



Implementasi Metode Fifo dalam Pengelolaan Persediaan di Industri F&B

Studi Kasus PT K Hospitality Investmen

Victoria Kusumaningtyas Priyambodo^{1*}, Sesi Kirani², Wulandari Agustiningih³

¹⁻³ Universitas Mataram, Indonesia

Email: priyambodo.victoria@unram.ac.id^{1*}, ranisesi40@gmail.com²,

wulandari.agustiningih@staff.unram.ac.id³

*Penulis Korespondensi: priyambodo.victoria@unram.ac.id

Abstract. *The Food & Beverage industry relies heavily on the availability and quality of fresh raw materials, making inventory management crucial. This study aims to analyze the implementation of the First-In, First-Out (FIFO) method in inventory management at PT K Hospitality Investment. The research design used a case study. Data were collected through interviews, observation, and documentation, then analyzed descriptively and qualitatively to assess the implementation of the FIFO inventory method in inventory management. The results show that PT K Hospitality Investment adopts a strict chronological inventory system and issuance of goods based on the order of entry. The use of FIFO inventory is often supported by the FEFO (First-Expired, First-Out) technique. Integrated inventory control has contributed to the financial stability of PT K Hospitality Investment. When properly implemented, the FIFO method not only helps reduce waste and increase efficiency, but also supports the company's operational sustainability. Although the implementation has been successful, the company still faces challenges such as limited infrastructure, a manual recording system, sudden changes in trends or guest order volumes, and delays in supplier deliveries.*

Keywords: *F&B Industry; FIFO; Inventory Control; Inventory Management; Operational Sustainability.*

Abstrak. Industri *Food & Beverage* sangat bergantung pada ketersediaan dan kualitas bahan baku yang segar, sehingga pengelolaan persediaan menjadi hal yang sangat penting. Studi ini bertujuan untuk menganalisis implementasi metode *First-In, First-Out* (FIFO) dalam manajemen stok di PT K Hospitality Investment. Desain penelitian yang digunakan adalah studi kasus, data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis secara deskriptif-kualitatif untuk menilai implementasi metode persediaan FIFO dalam pengelolaan persediaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa PT K Hospitality Investment mengadopsi sistem pencatatan kronologis yang ketat dan pengeluaran barang berdasarkan urutan masuk. Penggunaan pencatatan FIFO juga sering didukung oleh teknik *First-Expired, First-Out* (FEFO). Pengendalian persediaan yang terintegrasi telah berkontribusi pada stabilitas keuangan PT K Hospitality Investment. Dengan penerapan yang tepat, metode FIFO tidak hanya membantu mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi, tetapi juga mendukung keberlanjutan operasional perusahaan. Meskipun penerapan sudah berjalan baik, perusahaan masih menghadapi tantangan seperti keterbatasan infrastruktur, sistem pencatatan yang masih manual, perubahan tren atau volume pesanan tamu yang mendadak, dan keterlambatan pengiriman dari pemasok.

Kata kunci: FIFO; Industri Makanan dan Minuman; Keberlanjutan Operasional; Manajemen Persediaan; Pengendalian Persediaan.

1. LATAR BELAKANG

Industri makanan dan minuman (*food and beverage*/F&B) memiliki tantangan besar dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk (Jehovah et al., 2024). Bisnis F&B merupakan industri yang bergantung pada ketersediaan dan kualitas bahan baku yang segar. Bahan baku yang sering digunakan misalnya produk pertanian seperti sayuran, biji-bijian, buah-buahan, dan produk yang berasal dari hewani seperti susu atau daging. Persediaan bahan baku ini memiliki risiko tinggi terhadap masa kadaluwarsa yang pendek, penurunan kualitas, dan pemborosan. Industri ini juga memiliki tantangan unik yaitu, seperti kebutuhan untuk menjaga kualitas bahan baku yang mudah rusak dan memiliki masa simpan terbatas. Dengan

demikian, sistem manajemen persediaan yang efisien sangat diperlukan untuk mengurangi risiko kerugian akibat barang kadaluwarsa atau penurunan kualitas.

