

Analisis Persediaan Bahan Baku pada Bakso Atmo Karawang

Marlyn Diva Christina ^{1*}, Dedi Mulyadi ², Santi Pertiwi Hari Sandi ³

^{1*,2,3} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang, Jalan H.S Ronggowaluyo, Teluk Jambe, Karawang, Indonesia.

Corresponding Email: mn22.marlynchristina@mhs.ubpkarawang.ac.id ^{1*}

Histori Artikel:

Dikirim 6 Maret 2026; Diterima dalam bentuk revisi 15 Juni 2026; Diterima 15 Juli 2026; Diterbitkan 1 Agustus 2026. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Otonom Lembaga Informasi dan Riset Indonesia (KITA INFO dan Riset) – Lembaga KITA.

Suggested citation:

Christina, M. D., Mulyadi, D., & Sandi, S. P. H. (2026). Analisis Persediaan Bahan Baku pada Bakso Atmo Karawang. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi)*, 12(4), 3564-3572. <https://doi.org/10.35870/jemsi.v12i4.6755>.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan persediaan bahan baku pada UMKM Bakso Atmo Karawang selama periode penelitian. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan teknik sampling jenuh, sehingga seluruh data yang tersedia dapat dianalisis secara menyeluruh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bakso Atmo Karawang menerapkan sistem pemesanan bahan baku secara harian melalui kerja sama dengan pemasok tetap tanpa menyediakan persediaan cadangan. Pengelolaan persediaan dilakukan menggunakan metode First In First Out (FIFO) untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan baku serta meminimalkan risiko kerusakan. Kebutuhan bahan baku selama periode penelitian cenderung stabil, namun mengalami peningkatan pada waktu tertentu akibat meningkatnya permintaan, seperti pada hari raya dan libur akhir tahun. Peningkatan permintaan tersebut berdampak pada bertambahnya biaya pembelian bahan baku. Sistem persediaan yang diterapkan terbukti sederhana, konsisten, dan efektif dalam mendukung kelancaran proses produksi serta menjaga mutu produk. Penelitian ini memberikan kontribusi praktis bagi pelaku UMKM dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas manajemen persediaan bahan baku.

Kata Kunci: Persediaan Bahan Baku; FIFO; Manajemen Persediaan; UMKM; Bakso Atmo Karawang.

Abstract

This study aims to analyze the management of raw material inventory at the Bakso Atmo Karawang SME during the study period. The method used was quantitative descriptive analysis with a saturated sampling technique, allowing for a comprehensive analysis of all available data. The results indicate that Bakso Atmo Karawang implements a daily raw material ordering system through partnerships with regular suppliers without maintaining a reserve inventory. Inventory management is conducted using the First In First Out (FIFO) method to maintain the quality and freshness of raw materials and minimize the risk of spoilage. Raw material requirements during the study period tended to be stable but experienced increases at certain times due to rising demand, such as during holidays and the year-end break. This increase in demand resulted in higher raw material purchase costs. The implemented inventory system has proven to be simple, consistent, and effective in supporting the smooth production process and maintaining product quality. This study provides practical contributions to SME operators in improving the efficiency and effectiveness of raw material inventory management.

Keyword: Raw Material Inventory; FIFO; Inventory Management; MSMEs; Bakso Atmo Karawang.

