

Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Mie Ayam Maryono Menggunakan POM-QM untuk Meningkatkan Operasional

Nurul Hidayat^{a*}, Rizka Istianitati Tasa^a, Saras Andriani^a, Selvy Triani^a

^a Universitas Borneo Tarakan, Indonesia

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel:

Received : 01-05-2025

Revised : 15-05-2025

Accepted : 18-05-2025

Keywords: Activity Based Costing (ABC), Inventory, Operational Efficiency, POM-QM

Kata Kunci: Activity Based Costing (ABC), Efisiensi Operasional, Persediaan, POM-QM

Corresponding Author:

nurul.hidayat8910@gmail.com*

DOI: <https://doi.org/10.62335>

ABSTRACT

This research aims to enhance raw material inventory management at Mie Ayam Pak Maryono by utilizing POM-QM software, which is vital for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) to boost operational efficiency and customer satisfaction. By employing Activity Based Costing (ABC) analysis, the study determines optimal order quantities and storage costs, revealing that POM-QM implementation reduces operational expenses and improves service quality. The ABC method effectively classifies inventory, with noodles and chicken making up 57,67 persen and 42,32 persen of total inventory costs, respectively. These findings highlight the significance of technology in inventory management, enabling MSMEs to monitor stock in real-time, minimize waste, and concentrate on product innovation and customer service, ultimately enhancing profitability and long-term sustainability.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memperbaiki pengelolaan persediaan bahan baku di Mie Ayam Pak Maryono dengan memanfaatkan perangkat lunak POM-QM. Dalam konteks Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), pengelolaan persediaan yang efisien sangat penting untuk meningkatkan efektivitas operasional dan kepuasan pelanggan. Metode yang diterapkan termasuk analisis Activity Based Costing (ABC) untuk menentukan jumlah pesanan yang optimal dan menghitung biaya penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan POM-QM membantu Mie Ayam Pak Maryono dalam menurunkan biaya operasional dan meningkatkan kualitas layanan yang diberikan. Implementasi metode ABC menghasilkan klasifikasi persediaan yang tepat, dengan kontribusi mie dan ayam masing-masing mencapai 57,67 persen dan ayam sebesar 42,32 persen dari total biaya persediaan. Temuan ini menekankan pentingnya teknologi dalam pengelolaan persediaan untuk meningkatkan daya saing UMKM di

industri kuliner yang semakin ketat. Selain itu, penggunaan perangkat lunak ini memungkinkan pemilik usaha untuk memantau persediaan secara langsung, mengurangi kemungkinan kehabisan stok, dan meminimalisir pemborosan. Dengan cara ini, pelaku UMKM dapat lebih berkonsentrasi pada inovasi produk dan peningkatan layanan pelanggan. Langkah ini tidak hanya meningkatkan profitabilitas, tetapi juga mendukung keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

PENDAHULUAN

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di era globalisasi telah memberikan pengaruh besar terhadap dunia bisnis, khususnya bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memiliki peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia. UMKM perlu mengelola sumber daya mereka dengan efisien agar dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan yang semakin ketat. Pengelolaan persediaan bahan baku menjadi aspek krusial untuk kelangsungan usaha, termasuk bisnis mie ayam, di mana manajemen yang baik dapat mencegah kekurangan maupun kelebihan stok serta mengoptimalkan biaya operasional.

Salah satu solusi yang diusulkan adalah pemanfaatan aplikasi Production And Operations Management (POM), yang membantu dalam menganalisis kebutuhan bahan baku berdasarkan permintaan. Mie Ayam Pak Maryono, sebagai salah satu usaha kuliner yang terkenal, menghadapi tantangan dalam mengelola persediaan seiring dengan meningkatnya permintaan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan aplikasi POM dan efektivitasnya dalam meningkatkan efisiensi operasional.

Penelitian ini akan menggali dinamika persediaan, termasuk waktu pemesanan dan tingkat persediaan, serta bagaimana pemilihan bahan baku berkualitas dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Masalah utama yang dihadapi adalah ketidakpastian permintaan dan waktu tunggu dari pemasok, yang dapat mempengaruhi kinerja operasional. Oleh karena itu, diperlukan analisis mendalam dan solusi terstruktur, termasuk pelatihan dalam pengelolaan persediaan dan sistem pemantauan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sistem pengelolaan persediaan sebelum penerapan aplikasi POM, menerapkan metode Activity-Based Costing (ABC) untuk menentukan jumlah pesanan yang optimal, serta mengevaluasi efektivitas aplikasi POM dalam meningkatkan efisiensi. Manfaat dari penelitian ini mencakup kontribusi terhadap pengetahuan akademis, referensi untuk penelitian di masa depan, serta pemahaman bagi pelaku usaha tentang pentingnya pengelolaan persediaan yang efektif.