Pengelolaan persediaan dalam industri F&B adalah aspek penting yang mempengaruhi efisiensi operasional dan profitabilitas bisnis (Jessy & Prasetyo, 2025; S. N. Pratiwi & Bernik, 2025). Persediaan merupakan aset lancar yang berpengaruh langsung terhadap kelancaran produksi dan pelayanan. Kesalahan dalam pengelolaan persediaan dapat menimbulkan biaya tambahan, kerusakan bahan, dan ketidaksesuaian stok. Perusahaan F&B memerlukan sistem pengendalian persediaan yang mampu menjaga rotasi barang secara tepat. Pengelolaan persediaan yang baik dapat meningkatkan efisiensi operasional dengan mengurangi biaya penyimpanan dan menghindari kelebihan stok atau kekurangan stok yang dapat mengganggu produksi (Erkoc et al., 2005). Pengendalian persediaan juga berpengaruh terhadap profitabilitas bisnis. Studi menunjukkan bahwa manajemen persediaan yang efektif berpengaruh positif terhadap profitabilitas perusahaan F&B, seperti yang terlihat pada perusahaan di Nigeria dan Sri Lanka (Imeokparia, 2013). Hasil penelitian Imeokparia (2013) menunjukkan adanya hubungan signifikan antara manajemen persediaan dan kinerja perusahaan makanan dan minuman di Nigeria, yang keputusan pengendalian inventaris yang efektif berdampak langsung pada keuangan perusahaan.

Salah satu metode yang umum digunakan dalam pengelolaan persediaan adalah *First In, First Out* (FIFO). Metode *First In, First Out* (FIFO) adalah salah satu pendekatan yang umum digunakan dalam pengelolaan persediaan untuk memastikan bahwa barang yang pertama kali masuk ke gudang adalah yang pertama kali digunakan atau dijual (Weygrandt et al., 2015). Implementasi metode ini bertujuan untuk mengurangi risiko penumpukan barang lama yang dapat menyebabkan penurunan kualitas atau kadaluwarsa, terutama dalam industri yang menangani produk yang mudah rusak seperti obat-obatan dan bahan makanan (Sadiah et al., 2024). Penerapan metode FIFO juga dapat mendukung pencatatan stok persediaan yang lebih tertib dan akurat (Ulva et al., 2025).

Penggunaan metode FIFO dalam sistem informasi persediaan telah terbukti meningkatkan efisiensi operasional dan akurasi data persediaan. Misalnya, di PT Mutiara Luwuk Bintang Lestari, penerapan metode FIFO membantu mempercepat proses pengelolaan barang dan mengurangi potensi kerugian akibat kesalahan pencatatan (Titong, 2024). Selain itu, dalam konteks manajemen persediaan bahan baku di dapur hotel, metode FIFO membantu mengoptimalkan penggunaan bahan baku dan mengurangi risiko pemborosan (Alamsyah & Putri, 2024). Hasil penelitian Ulva et al. (2025) juga menunjukkan sistem pengendalian internal

persediaan bahan baku di usaha roti dinilai efektif melalui penerapan metode FIFO yang konsisten untuk menjaga kualitas dan efisiensi.

PT K Hospitality Investment merupakan perusahaan yang bergerak di bidang F&B dengan skala operasional yang cukup besar di area Mandalika, Nusa Tenggara Barat. Dalam menghadapi tantangan pengelolaan persediaan, perusahaan ini telah mengadopsi metode FIFO. Namun, efektivitas implementasi metode ini dalam meningkatkan efisiensi dan kualitas operasional masih menjadi area yang perlu dievaluasi secara mendalam.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode FIFO dalam pengelolaan persediaan di PT K Hospitality Investment. Dengan memahami implementasi yang dilakukan serta tantangan yang dihadapi, diharapkan dapat diperoleh gambaran yang jelas mengenai dampak metode ini terhadap operasional perusahaan. Penelitian ini juga memberikan rekomendasi untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan dalam mendukung keberlanjutan bisnis perusahaan di industri F&B yang kompetitif.

2. KAJIAN TEORITIS

Manajemen Persediaan

Persediaan merupakan aset lancar yang disimpan untuk mendukung proses operasional perusahaan. Cara perusahaan mengelompokkan persediaan bergantung pada apakah perusahaan tersebut perusahaan dagang atau manufaktur. Dalam perusahaan dagang, persediaan biasanya diklasifikasikan menjadi satu akun persediaan yaitu persediaan barang dagang (Weygrandt et al., 2015). Akun ini menggambarkan banyak item berbeda yang membentuk total persediaan. Dalam perusahaan manufaktur, beberapa persediaan melalui beberapa tahapan produksi dan mungkin belum siap untuk dijual (Weygrandt et al., 2015). Produsen biasanya mengelompokkan persediaan ke dalam tiga bentuk yaitu persediaan bahan baku, persediaan barang dalam proses, dan persediaan barang jadi (Weygrandt et al., 2015). Bahan baku adalah barang dasar yang akan digunakan dalam produksi tetapi belum masuk ke dalam proses produksi, sedangkan barang dalam proses adalah persediaan yang telah masuk dalam proses produksi tetapi belum selesai. Dalam bisnis F&B seperti restoran atau kafe, jenis persediaan bahan baku utama biasanya berupa bahan makanan dan minuman mentah, termasuk sayur, buah, dan daging.

