

# ANALISIS AKTIVITAS SEDIAAN DI RESTORAN PEMPEK FARINA NGINDEN SURABAYA

I Gede Ravendra Erawan  
*Operation Management*

Juliani Dyah Trisnawati  
Siti Rahayu

## ABSTRAK

Restoran Pempek Farina di Nginden adalah salah satu cabang restoran yang menjadi outlet pusat. Restoran ini sudah beroperasi sejak tahun 2008 dan fokus dalam memproduksi produk makanan dan minuman dengan bahan baku yang berkualitas tinggi. Laporan ini bertujuan untuk menganalisis aktivitas sediaan di Restoran Pempek Farina Nginden Surabaya. Peserta magang melakukan praktek kerja lapangan dimulai dari tanggal 6 Februari 2023 hingga 6 Mei 2023 sebagai admin pengadaan barang. Adapun permasalahan yang terjadi pada aktivitas sediaan di restoran Pempek Farina di Nginden, permasalahan tersebut meliputi sering terjadinya *overstock* karena *staff* restoran beberapa kali menginput jumlah permintaan melebihi *standart stock level* yang telah ditentukan sehingga mengakibatkan penurunan profitabilitas karena *cash flow* yang tersendat. Permasalahan sering juga terjadi ketika *staff* restoran melakukan *stock opname*, dimana sering terjadi selisih antara *stock* fisik dengan *stock* di *system* sehingga pihak restoran harus mengganti rugi atas *stock* yang mengalami minus. Permasalahan selanjutnya terjadi pada Kalkulator *SSL* yang belum efektif digunakan untuk melakukan permintaan barang, karena beberapa produk makanan yang tidak dimasukkan kedalam kalkulator *SSL* sehingga harus dihitung secara manual. Jika dibiarkan permasalahan-permasalahan ini akan berdampak negatif terhadap kinerja restoran dalam mencapai hasil yang optimal

Kata kunci: Manajemen sediaan, manajemen rantai pasok, *stock opname*.

*ANALYSIS OF PREPARATION ACTIVITIES AT PEMPEK FARINA  
RESTAURANT NGINDEN SURABAYA*

I Gede Ravendra Erawan  
*Operation Management*

Juliani Dyah Trisnawati  
Siti Rahayu

*ABSTRACT*

*The Pempek Farina restaurant in Nginden is a branch of the restaurant which is the central outlet. This restaurant has been operating since 2008 and focuses on producing food and beverage products with high quality raw materials. This report aims to analyze the preparation activities at the Pempek Farina Nginden Restaurant, Surabaya. Apprentices carry out field work practices starting from 6 February 2023 to 6 May 2023 as admins of procurement of goods. Problems that occur in stock activities at the Pempek Farina restaurant in Nginden, these problems include the frequent occurrence of overstock because restaurant staff several times input the number of requests exceeding the predetermined standard stock level resulting in decreased profitability due to stagnant cash flow. Problems often also occur when staff the restaurant conducts stock taking, where there is often a difference between the physical stock and the stock in the system so that the restaurant must compensate for the stock that is experiencing a minus. And the next problem occurs in the SSL Calculator which has not been used effectively to make requests for goods, because some food products have not been entered into the SSL calculator so they have to be calculated manually. If left unchecked these problems will have a negative impact on restaurant performance in achieving optimal results.*

*Keywords: Inventory management, supply chain management, stock taking.*