, sedangkan setelah kegiatan terjadi peningkatan pemahaman sebesar 75%. Temuan ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian efektif dalam meningkatkan kesadaran dan pengetahuan pelaku UMKM mengenai pentingnya manajemen persediaan. Pendampingan lanjutan direkomendasikan untuk memastikan implementasi yang berkelanjutan sehingga dapat meningkatkan efisiensi biaya dan keuntungan usaha.

**Kata kunci:** *UMKM kuliner; Manajemen Persediaan; Bahan Baku; Pengabdian Masyarakat; Efisiensi Usaha.*

## 1. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam mendorong pembangunan ekonomi serta menjadi alternatif usaha bagi masyarakat yang memiliki keterbatasan modal. Namun, keberlangsungan UMKM masih menghadapi berbagai tantangan, khususnya dalam aspek pengelolaan operasional usaha yang belum berbasis sistem manajemen yang terukur, termasuk manajemen persediaan bahan baku. Ketersediaan bahan baku yang tidak dikelola secara optimal dapat menimbulkan kesulitan dalam memperoleh informasi yang relevan terkait perolehan laba serta berpotensi mengganggu kelancaran proses produksi. Pada umumnya, pelaku UMKM masih mengandalkan peramalan pemesanan persediaan berdasarkan target penjualan bulanan dan pengalaman sebelumnya, sehingga berisiko menimbulkan penumpukan maupun kekurangan persediaan (Febriani, 2022).

Pengelolaan usaha yang efisien membutuhkan sistem manajemen persediaan yang terukur dan tepat guna, mencakup proses perolehan, penyimpanan, penggunaan, serta pengeluaran persediaan (Syahrenny et al., 2021). Ketiadaan pencatatan dan pengendalian persediaan yang memadai dapat menyebabkan kerugian bagi pelaku usaha, antara lain kehilangan potensi keuntungan akibat kehabisan stok (Valentina Monoarfa et al., 2022). Risiko lainnya adalah meningkatnya biaya penyimpanan, biaya tenaga kerja, biaya pemeliharaan persediaan, hingga potensi kerusakan bahan baku apabila persediaan terlalu lama disimpan. Sebaliknya, persediaan yang terlalu sedikit dapat menghambat proses produksi dan menyebabkan ketidakmampuan memenuhi permintaan konsumen, sehingga mengurangi pendapatan usaha.

Di sisi lain, penguatan kapasitas UMKM melalui pendampingan terbukti mampu meningkatkan kinerja usaha secara signifikan. Hasil penelitian pengabdian yang dilakukan oleh Arsyad (2024) menunjukkan bahwa pendampingan UMKM melalui pemanfaatan teknologi digital, khususnya media sosial dan dompet digital, mampu meningkatkan visibilitas usaha, memperluas jangkauan pasar, meningkatkan kecepatan respon terhadap pesanan, serta mendorong inovasi produk melalui pengembangan varian rasa yang lebih beragam. Temuan ini menegaskan bahwa intervensi pengabdian yang terarah dapat meningkatkan kapasitas manajerial dan operasional UMKM, termasuk dalam pengelolaan usaha secara lebih sistematis dan berbasis data.

Dalam konteks manajemen persediaan, penerapan sistem yang efektif menjadi kebutuhan penting bagi UMKM untuk meningkatkan efisiensi, produktivitas, serta mendukung perencanaan keuangan dan strategi bisnis yang lebih baik. UMKM perlu menghindari kelebihan maupun kekurangan persediaan melalui pemantauan yang teratur dan pencatatan akuntansi yang memadai sebagai dasar pengambilan keputusan (Prihantini et al., 2022). Pengendalian bahan baku juga berperan dalam menjaga kestabilan produksi agar permintaan konsumen dapat terpenuhi secara tepat waktu.