Di banyak bisnis, persediaan dibutuhkan untuk menjamin keberlangsungan proses produksi. Proses manufaktur menggunakan bahan baku dan barang setengah jadi untuk menciptakan produk jadi yang disimpan sebagai persediaan atau dijual, dan beberapa di antaranya mungkin juga digunakan dalam operasi lanjutan (Munyaka & Yadavalli, 2022).

Apabila jumlah persediaan yang dibutuhkan untuk produksi tidak sesuai dengan jumlah persediaan yang tersedia, usaha akan mengalami kesulitan untuk memenuhi keberlangsungan proses produksi dan mengganggu pemenuhan kebutuhan pelanggan (Suharyanto et al., 2025). Selain menjaga kelancaran produksi, persediaan juga berfungsi untuk mengantisipasi ketidakpastian (Nuraeni & Santoso, 2024).

Manajemen persediaan didefinisikan sebagai prosedur yang berkelanjutan, yang melibatkan proses perencanaan, pengorganisasian, dan pengendalian persediaan (Ali, 2011). Tujuan dari proses ini adalah untuk mengurangi biaya pengadaan dan penyimpanan, sekaligus mempertahankan tingkat persediaan produk yang optimal untuk memenuhi permintaan pelanggan (Mohamed, 2024). Penelitian Wardhani & Suharto (2024) terkait implementasi manajemen persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Hasil menunjukkan bahwa optimalisasi metode ini meningkatkan akurasi manajemen persediaan sehingga dapat mengurangi biaya penyimpanan dan meningkatkan efisiensi operasional bisnis. Manajemen persediaan yang tepat memastikan keseimbangan yang baik antara meminimalkan total biaya persediaan dan mempertahankan tingkat kepuasan pelanggan yang diinginkan (Munyaka & Yadavalli, 2022). Unsur penting dalam pengelolaan persediaan yaitu sistem pencatatan, penyimpanan, rotasi stok, dan pengawasan.

Metode Persediaan FIFO

Metode FIFO (*First In, First Out*) adalah sistem manajemen persediaan yang mengutamakan penggunaan atau penjualan barang yang pertama kali masuk sebelum barang yang lebih baru (Aryani & Ali, 2025). Prinsip ini memastikan bahwa produk yang lebih tua digunakan terlebih dahulu, sehingga mengurangi risiko penggunaan barang yang sudah kadaluwarsa dan menjaga kualitas produk (Wibowo et al., 2026). Di industri makanan dan minuman (F&B), penerapan metode FIFO sangat penting karena produk yang dikelola sering kali memiliki masa simpan yang pendek. Misalnya, di Burger Truck, penerapan FIFO membantu mengoptimalkan pengelolaan makanan yang mudah rusak dan mencegah penggunaan bahan yang sudah kadaluwarsa, yang pada akhirnya meningkatkan kepuasan pelanggan dan mengurangi limbah. Di Hotel R-GINA Pematang, penerapan FIFO di dapur membantu meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku dan mengurangi risiko kerusakan atau kadaluwarsa (Alamsyah & Putri, 2024). Penelitian Yuliasuti et al. (2025) menunjukkan penataan dokumen administrasi yang sistematis dan optimalisasi sistem FIFO pada persediaan barang mengatasi inefisiensi operasional di Departemen F&B Alila Manggis Hotel.

Metode FIFO mengasumsikan bahwa barang yang pertama kali masuk adalah barang yang pertama kali keluar. Dalam konteks industri F&B, metode ini sering digunakan karena lebih mencerminkan aliran fisik barang yang sebenarnya, terutama untuk produk yang memiliki masa simpan terbatas. FIFO cenderung menghasilkan nilai persediaan akhir yang lebih tinggi dan biaya barang yang dijual (COGS) yang lebih rendah selama periode inflasi, yang dapat meningkatkan laba perusahaan (Revita & Jumiyati, 2026). Sebaliknya, metode LIFO mengasumsikan bahwa barang yang terakhir masuk adalah barang yang pertama kali keluar. Metode ini dapat mengurangi laba kena pajak selama periode inflasi karena biaya barang yang dijual lebih tinggi, yang mengurangi laba bersih dan, oleh karena itu, pajak yang harus dibayar (Revita & Jumiyati, 2026). Namun, LIFO tidak diakui dalam standar akuntansi di beberapa negara, termasuk Indonesia, karena dapat meremehkan laba.

