

## **PENGELOLAAN PERSEDIAAN FOOD & BEVERAGE PADA WARUNG MODUS**

**Anak Agung Putu Gede Bagus Arie Susandya<sup>1,\*</sup>, Ni Komang Sri Widiani<sup>2</sup>**

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

\*Email: [ariesusandya@unmas.ac.id](mailto:ariesusandya@unmas.ac.id)

### **ABSTRAK**

Pengelolaan persediaan food & beverage merupakan aspek penting dalam menjaga kelancaran operasional usaha kuliner, khususnya pada usaha mikro seperti Warung Modus di Denpasar. Permasalahan yang dihadapi adalah pencatatan stok yang masih dilakukan secara manual dan tidak terstruktur, sehingga sering terjadi ketidaksesuaian data, kekurangan bahan baku, maupun pemborosan akibat kelebihan stok. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan melalui penerapan sistem pencatatan stok sederhana menggunakan Microsoft Excel, penetapan batas minimum dan maksimum persediaan, serta pelatihan kepada pengelola dan staf. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan dalam ketepatan pencatatan, pengendalian stok yang lebih baik, serta peningkatan kemampuan staf dalam mengelola persediaan. Dengan demikian, program ini mampu meningkatkan efisiensi operasional serta mendukung keberlanjutan usaha Warung Modus.

**Kata Kunci:** persediaan, food & beverage, efisiensi, umkm

### **ANALISIS SITUASI**

Warung Modus merupakan salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner dan berlokasi di Jalan Merdeka No. 108, Sumerta Kelod, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar, Bali. Usaha ini menyediakan berbagai menu makanan dan minuman sederhana yang banyak diminati oleh masyarakat sekitar, seperti nasi ayam, lauk pauk, serta minuman segar. Keberadaan Warung Modus memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan konsumsi harian masyarakat serta turut mendukung perekonomian lokal melalui penciptaan lapangan kerja.

Dari sisi sosial ekonomi, pelanggan Warung Modus berasal dari berbagai kalangan, mulai dari pekerja, mahasiswa, hingga masyarakat umum yang membutuhkan makanan dengan harga terjangkau dan pelayanan yang cepat. Tingginya permintaan terhadap produk food & beverage menuntut pengelola untuk mampu menjaga ketersediaan bahan baku secara konsisten agar operasional usaha dapat berjalan dengan lancar. Dalam hal ini, pengelolaan persediaan menjadi salah satu aspek krusial yang berpengaruh langsung terhadap kualitas layanan dan keberlanjutan usaha.

Namun demikian, berdasarkan hasil observasi, pengelolaan persediaan food & beverage pada Warung Modus masih dilakukan secara sederhana dan belum terstruktur. Pencatatan keluar-masuk bahan baku belum dilakukan secara sistematis, bahkan dalam beberapa kondisi masih mengandalkan ingatan pengelola. Hal ini menyebabkan ketidakakuratan data persediaan, sehingga pengelola kesulitan dalam

mengetahui jumlah stok yang tersedia secara pasti. Akibatnya, sering terjadi ketidaksesuaian antara jumlah persediaan dengan kebutuhan produksi.

Selain itu, proses pengadaan bahan baku masih bersifat konvensional dan belum didasarkan pada perencanaan yang matang. Pengelola cenderung melakukan pembelian bahan baku ketika stok sudah hampir habis tanpa memperhitungkan pola permintaan maupun tingkat konsumsi sebelumnya. Kondisi ini berpotensi menimbulkan berbagai permasalahan, seperti kekurangan bahan baku yang dapat menghambat proses produksi dan pelayanan, maupun kelebihan stok yang dapat menyebabkan pemborosan akibat bahan yang rusak atau tidak terpakai.

Permasalahan lain yang dihadapi adalah belum adanya sistem pengendalian persediaan yang jelas, seperti penetapan batas minimum dan maksimum stok. Tanpa adanya batasan tersebut, pengelola tidak memiliki acuan yang pasti dalam melakukan pengadaan ulang, sehingga kegiatan operasional menjadi kurang efisien. Dari sisi ekonomi, hal ini berdampak pada meningkatnya biaya operasional, baik karena pembelian bahan baku yang tidak terencana maupun kerugian akibat pemborosan.

