

Analisis Strategi Manajemen Persediaan UMKM Kuliner dalam Menghadapi Fluktuasi Harga Bahan Baku di Kota Samarinda

Ferry Pahlevi

Mahasiswa Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Terbuka

Email: 049521227@ecampus.ut.ac.id

ABSTRAK

Fluktuasi harga bahan baku menjadi risiko operasional bagi UMKM kuliner karena memengaruhi biaya produksi, jumlah pembelian, ketersediaan bahan, margin usaha, dan keberlanjutan operasi. Penelitian ini bertujuan menganalisis dampak fluktuasi harga terhadap pengelolaan persediaan serta merumuskan strategi manajemen persediaan yang relevan bagi UMKM kuliner di Kota Samarinda. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan studi dokumentasi dan data sekunder dari publikasi BPS, artikel ilmiah, serta literatur manajemen operasi dan rantai pasok yang dianalisis secara tematik melalui triangulasi sumber. Kebaruan penelitian terletak pada pengembangan strategi persediaan adaptif yang mengintegrasikan karakteristik bahan, ketidakpastian harga, kebutuhan produksi, pemasok, dan pengendalian pemborosan dalam satu kerangka manajerial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi paling relevan meliputi klasifikasi bahan baku, pembelian fleksibel, *safety stock* selektif, diversifikasi pemasok, pencatatan persediaan, pengendalian *waste*, serta penyesuaian menu dan porsi secara terukur. Bahan tahan simpan dapat diamankan ketika harga menguntungkan, sedangkan bahan mudah rusak perlu dibeli lebih sering dalam jumlah lebih kecil. UMKM disarankan menerapkan pencatatan stok dan harga secara konsisten sebagai dasar keputusan persediaan. Strategi tersebut perlu dievaluasi secara berkala berdasarkan perubahan permintaan, kemampuan modal kerja, kualitas pemasok, dan tingkat kerusakan bahan.

Kata kunci: Fluktuasi harga, Manajemen persediaan, Samarinda, Strategi adaptif, UMKM kuliner.

PENDAHULUAN

UMKM kuliner merupakan bagian penting dari aktivitas ekonomi perkotaan karena menghubungkan kegiatan produksi, perdagangan bahan pangan, jasa, serta konsumsi rumah tangga dalam satu rantai usaha yang relatif pendek. Meskipun skala usahanya lebih kecil dibandingkan perusahaan besar, UMKM kuliner menghadapi kompleksitas operasional yang tinggi karena sebagian besar bahan baku memiliki umur simpan terbatas, kebutuhan harian berfluktuasi, dan harga komoditas dapat berubah dalam waktu singkat. Slack, Brandon-Jones, dan Burgess (2022) menjelaskan bahwa manajemen operasi pada dasarnya berhubungan dengan bagaimana organisasi mengelola sumber daya, kapasitas, aliran proses, persediaan, dan perbaikan operasi agar mampu memenuhi kebutuhan pelanggan secara efisien. Dalam konteks UMKM kuliner, keputusan mengenai kapan membeli, berapa banyak membeli, dari siapa membeli, dan bagaimana menyimpan bahan baku menjadi bagian dari keputusan operasi yang langsung memengaruhi biaya serta keberlanjutan usaha.

Persediaan bahan baku memiliki fungsi strategis karena menjadi penghubung antara pasokan dan proses produksi. Apabila persediaan terlalu sedikit, UMKM berisiko mengalami kekurangan bahan, pembatalan menu, keterlambatan pelayanan, atau pembelian darurat dengan harga yang lebih tinggi.

Sebaliknya, persediaan yang terlalu besar dapat meningkatkan modal yang tertahan, biaya penyimpanan, serta risiko bahan rusak dan kedaluwarsa. Krajewski, Malhotra, dan Ritzman (2021) menekankan bahwa keputusan persediaan perlu menyeimbangkan tingkat layanan dengan biaya yang timbul dari pemesanan, penyimpanan, kekurangan stok, dan ketidakpastian. Keseimbangan ini menjadi semakin sulit ketika harga bahan baku berfluktuasi karena keputusan pembelian tidak hanya didasarkan pada kebutuhan produksi, tetapi juga ekspektasi perubahan harga.

Kondisi harga di Kota Samarinda memperlihatkan relevansi persoalan tersebut. BPS Kota Samarinda mencatat inflasi *year-on-year* sebesar 5,29 persen pada Februari 2026 dan kemudian 2,92 persen pada April 2026. Perubahan tingkat inflasi tersebut menunjukkan bahwa tekanan harga yang dihadapi pelaku usaha tidak selalu bergerak secara stabil. Publikasi Indeks Harga Konsumen Kota Samarinda 2025 juga disusun dari pemantauan ratusan komoditas barang dan jasa, yang menegaskan bahwa dinamika harga lokal berlangsung pada banyak kelompok kebutuhan rumah tangga dan dapat memengaruhi biaya input usaha. Bagi UMKM kuliner, perubahan harga komoditas seperti cabai, bawang, minyak goreng, telur, daging, ikan, tepung, gula, dan bahan pendukung lainnya dapat langsung mengubah harga pokok produksi apabila tidak diikuti strategi persediaan yang adaptif (BPS Kota Samarinda, 2026a; BPS Kota Samarinda, 2026b).