Metode FIFO banyak digunakan dalam pengelolaan persediaan di industri F&B karena beberapa alasan utama. Pertama, metode ini dapat mengurangi limbah. Dengan memastikan barang yang lebih tua digunakan terlebih dahulu, metode ini mengurangi jumlah barang yang harus dibuang karena kadaluwarsa (Sembiring et al., 2019). FIFO lebih sesuai dengan aliran fisik barang yang sebenarnya, terutama untuk produk yang mudah rusak atau memiliki masa simpan terbatas, seperti makanan dan minuman (Revita & Jumiyati, 2026). Kedua, metode FIFO dapat meningkatkan kualitas produk yaitu dengan menjaga kesegaran produk (Yuliasuti et al., 2025). Ketiga, FIFO dapat meningkatkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku. Keempat, penggunaan sistem informasi berbasis web untuk FIFO memungkinkan pengelolaan persediaan yang lebih terkontrol dan transparan, seperti yang diterapkan di EKO PS Shop (Roziqin & Kusuma, 2021). Terakhir, metode FIFO menghasilkan nilai persediaan akhir yang lebih tinggi, yang dapat meningkatkan nilai aset perusahaan (Revita & Jumiyati, 2026).

Meskipun FIFO memiliki banyak manfaat, ada beberapa tantangan dalam penerapannya, seperti keterbatasan ruang penyimpanan dan kebutuhan pelatihan staf (Alamsyah & Putri, 2024). Tantangan utama lainnya yaitu potensi kerugian akibat hilangnya bahan baku, kesalahan dalam mencatat persediaan, dan merosotnya standar kualitas yang sering terjadi karena prosedur administrasi yang belum berjalan optimal (Yuliasuti et al., 2025). Solusi yang diusulkan termasuk peningkatan infrastruktur penyimpanan, pengembangan sistem pencatatan digital, dan program pelatihan berkelanjutan untuk staf (Alamsyah & Putri, 2024).

Efektivitas sistem FIFO telah terbukti secara umum dalam meningkatkan efisiensi dan mengurangi kerusakan stok pada berbagai entitas bisnis. Namun demikian, masih terdapat celah penelitian yang perlu dieksplorasi lebih mendalam. Sebagian besar studi terdahulu

cenderung berfokus pada standarisasi teori manajemen operasional tanpa mempertimbangkan kendala spesifik seperti keterbatasan ruang penyimpanan yang ekstrem atau hambatan komunikasi antar departemen di lingkungan kerja yang kompleks. Secara khusus, belum banyak penelitian yang membahas tantangan implementasi sistem FIFO yang unik seperti yang terjadi di PT K Hospitality Investment, terutama terkait integrasi sistem pencatatan manual dengan tuntutan operasional yang tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengisi gap tersebut dengan memberikan analisis kontekstual di PT K Hospitality Investment.

3. METODE PENELITIAN

Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus pada PT K Hospitality Investment. Jenis penelitian ini dipilih karena fokus memahami secara mendalam penerapan metode persediaan FIFO di PT K Hospitality Investment termasuk alur kerja, pengendalian stok, dan kendala penerapannya. Desain penelitian yang digunakan adalah studi kasus karena penelitian ini berpusat pada satu objek perusahaan secara spesifik dan kontekstual. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi dan dokumentasi, kemudian dianalisis secara deskriptif-kualitatif untuk menilai implementasi metode persediaan FIFO dalam pengelolaan persediaan.

Lokasi dan Objek Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah PT K Hospitality Investment yang berlokasi di area Mandalika, Nusa Tenggara Barat. PT K Hospitality Group merupakan payung untuk semua proyek restoran dan hotel di Lombok, Nusa Tenggara Barat. Adapun resto yang populer termasuk dalam perusahaan ini yaitu El B Cafe & Restaurant Lombok, K Café Lombok, KRNK Bar & Restaurant Lombok, C M dan K Village, Resort, Yoga dan *Beach Café* Gili Air. Misi yang dimiliki K Hospitality Group adalah untuk terus berkembang dan bereksperimen dengan menu yang bersumber dari petani dan nelayan lokal.

Teknik Pengumpulan data

Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi untuk melihat praktik di lapangan dan wawancara dengan staf dan supervisor untuk menggali pemahaman informan terkait penerapan metode FIFO. Data sekunder diperoleh dari dokumen perusahaan yang meliputi kartu stok, laporan persediaan, dan catatan keluar-masuk barang. Peneliti menggunakan triangulasi sumber dan teknik yaitu

membandingkan informasi dari narasumber dibandingkan dengan hasil observasi dan dokumentasi perusahaan agar penarikan kesimpulan lebih kredibel.

Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif, yaitu dengan membandingkan praktik aktual di PT K Investment dengan teori atau standar penerapan FIFO. Tahap analisis meliputi reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan apakah metode FIFO sudah diterapkan dengan baik.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi Metode Persediaan FIFO di PT K Hospitality Investment

Metode FIFO (*First-In, First-Out*) adalah salah satu metode akuntansi persediaan yang digunakan untuk menentukan biaya barang yang dijual dan nilai persediaan akhir. Dalam penerapan metode ini, barang yang pertama kali dibeli atau diproduksi adalah barang yang pertama kali dijual. Berikut adalah langkah-langkah atau prosedur yang dapat diterapkan oleh PT K dalam mengelola persediaan mereka menggunakan metode FIFO.