1. Pendahuluan

UMKM merupakan penggerak utama perekonomian Indonesia yang menyerap tenaga kerja dan mendorong pemerataan pendapatan. Secara hukum, UMKM diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang menegaskan pentingnya dukungan melalui lingkungan usaha yang kondusif, kemudahan pembiayaan, dan pengembangan berkelanjutan (Kemenkeu, 2023). Dalam bidang usaha makanan, hal ini terlihat dari banyaknya UMKM bakso yang berkembang di berbagai daerah, termasuk Kabupaten Karawang. Sebagai salah satu produk yang banyak dikembangkan UMKM, bakso di Indonesia menggambarkan perannya dalam aspek budaya, sosial, dan ekonomi masyarakat. Meskipun berasal dari kuliner Tionghoa, bakso telah beradaptasi menjadi makanan khas yang digemari berbagai kalangan. Popularitasnya juga tercermin dalam Survei Biaya Hidup (BPS, 2024), di mana bakso siap santap tercatat sebagai salah satu menu yang mengalami peningkatan konsumsi di kalangan masyarakat Indonesia. Keberhasilannya didukung cita rasa lezat, harga terjangkau, dan kemudahan akses dari pedagang kaki lima hingga restoran. Inovasi seperti bakso isi dan variasi penyajian yang beragam turut menarik generasi muda dan memperkuat popularitasnya. Selain sebagai kuliner, bakso melambangkan kebersamaan dan identitas budaya Indonesia, sehingga mencerminkan dinamika sosial, ekonomi, dan budaya yang terus berkembang (Madusari Foods, 2021). Tingginya minat terhadap bakso mendorong pelaku UMKM, khususnya Bakso Atmo Karawang, menerapkan pengelolaan persediaan yang efisien agar mampu memenuhi kuantitas dan kualitas produk. Tantangan utamanya adalah menjaga mutu bahan baku, terutama pengawasan kualitas daging untuk menghindari kontaminasi atau campuran yang merugikan konsumen. Contohnya, proses pengolahan yang tepat serta penyimpanan suhu rendah dan penggunaan vacuum sealer berperan dalam memperpanjang daya simpan dan menjaga kesegaran bakso. Untuk memberikan gambaran mengenai posisi Bakso Atmo Karawang dalam industri bakso lokal di Karawang, tabel berikut menyajikan daftar beberapa usaha bakso legendaris di Kabupaten Karawang beserta tahun berdiri dan lokasi usaha.

Tabel 1. Daftar Usaha Bakso Legendaris di Karawang

No	Nama Usaha	Tahun Berdiri	Lokasi
1	Bakso H. Yatmin	1966	Jl. Ir. H. Juanda No.22, Nagasari, Karawang Barat, Karawang, Jawa Barat
2	Bakso Atmo	1979	Jl. Manggis No.2 (dekat rel kereta Tuparev), Nagasari, Karawang Barat, Karawang, Jawa Barat.
3	Bakso Mas Kumis	1979	Jl. Tuparev No.33, Karawang Kulon, Karawang Barat, Jawa Barat
4	Bakso H. Lili	1980	Jl. Tuparev No.251, Nagasari, Kec. Karawang Bar., Kabupaten Karawang, Jawa Barat
5	Bakso Mang Darko	2000	Cb 1. Jl. Panatayuda II No.10, Nagasari, West Karawang, Karawang, Jawa Barat
6	Bakso Rawasikut	2000	Jl. Raya Syeh Quro, Talagamulya, Telagasari, Karawang, Jawa Barat

Salah satu pedagang bakso legendaris di Karawang adalah Bakso Atmo yang berdiri sejak 1 Januari 1979 dan menjadi ikon kuliner daerah. Konsistensinya tidak hanya lebih dari lima dekade, tetapi juga didasarkan pada rasa khasnya yang tetap sama dari masa ke masa. Berkat kualitas bahan baku seperti daging sapi segar, tepung tapioka, dan rempah-rempah tradisional yang dipilih dengan teliti lalu dibuat dengan berbagai jenis seperti bakso urat, bakso ayam, dan bakso ikan, mencerminkan komitmen terhadap preservasi cita rasa tradisional dan berkontribusi pada identitas budaya lokal. UMKM Bakso Atmo Karawang menerapkan sistem pengadaan bahan baku harian yang efisien untuk menjaga kebersihan dan kualitas produk bakso tetap optimal. Bahan baku utama seperti daging selalu datang setiap hari dalam kondisi segar dari pemasok terpercaya dan langsung digunakan hingga habis pada hari yang sama, sehingga tidak ada penyimpanan stok berlebih atau berlama-lama. Pendekatan ini secara otomatis memastikan bahan segar selalu diprioritaskan, menghindari risiko penurunan kualitas.