Masalah utama bagi UMKM bukan semata-mata kenaikan harga, tetapi ketidakpastian arah dan durasi perubahan harga. Ketika harga meningkat, pelaku usaha dapat terdorong membeli lebih banyak untuk menghindari kenaikan berikutnya. Namun keputusan tersebut dapat menjadi tidak efisien apabila bahan memiliki umur simpan pendek atau permintaan turun. Sebaliknya, apabila pembelian terlalu dibatasi karena berharap harga menurun, UMKM dapat menghadapi *stockout* pada saat permintaan meningkat. Oleh karena itu, strategi persediaan perlu mempertimbangkan sifat bahan baku, pola permintaan, kemampuan penyimpanan, kecepatan perputaran, serta kapasitas modal kerja, bukan hanya harga pada saat transaksi pembelian.

Temuan empiris pada UMKM pangan menunjukkan persoalan yang serupa. Mangkona, Wahyuda, dan Sitania (2026) dalam penelitian pada usaha amplang di Samarinda menemukan bahwa pengendalian persediaan menghadapi masalah berupa belum adanya penjadwalan produksi yang memadai, tingginya biaya persediaan, serta perubahan harga bahan baku seperti tepung tapioka dan ikan. Temuan tersebut penting karena menunjukkan bahwa persoalan harga dan persediaan bukan sekadar isu teoritis, tetapi terjadi pada usaha pangan di Samarinda. Dalam usaha berbasis bahan baku ikan, misalnya, keputusan membeli dalam jumlah besar dapat memberi keuntungan harga, namun sekaligus menambah kebutuhan penyimpanan dan risiko penurunan kualitas jika tidak didukung fasilitas yang memadai.

Berbagai penelitian lain menunjukkan bahwa UMKM masih banyak menggunakan kebijakan persediaan yang sederhana. Wahyuni, Irzan, dan Damayanti (2023) menemukan bahwa pembelian bahan baku pada UMKM makanan sering dilakukan secara manual dan dalam jumlah besar tanpa perhitungan

permintaan yang rinci sehingga dapat menimbulkan *dead stock*. Yasra dan Nugroho (2024) juga menunjukkan bahwa pola pengendalian konvensional dapat menyebabkan kekurangan bahan baku utama maupun bahan pendukung. Sementara itu, Khairunnisa dkk. (2023) menegaskan bahwa pengelolaan persediaan yang belum optimal dapat menyebabkan ketidakcukupan bahan untuk proses produksi. Ketiga penelitian tersebut memperlihatkan bahwa kelemahan dasar UMKM sering terletak pada perencanaan pembelian dan pengendalian stok yang belum sistematis.

Dalam menghadapi kondisi tersebut, pendekatan kuantitatif seperti *Economic Order Quantity* (EOQ), *reorder point*, dan *safety stock* sering direkomendasikan. Jahroni dan Muksin (2023) menunjukkan bahwa penerapan EOQ pada UMKM pempek dapat membantu menentukan jumlah pembelian yang lebih ekonomis untuk bahan utama. Darmawan, Aviantara, dan Pudja (2025) juga menggunakan EOQ untuk mengoptimalkan persediaan bahan makanan dengan tujuan mengurangi ketidaksesuaian antara pembelian dan pemakaian. Meskipun demikian, penerapan satu metode matematis belum tentu cukup bagi UMKM kuliner yang menghadapi harga berfluktuasi, bahan mudah rusak, permintaan harian yang sulit diprediksi, serta keterbatasan modal.

Literatur terbaru mulai menunjukkan kebutuhan pendekatan yang lebih adaptif. Ahmadani (2025) menemukan bahwa fluktuasi harga bahan utama seperti cabai dan minyak goreng berpengaruh langsung terhadap biaya produksi dan stabilitas harga jual pada usaha kuliner. Lauren, Willay, dan Tjen (2026) menekankan bahwa UMKM kuliner menghadapi kesulitan peramalan karena data penjualan sering terbatas dan bahan baku bersifat mudah rusak. Temuan tersebut menandakan bahwa pengelolaan persediaan tidak cukup hanya menentukan jumlah ekonomis, tetapi juga perlu mengembangkan keputusan yang cepat berdasarkan perubahan harga, karakteristik bahan, dan informasi permintaan yang tersedia.

Dari perspektif rantai pasok, pemasok memiliki peranan penting dalam mengurangi risiko harga dan ketersediaan. Ketergantungan pada satu pemasok membuat UMKM rentan ketika terjadi kenaikan harga, keterlambatan distribusi, atau perubahan kualitas bahan. Diversifikasi pemasok dapat memperluas pilihan harga dan meningkatkan daya tawar, tetapi terlalu banyak pemasok juga berpotensi menghasilkan variasi kualitas dan biaya koordinasi yang lebih tinggi. Robbins dan Coulter (2021) menjelaskan bahwa keputusan manajerial perlu menyesuaikan sumber daya organisasi dengan ketidakpastian lingkungan. Dengan demikian, strategi pemasok bagi UMKM perlu mengutamakan keseimbangan antara harga, kualitas, kontinuitas, dan fleksibilitas transaksi.