Pencatatan Pembelian Barang

PT K Hospitality Investment mengadopsi sistem pencatatan kronologis yang ketat. Setiap pembelian yang dilakukan PT K Hospitality Investment, baik barang yang memiliki masa pakai, contohnya seperti roti, buah, sayur atau produk musiman, barang dicatat secara kronologis sesuai dengan tanggal pembelian. Barang yang dibeli lebih awal akan dicatat terlebih dahulu dalam sistem persediaan. Sistem sudah mencatat *batch number* untuk melacak waktu kedatangan barang, tanggal kadaluwarsa, dan harga perolehan untuk mencatat harga pasar pada saat transaksi terjadi.

Pencatatan Pengeluaran Barang

Dalam praktik lapangan, FIFO sering didukung oleh teknik FEFO (*First-Expired, First-Out*). Barang yang mendekati masa kadaluwarsa diletakkan di barisan paling depan rak gudang. Hal ini meminimalkan risiko *deadstock* atau kerugian akibat barang busuk yang tidak bisa digunakan. Berdasarkan observasi terhadap alur pengeluaran barang di PT K Hospitality, saat ada permintaan untuk pengeluaran barang oleh restoran, barang yang pertama kali masuk ke gudang adalah yang pertama kali dikeluarkan. Ini berarti barang yang lebih lama disimpan akan dijual atau digunakan terlebih dahulu.

Penyesuaian Harga Pokok Penjualan (HPP)

Harga pokok penjualan dihitung berdasarkan biaya barang yang pertama kali dibeli. Dengan demikian, HPP akan mencerminkan harga dari persediaan yang lebih lama. Karena menggunakan harga beli dari stok awal, pada kondisi harga cenderung naik, HPP cenderung lebih rendah. Hal ini berpotensi menghasilkan laba kotor yang lebih tinggi. PT K Hospitality Investment juga memperbarui harga setiap bulan membantu mengantisipasi fluktuasi biaya bahan baku dan perubahan lainnya, sehingga dapat menjaga margin keuntungan dan kestabilan finansial pelaporan keuangan. Laporan keuangan akan menunjukkan nilai persediaan akhir berdasarkan harga barang yang dibeli terakhir. Ini berarti persediaan akhir akan mencerminkan harga yang lebih baru. Ini memberikan gambaran aset yang lebih realistis bagi investor.

Pengendalian dan Rekonsiliasi Persediaan

PT K Hospitality Investment melakukan verifikasi bulanan untuk memastikan kecocokan antara saldo buku dengan barang fisik di gudang. Perusahaan memastikan bahwa setiap bulan terhadap sistem pencatatan persediaan akurat dan *up-to-date* untuk menghindari kesalahan dalam penghitungan HPP dan nilai persediaan akhir. Proses ini penting untuk mendeteksi adanya penyusutan atau kerusakan barang yang tidak tercatat selama proses operasional harian.

Berikut Gambar 1 menunjukkan contoh perhitungan yang digunakan untuk perhitungan persediaan akhir pada PT K Hospitality Investment pada restoran K dengan rumus perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Rumus: } = (\text{Beginning} + \text{IN} + \text{Transfer in}) - (\text{OUT} + \text{Ending} + \text{Transfer Out})$$

Keterangan:

- a. Beginning; merupakan stok akhir pada bulan sebelumnya.
- b. IN; merupakan pembelian pada bulan tersebut.
- c. OUT; merupakan stok yang terjual pada bulan tersebut yang di dapat dari sistem yaitu Waiterpro.
- d. Ending; stok terkahir yang belum terjual termasuk di gudang.
- e. Transfer in; stok yang diambil dari restoran lain yang masuk ke K Hospitality Grup.
- f. Transfer out; pengambilan stok oleh restoran lain yang masuk ke K Hospitality Grup.

