

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bidang *hospitality* adalah aktivitas pelayanan seperti di hotel, restoran, resort, dan aktivitas pelayanan lainnya yang sangat bergantung pada pengelolaan persediaan barang secara efisien (Hermawan et al., 2018). Dalam usaha *hospitality* ini memerlukan pasokan bahan mentah, perlengkapan operasional, serta alat alat pendukung untuk menunjang layanan kepada tamu. Oleh karena itu sistem pengelolaan inventaris menjadi elemen yang sangat penting dalam proses operasional berjalan tanpa hambatan dan mencapai produktivitas yang optimal (Sulianta, 2024).

Sistem *inventory* atau sistem pengelolaan persediaan merupakan komponen penting dalam operasional bisnis, termasuk di sektor *hospitality* seperti hotel, restoran, kafe, resort, dan jasa pelayanan lainnya (Martono, 2018). Dalam hal ini, sistem *inventory* diklasifikasikan menjadi dua berdasarkan pendekatannya, yaitu sistem manual (pencatatan tulis atau spreadsheet), dan sistem digital terintegrasi (ERP, cloud-based *inventory* system, atau software *inventory* hotel) (Narundana, 2025; Ramadhan et al., 2024). Klasifikasi sistem ini memengaruhi sejauh mana akurasi, efisiensi, dan efektivitas pengelolaan barang dapat dicapai. Secara umum, *inventory* adalah segala bentuk barang atau sumber daya yang disimpan oleh perusahaan untuk digunakan dalam operasional maupun dijual kepada konsumen (Heizer et al., 2020). Dalam konteks *hospitality*, *inventory* meliputi bahan makanan, minuman, linen, alat dapur, amenities, alat kebersihan, hingga perlengkapan maintenance (Hantono et al., 2025). Jenis-jenis *inventory* terbagi menjadi bahan baku (*raw material*), barang setengah jadi (*work in process*), barang jadi (*finished goods*), dan barang pendukung operasional (MRO - *Maintenance, Repair, and Operations*) (Sulianta, 2024). Pengelolaan yang efektif atas setiap jenis ini sangat penting untuk mendukung pelayanan yang prima kepada pelanggan.

Dalam penerapannya, *inventory control* memiliki beberapa metode yang digunakan untuk mengatur kapan dan berapa banyak barang yang harus dibeli atau diproduksi. Beberapa metode yang umum digunakan meliputi *Economic Order Quantity* (EOQ), *Just-In-Time* (JIT), *Reorder Point* (ROP), dan metode klasifikasi

seperti *ABC Analysis* (Arifah et al., 2023; Safitri, 2024). Untuk pengaturan siklus pemesanan, sistem inventori juga dibedakan menjadi sistem periodik (P-System) dan sistem kontinu (Q-System) (Heizer et al., 2020). Metode ini digunakan untuk menyeimbangkan antara biaya persediaan dan kepastian ketersediaan barang dalam pelayanan. Sistem *inventory* dalam industri *hospitality* sangat penting, karena ketersediaan barang seperti bahan makanan, linen, atau amenitis kamar harus dijaga agar pelayanan tidak terganggu (Martono, 2018). Pada usaha berskala kecil seperti kafe atau *guest house*, sistem *inventory* sering dilakukan secara manual, namun tetap penting dalam menjaga kualitas layanan (Oktarini et al., 2022). Di sisi lain, usaha skala menengah hingga besar seperti restoran waralaba atau hotel berbintang telah menggunakan sistem digital dengan *barcode scanner*, POS, atau bahkan ERP untuk memantau stok secara *real-time* dan mempercepat pengambilan keputusan berbasis data (Narundana, 2025; Ramadhani et al., 2018).

Manfaat utama dari sistem *inventory* dalam *hospitality* adalah untuk menghindari kelebihan atau kekurangan stok, mengurangi risiko pemborosan bahan (terutama yang mudah rusak), menjaga kestabilan layanan kepada tamu, serta meningkatkan efisiensi biaya operasional (Luthfi et al., 2024). Dengan pengelolaan stok yang tepat, perusahaan dapat mencegah keterlambatan pelayanan, memaksimalkan penggunaan sumber daya, dan mempertahankan kepuasan pelanggan. Hal ini menjadi faktor kunci keberhasilan, terutama dalam menghadapi fluktuasi permintaan dan standar kualitas yang tinggi di industri jasa (Limaran et al., 2024). Namun, dalam praktiknya, masih banyak permasalahan yang muncul dalam pengelolaan persediaan di sektor *hospitality*. Masalah yang sering kali terjadi adalah ketidaktepatan pencatatan stok, ketidaksesuaian antara data dan kondisi fisik barang, kehilangan barang, *overstock* maupun *understock*, dan tidak adanya sistem terintegrasi antara divisi pembelian, gudang, dan layanan operasional (Fauzi et al., 2023; Handayani et al., 2023). Masalah-masalah yang sering muncul seperti ini umumnya perusahaan yang masih menggunakan sistem manual yang rentan terhadap human error, keterbatasan sumber daya, atau belum menggunakan sistem *inventory* digital.

Sejauh ini, beberapa penelitian terdahulu telah membahas sistem *inventory* di sektor *hospitality* tetapi hanya membahas pada satu kasus tidak menyeluruh.

