

## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA

#### 2.1 Konsep dan teori Dasar Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan adalah proses strategis dalam organisasi untuk mengatur aliran bahan sehingga jumlah bahan yang tersedia sesuai kebutuhan operasional tanpa menimbulkan pemborosan atau kekurangan. Secara teori dasar, model seperti *Economic Order Quantity (EOQ)*, *reorder point*, dan *safety stock* menjadi kerangka awal dalam menentukan kapan dan berapa banyak pesanan harus dilakukan agar total biaya (ordering, penyimpanan dan kerusakan) minimal. Kajian sistematis terhadap konsep manajemen persediaan menekankan bahwa variabilitas permintaan dan lead time harus diperhitungkan dalam model stok (18).

Tujuan utama manajemen persediaan meliputi pemenuhan kebutuhan bahan secara berkelanjutan, pengendalian biaya, dan pengurangan material yang terbuang atau kadaluarsa. Fungsi persediaan antara lain sebagai buffer terhadap fluktuasi suplai dan permintaan, menjaga kontinuitas operasional, dan menjadi penyangga terhadap ketidakpastian sistem logistik. Dalam konteks hotel, persediaan bahan makanan juga memegang peranan penting agar dapur tidak kehabisan bahan saat lonjakan tamu atau event khusus.

Hubungan manajemen persediaan dengan efisiensi operasional terlihat ketika stok dikelola dengan tepat, maka waktu tunggu pengambilan bahan berkurang, risiko bahan rusak menurun, dan tenaga kerja dapat fokus pada produksi dan kualitas layanan. Studi *Food Waste and Environmental Sustainability of the Hotel Industry* mengungkap bahwa inefisiensi dalam pengelolaan stok (termasuk pembelian berlebih dan penanganan bahan yang buruk) menjadi salah satu penyumbang utama *waste* di hotel Taiwan (19). Dengan demikian, manajemen stok yang efisien tidak hanya berdampak finansial tetapi juga operasional dan lingkungan.

Tantangan dalam manajemen persediaan modern melibatkan integrasi data *real-time*, penggunaan sistem prediksi, dan adaptasi terhadap gangguan rantai pasok seperti keterlambatan pengiriman, perubahan harga bahan, dan variabilitas kualitas. Misalnya, industri ini menghadapi kondisi di mana bahan yang tiba mungkin lebih cepat rusak karena suhu transportasi yang buruk, atau permintaan tamu dapat melonjak tanpa terprediksi. Penelitian *Sustainable Food Waste Management Practices* menunjukkan bahwa hotel-hotel besar menerapkan kebijakan pengadaan dan penyimpanan yang proaktif agar menghadapi tantangan ini (20). Oleh karena itu, manajemen persediaan modern harus fleksibel dan berbasis data untuk merespons dinamika operasional.

Dari perspektif manajemen dalam organisasi jasa seperti hotel, manajemen persediaan menuntut koordinasi lintas departemen seperti bagian pengadaan (*purchasing*), gudang, dapur, hingga bagian keuangan harus bekerja sama untuk memastikan data yang konsisten dan keputusan stok yang optimal. Sebuah hotel tidak bisa mengandalkan satu bagian saja misalnya jika dapur melakukan order manual tanpa sinkronisasi dengan gudang, *mismatch* stok bisa terjadi. Literatur *lean hospitality* menyebut bahwa efisiensi operasional hotel memerlukan alur kerja yang transparan dan sistem manajemen inventori yang terintegrasi (21).

Relevansi terhadap penelitian ini jelas pada model evaluasi *CIPP* (*Context-Input-Process-Product*) akan menguji bagaimana teori persediaan (*EOQ*, *safety stock*, prediksi, integrasi sistem) diadaptasi dalam Kapal Garden Hotel Malang. Konteks mencakup kondisi hotel, input mencakup sistem persediaan dan sumber daya, proses mencakup pelaksanaan pengendalian stok dan produk mencakup hasil seperti efisiensi dan pengurangan waste.

## 2.2 Manajemen Persediaan Bahan Makanan di Hotel

Bahan makanan di hotel umumnya bersifat *perishable* seperti sayur, buah, daging, ikan, produk olahan yang memerlukan kondisi penyimpanan khusus (pendingin, pengaturan kelembaban, sanitasi). Karena itu, manajemen stok bahan makanan harus memperhitungkan umur simpan, rotasi stok, serta kontrol suhu agar bahan tetap segar hingga digunakan. Penelitian *Estimation of the Scale of Food Waste in Hotel Food Services* mengungkap bahwa sebagian besar limbah bahan terjadi di tahap penyajian karena bahan tidak habis digunakan, tetapi juga berkaitan dengan pengelolaan stok yang kurang optimal (22).