Pengelolaan persediaan juga tidak dapat dipisahkan dari pencatatan informasi. Data pembelian, penggunaan harian, sisa stok, bahan rusak, dan harga pemasok merupakan dasar untuk melihat pola konsumsi dan mengevaluasi keputusan. Laudon dan Laudon (2022) menjelaskan bahwa sistem informasi membantu organisasi mengelola data, mendukung koordinasi, dan meningkatkan kualitas keputusan. Pada UMKM, penerapan pencatatan tidak harus menggunakan sistem yang kompleks. Buku stok sederhana,

lembar kerja digital, atau aplikasi pencatatan dapat digunakan untuk mengetahui bahan yang cepat berputar, bahan yang sering tersisa, serta waktu pembelian yang paling tepat.

Berdasarkan penelitian terdahulu, terdapat *research gap* yang cukup jelas. Sebagian penelitian berfokus pada penghitungan EOQ, *reorder point*, *safety stock*, atau perbandingan metode persediaan untuk menentukan kuantitas optimal. Penelitian lain membahas sistem pemantauan digital atau peramalan permintaan. Namun, kajian yang secara spesifik mengintegrasikan fluktuasi harga bahan baku dengan strategi manajerial UMKM kuliner pada konteks Kota Samarinda masih terbatas. Padahal pelaku UMKM memerlukan strategi yang tidak hanya menjawab berapa banyak bahan harus dibeli, tetapi juga bagaimana menyesuaikan pemasok, waktu pembelian, klasifikasi bahan, pengendalian pemborosan, serta penyesuaian menu ketika harga berubah.

Kebaruan penelitian ini terletak pada penyusunan kerangka strategi manajemen persediaan adaptif yang mempertimbangkan dua jenis ketidakpastian sekaligus, yaitu ketidakpastian harga bahan baku dan ketidakpastian kebutuhan produksi UMKM kuliner. Analisis tidak diarahkan pada satu komoditas atau satu metode perhitungan, tetapi pada kombinasi keputusan yang dapat diterapkan secara praktis berdasarkan karakteristik bahan baku. Bahan tahan simpan diperlakukan berbeda dari bahan mudah rusak; bahan dengan fluktuasi harga tinggi juga perlu diperlakukan berbeda dari bahan dengan harga relatif stabil. Pendekatan tersebut diharapkan lebih sesuai dengan karakter operasional UMKM kuliner.

Berdasarkan uraian tersebut, rumusan masalah penelitian ini adalah: (1) bagaimana fluktuasi harga bahan baku memengaruhi pengelolaan persediaan UMKM kuliner di Kota Samarinda; dan (2) strategi manajemen persediaan apa yang relevan untuk menjaga ketersediaan bahan baku, efisiensi biaya, dan keberlanjutan operasi ketika harga berfluktuasi. Penelitian bertujuan menganalisis dampak fluktuasi harga terhadap keputusan persediaan dan merumuskan strategi adaptif yang dapat digunakan oleh UMKM kuliner di Kota Samarinda. Secara akademis, penelitian diharapkan memperkaya kajian manajemen operasi UMKM; secara praktis, hasil penelitian diharapkan menjadi acuan sederhana bagi pelaku usaha dalam mengelola pembelian dan stok bahan baku secara lebih disiplin.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan desain studi dokumentasi. Pendekatan ini dipilih karena penelitian diarahkan untuk memahami pola masalah dan strategi manajemen persediaan secara kontekstual tanpa melakukan pengujian hubungan statistik. Data penelitian terdiri atas data sekunder yang berasal dari publikasi Badan Pusat Statistik Kota Samarinda mengenai inflasi dan indeks harga konsumen, artikel ilmiah periode 2023-2026 yang membahas persediaan bahan baku, UMKM kuliner, perubahan harga, serta literatur buku manajemen operasi dan sistem informasi. Pemilihan sumber dilakukan secara purposif berdasarkan relevansi terhadap empat tema utama, yaitu fluktuasi harga, risiko persediaan, keputusan pembelian, dan strategi adaptasi. Analisis dilakukan melalui

reduksi data, pengelompokan tema, perbandingan temuan, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan analisis diperkuat melalui triangulasi sumber dengan membandingkan data statistik resmi, hasil penelitian pada UMKM pangan, dan konsep manajemen operasi. Hasil penelitian tidak dimaksudkan untuk mewakili seluruh UMKM kuliner secara statistik, tetapi untuk menghasilkan pemahaman dan rekomendasi manajerial yang relevan dengan konteks operasional UMKM di Kota Samarinda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Dampak Fluktuasi Harga Bahan Baku terhadap Pengelolaan Persediaan UMKM Kuliner di Kota Samarinda

Hasil

Hasil analisis data sekunder menunjukkan bahwa fluktuasi harga memengaruhi manajemen persediaan melalui beberapa jalur. Dampak pertama terjadi pada biaya pembelian, karena bahan yang sama dapat membutuhkan pengeluaran berbeda pada periode pembelian yang berbeda. Dampak kedua berkaitan dengan keputusan jumlah pembelian. Ketika harga meningkat, pelaku usaha menghadapi dilema antara membeli lebih banyak untuk mengamankan stok atau membatasi pembelian agar modal kerja tidak terlalu besar. Dampak ketiga berkaitan dengan risiko penyimpanan, terutama untuk bahan mudah rusak. Dampak keempat muncul pada harga pokok produksi dan keputusan menu, karena perubahan biaya bahan perlu diserap oleh margin, dialihkan ke harga jual, atau direspons melalui penyesuaian komposisi produksi.

