

ABSTRAK

Bidang hospitality sangat bergantung pada persediaan segala jenis barang dalam proses operasional berjalan tanpa hambatan dan mencapai produktivitas yang optimal, Masalah yang sering kali terjadi adalah ketidaktepatan pencatatan stok, ketidaksesuaian antara data dan kondisi fisik barang, kehilangan barang, overstock maupun understock. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi metode inventory control yang paling dominan digunakan di bidang hospitality serta menganalisis efektivitasnya dalam pengelolaan persediaan berdasarkan skala usaha hospitality. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode Systematic Literature Review (SLR) terhadap jurnal ilmiah, artikel, dan buku terbitan tahun 2015-2025. Hasil kajian menunjukkan bahwa setiap metode memiliki keunggulan dan keterbatasan masing-masing, serta efektivitasnya bergantung pada kompleksitas operasional, penelitian ini bertujuan untuk menjadi acuan teoritis dan praktis bagi pelaku industri dalam memilih strategi pengelolaan persediaan yang efisien dan relevan sesuai dengan kebutuhan operasional, selain itu pemilihan sistem inventory control harus disesuaikan dengan skala bisnis dan kesiapan sumber daya. Hasil dari penelitian ini adalah sektor hospitality memiliki empat metode yang paling dominan digunakan yaitu EOQ, JIT, ROP, dan ABC Analysis dari keempat metode tersebut memiliki keunggulan dan tantangan masing-masing. Meskipun dapat diterapkan secara manual, digitalisasi terbukti lebih efektif karena memberikan kecepatan, akurasi, dan efisiensi yang lebih tinggi. Integrasi sistem digital sangat disarankan, terutama untuk usaha skala menengah hingga besar, guna mengoptimalkan manajemen inventaris dan pengambilan Keputusan yang lebih tepat dan cepat.

Kata Kunci: Sistem Inventory, Hospitality, EOQ, JIT, ROP, ABC Analysis, Literature Review