RESEARCH ARTICLE

Selain itu, dilakukan pengecekan harian terhadap kualitas bahan saat tiba, beserta pencatatan sederhana pemasukan dan penggunaan, untuk memastikan ketersediaan yang tepat sesuai kebutuhan produksi harian. Kerja sama erat dengan pemasok memastikan kontinuitas pasokan segar tanpa kelebihan stok, sehingga proses produksi berjalan lancar dan mutu bakso tetap terjaga. Dalam penelitian (Linawati *et al.*, 2024), membahas persediaan bahan baku peuyeum, disimpulkan bahwa ketersediaan singkong yang memadai, pemilihan pemasok yang tepat, dan pengendalian kualitas melalui penyortiran sebelum produksi mampu memperlancar proses serta menghasilkan peuyeum yang berkualitas. Penelitian lain oleh (Ratih *et al.*, 2022), membahas persediaan bahan baku keripik buah menyimpulkan bahwa metode EOQ paling efisien dalam menekan biaya persediaan, sedangkan metode ROP efektif untuk menentukan waktu pemesanan ulang bahan baku. Selanjutnya, (Yuliani, 2020) membahas persediaan bahan baku tahu menyatakan bahwa metode EOQ lebih ekonomis dibanding kebijakan perusahaan karena dapat menekan biaya serta menentukan jumlah dan waktu pemesanan bahan baku secara optimal. Pada usaha tahu lainnya, (SM. Guntur & Odi Mufti, 2021) membahas persediaan bahan baku tahu bahwa penerapan metode EOQ, Safety Stock, dan ROP dapat menentukan jumlah serta waktu pemesanan bahan baku secara lebih efisien sehingga meminimalkan biaya persediaan.

Penelitian terdahulu terdapat perbedaan secara teoritis dengan penelitian ini. Penelitian sebelumnya menggunakan metode persediaan terstruktur seperti EOQ, ROP, dan *safety stock* untuk efisiensi biaya. Sedangkan penelitian ini menggunakan metode *First In First Out* (FIFO), yaitu bahan yang masuk lebih dulu akan digunakan lebih dulu, dengan sistem pemesanan harian tanpa stok cadangan untuk menjaga kesegaran. Dengan demikian, gap teoritis terletak pada perbedaan antara metode yang terstruktur dan penerapan FIFO secara sederhana pada UMKM. Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian lebih jauh tentang bagaimana pasokan bahan baku berjalan di Bakso Atmo yang terkenal sebagai makanan khas di Kabupaten Karawang, serta mengetahui bagaimana pemilik usaha, Atmo, menangani masalah kualitas bahan baku agar usahanya tetap berjalan dan sukses. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) bagaimana penentuan persediaan yang dilakukan oleh UMKM Bakso Atmo Karawang, (2) bagaimana perhitungan persediaan dengan menggunakan metode persediaan pada UMKM Bakso Atmo Karawang.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Manajemen Keuangan

Menurut (Henry, 2024), Manajemen Keuangan merupakan teknik pengelolaan fungsi keuangan yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan akuntansi. Menurut (Prayustika, 2021), Manajemen Keuangan merupakan perpaduan ilmu dan seni dalam mengelola fungsi keuangan untuk mencapai tujuan organisasi. Sedangkan menurut (Sudiantini & Apiti, 2022), Manajemen Keuangan merupakan kegiatan perencanaan, pencarian, dan pengalokasian dana untuk memaksimalkan efisiensi operasi perusahaan. Berdasarkan teori-teori tersebut, dapat disintesis bahwa Manajemen Keuangan menyatukan perencanaan hingga pengawasan untuk mengelola persediaan secara efisien demi menjaga kestabilan keuangan dan kelangsungan usaha.

2.2 Persediaan

Menurut (Sudiantini & Apiti, 2022), Persediaan bagian utama modal kerja yang termasuk aktiva lancar dan terus berubah. Menurut (Ristono, 2023), Persediaan merupakan penetapan jumlah bahan, jadwal pengadaan, dan pemesanan untuk menjamin kelancaran produksi. Sedangkan menurut (Purnomo & Riani, 2020), Persediaan merupakan bahan yang disimpan untuk mendukung produksi dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Dapat disintesis bahwa Persediaan merupakan komponen modal kerja yang tidak tetap, mencakup pengaturan jumlah, pengadaan, dan penyimpanan guna menjaga kelancaran produksi serta pemenuhan permintaan tepat waktu.