Contohnya, (Annisa et al., 2023). Meneliti penggunaan metode EOQ dalam pengelolaan F&B hotel, dan (Christina, 2021) mengkaji sistem inventori berbasis web di restoran kecil, selain itu (Arifah et al., 2023) membahas penerapan metode *Just In Time* dalam sistem *inventory* di restoran hotel, lalu (Firdaus et al., 2023) secara spesifik merekomendasikan transisi dari sistem inventaris manual ke berbasis teknologi untuk hotel tertentu, dan ada juga (Sunarsi, 2020) membahas tantangan implementasi digitalisasi pada UMKM, tetapi tidak membandingkannya dengan metode lain atau antar skala bisnis yang berbeda. Tetapi, belum banyak penelitian yang secara komprehensif membandingkan dan mengevaluasi penerapan diberbagai jenis sistem *inventory* baik manual maupun digital di berbagai skala usaha di sektor *hospitality* baik di skala kecil hingga besar.

Penelitian sebelumnya mengenai sistem inventaris di sektor *hospitality* terbatas pada satu studi kasus atau spesifik, seperti penerapan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam pengelolaan makanan dan minuman hotel, sistem inventaris berbasis web di restoran kecil, atau penggunaan metode *Just In Time* di restoran hotel, ada juga studi yang berfokus pada transisi ke sistem inventaris berbasis teknologi untuk hotel tertentu, atau membahas tantangan digitalisasi pada UMKM tanpa membandingkan metode atau skala bisnis yang berbeda, penelitian ini memiliki cakupan yang lebih luas, dengan tujuan untuk membandingkan secara menyeluruh dari berbagai metode yang digunakan dalam sistem inventaris dengan pendekatan sistem *inventory control* berbasis manual dan digital dan serta penerapannya di berbagai skala usaha dalam sektor *hospitality*, mulai dari bisnis kecil hingga besar. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk memberikan pemahaman menyeluruh mengenai keunggulan, kelemahan, serta efektivitas masing-masing metode sistem *inventory* dan penerapannya dalam mendukung kinerja operasional bisnis *hospitality*.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis berbagai jenis sistem *inventory control* yang digunakan dalam industri *hospitality*, baik yang bersifat manual dan digital terintegrasi. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengklasifikasikan metode-metode pengendalian persediaan seperti *Economic Order Quantity (EOQ)*, *Just-In-Time (JIT)*, *Reorder Point (ROP)*, serta sistem periodik dan kontinu (*P/Q System*) sesuai dengan skala usaha *hospitality* dari skala kecil hingga besar. Selain itu,

penelitian ini mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari masing-masing sistem *inventory* berdasarkan aspek efisiensi kerja, akurasi data, serta efektivitas biaya operasional. Penelitian ini juga membandingkan penerapan sistem *inventory* di berbagai skala usaha untuk memahami performa penggunaannya, serta mengidentifikasi permasalahan umum yang sering terjadi dalam pengelolaan persediaan. Yang pada akhirnya, penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi sistem *inventory control* yang tepat dan efisien untuk meningkatkan kinerja operasional bisnis *hospitality* secara menyeluruh.

Penelitian ini menggunakan metode literature review sebagai pendekatan utama yang mengevaluasi sistem *inventory control* yang digunakan dalam bidang *hospitality*, dengan mencari dari berbagai sumber seperti jurnal, artikel atau buku. Studi ini bertujuan menyusun kerangka pemahaman yang menyeluruh mengenai strategi pengelolaan *inventory* yang sudah terbukti di lapangan, melalui pendekatan ini akan tergambarkan pemanfaatan teknologi, tantangan yang dihadapi, serta hasil yang dicapai oleh berbagai sistem yang diteliti. Selain membandingkan sistem yang ada, kajian ini juga berfokus pada bagaimana masing masing sistem *inventory* dapat memberikan kontribusi terhadap efisiensi kerja, pengurangan biaya operasional. Ketidakefisienan dalam mengelola barang dapat menyebabkan kekosongan stok, kelebihan pembelian yang pada akhirnya akan berdampak negatif untuk operasional perusahaan bisnis disektor *hospitality*. Oleh karena itu evaluasi mendalam terhadap sistem *inventory* yang mampu menghindari resiko tersebut menjadi penting.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan akan menghasilkan gambaran yang jelas mengenai sistem *inventory control* yang paling sesuai untuk berbagai skala bisnis di sektor *hospitality* baik dari usaha skala kecil maupun bagi usaha menengah keatas dari mulai restoran hingga hotel berskala besar. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi praktis bagi pengambilan keputusan di lapangan dan sekaligus memperbanyak referensi akademik dalam merancang sistem manajemen inventaris yang efisien dan relevan dengan tantangan industry saat ini dan dimasa yang akan datang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

1. Apa saja metode yang digunakan dalam sistem *inventory control* di industri *hospitality*?
2. Bagaimana efektifitas masing-masing metode *inventory control* dalam mengelola stok bahan baku dan perlengkapan operasional di sektor *hospitality*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengidentifikasi metode yang digunakan dalam sistem *inventory control* di industri *hospitality*.
2. Untuk mengidentifikasi efektifitas masing-masing metode *inventory control* dalam mengelola stok bahan baku dan perlengkapan operasional di sektor *hospitality*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Menambah referensi ilmiah terkait sistem *inventory control* dalam industry *hospitality*

1.4.2 Manfaat Praktis

Memberikan informasi kepada pelaku industri *hospitality* dalam memilih dan mengembangkan sistem *inventory control* yang efisien dan sesuai kebutuhan operasional