Permasalahan tersebut juga ditemukan pada pelaku UMKM kuliner di kawasan Foodcourt Universitas Negeri Gorontalo, yang pada umumnya masih melakukan pengadaan bahan baku berdasarkan peramalan target penjualan tanpa perhitungan persediaan yang sistematis. Kondisi ini menimbulkan kebutuhan akan edukasi dan pendampingan terkait manajemen persediaan bahan baku, meliputi penentuan jumlah persediaan optimal, waktu pemesanan kembali, serta jumlah pemesanan yang tepat kepada pemasok.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan sebagai upaya untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan pelaku UMKM kuliner mengenai pentingnya manajemen persediaan bahan baku. Edukasi melalui program sosialisasi diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku UMKM hingga 75% terkait pengelolaan persediaan, sehingga mereka dapat mengimplementasikan manajemen persediaan secara lebih baik dalam kegiatan usahanya (Ubaidillah, 2023). Tujuan utama kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada pelaku UMKM bidang kuliner agar mampu menerapkan manajemen persediaan bahan baku secara optimal, sehingga permasalahan persediaan dapat diminimalkan, efisiensi biaya meningkat, kebutuhan konsumen terpenuhi, serta pendapatan UMKM dapat bertambah.

## **2. Metode Pelaksanaan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan melibatkan mitra berupa kelompok pelaku UMKM Lapak Kuliner di kawasan Foodcourt Universitas Negeri Gorontalo. Metode pelaksanaan disusun secara sistematis untuk memberikan solusi atas permasalahan mitra, khususnya dalam pengelolaan manajemen persediaan bahan baku usaha kuliner. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan edukatif dan partisipatif, sehingga mitra terlibat aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan.

### **2.1 Tahap Persiapan**

Tahap persiapan diawali dengan pelaksanaan survei lokasi untuk menentukan mitra sasaran yang sesuai dengan kriteria kegiatan pengabdian, yaitu UMKM Lapak Kuliner di kawasan Foodcourt Universitas Negeri Gorontalo. Selanjutnya dilakukan penelusuran dan identifikasi permasalahan yang dihadapi mitra, meliputi aspek ketersediaan bahan baku, pengelolaan persediaan, aktivitas administrasi, serta pembukuan usaha yang telah dilakukan.

Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi jenis produk makanan dan minuman yang dihasilkan oleh mitra, pemetaan keterampilan mitra terkait pengelolaan persediaan, serta pengkajian terhadap sistem manajemen usaha yang berjalan. Selain itu, dilakukan identifikasi terhadap potensi usaha yang belum dimanfaatkan secara optimal. Hasil identifikasi ini digunakan sebagai dasar penyusunan materi sosialisasi dan pendampingan.

Tahap persiapan diakhiri dengan pemantapan kegiatan melalui penyusunan dan persiapan bahan sosialisasi, serta kelengkapan penunjang kegiatan, seperti administrasi, spanduk, daftar hadir, konsumsi, dan sarana pendukung lainnya.

## 2.2 Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan berlangsung selama satu bulan dan difokuskan pada kegiatan sosialisasi serta pendampingan kepada mitra. Materi utama yang diberikan berkaitan dengan manajemen persediaan bahan baku usaha kuliner, meliputi perencanaan, pengendalian, serta efisiensi penggunaan bahan baku.

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri atas tiga tahapan, yaitu:

### 2.2.1 Metode Pre-test

Pre-test dilakukan sebelum kegiatan sosialisasi dimulai dengan tujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan awal pelaku UMKM terkait manajemen persediaan bahan baku usaha kuliner. Hasil pre-test digunakan sebagai dasar untuk menyesuaikan kedalaman dan fokus materi yang akan disampaikan.

### 2.2.2 Metode Seminar dan Diskusi

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan dalam bentuk seminar yang memuat materi mengenai konsep manajemen persediaan, jenis-jenis persediaan bahan baku, perencanaan dan pengendalian persediaan, strategi efisiensi penggunaan bahan baku, serta manfaat penerapan manajemen persediaan dalam usaha kuliner.