2.3 Bahan Baku

Menurut (Suharyanto *et al.*, 2025), Persediaan bahan baku merupakan material utama yang belum diproses dan penting dalam pembuatan produk jadi. Ketersediaannya perlu dikelola secara optimal untuk menjaga kelancaran produksi dan mencegah kekurangan bahan. Pengelolaannya mencakup jumlah pemesanan, jumlah bahan baku, biaya pembelian, biaya pemesanan, dan biaya penyimpanan. Secara keseluruhan, persediaan bahan baku menjadi faktor penting keberhasilan operasional perusahaan.

2.4 Biaya Persediaan Bahan Baku

Biaya persediaan bahan baku merupakan seluruh pengeluaran untuk memperoleh, menyimpan, dan menangani bahan baku dalam proses produksi (Suharyanto *et al.*, 2025). Biaya ini terdiri atas biaya penyimpanan, pemesanan, penanganan selama pemesanan, dan produksi. Seluruhnya merupakan bagian dari total biaya persediaan yang penting dalam perencanaan keuangan dan pengelolaan aset perusahaan.

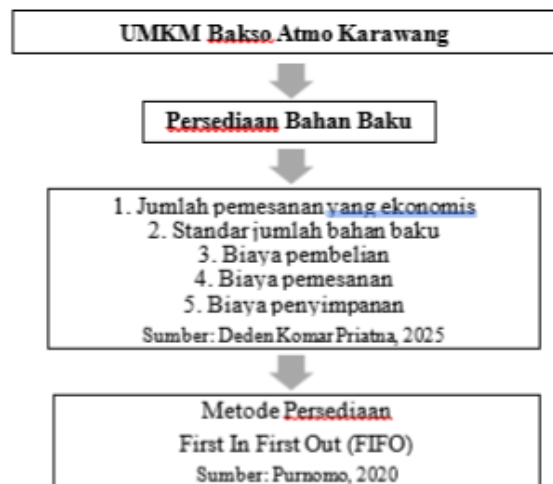
2.5 Metode Persediaan *First In First Out* (FIFO)

Menurut (Purnomo & Riani, 2020), *First In First Out* (FIFO) merupakan metode persediaan di mana barang yang pertama masuk akan menjadi yang pertama keluar atau digunakan. Metode ini membantu menjaga kualitas bahan, terutama yang mudah rusak, dengan memastikan tidak terlalu lama disimpan di gudang.

3. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif untuk menggambarkan kondisi pengelolaan persediaan bahan baku pada UMKM Bakso Atmo Karawang berdasarkan data numerik yang dianalisis secara sistematis. Menurut (Sugiyono, 2023), metode deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjelaskan fenomena berdasarkan data yang diperoleh di lapangan. Data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data kuantitatif berupa data pembelian, pemakaian, dan biaya persediaan bahan baku selama periode Januari–Desember 2024. Populasi penelitian adalah seluruh data persediaan bahan baku pada periode tersebut, sedangkan sampel menggunakan teknik sampling jenuh, yaitu seluruh populasi dijadikan sampel karena jumlahnya terbatas dan dapat dianalisis secara keseluruhan. Pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi, observasi, dan wawancara, dimana dokumentasi digunakan untuk memperoleh data pembelian dan pemakaian bahan baku, observasi untuk melihat langsung proses pengelolaan bahan baku, serta wawancara dengan pemilik atau pihak terkait untuk melengkapi dan mengonfirmasi data. Sumber data terdiri dari data primer yang diperoleh langsung dari UMKM Bakso Atmo Karawang dan data sekunder yang berasal dari buku, jurnal ilmiah, serta penelitian terdahulu. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif dengan tahapan menghitung kebutuhan bahan baku berdasarkan total pemakaian per periode, menghitung rata-rata kebutuhan bahan baku, membandingkan kebutuhan pada hari biasa dan akhir pekan, serta menghitung total biaya pembelian dengan mengalikan jumlah bahan baku yang dibeli dengan harga per kilogram. Metode ini dipilih karena mampu memberikan gambaran yang jelas dan sistematis mengenai kebutuhan serta biaya pembelian bahan baku pada UMKM Bakso Atmo Karawang. Paradigma penelitiannya dapat dilihat pada gambar berikut.