Dalam perspektif manajemen bisnis, pengelolaan persediaan merupakan bagian penting dari pengendalian biaya dan efisiensi operasional. Persediaan yang dikelola dengan baik akan membantu usaha dalam menjaga stabilitas keuangan, meningkatkan produktivitas, serta meminimalisasi risiko kerugian. Sebaliknya, pengelolaan yang kurang optimal dapat menghambat pertumbuhan usaha dan menurunkan daya saing di tengah persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat. Oleh karena itu, diperlukan suatu sistem pengelolaan persediaan yang sederhana namun efektif dan mudah diterapkan oleh pelaku UMKM seperti Warung Modus. Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah penggunaan sistem pencatatan stok berbasis Microsoft Excel yang mampu membantu pengelola dalam mencatat, memantau, serta mengendalikan persediaan secara lebih akurat dan terstruktur. Selain itu, penerapan konsep pengendalian persediaan seperti penetapan batas minimum dan maksimum stok juga penting untuk memastikan ketersediaan bahan baku tetap terjaga tanpa menimbulkan pemborosan. Dengan adanya perbaikan dalam sistem pengelolaan persediaan, diharapkan Warung Modus dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi biaya yang tidak perlu, serta meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan. Hal ini pada akhirnya akan berdampak positif terhadap peningkatan pendapatan dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

## **PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan hasil analisis situasi yang telah diuraikan sebelumnya, dapat diketahui bahwa Warung Modus masih menghadapi berbagai kendala dalam pengelolaan persediaan food & beverage yang berpengaruh terhadap kelancaran operasional usaha. Permasalahan utama yang dihadapi adalah belum diterapkannya sistem pencatatan persediaan yang terstruktur dan sistematis, sehingga pengelola mengalami kesulitan dalam memantau jumlah stok bahan baku yang tersedia secara akurat dan real-time. Pencatatan yang masih dilakukan secara manual bahkan

terkadang hanya mengandalkan ingatan menyebabkan data persediaan menjadi tidak akurat, tidak terdokumentasi dengan baik, serta rentan terhadap kesalahan.

Selain itu, proses pengadaan bahan baku yang belum didasarkan pada perencanaan yang matang juga menjadi salah satu kendala yang signifikan. Pengelola cenderung melakukan pembelian bahan baku tanpa mempertimbangkan data penggunaan sebelumnya, sehingga sering terjadi ketidakseimbangan antara jumlah persediaan dengan kebutuhan produksi. Kondisi ini dapat menimbulkan dua risiko sekaligus, yaitu kelebihan stok yang berpotensi menyebabkan bahan baku rusak, kadaluarsa, atau terbuang, serta kekurangan stok yang dapat menghambat proses produksi dan pelayanan kepada pelanggan, terutama pada saat permintaan meningkat.

Permasalahan lainnya adalah belum adanya penetapan batas minimum dan maksimum persediaan yang dapat dijadikan acuan dalam melakukan pengendalian stok. Tanpa adanya batasan tersebut, pengelola tidak memiliki indikator yang jelas mengenai kapan harus melakukan pembelian ulang bahan baku. Hal ini mengakibatkan proses pengadaan menjadi tidak terencana dan cenderung bersifat reaktif, yang pada akhirnya berdampak pada meningkatnya biaya operasional akibat pembelian mendadak dengan harga yang lebih tinggi.

Di sisi lain, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengelola maupun staf dalam menerapkan manajemen persediaan yang efektif juga menjadi faktor yang memperparah permasalahan. Kurangnya pemahaman mengenai pentingnya pengelolaan persediaan yang baik menyebabkan belum optimalnya pemanfaatan sumber daya yang tersedia. Padahal, pengelolaan persediaan yang efisien memiliki peran penting dalam mendukung keberlangsungan usaha, meningkatkan efisiensi biaya, serta menjaga kualitas produk dan kepuasan pelanggan.