Selain penyampaian materi, kegiatan ini juga dilengkapi dengan sesi diskusi dan tanya jawab antara pemateri dan mitra. Metode ini bertujuan untuk meningkatkan partisipasi, motivasi, serta pemahaman mitra terhadap penerapan manajemen persediaan bahan baku usaha kuliner.

### 2.2.3 Metode Post-test

Post-test dilakukan setelah seluruh materi disampaikan sebagai bentuk evaluasi akhir untuk mengetahui tingkat pemahaman mitra terhadap manajemen persediaan bahan baku. Hasil post-test digunakan untuk mengukur efektivitas kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang telah dilaksanakan.

## 2.3 Rencana Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program pengabdian ini direncanakan melalui kegiatan pendampingan lanjutan berupa bimbingan teknis dalam perhitungan kebutuhan persediaan bahan baku usaha kuliner, sehingga mitra dapat secara mandiri menerapkan sistem pengelolaan persediaan yang lebih terstruktur dan berkelanjutan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan pendekatan sosialisasi, diskusi, dan tanya jawab yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman mitra terhadap manajemen persediaan bahan baku usaha kuliner.

### 3.1 Gambaran Umum Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Aula Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Gorontalo pada hari Jumat, 3 Mei 2024, pukul 09.00 WITA. Kegiatan ini difokuskan pada sosialisasi manajemen persediaan bahan baku bagi pelaku UMKM lapak kuliner di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo. Sosialisasi dan pendampingan diberikan oleh tim pengabdian yang merupakan dosen pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Gorontalo. Lokasi ini dipilih karena menjadi pusat aktivitas UMKM kuliner yang melayani sivitas akademika, sehingga memiliki potensi besar untuk pengembangan usaha melalui peningkatan manajemen persediaan.

### 3.2 Karakteristik Peserta Pelatihan

Peserta kegiatan pengabdian berjumlah 18 orang yang terdiri atas pelaku UMKM lapak kuliner di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo, serta didukung oleh beberapa tenaga pendidik dan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Gorontalo. Keterlibatan peserta yang beragam ini menunjukkan adanya sinergi antara akademisi dan pelaku UMKM dalam upaya peningkatan kapasitas manajerial usaha kuliner.

### 3.3 Capaian Hasil Kegiatan

Berdasarkan hasil survei awal dan pre-test, diketahui bahwa sebagian besar pelaku UMKM belum menerapkan pengelolaan persediaan bahan baku secara sistematis. Kurang dari 25% peserta telah memahami dan menerapkan manajemen persediaan bahan baku kuliner dalam kegiatan usahanya. Kondisi ini mengindikasikan masih rendahnya tingkat literasi manajerial, khususnya dalam aspek persediaan, sehingga berpotensi menimbulkan inefisiensi biaya dan kehilangan peluang keuntungan.

Berikut adalah dokumentasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat



Gambar 1 Penyampaian Materi dan Diskusi



Gambar 2 Foto Bersama Pelaku UMKM

Merespons permasalahan tersebut, tim pengabdian menyusun dan menyampaikan materi sosialisasi yang mencakup konsep dasar, manfaat, serta teknik praktis pengelolaan persediaan bahan baku usaha kuliner. Kegiatan dilaksanakan melalui metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab untuk mendorong partisipasi aktif peserta serta memberikan ruang bagi mitra dalam menyampaikan permasalahan yang dihadapi.

Hasil evaluasi melalui post-test menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta yang signifikan. Sebanyak 75% pelaku UMKM mengalami peningkatan pemahaman terkait manajemen persediaan bahan baku kuliner. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang dilakukan efektif dalam meningkatkan kapasitas mitra.

