

## **PELATIHAN MANAJEMEN STOK BAHAN BAKU UNTUK MENGURANGI KADALUARSA DAN BIAYA DI DEPARTEMEN F&B PADA HOTEL TANADEWA RESORT UBUD BY CROSS COLLECTION**

**I Putu Edy Arizona<sup>1,\*</sup>, Santi Apriliani<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Universitas Mahasaraswati Denpasar, Bali, 80233, Indonesia

Email: [edyarizona@unmas.ac.id](mailto:edyarizona@unmas.ac.id)

### **ABSTRAK**

Provinsi Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang sangat diminati oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Keindahan alam, kekayaan budaya, serta berbagai pilihan akomodasi dan kuliner menjadikan Bali sebagai tujuan utama bagi para pengunjung. Industri perhotelan di Bali tidak hanya dituntut untuk memberikan pelayanan yang berkualitas, tetapi juga memastikan operasional yang efisien, termasuk dalam pengelolaan persediaan bahan baku di departemen Food & Beverage (F&B). Pencatatan stok bahan baku yang terstruktur dan akurat merupakan hal yang sangat penting dalam mendukung kelancaran operasional hotel. Kualitas dan ketepatan data persediaan mempengaruhi kinerja perusahaan, khususnya dalam hal pengambilan keputusan pembelian, pengendalian biaya, dan pemenuhan kebutuhan operasional tanpa hambatan. Pengumpulan dan pemantauan data persediaan yang akurat menjadi krusial untuk mempermudah proses pengendalian stok, pelaporan, dan analisis kinerja operasional F&B. Di sisi lain, tanpa adanya sistem manajemen stok yang baik, risiko terjadinya spoilage akan lebih tinggi, *First Expired First Out* (FEFO), dan pencatatan stok per shift, menjadi solusi yang relevan.

**Kata Kunci :** kadaluarsa, biaya, manajemen bahan baku

### **ANALISIS SITUASI**

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Tanadewa Resort Ubud by Cross Collection, ditemukan permasalahan utama yang menghambat efektivitas operasional khususnya pada bar departemen. Permasalahan pertama adalah tingginya jumlah spoilage product atau produk rusak. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan belum dilakukan secara optimal. Spoilage dapat terjadi karena berbagai faktor, seperti pembelian bahan yang melebihi kebutuhan aktual sehingga menumpuk dan berakhir kedaluwarsa, penyimpanan yang tidak sesuai standar sehingga kualitas bahan menurun, maupun kesalahan dalam proses operasional seperti pencampuran yang tidak tepat atau ketidakkonsistenan takaran. Kondisi ini berdampak langsung pada meningkatnya biaya operasional, menurunkan efisiensi kerja, serta berpotensi merusak citra pelayanan karena kualitas produk yang tidak konsisten.

Tingginya tingkat spoilage dan kurangnya pencatatan barang harian telah meningkatkan biaya operasional, serta menimbulkan potensi kerugian bagi perusahaan. Oleh karena itu, diperlukan strategi perbaikan berupa penerapan sistem pencatatan persediaan yang terstruktur serta penguatan kontrol terhadap alur keluar-masuk barang. Upaya ini diharapkan dapat mengurangi tingkat spoilage,

meningkatkan efisiensi operasional, dan mendukung keberlanjutan kinerja keuangan Tanadewa Resort Ubud by Cross Collection.

### **PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di tanadewa Resort Ubud by Cross Collection, permasalahan yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut:

1. Banyaknya *spoilage* product pada bagian bar departemen yang menyebabkan meningkatnya biaya operasional.
2. Tidak adanya pencatatan barang masuk dan keluar per harinya.

### **SOLUSI YANG DIBERIKAN**

Adapun solusi yang diberikan kepada masyarakat sasaran sesuai dengan permasalahan yang ditentukan pada masyarakat sasaran dalam observasi yang telah dilakukan, antara lain:

1. Membuat dan memonitoring stok barang yang konsisten dalam bentuk Ms. Excel
2. Pelatihan staff bar tentang manajemen dan penyimpanan untuk memanfaatkan sisa barang atau barang yang segera *expired* menjadi promotion drink

### **METODE PELAKSANAAN**

Langkah atau tahapan yang ditempuh dalam menjalankan program kerja ini adalah sebagai berikut

1. Berkoordinasi dengan mitra terkait program yang akan dijalankan
2. Mensosialisasikan program dan memberikan edukasi kepada mitra

Metode yang digunakan dalam program ini adalah :

#### **a. Metode Sosialisasi**

Metode ini merupakan metode yang digunakan untuk memberikan penyuluhan dan informasi kepada mitra mengenai bagaimana memanfaatkan barang yang akan memasuki masa *expired* agar dimanfaatkan untuk minuman promosi dan penerapan First Expired First Out (FEFO) pada tempat penyimpanan barang.

#### **b. Metode Pelatihan**

Metode ini merupakan metode yang digunakan untuk memberikan pelatihan kepada mitra mengenai cara mengoptimalkan format excel untuk sistem pencatatan stok barang agar tercatat dengan lengkap dan akurat. Pada pelaksanaan program kerja mitra mempraktikkan langsung cara mencatat stok barang pada Ms. Excel.