Dengan demikian, permasalahan dalam pengelolaan persediaan food & beverage pada Warung Modus tidak hanya berkaitan dengan aspek teknis pencatatan, tetapi juga mencakup perencanaan, pengendalian, serta peningkatan kapasitas sumber daya manusia. Oleh karena itu, diperlukan suatu solusi yang tepat dan mudah diterapkan untuk membantu pengelola dalam mengatasi permasalahan tersebut secara menyeluruh dan berkelanjutan.

## **SOLUSI YANG DIBERIKAN**

Berdasarkan permasalahan di hadapi oleh Warung Modus, maka solusi yang dapat diberikan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah :

1. Penerapan sistem pencatatan stok dengan Microsoft Excel untuk mencatat keluar-masuk alat tulis dan modul secara rutin. Pencatatan ini dilakukan secara sistematis dengan menambahkan detail seperti tanggal, jumlah, dan keterangan, sehingga data persediaan lebih rapi, akurat, serta mudah dipantau oleh pengelola.
2. Menentukan batas minimum dan maksimum stok agar proses pengadaan dapat dilakukan tepat waktu sebelum stok benar-benar habis.
3. Melibatkan staf dalam penerapan prosedur standar pengelolaan persediaan melalui pelatihan, sehingga staf maupun pengelola memiliki pemahaman yang

sama dalam mencatat, mengelola, serta memantau stok.

### **METODE PELAKSANAAN**

1. Pelatihan dilakukan dengan memberikan pemahaman dasar mengenai pengelolaan persediaan, termasuk penggunaan Microsoft Excel untuk mencatat keluar-masuk food dan bevarage belajar agar pengelolaan persediaan lebih akurat dan efisien.
2. Pendampingan dilakukan dengan membimbing staf dan pengelola saat menjalankan sistem pencatatan dan pengelolaan stok sesuai SOP, memastikan prosedur diterapkan dengan tepat.
3. Pemberdayaan diterapkan dengan memberi tanggung jawab kepada staf secara bergantian dalam mengelola persediaan, meningkatkan kemandirian, keterampilan pengambilan keputusan, dan kepemimpinan di tingkat operasional.

### **HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN**

Setelah seluruh rangkaian kegiatan dalam program pengelolaan persediaan food dan beverage belajar pada Warung Modus Denpasar dilaksanakan sesuai dengan rencana, maka program pengabdian ini berhasil diterapkan dengan tingkat ketercapaian 100%. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini antara lain:

1. Penerapan Sistem Pencatatan Stok Sederhana menggunakan Microsoft Excel  
Penerapan sistem pencatatan persediaan menggunakan Microsoft Excel terbukti memberikan dampak positif bagi pengelolaan di Warung Modus Denpasar . Sebelum kegiatan pengabdian, pencatatan keluar-masuk Food dan Bevarage hanya mengandalkan catatan manual dan bahkan ingatan pengelola, sehingga sering terjadi ketidakakuratan data. Setelah penerapan sistem Excel, proses pencatatan menjadi lebih rapi, terstruktur, dan mudah dipantau secara real-time. Hal ini tidak hanya meminimalkan risiko kesalahan, tetapi juga memudahkan pengelola dalam menyajikan data persediaan ketika dibutuhkan, misalnya untuk evaluasi bulanan maupun perencanaan pengadaan.
2. Penetapan Batas Minimum dan Maksimum Stok  
Memberikan pedoman yang jelas dalam mengatur ketersediaan Food dan Beverage. Dengan adanya batas tersebut, pengelola dapat segera mengetahui kapan harus melakukan pengadaan ulang sebelum stok benar-benar habis, sekaligus menghindari penumpukan persediaan yang berlebihan. Penerapan sistem ini terbukti membantu pengelola dalam menjaga kestabilan operasional, terutama pada saat jumlah siswa meningkat, sehingga proses belajar tetap berjalan lancar tanpa terganggu oleh keterlambatan penyediaan sarana belajar.
3. Pelatihan dan Pendampingan Staf dalam Penerapan Prosedur Standar Pengelolaan Persediaan Melalui kegiatan ini, staf memperoleh pemahaman mengenai prosedur pengelolaan persediaan yang lebih sistematis serta keterampilan dalam mengoperasikan Excel sebagai alat pencatatan. Pendampingan yang dilakukan secara bertahap memastikan setiap staf mampu