Persediaan merujuk pada jumlah barang atau bahan mentah yang dimiliki oleh suatu perusahaan pada suatu waktu tertentu dalam siklus bisnisnya. Persediaan

merupakan salah satu unsur paling aktif dalam operasi perusahaan yang secara terus menerus diperoleh yang kemudian dijual kembali (Rangkuty, 2007).

Persediaan mempunyai dampak yang signifikan terhadap kinerja keuangan perusahaan karena sejumlah besar uang biasanya diinvestasikan dalam persediaan dan persediaan merupakan salah satu aset terbesar yang dimiliki perusahaan (Pujawan & Mahendrawhati, 2017).

Menurut Rangkuty (2007) menyatakan 3 fungsi persediaan bagi Perusahaan yaitu: 1) Fungsi *Decoupling* adalah persediaan yang memungkinkan Perusahaan dapat memenuhi permintaan pelanggan tanpa tergantung pada supplier, 2) Fungsi *Economic Lot Sizing* adalah mempertimbangkan penghematan atau potongan pembelian, biaya pengangkutan per unit menjadi lebih murah karena Perusahaan melakukan pembelian dalam kuantitas yang lebih besar dibandingkan biaya yang timbul karena besarnya persediaan.

Menurut (Rangkuty, 2007) persediaan memiliki karakteristik tersendiri dan cara pengelolaan yang berbeda. Persediaan dapat dibedakan menjadi beberapa jenis: 1) Persediaan bahan mentah (*raw material*) yaitu persediaan barang-barang berwujud, seperti besi, kayu serta komponen lain yang digunakan dalam proses produksi, 2) Persediaan komponen rakitan (*Purchased parts/components*), merupakan persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen-komponen yang diperoleh dari Perusahaan yang lain secara langsung dapat dirakit menjadi suatu produk, 3) Persediaan bahan pembantu atau penolong (*Supplies*), yaitu persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses produksi, namun bukan merupakan bagian atau komponen barang jadi, 4) Persediaan barang dalam proses (*work in process*), yaitu persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau yang telah diolah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi, 5) Persediaan barang jadi (*finished goods*), yaitu persediaan barang yang telah selesai diproses atau diolah dalam pabrik dan siap dijual atau dikirim kepada pelanggan.

Menurut (Rangkuty, 2007) untuk pengambilan keputusan penentuan besarnya jumlah persediaan, biaya variabel berikut ini harus dipertimbangkan: 1) Biaya Penyimpanan (*holding cost atau carrying costs*) yaitu biaya yang timbul karena Perusahaan menyimpan persediaan, 2) Biaya pemesanan atau pembelian (*ordering cost atau procurement costs*) yaitu biaya yang terkait proses pembelian barang atau jasa dari pemasok. Ini termasuk biaya-biaya seperti biaya administrasi untuk menghasilkan pesanan, biaya pemrosesan pembayaran, biaya pengiriman, dan biaya pengolahan dokumen, 3) Biaya penyiapan (*manufacturing*) atau set up cost, yaitu biaya terkait dengan menyiapkan mesin, peralatan, atau fasilitas produksi untuk memproduksi suatu barang atau melakukan suatu proses manufaktur, 4) Biaya kehabisan atau kekurangan bahan (*shortage costs*) yaitu biaya yang timbul apabila persediaan tidak mencukupi adanya

permintaan bahan.

Menurut (Ristono, 2008) Pengeloaan pengadaan persediaan harus diperhatikan karena berkaitan langsung dengan biaya yang harus dikeluarkan perusahaan akibat tingkat persediaan. Oleh karena itu, persediaan yang ada harus seimbang dengan kebutuhan, karena persediaan yang ada harus seimbang dengan kebutuhan, karena persediaan yang terlalu banyak akan menimbulkan risiko bagi perusahaan selain biaya investasi yang tinggi, persediaan yang tidak mencukupi akan mengganggu kelancaran proses produksi masuk.