RESEARCH ARTICLE



Gambar 1. Paradigma Penelitian

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Hasil

4.1.1 Penentuan Persediaan Bahan Baku yang dilakukan Bakso Atmo Karawang

Penentuan persediaan bahan baku pada UMKM Bakso Atmo Karawang dilakukan dengan bekerja sama dengan pemasok tetap. Data pemasok bahan baku disajikan pada tabel berikut.

Tabel 2. Daftar Pemasok Bahan Baku Bakso Atmo Karawang

No	Nama Pemasok	Bahan Baku	Lokasi	Harga
1	H. Dede Mulyadi	Daging	Pasar Baru Karawang	Rp 140.000/kg
2	Toko Sopo Nyono	Tepung	Pasar Baru Karawang	Rp 10.000/kg

Berdasarkan tabel 2, UMKM Bakso Atmo Karawang memiliki pemasok tetap untuk bahan baku daging sapi dan tepung tapioka. Pemilihan pemasok yang sama bertujuan untuk menjaga kualitas bahan baku dan memastikan ketersediaannya sesuai kebutuhan produksi. UMKM Bakso Atmo Karawang telah bekerja sama hampir belasan tahun dengan kedua pemasok bahan baku. Kerja sama ini dipertahankan karena kualitas bahan baku yang baik dan harga yang lebih murah dibandingkan dengan pemasok sebelumnya. Berdasarkan kondisi Bakso Atmo Karawang tidak memiliki hari libur operasional, telah disepakati bahwa pemasok tetap menyediakan bahan baku setiap hari sesuai kebutuhan produksi, termasuk pada saat toko pemasok sedang libur. Proses pemesanan bahan baku pada UMKM Bakso Atmo Karawang dilakukan secara rutin satu kali setiap hari berdasarkan kesepakatan dengan pemasok tetap. Pemesanan bahan baku biasanya dilakukan satu hari sebelumnya, yaitu pada malam hari, melalui WhatsApp atau telepon. Pemesanan ini bertujuan untuk menjaga kualitas bahan baku, khususnya daging sapi agar tetap segar karena dipotong sesuai permintaan per hari. Sebelum pengambilan bahan baku, pihak UMKM kembali melakukan komunikasi melalui telepon dengan pemasok untuk memastikan apakah bahan baku sudah siap dan dapat diambil. Pengambilan bahan baku dilakukan dengan penjemputan langsung ke pemasok pada pukul 05.00 pagi, kemudian bahan baku tersebut langsung digunakan untuk proses produksi pada hari yang sama. Dalam pengelolaan persediaan, Bakso Atmo Karawang tidak memiliki *safety stock* bahan baku. Bahan baku dibeli sesuai dengan kebutuhan produksi harian dan umumnya langsung habis digunakan dalam satu hari produksi. Sistem persediaan ini mengandalkan pasokan bahan baku harian dari pemasok tetap, sehingga *reorder point* dilakukan secara rutin setiap hari dengan melakukan pemesanan satu hari sebelumnya.

RESEARCH ARTICLE

Apabila masih terdapat sisa bakso dari penjualan hari sebelumnya, maka sisa bakso tersebut digunakan lebih awal. Setelah stok bakso hari sebelumnya habis, barulah digunakan bakso yang baru diolah pada hari tersebut. Hal ini menggunakan metode persediaan *First In First Out* (FIFO), yaitu produk yang lebih dahulu tersedia akan digunakan terlebih dahulu untuk menghindari penumpukan persediaan serta menjaga kualitas dan kesegaran produk. Untuk menyesuaikan kebutuhan produksi dengan tingkat permintaan konsumen, UMKM Bakso Atmo Karawang menetapkan standar kebutuhan bahan baku harian yang dibedakan antara hari biasa, akhir pekan dan tanggal merah. Rincian kebutuhan bahan baku harian disajikan pada tabel berikut:

Tabel 3. Rincian Kebutuhan Bahan Baku Harian pada Bakso Atmo Karawang

Jenis Bahan Baku	Hari Biasa (kg/hari)	Akhir Pekan & Tanggal Merah (kg/hari)
Daging Sapi	10 kg	15 kg
Tepung Tapioka	2,5 kg	4 kg

Berdasarkan tabel 3, kebutuhan bahan baku pada akhir pekan dan tanggal merah lebih tinggi dibandingkan hari biasa. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya jumlah konsumen sehingga jumlah produksi bakso juga mengalami peningkatan.