Dalam alur proses *Food & Beverage (F&B)* hotel, bahan makanan melewati beberapa tahap yaitu pengadaan (*supplier*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storage*), persiapan (*preparation*), dan penyajian (*servicing*). Setiap tahap memiliki risiko kehilangan bahan, misalnya bahan yang disimpan tidak sesuai suhu atau bahan lama tertumpuk tanpa rotasi. Studi *Sustainable Food Waste Management Practices* menekankan bahwa praktik penyimpanan dan rotasi bahan adalah tahap kunci dalam meminimalkan *waste* di dapur hotel (20).

Permasalahan umum dalam pengelolaan stok bahan makanan hotel mencakup *overstock* bahan yang lama tidak terpakai, stok yang terlalu kecil (*leading to stockout*), pencatatan manual yang rentan kesalahan, dan minimnya fasilitas penyimpanan pendingin. Dalam studi di hotel-hotel wisata Asia, *Food Waste Management at Selected Tourist Hotels* menyebut bahwa hilangnya bahan akibat *overstock* dan penyimpanan kurang baik merupakan penyebab utama limbah makanan (23). Kesalahan prediksi permintaan dan koordinasi antar departemen juga sering menjadi faktor penyebab.

Strategi efisiensi dan kontrol yang sering diterapkan termasuk penerapan sistem rotasi bahan seperti *FIFO*, audit stok rutin, digitalisasi sistem penyimpanan, dan perencanaan pembelian berdasarkan data permintaan historis. Kattiyapornpong menunjukkan bahwa hotel yang

menerapkan kebijakan penyimpanan yang sistematis, pemesanan terencana, dan pengurangan *waste* melalui penggunaan kembali atau donasi bahan berhasil menekan limbah hingga signifikan (20). Strategi ini mencerminkan bahwa efisiensi stok di hotel tidak bisa hanya bergantung pada satu metode, tetapi kombinasi kontrol teknis, sistem, dan kebijakan.

Peran *chef*, supervisor, dan pihak *purchasing* sangat krusial dalam mewujudkan manajemen stok yang efektif. *Chef* harus menyampaikan kebutuhan bahan secara akurat ke bagian *purchasing*, supervisor memastikan penerapan rotasi dan monitoring stok, dan *purchasing* berfungsi memilih *supplier* tepat waktu dan kualitas baik. Dalam studi *Implementation of the FIFO System in the Management of Raw Material Inventory in the Kitchen at R-Gina Hotel Pematang*, ditemukan bahwa kendala utama dalam implementasi adalah keterbatasan ruang penyimpanan dan kebutuhan pelatihan staf agar metode stok seperti FIFO bisa diterapkan secara konsisten (4).

Hasil penelitian terkini menegaskan bahwa manajemen stok bahan makanan hotel yang efektif mampu mengurangi limbah, menekan biaya *food cost*, dan meningkatkan citra hotel sebagai entitas yang peduli terhadap keberlanjutan. Lee dalam studinya tentang *food waste* menyimpulkan bahwa optimasi stok dan pengendalian bahan memiliki dampak ganda: menekan biaya operasional sekaligus memperkuat nilai green hotel (19). Sementara itu, penelitian *Optimizing the Redistribution of Surplus Food* menunjukkan bahwa redistribusi bahan surplus (donasi) merupakan strategi pelengkap yang dapat mengurangi sisa bahan secara efektif (24).

### 2.3 Metode *First In First Out (FIFO)*

Metode *FIFO (First In First Out)* adalah strategi penyimpanan dimana bahan yang pertama kali diterima atau masuk disimpan terlebih dahulu dan digunakan sebelum yang datang belakangan. Metode ini sangat relevan bagi bahan makanan *perishable* karena umur simpan terbatas dan risiko kerusakan meningkat jika penggunaan tidak terurut. Contoh

penerapannya dapat dilihat di *Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO Pada Bahan Hewani di Morrissey Hotel Jakarta*, di mana penelitian menemukan bahwa bahan hewani disimpan tidak berdasarkan urutan *FIFO* sehingga proses pengolahan terhambat dan mutu bahan sering menurun akibat pencampuran antar jenis bahan hewani (6). Penelitian ini memperlihatkan bahwa kegagalan penerapan *FIFO* bukan hanya masalah operasional tetapi juga mempengaruhi output mutu makanan.