Peran persediaan dalam suatu perusahaan adalah untuk menghindari keterlembatan pengiriman, menghindari kerusakan material, menghindari kenaikan harga, menerima diskon bila membeli dalam jumlah tertentu, dan menjamin kelangsungan produksi.

Menurut (Widjayanto, 1985) tujuan pengendalian persediaan secara rinci dapat dinyatakan sebagai usaha untuk: 1) Menjaga agar perusahaan tidak kehabisan persediaan sehingga dapat mengakibatkan terhentinya kegiatan produksi, 2) Menjaga agar pembentukan persediaan oleh perusahaan tidak terlalu besar atau berlebihan sehingga biaya-biaya yang timbul dari persediaan tidak terlalu besar, 3) Menjaga agar pembelian secara kecil-kecilan dapat dihindari karena ini dapat berakibat pemesanan menjadi besar.

Metode penetapan *Activity Based Costing* (ABC) mencakup sejumlah besar jenis barang yang berbeda. Namun, berbagai jenis produk dalam persediaan Anda tidak semuanya memiliki prioritas yang sama, sehingga Anda dapat menggunakan analisis ABC untuk mengetahui jenis produk mana yang memerlukan prioritas. Analisis ini mengklasifikasikan jenis produk menurut kepentingannya (Rangkuti, 2007).

METODE

Rancangan Penelitian

Penelitian ini peneliti memakai penelitian dengan metode deskriptif kuantitatif, deskriptif kuantitatif bertujuan untuk berfokus pada analisis data berupa angka-angka. Hasil analisis dapat membantu membuat keputusan.. Yang menjadi objek penelitian dalam penelitian ini adalah salah satu UMKM Mie Ayam Pak Maryono yang terdapat di Tarakan Kalimantan Utara.

Tempat Dan Waktu Penelitian

Objek penelitian ini dilakukan pada Warung Mie Ayam Pak Maryono milik pak Maryono. Adapun lokasi Jl.Slamet Riyadi, Kampung Bugis, Tarakan Barat, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Waktu penelitian dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2025.

Data dan Sumber data

1. Data Primer

Data primer adalah sumber data yang langsung diberikan kepada pengumpul data. Data primer didapatkan langsung oleh pemilik atau karyawan perusahaan dilapangan untuk menghimpun data mengenai pengendalian perusahaan.

2. Data Sekunder

Data Sekunder diperoleh dari catatan atau arsip perusahaan seperti jumlah Pembelian dan total penjualan pada Mie Ayam Pak Maryono

Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Untuk mengumpulkan data,, seorang pewawancara mengajukan pertanyaan kepada orang yang diwawancarai. Dalam hal ini pihak yang akan diwawancarai adalah pemilik usaha mie ayam pak Maryono.

2. Data Sekunder

Melakukan pengamatan secara langsung sistem atau cara kerja karyawan yang ada.

3. Dokumentasi

Melakukan peninjauan data yang telah dikumpulkan dan diarsipkan oleh perusahaan. Dalam hal ini data yang diperlukan adalah data hasil penelitian pembelian, total penjualan dan data-data lain yang dapat mendukung penelitian.

Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif, artinya data yang diperoleh dilapangan diolah sedemikian rupa sehingga memberikan data yang sistematis,faktual, dan akurat mengenai permasalahan yang diteliti. Teknik analisis deskriptif yang digunakan untuk menganalisis data mengenai masalah pengendalian persediaan bahan baku dalam upaya menekan biaya produksi yaitu menggunakan metode *Activity Based Costing* (ABC)

Activity-Based Costing (ABC)

Data yang diperlukan dari hasil penelitian diolah menggunakan aplikasi Production and Operation Management (POM *for Windows*) dengan metode *Activity Based Costing* (ABC), kemudian membuat persentase penyerapan dana serta volume dengan diagram pareto dan mencari audit harian yang efektif dengan menggunakan siklus perhitungan (*Cycle Counting*).

$$Pi = \frac{Mi}{\sum Mi} \times 100\%$$

Keterangan:

Pi = harga satuan persediaan

M_i = penyerapan dana

$\sum M_i$ = total nilai penyerapan dana

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

Mie Ayam Pak Maryono adalah salah satu usaha kuliner yang terkenal di daerahnya, dikenal dengan cita rasa mie ayam yang khas dan pelayanan yang memuaskan. Namun, di balik kesuksesan tersebut, Mie Ayam Pak Maryono menghadapi tantangan serius terkait dengan kurangnya sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas. Mie Ayam Pak Maryono berlokasi di Jl. Slamet Riady Karang Anyar, Kecamatan Tarakan barat, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Mie Ayam Pak Maryono telah berdiri sejak tahun 1990 yang didirikan oleh Bapak Maryono, dan terus berkembang hingga saat ini.