BULAN November								
	31-Okt		expens	waiterpro	Jumat, 15 November 2024			
MENU	BEGINNING		IN	OUT	ENDING	Treansfer in	Transfer out	SELISIH
Albens Original Cider 24x330 ml	17	beer & cider	24	25	19			-3
Beer Bintang Pilsener 330 ml	92	beer & cider	360	312	138			2
Ginger Beer 200 ml	10	beer & cider	0	8	1			1
Black Sand IPA	16	beer & cider	0	8	6			2
Kura-Kura Beer Island ale 330 ml	24	beer & cider	22	22	19			5
Kura-Kura Beer lager 330 ml	23	beer & cider	0	16	8			-1
Island Brewing Pilsner	17	beer & cider	0	5	11			1
Sanmiguel Light Beer 24x330 ml	32	beer & cider	24	33	26			-3
Almuvedre Monastrell '21	2	red wine	3	1	3			1
Castello Banfi Brunello Di Montalcino 1500 Ml	0	red wine	0	0				0
Chateau Sainte Marie Reserve Bordeaux Superieur 750 ml	2	red wine	0	0	2			0
Da Vinci I Capolavori Chianti Docg 750 ml	0	red wine	0	0				0
Fantini Edizione CA Limited Release 750 Ml	1	red wine	0	0	1			0
I Muri Negroamaro Puglia IGP 750 ml	3	red wine	0	0	2			1
Lala Land Pinot Noir 750 ml	3,624	red wine	13	10,8	5,1			1

Gambar. 1. Contoh Perhitungan Nilai Persediaan Akhir pada Restoran K.

Implementasi metode FIFO memberikan keuntungan strategis bagi PT K Hospitality Investment, terutama dalam menjaga standar kualitas dan kesehatan finansial perusahaan. Dari sisi operasional dan kualitas produk, metode FIFO menjamin kesegaran bahan baku. Dengan memastikan bahwa stok yang pertama kali masuk adalah yang pertama kali diolah, perusahaan secara efektif meminimalkan risiko penggunaan bahan makanan yang telah melewati masa prima atau kadaluwarsa. Hal ini tidak hanya menjaga cita rasa hidangan yang disajikan kepada tamu, tetapi juga melindungi reputasi perusahaan dari insiden keamanan pangan yang dapat merugikan citra perusahaan. Penelitian dari survei di berbagai properti hotel menggarisbawahi kegagalan mengikuti prinsip FIFO dapat menyebabkan peningkatan pembusukan dan membahayakan keamanan pangan terutama selama operasi bervolume tinggi seperti saat acara perjamuan (Pratiwi et al., 2025).

Dari sisi manajemen pergudangan dan efisiensi biaya, metode FIFO efektif untuk menekan biaya kerugian akibat barang rusak di PT K Hospitality Investment. Dengan alur barang yang teratur, risiko penumpukan stok lama yang kehilangan nilai jual dapat dihindari. Selain itu, dalam kondisi ekonomi yang harga bahan baku cenderung mengalami inflasi, FIFO memungkinkan perusahaan melaporkan nilai persediaan akhir pada laporan posisi keuangan dengan harga yang mendekati harga pasar terbaru. Hal ini menghasilkan gambaran aset yang lebih realistis di mata investor maupun kreditor.

Tantangan dan Hambatan dalam Implementasi FIFO di PT K Hospitality Investment

Berikut beberapa tantangan dan hambatan yang mungkin dihadapi dalam implementasi metode FIFO (*First-In-First-Out*) di PT K Hospitality Investment:

Tantangan Internal

Sistem FIFO telah terbukti bermanfaat dalam meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku dan menjaga kualitas hidangan di dapur (Alamsyah & Putri, 2024). Namun

demikian terdapat beberapa kendala utama dari internal yang menghambat efektivitas operasional dalam pengelolaan persediaan barang. Pertama, keterbatasan infrastruktur berupa kurangnya ruang penyimpanan karena PT K Hospitality hanya memiliki 1 gudang penyimpanan untuk stok di lima restoran. Kondisi ini menyulitkan penerapan sistem FIFO secara konsisten. Selain itu, faktor kesalahan manusia (*human error*) turut memperburuk keadaan karena masih banyak staf dapur maupun bar yang belum mengimplementasikan prosedur rotasi stok akibat kurangnya pelatihan dan pendampingan yang memadai.

Masalah ini diperparah oleh sistem informasi yang tidak memadai, yang penggunaan pencatatan manual dalam pemantauan stok sering kali memicu kekeliruan data dan menyulitkan proses inventarisasi, baik di tengah maupun di akhir bulan. Terakhir, lemahnya komunikasi antar departemen, khususnya antara bagian dapur dan *purchasing* yang sering menyebabkan kesalahan dalam pengadaan barang. Mulai dari kelebihan stok hingga kekurangan bahan baku yang diperlukan untuk operasional harian.

Tantangan Eksternal

Selain tantangan internal, efektivitas penerapan sistem FIFO juga dipengaruhi oleh faktor eksternal yang dinamis. Salah satu tantangan utamanya adalah fluktuasi permintaan pasar yang sulit diprediksi, seperti perubahan tren atau volume pesanan tamu yang mendadak sehingga dapat mengacaukan rotasi stok yang telah direncanakan. Ketika tren kuliner atau preferensi tamu berubah secara mendadak, stok bahan baku yang ada di gudang berpotensi tidak terpakai dan menjadi sampah organik yang dapat menyumbang emisi karbon.