Tabel 1. Dampak Fluktuasi Harga terhadap Keputusan Persediaan UMKM Kuliner

Kondisi	Dampak terhadap Persediaan	Respons Manajerial yang Relevan
Harga bahan utama meningkat	Biaya pembelian naik dan kebutuhan modal kerja bertambah	Pembelian lebih kecil tetapi lebih sering, pencarian pemasok alternatif, evaluasi menu
Harga berfluktuasi tajam	Sulit menentukan waktu dan jumlah pembelian	Pemantauan harga, batas stok minimum-maksimum, pembelian bertahap
Bahan mudah rusak	Pembelian besar meningkatkan risiko kerusakan dan <i>waste</i>	Frekuensi pembelian ditingkatkan dengan kuantitas lebih kecil
Permintaan tidak stabil	Risiko <i>stockout</i> atau kelebihan persediaan	Pencatatan penjualan, <i>safety stock</i> selektif, evaluasi pola harian
Ketergantungan pada satu pemasok	Pilihan harga dan kontinuitas pasokan terbatas	Diversifikasi pemasok dan perbandingan harga-kualitas
Kenaikan harga berulang	Margin usaha tertekan	Pengendalian porsi, substitusi bahan setara, evaluasi harga jual

Tabel 1 menunjukkan bahwa pengaruh fluktuasi harga tidak berhenti pada kenaikan biaya pembelian. Perubahan harga memengaruhi keputusan jumlah pembelian, frekuensi pemesanan, pilihan pemasok, risiko kerusakan, dan kebijakan produksi. Oleh karena itu, respons persediaan perlu disesuaikan

dengan karakter bahan. Strategi membeli dalam jumlah besar dapat relevan untuk bahan tahan simpan, tetapi tidak tepat diterapkan secara sama pada bahan segar yang mudah rusak.

Konteks Samarinda memperkuat kebutuhan strategi tersebut. Pergerakan inflasi kota yang berubah dari 5,29 persen pada Februari 2026 menjadi 2,92 persen pada April 2026 menunjukkan bahwa tekanan harga dapat bergerak cukup dinamis. Angka inflasi memang tidak identik dengan perubahan harga setiap bahan baku, tetapi memberi gambaran bahwa pelaku usaha beroperasi dalam lingkungan harga yang berubah. UMKM yang tidak memiliki mekanisme pencatatan dan evaluasi harga cenderung merespons perubahan secara reaktif, misalnya membeli saat stok hampir habis tanpa membandingkan harga atau mengganti pemasok hanya ketika terjadi kelangkaan.

Pada bahan baku tahan simpan seperti tepung, gula, beberapa bumbu kering, kemasan, dan bahan penolong tertentu, fluktuasi harga dapat direspons melalui pembelian terencana ketika harga relatif menguntungkan. Namun penambahan jumlah pembelian tetap harus mempertimbangkan kapasitas gudang, kecepatan perputaran, serta kebutuhan modal kerja. Sebaliknya, pada bahan segar seperti ikan, ayam, sayuran, santan, dan produk yang memiliki umur simpan pendek, pembelian dalam jumlah besar hanya untuk mengejar harga murah dapat meningkatkan *waste* dan menurunkan kualitas. Perbedaan karakter ini menjadi dasar penting dalam menyusun strategi persediaan.

Mangkona, Wahyuda, dan Sitania (2026) menemukan bahwa usaha amplang di Samarinda menghadapi perubahan harga bahan baku sekaligus biaya persediaan yang tinggi. Temuan tersebut menunjukkan adanya hubungan langsung antara harga dan keputusan stok pada usaha pangan lokal. Hal yang sama terlihat pada penelitian Ahmadani (2025), yang menemukan bahwa volatilitas cabai dan minyak goreng memengaruhi biaya produksi dan harga jual. Dengan demikian, fluktuasi harga perlu dibaca sebagai risiko operasi yang membutuhkan kebijakan persediaan, bukan sekadar masalah pembelian.

Masalah berikutnya adalah keterbatasan data. Banyak UMKM masih mengandalkan pengalaman pemilik dalam menentukan pembelian. Pengalaman tetap penting, tetapi tanpa catatan penggunaan harian dan sisa stok, keputusan sulit dievaluasi. Lauren, Willay, dan Tjen (2026) menunjukkan bahwa usaha kuliner sering memiliki data yang terbatas dan permintaan harian yang tidak stabil. Kondisi ini memperkuat kebutuhan pencatatan sederhana agar keputusan pembelian tidak hanya didasarkan pada intuisi. Bahkan data tiga sampai enam bulan mengenai pembelian, penggunaan, dan sisa bahan dapat membantu mengidentifikasi pola bahan yang cepat habis atau sering terbuang.

Pembahasan

Temuan tersebut dapat dijelaskan melalui prinsip dasar manajemen persediaan, yaitu menyeimbangkan ketersediaan barang dengan biaya dan risiko penyimpanan. Slack, Brandon-Jones, dan Burgess (2022) menempatkan persediaan sebagai salah satu instrumen perencanaan dan pengendalian operasi. Persediaan dapat berfungsi sebagai penyangga ketidakpastian, tetapi terlalu banyak persediaan

berarti perusahaan menahan modal dan menanggung risiko. Pada UMKM kuliner, risiko tersebut lebih tinggi karena sebagian bahan tidak dapat disimpan lama. Oleh karena itu, ukuran persediaan yang baik bukan selalu yang paling besar atau paling kecil, melainkan yang paling sesuai dengan permintaan, umur simpan, dan kecepatan pengadaan.