Kelebihan metode *FIFO* termasuk kemampuannya menjaga kualitas bahan makanan lebih baik, mengurangi potensi kadaluarsa, serta meminimalkan kerugian bahan akibat pembusukan atau kontaminasi. Sebagai ilustrasi, studi *Penerapan Sistem First In First Out Untuk Bahan Perishable di Sheraton Bandung Hotel and Towers* menemukan bahwa penerapan *FIFO* di bagian *pastry* membantu menjaga bahan mentah agar lebih awet dan mengurangi kerusakan bahan akibat penyimpanan lama (14). Namun, kelebihan ini hanya optimal jika ada penerapan SOP yang konsisten.

Kekurangan atau kendala penggunaan *FIFO* antara lain kesulitan menjaga disiplin staf dalam penerimaan dan penggunaan bahan, ruang penyimpanan yang terbatas, dan kurangnya fasilitas pendingin atau cold storage. Studi *Analysis of Standard Operating Procedure (SOP) Application of Perishable Goods in the Cold Kitchen Santika Premiere Hotel Jogja* mengungkapkan bahwa meskipun sudah ada SOP penyimpanan bahan *perishable*, pelaksanaannya belum sepenuhnya mengikuti standar misalnya suhu penyimpanan belum selalu sesuai, penataan bahan kurang rapi, dan penerapan *FIFO* tidak konsisten (25). Kendala ini menunjukkan bahwa hanya memiliki metode saja tidak cukup tanpa dukungan sarana dan budaya kerja.

Implementasi metode *FIFO* di hotel dapat dilihat dari studi kasus lokal, salah satunya *Implementation of the FIFO System in the Management of Raw Material Inventory in the Kitchen at R-Gina Hotel Pematang*, yang menggambarkan bagaimana observasi, wawancara, dan analisis dokumen

menunjukkan bahwa metode *FIFO* sudah digunakan, tetapi masih ada bagian-bagian dari proses yang belum berjalan ideal, seperti pencatatan stok dan pengawasan staf gudang terhadap penggunaan urutan *FIFO* (4). Kasus ini memberi gambaran realistis tentang bagaimana metode pekerjaan seringkali harus adaptif terhadap kondisi lapangan.

Perbandingan antara penggunaan metode *FIFO* dan metode kombinasi (misalnya *FIFO*, *FEFO* atau *LIFO* dan kontrol suhu/higienitas) menunjukkan metode kombinasi sering lebih efektif dalam mengurangi limbah bahan makanan. Contohnya, *Upaya Storing System yang Diterapkan dalam Meningkatkan Kelancaran Operasional Barang di Teraskita Hotel Jakarta* melaporkan bahwa Hotel Teraskita menggunakan gabungan *FEFO* dan *FIFO* serta metode penyimpanan lain agar stok bahan yang mendekati kadaluarsa dapat digunakan terlebih dahulu atau disalurkan, sehingga operasional berlangsung lebih lancar (26). Kombinasi ini membantu menyeimbangkan antara kualitas bahan dan waktu penggunaan.

Hubungannya dengan tujuan keberlanjutan (*sustainability*) sangat jelas: penggunaan *FIFO* yang baik membantu mengurangi limbah makanan, memperpanjang umur bahan, dan menekan biaya penyimpanan dan pembuangan. Di hotel yang sadar lingkungan, penerapan metode ini sering dijadikan bagian dari kebijakan *green operations*. Meski demikian, literatur menunjukkan bahwa untuk benar-benar mencapai *sustainability*, metode *FIFO* perlu didukung dengan sistem monitoring kualitas bahan, pelatihan staf, pengaturan suhu, dan penggunaan teknologi yang dapat mencatat umur bahan dan suhu penyimpanan secara real time.

Kesimpulan dari telaah mengenai metode *FIFO* menunjukkan bahwa metode ini memiliki relevansi tinggi dalam pengendalian persediaan bahan makanan di lingkungan hotel. Penerapan sistem ini terbukti mampu meningkatkan efisiensi rotasi stok, menjaga kualitas bahan, dan menekan potensi pemborosan. Namun, keberhasilan penerapan metode *FIFO* sangat dipengaruhi oleh ketersediaan fasilitas penyimpanan yang memadai, konsistensi pelaksanaan prosedur operasional standar (SOP), serta

kompetensi dan kedisiplinan sumber daya manusia yang terlibat dalam pengelolaan persediaan. Oleh karena itu, penelitian di Kapal Garden Hotel Malang penting dilakukan untuk menilai sejauh mana sistem *FIFO* telah diterapkan secara optimal, mengidentifikasi faktor-faktor penghambat dalam implementasinya, serta mengevaluasi dampaknya terhadap efisiensi penggunaan bahan dan mutu produk makanan yang dihasilkan.