Kondisi ini diperparah apabila terjadi keterlambatan pengiriman barang yang disebabkan oleh faktor eksternal seperti cuaca atau gangguan pengiriman dari pihak pemasok. Keterlambatan ini mengacaukan ritme FIFO terutama untuk bahan pangan yang memicu kerusakan produk. Selain itu keterlambatan ini juga dapat menghambat operasional di bagian dapur dan memaksa penggunaan stok yang ada secara tidak beraturan. Kebijakan persediaan yang holistik, berkualitas, dan berbasis keberlanjutan untuk barang-barang yang mudah rusak dapat menjadi terobosan di tengah kekhawatiran besar terhadap jejak karbon dan krisis ekonomi global (Murmu et al., 2023).

Di sisi lain, perubahan kebijakan pemasok terkait sistem pembayaran, seperti peralihan dari pembayaran bulanan menjadi pembayaran tunai di setiap pengiriman, turut memengaruhi kelancaran pengadaan barang. Ketidakpastian dalam jadwal pengiriman dan skema transaksi ini pada akhirnya menjadi hambatan dalam menjaga konsistensi sistem FIFO di lapangan.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Metode FIFO (*First-In, First-Out*) merupakan sistem manajemen persediaan yang sangat relevan dan efektif, khususnya dalam industri makanan dan minuman (F&B). Penerapan metode ini memastikan bahan baku yang lebih lama digunakan terlebih dahulu, sehingga mengurangi risiko bahan kadaluarsa, menjaga kualitas produk, dan meningkatkan efisiensi operasional. Secara khusus, di PT K Hospitality Investment, implementasi metode FIFO menunjukkan relevansi dalam mengelola bahan baku dengan masa simpan terbatas, seperti makanan dan minuman. Langkah-langkah penerapan yang meliputi pencatatan kronologis, pengeluaran barang berdasarkan urutan masuk, dan pengendalian persediaan yang terintegrasi telah memberikan kontribusi pada stabilitas keuangan perusahaan. Dengan penerapan yang tepat, metode FIFO tidak hanya membantu mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi, tetapi juga mendukung keberlanjutan operasional perusahaan. Implementasi yang efektif memerlukan sinergi antara infrastruktur yang memadai, pengelolaan sistem yang modern, dan pelatihan staf yang berkelanjutan, sehingga perusahaan dapat memaksimalkan manfaat dari metode ini.

Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, langkah strategis yang perlu diambil adalah dengan meningkatkan kompetensi staf melalui pelatihan intensif dan diskusi lintas departemen guna memastikan pemahaman yang selaras mengenai implementasi sistem FIFO di PT K Hospitality Investment. Selain itu, optimalisasi sistem informasi sangat diperlukan untuk mendigitalisasi pengelolaan stok agar proses inventarisasi di pertengahan dan akhir bulan menjadi lebih akurat, yang didukung dengan penguatan komunikasi antar departemen untuk memastikan validitas setiap pesanan sebelum diteruskan ke pemasok. Perusahaan juga perlu melakukan evaluasi dan pemantauan secara berkala untuk menjamin keberlanjutan efisiensi operasional.