Bahan baku utama pada Mie ayam yaitu tepung terigu, telur, margarin, Mie Ayam Pak Maryono tidak selalu membuat mie sendiri terkadang jika tidak sempat membuat mie sendiri mereka akan membeli mie ke supplier di tempat penggilingan daging.

1. Pembelian dan Penerimaan Bahan Baku

Mengadakan pembelian bahan baku dari pasar atau pemasok (mie, ayam, sayuran, dan bumbu).

Pemeriksaan Kualitas Bahan:

- Mie harus segar, tidak basi atau berjamur.
- Ayam harus segar dan tidak berbau busuk.
- Sayuran harus segar, tidak layu, dan bebas dari ulat.
- Bumbu harus masih dalam masa berlaku.

2. Sortir Bahan

Memisahkan bahan yang berkualitas baik dari yang rusak:

- Buang bahan yang busuk, layu, atau tidak layak untuk dikonsumsi.
- Simpan bahan yang memenuhi standar kualitas.

3. Pengolahan / Persiapan

- Mengolah ayam (merebus, memotong, dan membumbui).
- Menyiapkan topping dan kuah.
- Mempersiapkan porsi mie dan perlengkapannya.

4. Pencucian dan Sterilisasi Alat

- Mencuci bahan mentah (sayuran, ayam).
 - Menjaga kebersihan peralatan masak, mangkuk, sendok, dan lainnya.
5. Penyimpanan
- Menyimpan bahan pada suhu yang tepat (di kulkas atau tempat bersih).
 - Menyimpan mie dan topping secara terpisah sesuai kebutuhan harian.
6. Distribusi dan Penjualan
- Menjual mie ayam kepada pelanggan (dine-in, take away, atau delivery).
 - Memastikan kualitas rasa dan pelayanan tetap terjaga.
 - Melakukan pencatatan penjualan dan stok harian.

Peralatan dan Perlengkapan Produksi Mie ayam

Dalam proses pembelian dan penerimaan bahan baku, dibutuhkan berbagai peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk memastikan kualitas dan efisiensi. Berikut adalah beberapa peralatan dan perlengkapan yang umum digunakan dalam pembelian dan penanganan mie ayam:

1. Panci Besar dan Kecil

Digunakan untuk merebus mie, memasak kuah, dan merebus ayam. Panci besar umumnya untuk kuah, sedangkan panci kecil digunakan untuk mie per porsi.

2. Kompor Gas / Kompor LPG

Merupakan sumber panas utama untuk memasak semua bahan.

3. Pisau dan Talenan

Digunakan untuk memotong ayam, bawang, sayuran, dan bumbu lainnya. Disarankan untuk menggunakan talenan yang berbeda antara bahan mentah dan matang demi menjaga kebersihan.

4. Saringan Mie (Scoop Saringan)

Digunakan untuk merebus dan mengangkat mie dari air panas, memudahkan dalam penyajian mie yang telah matang.

5. Wajan / Penggorengan

Digunakan untuk menumis bumbu ayam atau topping lainnya.

6. Sendok, Centong, dan Sumpit

Sendok dan sumpit disediakan untuk pelanggan, sedangkan centong digunakan untuk menyendok kuah atau topping ayam.

7. Mangkuk dan Piring

Wadah untuk menyajikan mie ayam. Biasanya, mangkuk digunakan untuk mie

dengan kuah.

8. Etalase / Gerobak (untuk kaki lima)

Tempat untuk menyimpan bahan siap saji, juga berfungsi sebagai meja kerja dan etalase dagangan.

9. Meja dan Kursi

Diperuntukkan bagi pelanggan yang makan di tempat; biasanya tersedia beberapa set di warung atau gerobak.

10. Tempat Cuci Piring dan Peralatan

Wadah dan perlengkapan untuk menjaga kebersihan alat masak dan peralatan makan.

11. Wadah Penyimpanan (Toples / Ember Food Grade)

Untuk menyimpan mie, bumbu kering, atau topping agar lebih teratur dan higienis.