#### 2.4 Evaluasi Manajemen Persediaan dengan Model CIPP

Model evaluasi CIPP (*Context, Input, Process, Product*) dari Daniel L. Stufflebeam adalah kerangka yang berguna untuk menilai program atau sistem secara menyeluruh tidak hanya pada hasil akhir tetapi juga kondisi awal, sumber daya, prosedur pelaksanaan, dan dampaknya (10). Meskipun jarang ditemukan penelitian yang secara eksplisit menggabungkan *CIPP* dengan manajemen persediaan bahan makanan di hotel, beberapa studi terkait *food waste* dan evaluasi operasional menyediakan gambaran tentang aspek-aspek evaluatif yang mirip dengan *CIPP*.

Aspek *context* dalam model *CIPP* mengharuskan penilaian terhadap kondisi lingkungan fisik, regulasi/tata kelola internal hotel, dan kebutuhan operasional sebelum intervensi. Sebagai contoh, penelitian *Food Waste Mitigation Strategy Hotel X in West Java* menyebut bahwa rata-rata limbah makanan harian di hotel cukup besar (sekitar 128 kg/hari), dan bahwa regulasi hotel serta komitmen kebijakan perlu diperkuat agar strategi pengurangan limbah efektif (27). Kondisi seperti ini mencerminkan bahwa aspek *context* seperti kebijakan dan fasilitas sangat mempengaruhi bagaimana intervensi misalnya kontrol stok atau penggunaan *FIFO* bisa berjalan.

Aspek *input* mencakup kesiapan sumber daya seperti kapasitas penyimpanan, sistem pencatatan bahan, kompetensi staf, dan struktur organisasi pengadaan. Dari studi *Strategi Pengelolaan Food Waste Berbasis Triple Bottom Line untuk Efisiensi Food Cost di Hotel X* ditemukan bahwa Hotel X Bali menggunakan metode *FIFO* dan

menyesuaikan pembelian bahan berdasarkan okupansi tamu, yang membutuhkan staf dan sistem pembelian yang responsif (15). Namun dalam penelitian tersebut juga terlihat bahwa input seperti fasilitas penyimpanan dan sistem dokumentasi bahan kadaluarsa masih perlu ditingkatkan agar pembelian dan pemakaian bahan lebih selaras.

Aspek *process* menilai pelaksanaan kebijakan dan prosedur di lapangan, misalnya penggunaan *FIFO*, rotasi bahan, audit stok, pengawasan, dan respon terhadap deviasi. Penelitian *Analisis Implementasi Food Waste Management: Studi Kasus di Hotel Novotel Jakarta Cikini* menunjukkan bahwa hotel tersebut berhasil menurunkan limbah dari 123 kg/hari menjadi kira-kira 77,5 kg/hari melalui praktik seperti *adjusting portion*, pengelolaan bahan sisa, dan penggunaan kembali bahan, yang semuanya bagian dari proses pengendalian operasional (28). Hal ini menggambarkan bahwa proses yang sistematis dan pengawasan rutin adalah bagian penting dari evaluasi process.

Aspek *product* dalam model *CIPP* mengukur hasil akhir dari praktik pengelolaan persediaan dan pengendalian bahan, seperti pengurangan limbah, efisiensi biaya pembelian bahan, dan kepuasan pelanggan. Studi *Analisis Implementasi Food Waste Management di Novotel Jakarta* mencatat pengurangan limbah -37% sebagai produk dari tindakan-tindakan tersebut (28). Fokus penelitian diarahkan pada aspek efisiensi dan kualitas, maka hasil evaluasi dapat menggambarkan tingkat keberhasilan sistem manajemen persediaan secara lebih nyata dan terukur.

Dari semua referensi tersebut dapat dilihat bahwa evaluasi manajemen persediaan menggunakan kerangka semacam *CIPP* sangat potensial. Penelitian di hotel-hotel Indonesia sudah mulai menampilkan aspek *context*, *input*, *process*, dan *product* secara implisit, namun masih belum ada yang secara eksplisit menyebut “*CIPP*” sebagai model evaluasi utama dalam penelitian persediaan bahan makanan hotel. Penelitian ini dapat mengisi gap dengan menyusun instrumen evaluasi yang memang berdasarkan *CIPP*.

