

Strategi Manajemen Persediaan Toko Vitorty montong: Analisis Safety Stock, Reorder Point, JIT parsial.

Marsono¹, Nur aisyah ning puri², Putri ayu nanda sholehah³, Umrotul hikmah⁴, Umi nadhiroh⁵, Diva rahmadani prihadita sari⁶, Risma susila⁷, A.Deni nuragil⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Manajemen ritel, Institut teknologi dan bisnis tuban, Tuban, Indonesia

Email: ¹sonykupu@gmail.com, ²nuraisyahningpuri@gmail.com

(* : coresponding author)

Abstrak—Manajemen persediaan merupakan elemen vital dalam menjaga efisiensi dan kontinuitas operasional toko kelontong tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi praktik pengelolaan persediaan di Toko Vitorty, Montong, Tuban, serta menganalisis efektivitas metode manual yang diterapkan dalam konteks toko ritel mikro. Melalui pendekatan deskriptif kualitatif dengan studi kasus, data dikumpulkan melalui wawancara semi-terstruktur, observasi langsung, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Toko Vitorty menerapkan kombinasi strategi Safety Stock untuk barang fast moving, Reorder Point (ROP) untuk produk stabil dan tahan lama, serta Parsial Just In Time (JIT) untuk produk dengan masa simpan pendek dan sensitif suhu. Praktik ini terbukti menjaga ketersediaan barang, mengurangi kerugian akibat kedaluwarsa, dan mempertahankan kepuasan pelanggan meskipun tanpa sistem digital. Analisis SWOT mengungkapkan bahwa kekuatan utama sistem ini terletak pada fleksibilitas, efisiensi ruang, dan hubungan baik dengan supplier, sementara kelemahan utamanya adalah kurangnya dokumentasi sistematis dan ketergantungan pada pengalaman staf. Temuan ini menegaskan bahwa strategi manajemen stok berbasis intuisi dapat tetap efektif jika dikombinasikan dengan pendekatan operasional yang adaptif. Rekomendasi utama penelitian ini adalah pengadopsian teknologi sederhana untuk meningkatkan keakuratan pencatatan dan ketahanan sistem stok dalam jangka panjang.

Kata Kunci: manajemen persediaan; toko kelontong tradisional; safety stock; reorder point; just in time; strategi stok manual

Abstract—Inventory management is a critical element in maintaining the efficiency and continuity of operations in traditional grocery stores. This study aims to explore the inventory control practices at Toko Vitorty, a traditional shop in Montong, Tuban, and analyze the effectiveness of its manual approach within a micro-retail context. Using a qualitative descriptive method with a case study approach, data were collected through semi-structured interviews, direct observation, and documentation review. The findings reveal that Toko Vitorty implements a hybrid strategy: Safety Stock for fast-moving essential goods, Reorder Point (ROP) for stable, long-shelf-life items, and Partial Just In Time (JIT) for short-shelf-life and temperature-sensitive products. These practices help ensure product availability, minimize losses from expiry, and sustain customer satisfaction despite the absence of digital systems. A SWOT analysis shows that the system's strengths lie in its flexibility, space efficiency, and strong supplier relationships, while weaknesses include the lack of systematic documentation and high reliance on staff experience. The results support the notion that intuition-based inventory control can remain effective when combined with adaptive operational strategies. The study recommends the gradual adoption of basic digital tools, such as spreadsheets and manual reorder reminders, to enhance stock accuracy and long-term system resilience.

Keywords: inventory management; traditional grocery store; safety stock; reorder point; just in time; manual stock strategy

1. PENDAHULUAN

Manajemen persediaan merupakan salah satu aspek krusial dalam operasional toko ritel, terutama pada toko kelontong tradisional. Keberhasilan pengelolaan persediaan yang baik berdampak langsung terhadap kepuasan pelanggan, efisiensi usaha, dan kelangsungan operasional toko. Namun, di lapangan masih banyak toko kelontong yang mengandalkan sistem manual berbasis intuisi dan pencatatan konvensional. Hal ini berpotensi menyebabkan kehabisan stok, penumpukan barang tidak laku, hingga kerugian akibat produk kedaluwarsa. Penelitian oleh (Steven 2023.) di Palembang menunjukkan bahwa penerapan safety stock, layout yang berpengaruh positif dalam pengendalian persediaan toko kelontong. Praktik ini terbukti mampu meningkatkan rotasi barang, menghindari kekosongan stok, dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Toko Vitory di Montong, Kabupaten Tuban, merupakan contoh toko kelontong tradisional yang hingga saat ini masih menggunakan sistem manajemen stok secara manual. Meskipun belum menerapkan sistem digital, toko ini berhasil menjaga kelancaran distribusi dan ketersediaan barang melalui penerapan strategi sederhana namun efektif, seperti Safety Stock untuk produk fast moving, Reorder Point (ROP) untuk barang dengan permintaan stabil, serta Parsial Just In Time (JIT) untuk barang yang memiliki masa simpan pendek dan sensitif terhadap suhu. Studi oleh (Rahmawati et al., 2023.) juga menekankan bahwa pengendalian persediaan yang efektif, sangat penting untuk mengoptimalkan operasional toko kelontong agar dapat bersaing secara efisien (*Tahta Media*).