Permintaan Bahan Baku Pada Mie Ayam Pak Maryono

Dalam memproduksi mie dan ayam, usaha sebelumnya telah menyesuaikan permintaan bahan baku dengan rencana produksi yang telah diramalkan. Harga yang di dapatkan pada bahan baku yaitu 30.000/kg untuk mie dan ayam 45.000/kg. Agar usaha dapat memperkirakan jumlah permintaan kebutuhan bahan baku yang akan dilakukan dalam proses produksi selanjutnya. Dari tabel dibawah ini kita dapat melihat berapa banyak jumlah kebutuhan bahan baku yang diperlukan dalam setahun dan melihat berapa banyak jumlah biaya yang dikeluarkan usaha dalam memenuhi permintaan bahan baku tersebut.

Pembelian Rata-rata Mie dan Ayam

Untuk menentukan jumlah pembelian mie dan ayam pada warung mie ayam pak Maryono dapat dihitung sebagai berikut:

$$= \text{Total Kebutuhan Mie} \div \text{Frekuensi Pemesanan dalam 1 tahun}$$

$$= 1155 \div 12$$

$$= 96 \text{ Kg}$$

Jadi, rata-rata jumlah pembelian mie setiap pemesanan adalah 96 kg.

$$= \text{Total Kebutuhan Ayam} \div \text{Frekuensi Pemesanan dalam 1 tahun}$$

$$= 565 \div 12$$

$$= 47 \text{ Kg}$$

Jadi, rata-rata jumlah pembelian ayam setiap pemesanan adalah 47 kg.

Biaya Pemesanan (Ordering Cost)

Berdasarkan tabel 2 Biaya penyimpanan mie dan ayam pada mie ayam pak maryono diketahui sebesar Rp 2.400.000. warung mie ayam pak maryono yaitu sebagai berikut:

Biaya Pemesanan setiap kali pesan:

$$S = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Frekuensi Pemesanan}}$$

$$S = \frac{\text{Rp 2.400.000}}{12}$$

$$= \text{Rp 200.000}$$

Jadi, besarnya satu kali pesan pada warung mie ayam pak maryono adalah sebesar Rp 200.000

Biaya Penyimpanan Mie dan Ayam pada Mie Ayam Pak Maryono

Biaya Penyimpanan terdiri dari pengeluaran yang berkaitan langsung dengan jumlah ketersediaan persediaan. Biaya penyimpanan merupakan biaya yang timbul akibat disimpannya suatu barang (*Ratningsih, 2021*). Adapun biaya yang dikeluarkan warung mie ayam pak maryono yaitu Biaya Penyimpanan.

1. Biaya Penyimpanan Per Satuan

a) Mie

$$H = \text{Total Biaya Simpan} : \text{Total Kebutuhan} \div \text{Total Kebutuhan}$$

$$H = \text{Rp 3.600.000} \div 1155$$

$$= 3.116/\text{kg}$$

Jadi, besarnya biaya yang dikeluarkan setiap menyimpan persediaan mie pada warung mie ayam pak maryono

b) Ayam

$$H = \text{Total Biaya Simpan} : \text{Total Kebutuhan} \div \text{Total Kebutuhan}$$

$$H = \text{Rp 3.600.000} \div 566$$

$$= 6.371/\text{kg}$$

Jadi, besarnya biaya yang dikeluarkan setiap menyimpan persediaan ayam pada warung mie ayam pak maryono

Metode Activity Based Costing (ABC)