menerapkan prosedur dengan baik sesuai standar operasional. Lebih jauh, pelibatan staf dalam rotasi tanggung jawab pengelolaan stok mendorong tumbuhnya rasa kemandirian, keterampilan meningkatkan manajerial di tingkat operasional, serta memperkuat kerjasama tim dalam mendukung keberlanjutan sistem yang telah diterapkan.



**Gambar 1.** Penerapan system pencatatan stok menggunakan Microsoft Excel untuk mencatat keluar-masuk barang food & beverage



**Gambar 2.** Penetapan batas minimum dan maksimum persediaan agar proses pengadaan dapat dilakukan tepat waktu sebelum stok habis



**Gambar 3.** Melibatkan staf dalam penerapan prosedur standar pengelolaan persediaan melalui pelatihan

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat di Warung Modus berhasil meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan Food & Beverage belajar. Penerapan pencatatan dengan Microsoft Excel, penetapan batas stok, dan pelatihan staf membuat data lebih rapi, stok terkontrol, dan kemampuan staf meningkat. Program tambahan berupa penyusunan SOP, pengelompokan barang, serta sosialisasi kepada orang tua mendukung keberlanjutan sistem dengan memperjelas alur kerja, memudahkan pemantauan, dan mendorong keterlibatan eksternal. Secara keseluruhan, program ini memberi manfaat nyata berupa pengelolaan persediaan yang lebih teratur, ketersediaan sarana belajar terjamin, serta kesadaran kolektif dalam mendukung kelancaran pembelajaran. Agar hasil program lebih berkelanjutan, Warung Modus Denpasar disarankan untuk terus memperbarui data persediaan secara rutin serta melakukan evaluasi berkala terhadap efektivitas sistem pencatatan yang telah diterapkan. Pelatihan staf perlu dilanjutkan secara berkesinambungan agar keterampilan yang dimiliki tetap terjaga dan dapat menyesuaikan dengan kebutuhan. Selain itu, penyusunan laporan persediaan secara periodik akan membantu pengelola dalam perencanaan anggaran dan pengadaan barang. Dukungan dari pihak eksternal juga sebaiknya terus diperkuat untuk menciptakan sistem pengelolaan persediaan yang lebih partisipatif dan mendukung keberlanjutan layanan pendidikan.

### **Daftar Pustaka**

- Amalia, N. (2024). Akademik dan Masyarakat Berpradaban. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(4), 4654–4663.
- Assauri, S. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FEUI.

- Azizah, L., Mannahali, M., Asri, W. K., Angraeny, F., & Burhamzah, R. (2024). Bimbingan Belajar: Membantu Anak-Anak Kurang Mampu Mencapai Prestasi Akademik. *Ininnawa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 301–307.
- Firdausi Amaliyah, & Taufik Kurniawan. (2024). Implementasi Lean Inventory Management dalam Mengurangi Biaya Persediaan di Perusahaan Manufaktur. *Kajian Ekonomi dan Akuntansi Terapan*, 1(3), 129–149.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*. Pearson Education.
- Purnawan, R. A., Rahadian, R., et al. (2022). Evaluasi Program Pembinaan UMKM oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kecil Menengah. *Jurnal Dinamika*, 9(1), 11–12.
- Ramadhan, A. R., & Valentino, M. (2024). Implementasi Sistem Manajemen Persediaan Berbasis Web untuk Efisiensi Stok Barang. *Buletin Ilmiah Ilmu Komputer*, 2(1), 96–107.
- Rangkuti, F. (2017). *Manajemen Persediaan: Aplikasi di Bidang Bisnis*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.