Temuan ini juga sejalan dengan Wahyuni, Irzan, dan Damayanti (2023) yang menunjukkan bahwa kebijakan pembelian dalam jumlah besar tanpa mempertimbangkan permintaan dapat menimbulkan *dead stock*. Pada usaha kuliner, bentuk *dead stock* sering kali bukan bahan yang sama sekali tidak terjual, tetapi bahan yang kualitasnya menurun sebelum digunakan. Kerugian tersebut sering tidak tercatat sebagai biaya persediaan karena langsung dianggap sebagai sisa produksi atau bahan rusak. Padahal secara manajerial, nilai bahan yang terbuang merupakan bagian dari biaya operasi yang perlu dikendalikan.

Pendekatan EOQ yang digunakan Jahroni dan Muksin (2023) serta Darmawan, Aviantara, dan Pudja (2025) relevan sebagai dasar pengendalian jumlah pembelian, terutama bagi bahan dengan pola pemakaian cukup stabil. Namun, ketika harga dan permintaan berubah cepat, UMKM memerlukan fleksibilitas yang lebih tinggi. Artinya, EOQ dapat berfungsi sebagai angka referensi, bukan aturan tunggal. Untuk bahan segar, pendekatan pembelian kecil dan sering dapat lebih sesuai meskipun frekuensi pemesanan meningkat. Untuk bahan tahan simpan, pembelian lebih besar dapat dilakukan apabila selisih harga cukup signifikan dan kapasitas penyimpanan memadai.

Dari sudut pandang manajemen, masalah fluktuasi harga juga memerlukan keputusan lintas fungsi. Pembelian bahan baku berkaitan dengan produksi, penetapan harga jual, kualitas produk, dan arus kas. Robbins dan Coulter (2021) menekankan pentingnya penyesuaian keputusan dengan kondisi lingkungan. UMKM yang memisahkan keputusan persediaan dari keputusan biaya akan lebih sulit beradaptasi karena pembelian murah belum tentu menghasilkan biaya total yang rendah apabila diikuti kerusakan bahan atau penumpukan stok. Dengan demikian, keputusan persediaan harus mempertimbangkan biaya total dan dampaknya terhadap proses usaha.

2. Strategi Manajemen Persediaan UMKM Kuliner dalam Menghadapi Fluktuasi Harga Bahan Baku

Hasil

Berdasarkan sintesis literatur dan konteks harga Kota Samarinda, strategi persediaan yang paling relevan adalah strategi adaptif yang membedakan bahan menurut daya tahan, tingkat fluktuasi harga, dan tingkat kepentingannya terhadap menu utama. Strategi ini menghindari penggunaan satu pola pembelian untuk seluruh bahan baku. Bahan inti dengan perputaran tinggi membutuhkan pengawasan lebih ketat, sedangkan bahan pendukung yang mudah diperoleh dapat dikelola dengan stok lebih rendah. Selain itu, keputusan pemasok dan pencatatan menjadi bagian dari pengendalian persediaan karena menentukan kecepatan respons ketika harga berubah.

Tabel 2. Strategi Manajemen Persediaan Adaptif bagi UMKM Kuliner

Strategi	Bentuk Penerapan	Tujuan
Klasifikasi bahan baku	Mengelompokkan bahan berdasarkan daya tahan, nilai, dan tingkat fluktuasi harga	Memudahkan penentuan prioritas pengawasan dan kebijakan pembelian
Pembelian fleksibel	Mengubah jumlah dan frekuensi pembelian sesuai harga serta umur simpan	Menekan risiko kelebihan stok dan pembelian darurat
<i>Safety stock</i> selektif	Menyediakan stok pengaman hanya untuk bahan kritis dan relatif tahan simpan	Mengurangi risiko <i>stockout</i> tanpa menahan modal berlebihan
Diversifikasi pemasok	Memiliki pemasok utama dan alternatif dengan standar kualitas yang sama	Memperluas pilihan harga dan mengurangi ketergantungan
Pencatatan persediaan	Mencatat stok awal, pembelian, penggunaan, sisa, dan bahan rusak	Meningkatkan akurasi keputusan dan evaluasi pemborosan
Pengendalian <i>waste</i>	Menerapkan rotasi bahan dan penggunaan berdasarkan umur simpan	Mengurangi kerugian akibat bahan rusak atau kedaluwarsa
Penyesuaian menu dan porsi	Mengendalikan komposisi ketika bahan tertentu naik tajam tanpa mengurangi standar mutu	Menjaga margin dan keterjangkauan harga jual

Tabel 2 memperlihatkan bahwa strategi adaptif dibangun melalui kombinasi pengendalian stok, pemasok, informasi, dan biaya. Inti strategi bukan menimbun bahan ketika harga naik, melainkan menentukan bahan mana yang perlu diamankan, bahan mana yang harus dibeli lebih sering, serta kapan keputusan pemasok atau menu perlu disesuaikan. Pendekatan ini membantu UMKM mempertahankan kontinuitas produksi tanpa meningkatkan risiko kerusakan bahan dan tekanan modal kerja.