1. Perhitungan Metode ABC (*Activity Based Costing*).

a) Volume mie dalam nilai uang periode 2024

$$\text{Volume penjualan} = 1.155$$

$$\text{Harga} = \text{Rp } 30.000$$

Volume tahun (dalam unit) x harga per unit

$$= 1.155 \times \text{Rp } 30.000$$

$$= \text{Rp } 34.650.000$$

Volume ayam dalam nilai uang periode 2024

$$\text{Volume penjualan} = 565$$

$$\text{Harga} = \text{Rp } 45.000$$

Volume tahun (dalam unit) x harga per unit

$$= 565 \times \text{Rp } 45.000$$

$$= \text{Rp } 25.425.000$$

b) Persentase volume mie periode 2024

Volume mie

$$\text{Volume bulanan dalam nilai uang} = 34.650.000$$

$$\text{Jumlah volume bulanan dalam nilai uang} = 60.075.000$$

$$Pi = \frac{Mi}{\sum Mi} \times 100\%$$

$$Pi = \frac{34.650.000}{60.075.000} \times 100\%$$

$$Pi = 57,67\%$$

Volume ayam

$$\text{Volume bulanan dalam nilai uang} = 25.425.000$$

$$\text{Jumlah volume bulanan dalam nilai uang} = 60.075.000$$

$$Pi = \frac{Mi}{\sum Mi} \times 100\%$$

$$Pi = \frac{25.425.000}{60.075.000} \times 100\%$$

$$Pi = 42,32\%$$

Dari persediaan bahan baku diatas memiliki nilai volume bulanan rupiah sebesar (99,99%) dari total persediaan produk yang terdiri dari: mie dan ayam.

Lampiran

Tabel 1. Permintaan bahan baku mie dan ayam

No	Bulan	Mie (kg)	Total (Rp)	Ayam (kg)	Total (Rp)
1.	Januari	150	Rp4.500.000,00	75	Rp3.375.000,00
2.	Februari	80	Rp2.400.000,00	40	Rp1.800.000,00
3.	Maret	100	Rp3.000.000,00	50	Rp2.250.000,00
4.	April	120	Rp3.600.000,00	60	Rp2.700.000,00
5.	Mei	75	Rp2.250.000,00	30	Rp1.350.000,00
6.	Juni	50	Rp1.500.000,00	25	Rp1.125.000,00
7.	Juli	85	Rp2.550.000,00	40	Rp1.800.000,00
8.	Agustus	90	Rp2.700.000,00	45	Rp2.025.000,00
9.	September	100	Rp3.000.000,00	50	Rp2.250.000,00
10.	Oktober	65	Rp1.950.000,00	30	Rp1.350.000,00
11.	November	130	Rp3.900.000,00	65	Rp2.925.000,00
12.	Desember	110	Rp3.300.000,00	55	Rp2.475.000,00
	Jumlah	1155	Rp34.650.000,00	565	Rp25.425.000,00

Sumber: Data Diolah, 2025

Tabel 2. Biaya Pemesanan (Ordering Cost)

Jenis Biaya	Perbulan	Pertahun
Biaya Transportasi	200.000	2.400.000
Total	200.000	2.400.000

Sumber: Data Diolah, 2025

Tabel 3. Biaya Penyimpanan Mie dan Ayam pada Mie Ayam Pak Maryono

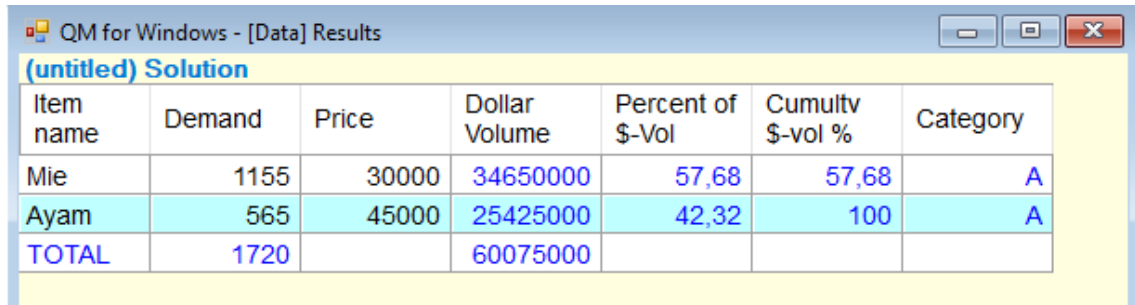
Jenis Biaya	Perbulan	Pertahun
Biaya Listrik	300.000	3.600.000
Total	300.000	3.600.000

Sumber: Data Diolah, 2025

Tabel 4. Persentase Volume

No	Jenis persediaan	Kuantitas	Harga	Biaya persediaan	Persentase
1.	Mie	1155	Rp 30.000	34.650.000	57,67%
2.	Ayam	565	Rp 45.000	25.425.000	42,32%

Sumber: Data Diolah, 2025



Item name	Demand	Price	Dollar Volume	Percent of \$-Vol	Cumultv \$-vol %	Category
Mie	1155	30000	34650000	57,68	57,68	A
Ayam	565	45000	25425000	42,32	100	A
TOTAL	1720		60075000			

Gambar 1. Perhitungan Metode ABC dengan Aplikasi POM-QM

Sumber: Data Diolah, 2025

SIMPULAN, KETERBATASAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang dilakukan, penggunaan *Software POM-QM* serta metode *Activity Based Costing* (ABC) terbukti efektif dalam meningkatkan pengelolaan persediaan bahan baku di Mie Ayam Pak Maryono. Analisis menunjukkan bahwa mie berkontribusi sebesar 57,67 persen dan ayam sebesar 42,32 persen terhadap total biaya persediaan. Penerapan metode ini memungkinkan Mie Ayam Pak Maryono untuk secara signifikan mengurangi biaya operasional dan meningkatkan kualitas layanan.