### **HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **KETERCAPAIAN KERJA**

Setelah berjalannya program kerja di tanadewa Resort Ubud by Cross Collection Bali dengan waktu yang sudah ditentukan, dapat dilihat bahwa program kerja ini berjalan dengan baik dan lancar, banyak sekali peningkatan- peningkatan yang

dapat dirasakan setelah program kerja ini terlaksana, adapun peningkatan-Peningkatan yang dimaksud adalah sebagai berikut :

1. Mitra mampu memanfaatkan secara maksimal minuman yang akan mendekati masa *expired* untuk dijadikan minuman promosi
2. Mitra mampu membuat format excel untuk sistem pencatatan stok barang dengan akurat dan diharapkan kedepannya mampu untuk mengelola dan konsisten mencatat semua data barang jauh lebih baik.

Kegiatan yang dilakukan juga didukung oleh beberapa faktor utama yaitu:

1. Adanya komunikasi dan akses yang sangat baik antar semua pegawai dalam proses melengkapi data.
2. Tingkat partisipasi dan semangat yang tinggi dari mitra untuk mempelajari sistem penggunaan Format Excel dalam pencatatan stok barang dan penerapan *First Expired First Out* (FEFO) yang optimal yang dilaksanakan per harinya.
3. Adanya alat elektronik seperti internet dan komputer yang memadai dapat mempermudah jalannya program kerja.

**Tabel 1. Realisasi Ketercapaian Kegiatan**

No	Tema	Spesifikasi Kegiatan	Realisasi
1	Pelatihan Manajemen Stok Bahan Baku Untuk Mengurangi Kadalurasa dan Biaya	a. Membuat dan memonitoring stok barang yang konsisten dalam bentuk Ms. Excel	100%
		b. Pelatihan staff bar tentang manajemen dan penyimpanan untuk memanfaatkan sisa barang atau barang yang segera <i>expired</i> menjadi promotion drink.	100%

## PARTISIPASI MASYARAKAT

Tim pengabdian melakukan kerjasama dengan tanadewa Resort Ubud by Cross Collection dengan melakukan program kerja sebagai Berikut:

1. Membuat dan memonitoring stok barang yang konsisten dalam bentuk Ms. Excel
2. Pelatihan staff bar tentang manajemen dan penyimpanan untuk memanfaatkan sisa barang atau barang yang segera *expired* menjadi promotion drink.

Dalam rangka pelaksanaan kegiatan ini tim pengabdian masyarakat diterima dengan baik oleh mitra yang bersangkutan, mitra bersedia ikut berpartisipasi dengan baik dan merasa terbantu dengan adanya program kerja yang diberikan. Program kerja ini sangat membantu untuk mengurangi biaya spoilage product dan sistem pencatatan data stok barang juga sangat membantu dalam mengetahui stok barang yang keluar

dan masuk. Dengan adanya partisipasi yang diberikan oleh mitra baik dari segi waktu, antusias mitra yang sangat tinggi maupun ketersediaan internet yang memadai sangat membantu tim pengabdian masyarakat dalam melaksanakan program kerja di tanadewa Resort Ubud by Cross Collection. Dari kegiatan ini diharapkan kedepannya mampu untuk membantu mengurangi tingginya biaya spoilage dan bisa memaksimalkan minuman yang bisa dimanfaatkan untuk dibuat minuman promosi.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan membuat dan memonitoring stok barang yang konsisten dalam bentuk Ms. Excel dan pelatihan staff bar tentang manajemen dan penyimpanan untuk memanfaatkan sisa barang atau barang yang segera expired menjadi promotion drink. yang dilakukan di tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection, yang beralamat di Jl. Padang Getas, Singakerta, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali sudah berjalan dengan baik. Kegiatan ini bertujuan untuk mengurangi tingginya biaya spoilage pada departemen food and beverage. Adapun program kerja yang dilakukan yaitu :

1. Membuat dan memonitoring stok barang yang konsisten dalam bentuk Ms. Excel
2. Pelatihan staff bar tentang manajemen dan penyimpanan untuk memanfaatkan sisa barang atau barang yang segera *expired* menjadi promotion drink.

Berdasarkan hasil laporan pengabdian masyarakat diatas, saran yang dapat diberikan oleh tim pelaksana yaitu diharapkan para pegawai tekun untuk melakukan report dan teliti dalam mencatat data perusahaan agar tidak terjadi kesalahan yang nantinya berakibat fatal.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Prasetyo, T. (2025, April). ANALISIS MANAJEMEN PERSEDIAAN DALAM PENINGKATAN EFISIENSI PERUSAHAAN (STUDI KASUS DEPARTEMENT FOOD & BEVERAGE DI THE TRIBRATA & SUTASOMA HOTEL). In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 4, pp. 589-597).
- Sastra, I. (2024). *Strategi Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman untuk Meningkatkan Profitabilitas Study Kasus pada Hotel Four Points Seminyak* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Sarusu, A. M., & Suherman, J. (2025). Optimalisasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Tempe Manabaya dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada UMKM di Parakang Muncang Kabupaten Sumedang Jawa Barat. *Jurnal Abdi Mandala*, 4(1), 47-56.
- Supriyadi, A., & Biswan, A. T. (2025). Kaizen Sebagai Perbaikan Pengadaan Melalui Optimalisasi Biaya Bahan Baku Langsung (Studi Kasus). *Akbis: Media Riset Akuntansi dan Bisnis*.