Peningkatan pemahaman ini diharapkan dapat berdampak pada penerapan pengelolaan persediaan yang lebih terstruktur, sehingga mampu mendorong efisiensi biaya, mengurangi risiko kekurangan atau kelebihan persediaan, serta meningkatkan keuntungan usaha. Namun demikian, untuk memastikan keberlanjutan dan implementasi yang optimal, diperlukan pendampingan lanjutan berupa pembinaan langsung terkait pencatatan, perhitungan, dan pengendalian akuntansi persediaan UMKM lapak kuliner agar manfaat program dapat dirasakan secara berkelanjutan.

#### **4. Kesimpulan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku UMKM Lapak Kuliner di kawasan Foodcourt Universitas Negeri Gorontalo belum menerapkan manajemen persediaan bahan baku secara optimal. Kondisi ini disebabkan oleh keterbatasan edukasi dan pemahaman terkait manfaat pengelolaan persediaan bahan baku, padahal persediaan kuliner memiliki karakteristik khusus karena mudah rusak dan membutuhkan penanganan yang tepat. Melalui kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang telah dilaksanakan, terjadi peningkatan pengetahuan dan motivasi pelaku UMKM mengenai pentingnya manajemen persediaan yang baik sebagai upaya

untuk menunjang kelancaran usaha, meningkatkan efisiensi biaya, serta meminimalkan risiko kerugian akibat pengelolaan persediaan yang tidak terkontrol. Implikasi dari kegiatan ini adalah meningkatnya kesadaran pelaku UMKM terhadap pentingnya pengelolaan persediaan bahan baku sebagai salah satu faktor penentu keberhasilan usaha kuliner dan peningkatan kesejahteraan pelaku UMKM.

Keterbatasan kegiatan pengabdian ini terletak pada ruang lingkup mitra yang masih terbatas pada UMKM lapak kuliner di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo serta durasi pendampingan yang relatif singkat, sehingga implementasi manajemen persediaan secara menyeluruh belum dapat diamati dalam jangka panjang. Oleh karena itu, diperlukan keberlanjutan program berupa pendampingan lanjutan dan dukungan dari pemerintah maupun pemangku kepentingan terkait agar pelaku UMKM bidang kuliner dapat mengimplementasikan manajemen persediaan secara konsisten dan berkelanjutan, sehingga berkontribusi terhadap peningkatan kinerja usaha serta perekonomian daerah dan nasional.

### **Ucapan Terima Kasih**

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini khususnya para pelaku UMKM di Kawaan Foodcourt Universitas Negeri Gorontalo

### **DAFTAR PUSTAKA**

Arsyad, N. F., Koniyo, N., Koyanow, N., & Radjak, N. (2024). *Pendampingan usaha dengan memanfaatkan pemasaran berbasis digital untuk UMKM di Desa Biluango Kabupaten Bone Bolango*. PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 9(8), 1326–1333. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i8.7004>

Febriani. (2022). Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Material Requirement Planning (studi kasus pada UMKM keripik usus cabe babe). *Industri Inovatif : Jurnal Teknik Industri*, 12(1), 12–20.

Monoarfa, Valentina., Dewantoro, A., Vetty D. Pulukadang, Nur Alimah, & Moh. Reza Saputra Basiru. (2022). Pendampingan Penyusunan Kartu Pesanan dan Kartu Persediaan. *Komunal Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 65–69.

Prihantini, F. N., Indudewi, D., & Vivianita, A. (2022). Peningkatan Kemampuan Manajemen Persediaan Pada Ukm Okta 158 Mandiri Accu. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(6), 1069–1076.

Syahrenny, N., Kusmaeni, E., & Qonitah, I. (2021). Bimbingan Teknis Pencatatan Transaksi Keuangan Dalam Meningkatkan Daya Saing UKM Kabupaten Bojonegoro di Era Industri 4.0. *Society : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 93–101.

Ubaidillah, M. (2023). Pelatihan Manajemen Persediaan pada Industri Kecil dan Menengah di Dinas Indakop Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat "Wiryakarya"*, 2(01).