## 2.5 Penelitian Terdahulu

NO.	Peneliti, Tahun & Judul	Lokasi/Objek Penelitian	Metode Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
1.	M. Ansyar Bora, Vidi Nugroho, 2019. "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Makanan di Restoran Hotel XXX"	Restoran Hotel XXX, Batam.	Metode EOQ, Perhitungan Safety Stock dan Reorder Point.	Jumlah stok pengaman, titik pemesanan kembali, total biaya persediaan.	Stok pengaman optimal 137 kg untuk ayam dan 254 kg untuk beras, pemesanan kembali saat stok tersisa 185 kg dan 345 kg, serta pengendalian biaya yang efisien.
2.	I Putu Rika Merta Andika, 2022. "Penerapan Metode FIFO Pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield By Marriot Bali Legian"	Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian.	Kualitatif melalui observasi, wawancara, dokumentasi	Penerapan metode FIFO, penggunaan bincard (kartu barang).	Penerapan FIFO sudah baik tapi belum optimal karena tidak adanya bincard. Ada kekurangan dalam pencatatan barang masuk dan keluar.
3.	Ratnasari & Nurdiniah (2022), "Analisis Pencatatan Persediaan Bahan Baku Menggunakan	Kafe Kopilaku, Kota Bekasi.	Deskriptif kualitatif dan kuantitatif, observasi,	Pencatatan persediaan bahan baku, penerapan metode FIFO.	Pencatatan persediaan bahan baku sebelumnya belum sesuai standar; penerapan metode FIFO perpetual memudahkan penghitungan nilai

NO.	Peneliti, Tahun & Judul	Lokasi/Objek Penelitian	Metode Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
	Metode FIFO Pada Kafe Kopilaku Kota Bekasi"		wawancara, dokumentasi		persediaan akhir dan pengambilan keputusan dalam pembelian bahan baku.
4.	Morvay Karakas, 2021. "Food Waste Management in Luxury Hotels—Best Practices and Limitations". Journal of Environmental Science and Engineering B, 10(2021), 103-111.	Three luxury hotels di Budapest, Hungary.	Kualitatif; studi kasus pada tiga hotel mewah di Budapest, dengan wawancara tidak berstruktur atau semi-terstruktur (sejumlah 11 wawancara) dan observasi,	Variabel fokus meliputi manajemen limbah makanan di hotel bintang 5, faktor penyebab pemborosan makanan (dapur, sarapan open-buffet, kantin staf), praktik pengelolaan dan pencegahan limbah makanan, serta keseimbangan antara pengalaman 5 dan minimisasi limbah.	Hotel-hotel mewah mengakui pentingnya topik ini namun belum proaktif dalam praktik; dapur, sarapan open-buffet, dan kantin staf menjadi kontributor utama limbah, dengan potensi limbah yang lebih tinggi dibanding konferensi/banquet/à la carte. Banyak hotel yang baru mulai merencanakan perluasan praktik ini.

NO.	Peneliti, Tahun & Judul	Lokasi/Objek Penelitian	Metode Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
			berlangsung September– Desember 2018.		
5.	Dewanta Facrureza, Nistrina. 2022. “Analisis Penerapan Persediaan Bahan Baku Makanan Terhadap Persiapan Proses Produksi di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta”.	Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta, Voyage Restaurant (Jalan Hayam Wuruk No.06 Rt.06 Rw.02 Gambir, Jakarta Pusat).	Kuesioner dengan skala Likert (data dikumpulkan dari karyawan, menggunakan kuesioner tertutup) dan analisis reliabilitas/hipotesis terkait variabel independen X	Variabel independen (X): Persediaan bahan baku makanan. Variabel dependen (Y): Persiapan proses produksi makanan.	Ditemukan adanya pengaruh antara variabel X (Persediaan bahan baku makanan) terhadap variabel Y (Persiapan proses produksi makanan) dengan f hitung 22,106 dan signifikansi 0,001 (< 0,05).

NO.	Peneliti, Tahun & Judul	Lokasi/Objek Penelitian	Metode Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
			dan dependen Y.		
6.	Oki Nursetiowati, Kartika Dewi (2023). "Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel".	Dapur pastry hotel (bagian kitchen di hotel).	Kualitatif deskriptif (observasi, wawancara, dokumentasi).	Penerapan sistem FIFO, pemakaian bahan baku, kendala FIFO, upaya peningkatan pemakaian FIFO.	Pemakaian bahan baku sesuai FIFO berpengaruh terhadap kehati-hatian persediaan di dapur pastry; ditemui kendala pada implementasi FIFO; upaya perbaikan dilakukan untuk meningkatkan kualitas bahan baku dan ketersediaan.
7.	Putu Febri Berliana Irawan, Titien Damayanti, Christina Susanti (2022). "Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di	Hotel "X", Canggu, Badung, Bali.	Penelitian ini menonjolkan pendekatan kualitatif dan kuantitatif dengan data primer dan sekunder;	➤ Variabel utama: Efektivitas pengendalian internal pengadaan bahan makanan. ➤ Indikator/metodologi evaluasi: alur pengadaan	➤ Prosedur pengadaan bahan makanan dievaluasi melalui empat tahapan (pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran) dengan beberapa indikator kunci; kategori efektivitas hasil skor (sangat efektif >100%, efektif 90-100%, cukup efektif 80-90%,