Tabel 3. Prioritas Implementasi Strategi Manajemen Persediaan

Prioritas	Tindakan	Tingkat Kepentingan	Alasan
1	Pencatatan stok dan harga pembelian	Sangat tinggi	Menjadi dasar keputusan pembelian, evaluasi <i>waste</i> , dan perbandingan pemasok
2	Klasifikasi bahan tahan simpan dan mudah rusak	Sangat tinggi	Mencegah penerapan jumlah pembelian yang sama untuk seluruh bahan
3	Diversifikasi pemasok	Tinggi	Memberi alternatif ketika harga atau pasokan berubah
4	Batas stok minimum-maksimum dan <i>safety stock</i> selektif	Tinggi	Menekan kekurangan bahan sekaligus mengontrol modal kerja
5	Rotasi persediaan dan pengendalian <i>waste</i>	Tinggi	Mengurangi kehilangan nilai karena bahan rusak
6	Evaluasi menu, porsi, dan harga jual	Menengah-Tinggi	Menjaga margin ketika kenaikan harga tidak dapat diserap oleh persediaan

Tabel 3 menunjukkan bahwa pencatatan dan klasifikasi bahan ditempatkan sebagai prioritas awal karena keduanya menjadi fondasi strategi lain. UMKM tidak dapat menentukan stok minimum, mengevaluasi pemasok, atau mengendalikan pemborosan apabila data persediaan tidak tersedia. Setelah informasi dasar terbentuk, pelaku usaha dapat mengembangkan diversifikasi pemasok, stok pengaman selektif, dan kebijakan penyesuaian menu secara lebih terukur.

Strategi pertama adalah klasifikasi bahan baku. UMKM dapat membuat pengelompokan sederhana berdasarkan tiga aspek: umur simpan, kontribusi terhadap menu utama, dan tingkat perubahan harga. Bahan dengan umur simpan panjang dan harga berfluktuasi dapat dibeli lebih awal ketika harga relatif rendah, selama ruang penyimpanan dan modal memungkinkan. Bahan segar perlu dibeli lebih sering dalam jumlah yang mengikuti perkiraan permintaan. Pengelompokan ini lebih mudah diterapkan daripada memaksakan perhitungan kompleks pada seluruh bahan.

Strategi kedua adalah pembelian fleksibel berbasis batas stok minimum dan maksimum. Batas minimum menunjukkan titik ketika pembelian perlu dilakukan agar proses produksi tidak terganggu, sedangkan batas maksimum mencegah penumpukan. Konsep ini sejalan dengan fungsi *reorder point* dan *safety stock*, tetapi dapat disederhanakan agar sesuai dengan kemampuan pencatatan UMKM. Pelaku usaha dapat memperbarui batas tersebut apabila pola penjualan atau waktu pengiriman pemasok berubah.

Strategi ketiga adalah diversifikasi pemasok. Ariani, Juemi, dan Magfirah (2026) menunjukkan bahwa kestabilan distribusi bahan memiliki peran penting dalam menjaga kontinuitas persediaan UMKM bakery. Dalam praktik UMKM, memiliki minimal satu pemasok alternatif untuk bahan kritis dapat meningkatkan fleksibilitas ketika pemasok utama menaikkan harga atau mengalami keterlambatan. Namun pemilihan pemasok tidak boleh hanya berdasarkan harga terendah; kualitas, konsistensi ukuran, ketepatan waktu, dan kemudahan pembayaran juga perlu dibandingkan.

Strategi keempat adalah pengendalian bahan mudah rusak melalui rotasi persediaan dan pembelian lebih sering. Untuk kelompok ini, biaya pemesanan tambahan sering kali lebih kecil daripada nilai bahan yang terbuang. Prinsip *first in, first out* dapat diterapkan agar bahan yang lebih dahulu diterima digunakan lebih dahulu. Sistem ini sederhana, tetapi sangat penting pada usaha kuliner karena kualitas bahan secara langsung memengaruhi kualitas produk akhir.

Strategi kelima adalah penggunaan informasi penjualan untuk menyusun pola permintaan. Data tidak harus dianalisis dengan model peramalan yang rumit. Rekap penjualan menurut hari, akhir pekan, tanggal gajian, musim liburan, dan kegiatan kota dapat memberikan petunjuk kebutuhan bahan. Lauren, Willay, dan Tjen (2026) menunjukkan pentingnya pendekatan peramalan pada kondisi data terbatas. Bagi UMKM, tujuan utama bukan memperoleh ramalan sempurna, tetapi mengurangi keputusan pembelian yang sepenuhnya berdasarkan intuisi.

Strategi keenam adalah penyesuaian menu dan porsi secara terukur. Ketika kenaikan harga satu bahan terlalu tinggi dan tidak dapat diatasi dengan strategi pembelian, UMKM dapat mempertimbangkan

menu alternatif, substitusi bahan yang setara, penyesuaian ukuran, atau kenaikan harga secara terbatas. Strategi ini harus dilakukan tanpa mengorbankan mutu dan identitas produk. Penyesuaian yang terlalu sering dapat menurunkan kepercayaan konsumen, sehingga keputusan perlu didasarkan pada perubahan biaya yang benar-benar material.