DAFTAR REFERENSI

- Alamsyah, S., & Putri, J. A. (2024). Implementation of the FIFO system in the management of raw material inventory in the kitchen at R-Gina Hotel Pematang. *Journal of International Multidisciplinary Research*, 2(8), 82–87. <https://doi.org/10.62504/jimr821>
- Ali, A. K. (2011). Inventory management in pharmacy practice: A review of literature. *Archives of Pharmacy Practice*, 2(4).
- Aryani, H. F., & Ali, I. (2025). Web-based smart inventory system using the FIFO method for optimizing stock and sales management in Warung Madura. *Jurnal Ekobistek*, 14(4), 169–175. <https://doi.org/10.35134/ekobistek.v14i4.965>
- Erkoc, M., Iakovou, E. T., & Spaulding, A. E. (2005). Multi-stage onboard inventory management policies for food and beverage items in cruise liner operations. *Journal of Food Engineering*, 70(3), 269–279. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2004.04.044>
- Imeokparia, L. (2013). Inventory management system and performance of food and beverages companies in Nigeria. *IOSR Journal of Mathematics*, 6(1), 24–30. <https://doi.org/10.9790/5728-0612430>
- Jehovah, D., Dustin, B., Alexis, A., Setiawan, B., & Prawiro, J. W. H. (2024). Strategi pengembangan dalam meningkatkan kualitas produk food and beverage di Restoran Pegatoria Pegasus Stable Bogor. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(2), 39–46. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i2.3954>
- Jessy, & Prasetyo, T. (2025). Analisis manajemen persediaan dalam peningkatan efisiensi perusahaan (Studi kasus Departement Food & Beverage di The Tribrata & Sutasoma Hotel). *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 4. <https://doi.org/10.36441/snpk.vol4.2025.380>
- Mohamed, A. E. (2024). Inventory management. In *Operations management: Recent advances and new perspectives*. IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/intechopen.113282>
- Munyaka, J. B., & Yadavalli, V. S. S. (2022). Inventory management concepts and implementations: A systematic review. *South African Journal of Industrial Engineering*, 33(2), 15–36. <https://doi.org/10.7166/33-2-2527>
- Murmu, V., Kumar, D., Sarkar, B., Mor, R. S., & Jha, A. K. (2023). Sustainable inventory management based on environmental policies for perishable products under first-in-first-out and last-in-first-out policies. *Journal of Industrial and Management Optimization*, 19(7), 4764–4803. <https://doi.org/10.3934/jimo.2022149>
- Nuraeni, N., & Santoso, B. (2024). Peranan manajemen persediaan bahan baku terhadap penjadwalan produksi PT XYZ. 2(2), 379–394.
- Pratiwi, N. P. E., Utami, M. A. J. P., Wajdi, M., & Chaurasiya, S. (2025). An evaluation of purchasing department strategies in handling food and beverage operations in five-star hospitality settings. *Kajian Pendidikan, Seni, Budaya, Sosial dan Lingkungan*, 2(2), 115–125. <https://doi.org/10.58881/kpsbsl.v2i2.118>
- Pratiwi, S. N., & Bernik, M. (2025). Analisis manajemen persediaan bahan baku minuman kopi susu menggunakan model economic order quantity (EOQ) pada coffee shop. *JAFM: Journal of Accounting and Finance Management*, 5(6). <https://doi.org/10.38035/jafm.v5i6>

- Revita, M. L. D. E., & Jumiyati. (2026). Analysis of inventory and raw material cost valuation using FIFO, LIFO, and weighted average methods. *Akrab Juara: Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial*, 11(2), 301–311. <https://doi.org/10.58487/akrabjuara.v11i2.2807>
- Roziqin, Z., & Kusuma, A. P. (2021). Information system of goods in and out using FIFO method. *JOSAR (Journal of Students Academic Research)*, 6(1), 148–155. <https://doi.org/10.35457/josar.v6i1.1461>
- Sadiyah, H. T., Purnama, D. H., & Ishlah, M. S. N. (2024). Implementation of the first in first out (FIFO) algorithm in the sandal and shoe product inventory (stock) application. *International Journal of Quantitative Research and Modeling*, 5(1), 31–39. <https://doi.org/10.46336/ijqrm.v5i1.552>
- Sembiring, A. C., Tampubolon, J., Sitanggang, D., Turnip, M., & Subash. (2019). Improvement of inventory system using first in first out (FIFO) method. *Journal of Physics: Conference Series*, 1361(1), Article 012070. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1361/1/012070>
- Suharyanto, Judijanto, L., & Sepriano. (2025). *Manajemen persediaan: Konsep dan teori*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.
- Titong, F. S. (2024). Penerapan metode FIFO (first in first out) dalam menjaga efektivitas warehouse pada PT Mutiara Luwuk Bintang Lestari. *Syntax Admiration*, 5(10). <https://doi.org/10.46799/jsa.v5i10.1500>
- Ulva, M., Kresnawati, & Harwini, D. (2025). Analysis of internal control of raw material supplies at Ibu Elta's Bakery using the FIFO method in Bandung Ayu Village, Pino Raya Subdistrict, South Bengkulu Regency. *JAM Journal of Accounting and Management*, 2, 85–96. <https://doi.org/10.70963/jam.v2i2.1022>
- Wardhani, D. A. K., & Suharto, B. (2024). Metode EOQ berbasis digital guna meningkatkan efisiensi manajemen persediaan bahan pada FB service hotel. *Digital Transformation Technology*, 4(1), 225–231. <https://doi.org/10.47709/digitech.v4i1.3737>
- Weygandt, J. J., Kimmel, P. D., & Kieso, D. E. (2015). *Financial accounting* (3rd ed.). Wiley.
- Wibowo, R. K., Syahba, A. Y., Putri, I. M., Faddilla, F. A., & Nugroho, R. H. (2026). Penerapan metode first in first out (FIFO) sebagai strategi pengurangan kerugian produk pada Toko Kelontong Elvina. *Business and Investment Review*, 4(1). <https://doi.org/10.61292/birev.236>
- Yuliasuti, I. A. N., Darmayanti, L. A., & Ribek, P. K. (2025). Transformasi pengelolaan barang: Optimalisasi administrasi dan penerapan FIFO dalam meningkatkan efisiensi departemen food & beverage. *Jurnal Dharma Jnana*, 5(2).