NO.	Peneliti, Tahun & Judul	Lokasi/Objek Penelitian	Metode Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
	Hotel "X"		teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi; analisis efektivitas pengendalian internal pengadaan bahan makanan.	(pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran); selisih antara standard food cost dan actual food cost; penggunaan sistem rotasi persediaan (FIFO); lokasi fasilitas penyimpanan; kualitas bahan makanan; peluang kerusakan/spoilage.	kurang efektif 60-80%, tidak efektif <60%). Ditemukan masalah seperti penyimpanan yang tidak memisahkan lokasi, rotasi stok (FIFO) belum dilaksanakan efektif akibat tata letak yang buruk, menyebabkan pembusukan dan peningkatan food cost; juga lokasi fasilitas yang kurang tepat antara daerah penerimaan dan persiapan makanan mempengaruhi efisiensi.
8.	Sandi Alamsyah, Julian Andriani Putri. 2024.	Dapur Hotel R-GINA	Kualitatif: observasi	Sistem FIFO dalam pengelolaan inventaris	FIFO meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku dan

NO.	Peneliti, Tahun & Judul	Lokasi/Objek Penelitian	Metode Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
	“Implementation of the FIFO System in the Management of Raw Material Inventory in the Kitchen at R - Gina Hotel Pemalang”.	Pemalang (kitchen Hotel R-GINA Pemalang).	langsung, wawancara mendalam, analisis dokumen; triangulasi dan member checking	bahan baku; faktor-faktor kejadian seperti efisiensi penggunaan bahan baku, risiko kadaluarsa, keterbatasan ruang penyimpanan, pelatihan staf.	mengurangi risiko kerusakan/kadaluarsa; terdapat tantangan seperti keterbatasan ruang penyimpanan dan kebutuhan pelatihan staf; rekomendasi peningkatan infrastruktur penyimpanan, pencatatan digital, dan program pelatihan berkelanjutan.
9.	Nurtia Widyasari, Yonathan Palinggi, Muhammad Hermanto. Tahun: 2021. Judul: Analisis Penerapan Metode First In First Out (FIFO) dan Average untuk	Muara Kaman Copy & Print Center di Tenggarong.	Deskriptif (descriptive analysis).	Variabel utama: nilai persediaan kertas HVS dengan dua metode penilaian (FIFO dan Average). Data yang digunakan: persediaan awal, pembelian, dan	Perbandingan hasil penilaian persediaan antara metode FIFO dan Average untuk kertas HVS A4 70 gsm Juli–Desember 2019; informasi spesifik angka dapat dilihat pada bagian pembahasan/penilaian persediaan kedua

NO.	Peneliti, Tahun & Judul	Lokasi/Objek Penelitian	Metode Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
	Penilaian Persediaan Kertas HVS pada Muara Kaman Copy & Print Center di Tenggara.			penjualan kertas HVS Sidu A4 70 gsm Juli–Desember 2019	metode. Ringkasnya, penelitian menampilkan bagaimana kedua metode menghasilkan nilai persediaan yang berbeda sepanjang periode tersebut.
10.	Ardi Mularsari & Anisa Yuni Safira Vernanda. 2022. “Upaya Storing System yang Diterapkan Dalam Meningkatkan Kelancaran Operasional Barang di Teraskita Hotel Jakarta”	Teraskita Hotel Jakarta	Deskriptif kualitatif, wawancara, observasi, dokumentasi	Sistem penyimpanan (FEFO & FIFO), proses pengadaan, komunikasi	Penggunaan sistem FEFO dan FIFO membantu mengelola barang secara efektif, namun sering terjadi misunderstanding yang diatasi melalui komunikasi terus menerus.