Pembahasan

Strategi adaptif tersebut sesuai dengan prinsip bahwa operasi harus mampu menyesuaikan diri terhadap variasi dan ketidakpastian. Slack, Brandon-Jones, dan Burgess (2022) menjelaskan bahwa perencanaan dan pengendalian operasi harus menjaga keseimbangan antara sumber daya dengan kebutuhan. Dalam UMKM kuliner, keseimbangan tersebut dapat dicapai dengan membedakan kebijakan berdasarkan karakteristik bahan. Pendekatan seragam justru berisiko karena bahan kering, bahan beku, sayuran, ikan, dan minyak goreng memiliki sifat penyimpanan dan pola harga yang berbeda.

Penerapan *safety stock* selektif menjadi penting karena tidak semua bahan memerlukan cadangan yang sama. Bahan yang sangat penting bagi menu utama, sulit diperoleh secara mendadak, dan relatif tahan simpan dapat diberikan stok pengaman lebih besar. Sebaliknya, bahan segar yang mudah diperoleh sebaiknya memiliki stok pengaman lebih kecil. Temuan ini memperluas pendekatan Jahroni dan Muksin (2023) serta Yasra dan Nugroho (2024), karena fokusnya bukan hanya jumlah ekonomis, tetapi penentuan bahan mana yang layak memperoleh cadangan.

Diversifikasi pemasok juga perlu dipahami sebagai strategi manajemen risiko. Ketergantungan tunggal dapat menciptakan risiko harga dan risiko ketersediaan sekaligus. Namun diversifikasi harus tetap dikendalikan melalui standar kualitas. Apabila kualitas bahan berbeda antar pemasok, perubahan pemasok dapat mengubah rasa dan konsistensi produk. Oleh karena itu, UMKM perlu menyimpan informasi harga, kualitas, dan ketepatan pengiriman untuk membandingkan pemasok secara objektif. Pencatatan sederhana dapat berfungsi sebagai bentuk sistem informasi manajemen pada skala usaha kecil, sesuai dengan pandangan Laudon dan Laudon (2022) mengenai pentingnya informasi bagi pengambilan keputusan.

Pengendalian *waste* merupakan unsur yang sering terabaikan dalam pembahasan fluktuasi harga. Ketika harga bahan naik, setiap kilogram atau unit bahan yang terbuang memiliki nilai kerugian lebih tinggi. Karena itu, strategi menghadapi kenaikan harga tidak selalu harus dilakukan melalui negosiasi pemasok atau kenaikan harga jual. Pengurangan bahan rusak, kesalahan porsi, dan sisa produksi dapat menghasilkan penghematan yang nyata. Dengan kata lain, efisiensi internal dapat menjadi perlindungan terhadap tekanan harga eksternal.

Dari perspektif keberlanjutan usaha, strategi persediaan perlu terhubung dengan arus kas. Pembelian dalam jumlah besar mungkin menurunkan harga per unit, tetapi meningkatkan kebutuhan kas pada awal periode. UMKM yang modal kerjanya terbatas dapat mengalami kesulitan memenuhi biaya lain seperti upah, sewa, listrik, dan distribusi. Oleh sebab itu, keputusan pembelian ekonomis perlu dilihat

dari kemampuan kas, bukan hanya dari selisih harga. Strategi yang rasional adalah memperoleh biaya total yang lebih rendah tanpa mengorbankan likuiditas.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi manajemen persediaan UMKM kuliner di Samarinda perlu bersifat dinamis. Perubahan harga harus direspons melalui kombinasi informasi, fleksibilitas pemasok, klasifikasi bahan, dan kontrol penggunaan. Pendekatan ini berbeda dari pengelolaan persediaan yang hanya mengejar stok sebanyak mungkin pada saat harga naik atau sekadar menunggu harga turun. Strategi adaptif memungkinkan UMKM menjaga ketersediaan bahan sekaligus mengurangi risiko kerugian akibat penumpukan, pembelian darurat, dan bahan rusak.

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, fluktuasi harga bahan baku memengaruhi UMKM kuliner melalui peningkatan biaya pembelian, kebutuhan modal kerja, perubahan jumlah dan frekuensi pembelian, risiko kekurangan bahan, serta risiko kerusakan persediaan. Kondisi tersebut menjadi semakin kompleks karena bahan baku kuliner memiliki karakteristik umur simpan yang berbeda dan permintaan harian tidak selalu stabil. Konteks inflasi Kota Samarinda serta hasil penelitian pada UMKM pangan menunjukkan bahwa perubahan harga dan pengendalian persediaan merupakan masalah operasional yang nyata. Oleh karena itu, kebijakan persediaan tidak dapat menggunakan satu pola yang sama untuk seluruh bahan baku.

Strategi yang paling relevan adalah manajemen persediaan adaptif yang menggabungkan klasifikasi bahan, pembelian fleksibel, *safety stock* selektif, diversifikasi pemasok, pencatatan stok dan harga, pengendalian *waste*, serta penyesuaian menu dan porsi secara terukur. Bahan tahan simpan dapat diamankan pada saat harga relatif menguntungkan dengan tetap mempertimbangkan modal dan ruang penyimpanan, sedangkan bahan mudah rusak perlu dikelola melalui pembelian lebih kecil dan lebih sering. Keberhasilan strategi sangat bergantung pada disiplin pencatatan karena data pembelian, penggunaan, dan sisa stok menjadi dasar untuk mengevaluasi keputusan dan mengurangi respons yang semata-mata berdasarkan intuisi.