Lebih lanjut, penguatan pengelolaan usaha toko kelontong tidak hanya bergantung pada strategi stok, tetapi juga memerlukan literasi manajemen yang baik. (Hartati 2014) menekankan pentingnya pelatihan manajemen keuangan bagi pelaku usaha toko kelontong agar mereka mampu membuat keputusan strategis terkait pengelolaan persediaan dan memperoleh laba yang terukur. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi praktik pengelolaan persediaan di Toko Vitory, serta melakukan analisis SWOT terhadap pendekatan yang digunakan, guna memberikan masukan yang kontekstual dan aplikatif bagi toko kelontong tradisional lainnya.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus, yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis secara mendalam strategi manajemen persediaan yang diterapkan oleh Toko Vitory. Pendekatan ini dipilih karena mampu memberikan pemahaman kontekstual tentang praktik-praktik yang bersifat informal dan tidak terdokumentasi secara sistematis dalam toko kelontong tradisional.

Teknik pengumpulan data meliputi:

1. Wawancara semi-terstruktur dengan pemilik dan staf operasional Toko Vitory untuk memahami alur kerja dan pengambilan keputusan dalam pengelolaan stok.
2. Observasi langsung terhadap aktivitas pengisian rak, pemesanan ulang, dan penanganan produk mendekati kadaluwarsa.
3. Studi dokumentasi berupa catatan manual stok, struk pembelian, serta dokumentasi visual lapangan.

Sesuai dengan pendekatan yang dilakukan oleh (Steven 2023), data dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Selain itu, penelitian ini juga mengacu pada konsep perancangan sistem kontrol manajemen persediaan seperti yang dikembangkan oleh (Surachman et al., 2024) dalam konteks ritel mikro, yang menunjukkan pentingnya perencanaan sistematis bahkan dalam bisnis skala kecil

3. ANALISA DAN PEMBAHASAN

3.1 Penerapan Safety Stock pada Produk Fast Moving dan Esensial

Hasil observasi dan wawancara dengan pemilik serta staf operasional Toko Vitory menunjukkan bahwa metode Safety Stock digunakan secara konsisten untuk menjaga ketersediaan barang-barang kebutuhan pokok yang sangat penting dan selalu dicari pelanggan setiap hari. Produk seperti beras kemasan, minyak goreng, sabun mandi, pasta gigi, dan air mineral masuk dalam kategori ini karena memiliki tingkat perputaran yang tinggi (*fast moving*) dan merupakan kebutuhan dasar rumah tangga. Pemilik toko menegaskan bahwa kekosongan stok produk-produk ini dapat langsung berdampak negatif pada loyalitas pelanggan. Untuk mengantisipasi hal ini, toko secara rutin menyimpan stok tambahan yang cukup melebihi rata-rata permintaan harian. Praktik ini menjadi semacam sistem penyangga (*buffer stock*) yang efektif, khususnya saat terjadi lonjakan pembeli di akhir pekan atau awal bulan. Strategi safety stock terbukti menjadi pondasi utama dalam menjaga kestabilan layanan dan kepuasan pelanggan.

3.2 Penerapan Reorder Point (ROP) untuk Produk Stabil dan Tahan Lama

Produk-produk seperti mie instan, kopi sachet, camilan kemasan, deterjen, sabun cuci piring, dan produk kebersihan lainnya dikelola dengan metode Reorder Point (ROP). Berdasarkan hasil wawancara, toko tidak menggunakan perangkat lunak atau sistem digital untuk mengatur pemesanan ulang, tetapi mengandalkan pengalaman dan pengamatan visual dari para staf. Mereka secara intuitif memahami kapan stok mulai menipis dan membutuhkan pemesanan ulang. Biasanya, jika rak sudah terlihat kosong hingga hanya menyisakan satu lapis stok, staf bagian pembelian akan segera melakukan ke distributor. Produk-produk ini tidak cepat rusak dan cenderung memiliki permintaan yang stabil, sehingga tidak membutuhkan penyimpanan dalam jumlah besar. Dengan metode ROP, toko dapat menyeimbangkan antara ketersediaan produk dan efisiensi ruang, serta menghindari pemborosan akibat stok berlebih.