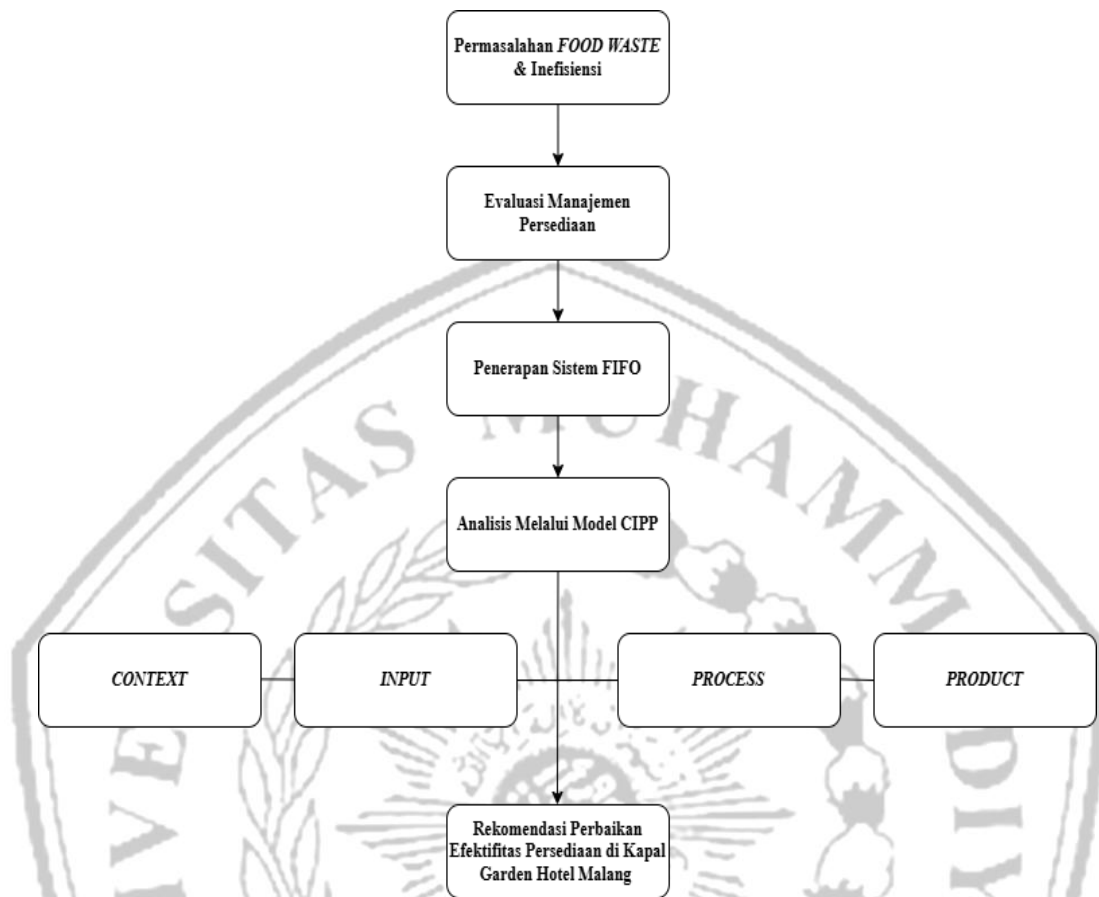
*Tabel 1: Penelitian Terdahulu*

Penelitian ini berangkat dari kebutuhan untuk mengembangkan kajian terdahulu terkait penerapan metode First In First Out (FIFO) dalam manajemen persediaan bahan makanan di industri perhotelan. Penelitian-penelitian sebelumnya umumnya lebih menekankan pada aspek teknis operasional, seperti pencatatan stok, rotasi bahan, dan efisiensi penggunaan bahan makanan, tanpa mengkaji penerapan FIFO secara menyeluruh dalam konteks organisasi dan manajemen hotel.

*Research gap* dalam penelitian ini terletak pada keterbatasan pendekatan evaluatif yang digunakan dalam penelitian terdahulu, khususnya dalam menilai kesiapan sumber daya, proses pelaksanaan, serta dampak penerapan FIFO secara terintegrasi. Sebagian besar penelitian belum mengaitkan penerapan FIFO dengan faktor kebijakan, dukungan manajerial, serta kondisi operasional hotel yang memengaruhi efektivitas sistem tersebut dalam jangka panjang.

Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan model evaluasi CIPP (Context, Input, Process, Product) untuk menilai penerapan metode FIFO di Kapal Garden Hotel Malang secara komprehensif. Pendekatan ini memungkinkan analisis yang tidak hanya berfokus pada hasil akhir, tetapi juga pada latar belakang kebutuhan penerapan sistem, kesiapan sumber daya manusia dan fasilitas, proses operasional di lapangan, serta dampaknya terhadap efisiensi operasional dan pengurangan food waste, sehingga memberikan kontribusi evaluatif dan strategis bagi pengembangan manajemen persediaan di industri perhotelan.