4.1.2 Perhitungan Persediaan Bahan Baku pada Bakso Atmo Karawang

Daging sapi merupakan bahan baku utama dalam produksi bakso sehingga pencatatan penggunaannya dilakukan secara rutin setiap bulan selama tahun 2024. Data kebutuhan daging sapi disajikan pada tabel berikut:

Tabel 4. Kebutuhan Daging pada Bakso Atmo Karawang Periode Januari - Desember 2024

No	Bulan	Kebutuhan Daging Sapi (kg)	Harga	Biaya
1	Januari	355 kg	Rp140.000/kg	Rp49.700.000
2	Februari	340 kg	Rp140.000/kg	Rp47.600.000
3	Maret	375 kg	Rp140.000/kg	Rp52.500.000
4	April	390 kg	Rp140.000/kg	Rp54.600.000
5	Mei	365 kg	Rp140.000/kg	Rp51.100.000
6	Juni	340 kg	Rp140.000/kg	Rp47.600.000
7	Juli	350 kg	Rp140.000/kg	Rp49.000.000
8	Agustus	360 kg	Rp140.000/kg	Rp50.400.000
9	September	350 kg	Rp140.000/kg	Rp49.000.000
10	Oktober	355 kg	Rp140.000/kg	Rp49.700.000
11	November	350 kg	Rp140.000/kg	Rp49.000.000
12	Desember	380 kg	Rp140.000/kg	Rp53.200.000

Berdasarkan tabel 4, penggunaan daging sapi selama tahun 2024 cukup stabil, namun meningkat pada April dan Desember seiring momen Idul Fitri dan libur akhir tahun yang mendorong permintaan bakso. Selain itu, tepung tapioka juga digunakan sebagai bahan baku pendukung, dengan data penggunaannya tahun 2024 yang disajikan pada tabel berikut.

Tabel 5. Kebutuhan Tepung Tapioka pada Bakso Atmo Karawang Periode Januari - Desember 2024

No	Bulan	Kebutuhan Tepung Tapioka (kg)	Harga	Biaya
1	Januari	91 kg	Rp10.000/kg	Rp910.000,00
2	Februari	88 kg	Rp10.000/kg	Rp880.000,00
3	Maret	97 kg	Rp10.000/kg	Rp970.000,00
4	April	96 kg	Rp10.000/kg	Rp960.000,00
5	Mei	94 kg	Rp10.000/kg	Rp940.000,00
6	Juni	87 kg	Rp10.000/kg	Rp870.000,00
7	Juli	90 kg	Rp10.000/kg	Rp900.000,00
8	Agustus	93 kg	Rp10.000/kg	Rp930.000,00
9	September	90 kg	Rp10.000/kg	Rp900.000,00
10	Oktober	91 kg	Rp10.000/kg	Rp910.000,00
11	November	90 kg	Rp10.000/kg	Rp900.000,00
12	Desember	99 kg	Rp10.000/kg	Rp990.000,00

Berdasarkan tabel 5, penggunaan tepung tapioka selama satu tahun relatif sama, dengan peningkatan pada bulan April dan Desember. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya penggunaan daging sapi sebagai bahan baku utama dalam produksi bakso. Data pemakaian bahan baku dianalisis melalui analisis kebutuhan, rata-rata, perbandingan, dan total biaya pembelian bahan baku. Analisis kebutuhan bahan baku bertujuan untuk mengetahui total penggunaan bahan baku selama satu tahun dan disajikan pada tabel berikut.

Tabel 6. Kebutuhan Bahan Baku

Jenis Bahan Baku	Total Kebutuhan (kg/tahun)
Daging sapi	4.310 kg
Tepung Tapioka	1.106 kg

Berdasarkan tabel 6, total kebutuhan daging sapi selama tahun 2024 lebih besar dibandingkan dengan tepung tapioka. Hal ini menunjukkan bahwa daging sapi merupakan bahan baku utama yang paling banyak digunakan dalam proses produksi bakso. Analisis rata-rata kebutuhan bahan baku dilakukan untuk mengetahui rata-rata penggunaan bahan baku setiap bulan selama periode penelitian. Data rata-rata kebutuhan bahan baku disajikan pada tabel berikut.