Saran

UMKM kuliner di Kota Samarinda disarankan memulai penguatan manajemen persediaan dari langkah yang sederhana tetapi konsisten, yaitu mencatat harga pembelian, jumlah stok awal, penggunaan, sisa, dan bahan rusak setiap hari. Setelah data tersedia, pelaku usaha dapat menetapkan batas stok minimum-maksimum, menentukan bahan kritis yang memerlukan *safety stock*, serta membandingkan beberapa pemasok berdasarkan harga, kualitas, dan ketepatan pengiriman. Pemerintah daerah, komunitas UMKM, dan lembaga pendamping dapat mendukung melalui pelatihan pencatatan persediaan, pengendalian biaya, dan penggunaan aplikasi sederhana. Penelitian berikutnya disarankan melakukan wawancara langsung pada beberapa UMKM kuliner di Samarinda agar dapat membandingkan strategi

antarjenis usaha dan mengukur perubahan biaya sebelum dan sesudah penerapan kebijakan persediaan adaptif.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadani, Z. L. (2025). Optimalisasi manajemen persediaan bahan baku melalui metode EOQ pada UMKM Sambal Valir. *Journal of Sustainability and Science Economics*, 3(2). <https://doi.org/10.62337/jsse.v3i2.50>
- Ariani, N., Juemi, & Magfirah. (2026). Service effectiveness in supporting raw material inventory of bakery MSMEs: A study at CV. Central Ace Nusa Boga. *Strategic: Journal of Management Sciences*, 6(2). <https://doi.org/10.37403/strategic.v6i2.515>
- Atma, Y. D., Insan, & Idris. (2025). Penerapan model Rapid Application Development dalam perancangan aplikasi monitoring bahan baku produksi UMKM. *Jurnal Sains Informatika Terapan*, 4(3). <https://doi.org/10.62357/jsit.v4i3.734>
- Badan Pusat Statistik Kota Samarinda. (2026a). *Indeks Harga Konsumen Kota Samarinda 2025*. BPS Kota Samarinda.
- Badan Pusat Statistik Kota Samarinda. (2026b). *Kota Samarinda mengalami inflasi year-on-year sebesar 2,92 persen pada April 2026*. BPS Kota Samarinda.
- Bangun, P. C., Juanta, P., & Nizam, M. F. (2025). Predictive analysis of raw material stock at Puri Food and Healthy, an SME, using the Long Short-Term Memory (LSTM) method. *Jurnal Sisfokom (Sistem Informasi dan Komputer)*, 14(4). <https://doi.org/10.32736/sisfokom.v14i4.2458>
- Darmawan, I. K. D., Aviantara, I. G. N. A., & Pudja, I. A. R. P. (2025). Optimalisasi sistem persediaan bahan baku makanan menggunakan metode EOQ (Economic Order Quantity). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 13(2). <https://doi.org/10.24843/JBETA.2025.v13.i02.p17>
- Jahroni, & Muksin, M. (2023). Economic Order Quantity (EOQ) application to raw material inventory control for SME's. *Community Service Journal*, 5(2), 88–98. <https://doi.org/10.22225/csj.5.2.2023.88-98>
- Khairunnisa, R. M., Pardian, P., Ernah, E., & Heryanto, M. A. A. (2023). Manajemen persediaan bahan baku ubi Cilembu pada industri rumah tangga aneka olahan ubi Cilembu khas Ma Utik Sumedang Jawa Barat. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(1).
- Krajewski, L. J., Malhotra, M. K., & Ritzman, L. P. (2021). *Operations management: Processes and supply chains* (13th ed., Global ed.). Pearson.
- Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2022). *Management information systems: Managing the digital firm* (17th ed.). Pearson.
- Lauren, V., Willay, T., & Tjen, J. (2026). Optimizing raw material inventory for culinary MSMEs under data scarcity: A DR-ARMA forecasting approach. *bit-Tech*, 8(3). <https://doi.org/10.32877/bt.v8i3.3689>
- Mangkona, F. A., Wahyuda, W., & Sitania, F. D. (2026). Analysis of raw material inventory control in the amplang production process (Case study: UD Taufik Jaya Makmur). *IJIEM - Indonesian*

Journal of Industrial Engineering and Management, 6(3).
<https://doi.org/10.22441/jjiem.v6i3.31071>

Rafsanjana, S. R., Prihardianto, R. D., & Arismawati, P. (2024). Evaluation of raw material inventory policies using Material Requirement Planning (MRP) and lot sizing methods: Case study of XYZ MSMEs. *Dinasti International Journal of Economics, Finance & Accounting*, 5(3).
<https://doi.org/10.38035/dijefa.v5i3.2990>

Robbins, S. P., & Coulter, M. A. (2021). *Management* (15th ed., Global ed.). Pearson.

Slack, N., Brandon-Jones, A., & Burgess, N. (2022). *Operations management* (10th ed.). Pearson.

Wahyuni, A. E., Irzan, M., & Damayanti, E. (2023). Analisis pengendalian persediaan bahan baku tepung dengan metode Economic Order Quantity (EOQ) di UKM Aji Berkah. *Jurnal Kelola: Jurnal Ilmu Sosial*, 6(1), 15–28. <https://doi.org/10.54783/jk.v6i1.666>

Wirtz, B. W. (2021). *Digital business and electronic commerce: Strategy, business models and technology*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-63482-7>

Yasra, R., & Nugroho, R. P. (2024). Pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ (Economic Order Quantity) di UMKM Martabak Sari Rasa. *Sigma Teknika*, 7(1).