## 2.6 Kerangka Penelitian



Gambar 1: Kerangka Berpikir

Jurnal “Strategi Pengelolaan Food Waste Berbasis Triple Bottom Line untuk Efisiensi Food Cost di Hotel X” membahas penerapan metode FIFO dalam pengelolaan bahan makanan untuk mengurangi *food waste* dan meningkatkan efisiensi biaya operasional hotel (15). Penelitian tersebut menunjukkan bahwa sistem FIFO efektif menjaga kualitas bahan, menekan pemborosan, serta mendukung prinsip keberlanjutan melalui aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Hal ini sejalan dengan kerangka berpikir pada gambar, di mana permasalahan *food waste* dan inefisiensi dianalisis melalui evaluasi manajemen persediaan dengan penerapan FIFO, kemudian dievaluasi menggunakan model CIPP untuk menghasilkan rekomendasi perbaikan efektivitas persediaan di Kapal Garden Hotel Malang.

Kerangka berpikir pada gambar di atas menjelaskan alur logis penelitian yang dimulai dari identifikasi permasalahan utama, yaitu tingginya tingkat *food waste* dan inefisiensi dalam pengelolaan persediaan di Kapal Garden Hotel Malang. Permasalahan ini muncul akibat kurang optimalnya sistem penyimpanan dan pengendalian bahan makanan, yang berpotensi menyebabkan pemborosan biaya operasional serta penurunan kualitas layanan kepada pelanggan. Kondisi tersebut menuntut adanya evaluasi yang sistematis untuk mengetahui sejauh mana sistem manajemen persediaan yang diterapkan hotel saat ini telah berjalan efektif dan efisien.

Tahap selanjutnya dalam kerangka berpikir ini adalah evaluasi terhadap manajemen persediaan. Evaluasi dilakukan untuk menilai bagaimana proses pengadaan, penyimpanan, dan pemakaian bahan makanan dikelola oleh pihak hotel. Manajemen persediaan yang baik berperan penting dalam menjamin ketersediaan bahan baku yang tepat jumlah, tepat waktu, dan berkualitas. Melalui evaluasi ini, dapat diidentifikasi berbagai faktor yang menyebabkan terjadinya ketidakefisienan, seperti ketidaktepatan dalam pengaturan stok, penumpukan bahan, serta kurangnya penerapan prinsip-prinsip pengendalian yang sistematis.

Sebagai bentuk upaya perbaikan, penelitian ini menekankan pada penerapan metode *FIFO (First In, First Out)* sebagai sistem pengelolaan persediaan yang dianggap paling sesuai dengan karakteristik operasional di bidang *food and beverage* hotel. Metode *FIFO* mengutamakan penggunaan bahan yang pertama kali masuk untuk digunakan terlebih dahulu, sehingga bahan yang lebih lama tidak tertinggal di gudang. Penerapan metode ini diharapkan dapat meminimalkan risiko bahan kedaluwarsa, mengurangi pemborosan, serta meningkatkan efisiensi pengelolaan stok bahan makanan. Dengan demikian, *FIFO* menjadi fokus utama dalam proses evaluasi efektivitas manajemen persediaan di Kapal Garden Hotel Malang.

Menilai efektivitas penerapan sistem *FIFO* secara menyeluruh, penelitian ini menggunakan model evaluasi *CIPP (Context, Input, Process,*

*Product*). Model ini memberikan pendekatan yang komprehensif dalam melakukan evaluasi program atau kebijakan. Pada aspek *Context*, penelitian menilai latar belakang kebutuhan dan tujuan penerapan *FIFO* di hotel. Pada *Input*, dilihat bagaimana sumber daya manusia, sarana, dan prosedur mendukung pelaksanaannya. Sementara pada *Process*, dievaluasi sejauh mana implementasi metode *FIFO* dilakukan sesuai standar operasional. Terakhir, pada *Product*, dianalisis hasil yang diperoleh, baik dalam hal efisiensi, pengurangan limbah makanan, maupun peningkatan efektivitas operasional.

Hasil dari keseluruhan proses evaluasi tersebut diharapkan menghasilkan rekomendasi perbaikan efektivitas sistem persediaan di Kapal Garden Hotel Malang. Rekomendasi ini dapat menjadi dasar bagi manajemen hotel dalam meningkatkan sistem pengendalian bahan makanan yang lebih efisien, terukur, dan berkelanjutan. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan manfaat praktis bagi pihak hotel dalam mengurangi *food waste* dan biaya operasional, tetapi juga memberikan kontribusi akademik dalam pengembangan kajian manajemen persediaan di sektor perhotelan melalui penerapan model evaluasi *CIPP* yang sistematis.