Tabel 7. Rata-rata Kebutuhan Baku

Jenis Bahan Baku	Total Kebutuhan (kg)	Rata-rata per Bulan (kg)
Daging sapi	4.310 kg	359,17 kg
Tepung Tapioka	1.106 kg	92,17 kg

Berdasarkan tabel 7, rata-rata kebutuhan daging sapi per bulan lebih tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka. Hasil ini menunjukkan bahwa kebutuhan bahan baku setiap bulan masih dapat diperkirakan oleh pemilik usaha untuk mendukung kelancaran produksi. Analisis perbandingan kebutuhan bahan baku dilakukan untuk mengetahui perbedaan kebutuhan bahan baku antara hari biasa dan akhir pekan atau tanggal merah. Data perbandingan kebutuhan bahan baku harian disajikan pada tabel berikut.

Tabel 8. Perbandingan Kebutuhan Bahan Baku

Jenis Bahan Baku	Hari Biasa (kg/hari)	Akhir Pekan/Tanggal Merah (kg/hari)	Selisih (kg/hari)
Daging sapi	10 kg	15 kg	5 kg
Tepung Tapioka	2,5 kg	4 kg	1,5 kg

Berdasarkan tabel 8, kebutuhan bahan baku pada akhir pekan dan tanggal merah lebih tinggi dibandingkan hari biasa. Hal ini terjadi karena meningkatnya jumlah konsumen sehingga jumlah produksi bakso juga meningkat. Analisis total biaya pembelian bahan baku dilakukan untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan UMKM Bakso Atmo Karawang dalam pengadaan bahan baku selama tahun 2024. Data total biaya pembelian bahan baku disajikan pada tabel berikut.

Tabel 9. Total Biaya Pembelian Bahan Baku

Jenis Bahan Baku	Jumlah (kg)	Harga per kg (Rp)	Total Biaya (Rp)
Daging sapi	4.310 kg	Rp140.000	Rp603.400.000
Tepung tapioka	1.106 kg	Rp10.000	Rp11.060.000

Berdasarkan tabel 9, biaya pembelian daging sapi lebih besar dibandingkan dengan tepung tapioka. Hal ini disebabkan oleh jumlah kebutuhan daging sapi yang lebih banyak serta harga per kilogram yang lebih tinggi.

4.2 Pembahasan

Pembahasan mengenai penentuan dan perhitungan persediaan bahan baku pada UMKM Bakso Atmo Karawang menunjukkan bahwa usaha ini menerapkan sistem yang cukup terstruktur dan efisien. Berdasarkan hasil penelitian, penentuan persediaan bahan baku dilakukan melalui kerja sama dengan pemasok tetap untuk bahan utama seperti daging sapi dan tepung tapioka. Pemilihan pemasok tetap bertujuan untuk menjaga kualitas bahan baku serta memastikan ketersediaannya sesuai kebutuhan produksi. Pemesanan bahan baku dilakukan secara rutin satu kali setiap hari, dengan pengambilan langsung ke pemasok pada pagi hari sehingga bahan baku selalu dalam kondisi segar dan langsung dapat digunakan dalam proses produksi. Sistem pemesanan harian ini juga membantu Bakso Atmo Karawang menghindari biaya pengiriman tambahan dan biaya penyimpanan yang tinggi, karena bahan baku dibeli sesuai kebutuhan harian. Sistem persediaan ini disesuaikan dengan kebutuhan produksi harian dan tingkat permintaan konsumen, terutama meningkat pada akhir pekan dan hari libur nasional, sehingga usaha mampu menjaga ketersediaan bahan baku secara efisien tanpa menimbulkan pemborosan. Selain itu, usaha ini tidak menerapkan persediaan cadangan bahan baku karena bahan utama seperti daging sapi harus selalu dalam kondisi segar, mengingat penyimpanan terlalu lama dapat menurunkan kualitas produk. Dalam perhitungannya, Bakso Atmo Karawang menggunakan metode First In First Out (FIFO) untuk menghindari penumpukan stok dan memastikan bahan baku yang digunakan selalu yang paling awal masuk. Perhitungan persediaan dilakukan berdasarkan data pemakaian selama Januari hingga Desember 2024, dengan memperhatikan fluktuasi kebutuhan yang meningkat pada bulan April dan Desember akibat hari raya dan libur akhir tahun. Rata-rata kebutuhan bulanan digunakan sebagai dasar pengadaan bahan baku agar sesuai dengan kebutuhan produksi dan menghindari kelebihan persediaan, sementara total biaya pembelian meningkat seiring dengan peningkatan jumlah produksi. Secara keseluruhan, penerapan sistem perhitungan dan penentuan persediaan bahan baku ini sudah sesuai dengan kebutuhan usaha dan dilakukan secara sederhana namun efektif.