Melalui perhitungan biaya penyimpanan dan penentuan jumlah pesanan optimal, ditemukan bahwa pengelolaan yang lebih efisien dapat meningkatkan rotasi persediaan, mengurangi pemborosan, dan memastikan ketersediaan bahan baku yang tepat waktu. Temuan ini menegaskan bahwa teknologi dan metode analitis memainkan peran penting dalam meningkatkan efisiensi operasional UMKM, terutama dalam industri kuliner yang semakin kompetitif. Oleh karena itu, penerapan strategi ini diharapkan dapat memperkuat daya saing dan keberlanjutan usaha Mie Ayam Pak Maryono.

Saran

Optimalisasi Penggunaan Software: Mie Ayam Pak Maryono disarankan untuk memanfaatkan seluruh fitur yang ditawarkan oleh *Software POM-QM* secara menyeluruh. Ini mencakup penggunaan modul perencanaan persediaan, analisis biaya, dan pelaporan yang dapat mendukung pengambilan keputusan yang lebih baik. Dengan

memahami dan menerapkan semua fungsi yang ada, perusahaan dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan dan mengurangi kemungkinan kesalahan dalam proses operasional.

Analisis Rutin: Sangat penting untuk melakukan analisis secara berkala terhadap biaya persediaan dan kinerja operasional. Hal ini dapat dilaksanakan dengan menetapkan jadwal evaluasi rutin, misalnya setiap tiga bulan, untuk mengidentifikasi tren, menilai efektivitas strategi yang diterapkan, dan melakukan penyesuaian jika diperlukan. Dengan pendekatan ini, Mie Ayam Pak Maryono dapat tetap responsif terhadap perubahan pasar dan kebutuhan pelanggan.

Pelatihan Untuk Karyawan: Mengadakan pelatihan untuk karyawan mengenai penggunaan *software* dan pemahaman metode *Activity Based Costing* (ABC) sangatlah krusial. Pelatihan ini tidak hanya akan meningkatkan keterampilan teknis karyawan, tetapi juga meningkatkan kepercayaan diri mereka dalam menggunakan alat dan metode baru. Selain itu, keterlibatan karyawan dalam pengelolaan persediaan akan memperkuat rasa kepemilikan mereka terhadap perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bawono, A., & Erik. (2023). Perencanaan dan pengendalian produksi. Deepublish.
- Hanimah. (2020). *Activity-based costing for enhanced production cost calculation*.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2005). *Managerial accounting*. South-Western College Publishing.
- Herjanto, E. (1999). Manajemen operasi. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mulyadi. (2010). Sistem akuntansi. Salemba Empat.
- Prawirosentono, S. (2011). Manajemen operasi. Bumi Aksara.
- Pujawan, I. N., & Mahendrawathi, E. R. (2017). *Supply chain management*. ITS Press.
- Rangkuti, F. (2007). Manajemen persediaan. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ratningsih, I. (2021). Pengantar manajemen persediaan. CV Maulana Media.
- Ristono. (2008). Manajemen operasional. Andi.
- Sambodo, B., & Rosleli, R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *activity-based costing* pada PT. Pulau Bintang Djaya Kabupaten Bintang. *Jurnal Dimensi*, 9(2), 217–227.
- Setiawan, B. (2021). Manajemen operasional UMKM. UMM Press.
- Sugiyono. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Sugiarto. (2003). Logistik dan distribusi. Ghalia Indonesia.
- Sutono. (2005). Manajemen operasi. Graha Ilmu.

Wawo, E., & Rahmadani, A. (2016). *Comparative analysis of traditional costing and ABC in manufacturing*.

Widjayanto. (1985). Manajemen pengendalian persediaan. LP3ES.

Wibisono, D. (2009). sistem pengukuran kinerja berbasis *balanced scorecard*. PPM.