5. Kesimpulan

Hasil analisis menunjukkan bahwa penentuan persediaan bahan baku pada UMKM Bakso Atmo Karawang dilakukan melalui sistem pemesanan harian dengan pemasok tetap tanpa persediaan

RESEARCH ARTICLE

cadangan, serta menerapkan metode *First In First Out* (FIFO), yaitu bahan yang masuk lebih awal digunakan lebih dulu guna menjaga kualitas. Jumlah bahan baku ditentukan berdasarkan kebutuhan produksi harian yang disesuaikan dengan tingkat permintaan konsumen. Perhitungan persediaan bahan baku dilakukan menggunakan data pemakaian dan biaya pembelian selama periode Januari – Desember 2024, dengan hasil bahwa penggunaan bahan baku relatif stabil dan meningkat pada bulan tertentu akibat kenaikan permintaan, serta daging sapi menjadi bahan baku dengan penggunaan dan biaya terbesar. Implikasi dari penelitian ini adalah UMKM Bakso Atmo Karawang disarankan untuk mulai menerapkan pencatatan dan perhitungan persediaan yang lebih teratur sebagai dasar perencanaan pembelian, terutama pada periode dengan permintaan tinggi. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat mengembangkan analisis dengan membandingkan sistem persediaan yang diterapkan dengan metode pengendalian persediaan tertentu agar diperoleh rekomendasi yang lebih optimal dan hasil penelitian memiliki manfaat yang lebih luas.

6. Referensi

- BPS. (2024). Diagram timbang indeks harga konsumen hasil survei biaya hidup. Badan Pusat Statistik.
- Guntur, S. M., & Mufti, O. (2021). Analisis persediaan bahan baku pada UKM produksi tahu Parit 10 Tembilahan Hulu. *Jurnal Analisis Manajemen*, 7(1), 103–109. <https://doi.org/10.32520/jam.v7i1.1702>.
- Henry, J. (2024). *Manajemen keuangan*.
- Kemenkeu. (2008). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Kementerian Keuangan Indonesia.
- Linawati, Mulyadi, D., & Sandi, S. P. H. (2024). Analysis of raw material inventory in Peuyeum business Mr. Marsan in Batujaya sub-district, Karawang. *Jurnal*, 2(02), 451–458.
- Madusari Foods. (2021). Sejarah tentang bakso. Madusari Foods.
- Prayustika, P. A. (2021). *Manajemen keuangan*.
- Purnomo, H., & Riani, L. P. (2020). *Optimasi pengendalian persediaan*. Penerbit Fakultas Ekonomi.
- Ratih, N. P., Suwandari, A., & Rondhi, M. (2022). Analisis persediaan bahan baku pada agroindustri kripik buah Sanur di Kabupaten Malang. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 10(1), 47.
- Ristono, A. (2023). *Manajemen persediaan*. Graha Ilmu.
- Sudiantini, D., & Apiti, L. R. (2022). *Manajemen keuangan* (M. R. Naim, Ed.). CV. Pena Persada.
- Sugiyono. (2023). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (M. Dr. Ir. Sutopo, S.Pd., Ed.). Penerbit ALFABETA.
- Suharyanto, S., Judijanto, L., Sepriano, S., Sari, I. K., & Uzma, I. (2025). *Manajemen persediaan: Konsep dan teori*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Yuliani, E. F. (2020). Analisis persediaan bahan baku pada home industry tahu di Desa Raman Aji Kecamatan Raman Utara. *Jurnal Simplex*, 1(1), 5–8.