3.3 Penerapan Parsial Just In Time (JIT) untuk Produk Waktu Singkat dan Penanganan Khusus

Metode Parsial Just In Time (JIT) diterapkan pada produk-produk yang memiliki masa simpan pendek, sensitif terhadap suhu, atau membutuhkan rotasi cepat, meskipun tidak tergolong sebagai bahan segar. Produk yang termasuk dalam kategori ini meliputi roti kemasan, telur, susu UHT, minuman dingin dalam kulkas (seperti teh botol dan soda), frozen food (seperti nugget, sosis beku), hingga es krim. Dari hasil wawancara, diketahui bahwa produk-produk ini tidak disimpan dalam jumlah besar karena keterbatasan ruang pendingin dan risiko penurunan kualitas. Toko menjalin kerja sama dengan supplier roti, distributor frozen food, dan produsen minuman dingin untuk melakukan pengiriman rutin dengan jumlah yang disesuaikan dengan permintaan harian atau mingguan. Penerapan JIT pada jenis produk ini memberikan banyak keuntungan: mengurangi potensi kerusakan karena kedaluwarsa, menghemat kapasitas kulkas atau freezer, dan memastikan produk yang dijual selalu dalam kondisi layak konsumsi. Hasil observasi memperlihatkan bahwa rak dingin dan freezer toko selalu terisi dengan produk segar dan dalam volume yang tepat, tanpa terjadi overstock maupun kekosongan ekstrem.



Gambar 1. Tampak depan toko victory

Sumber: hasil penelitian

3.4 Tabel Klasifikasi Barang Berdasarkan Metode Manajemen Persediaan

No	Nama barang	Karakteristik	Metode penelitian	Alasan pemilihan metode
1	Beras kemasan	Fast moving, permintaan tinggi, tahan lama	Safety Stock	Harus selalu tersedia, kebutuhan pokok pelanggan
2	Minyak goreng	Esensial, permintaan stabil tinggi	Safety Stock	Menghindari kekosongan saat pasokan terlambat
3	Gula pasir	Konsumsi harian, rotasi cepat	Safety Stock	Kebutuhan pokok, dibeli hampir setiap hari

4	Sabun mandi, pasta gigi	Harian, fast moving, tidak cepat rusak	Safety Stock	Dijual rutin, disimpan dalam jumlah cadangan
5	Air mineral botol	Dibutuhkan setiap hari, cepat habis	Safety Stock	Volume besar, fast moving, penting untuk pelanggan
6	Mie instan	Stabil, tidak cepat rusak	Reorder Point	Permintaan teratur, cukup dipesan ulang saat stok menipis
7	Kopi sachet	Tahan lama, pembelian berkala	Reorder Point	Tidak harus disimpan banyak, cukup reorder saat rak kosong
8	Camilan kemasan (biskuit, wafer, dll)	Tahan lama, rotasi stabil	Reorder Point	Permintaan fluktuatif, cukup diatur berdasarkan visual rak
9	Deterjen, pembersih lantai	Tahan lama, kebutuhan mingguan	Reorder Point	Dipesan ulang saat mendekati habis, tidak perlu cadangan besar
10	Roti kemasan	Masa simpan pendek, dikirim langsung oleh vendor	Parsial JIT	Pengiriman harian, tidak disimpan lama
11	Telur	Mudah pecah, cepat rusak jika disimpan terlalu lama	Parsial JIT	Pembelian rutin dari peternak, rotasi harian/mingguan
12	Susu UHT & susu dingin	Butuh penyimpanan suhu tertentu	Parsial JIT	Dibatasi ruang pendingin, rotasi mingguan dari distributor
13	Minuman dingin (teh botol, soda)	Butuh kulkas, rotasi cepat saat cuaca panas	Parsial JIT	Tidak disimpan banyak, hanya sesuai kapasitas pendingin
14	Es krim	Frozen, sensitif suhu, cepat meleleh bila overload	Parsial JIT	Disuplai sesuai kapasitas freezer, rotasi mingguan
15	Frozen food (nugget, sosis beku)	Butuh freezer, sensitif suhu	Parsial JIT	Pengiriman sesuai kebutuhan, stok tidak ditumpuk

3.5 Flowchart Sistem Penyimpanan Barang Toko Vitorty



Gambar 1. Flowchart sistem penyimpanan barang toko vitory

Sumber: hasil penelitian

3.6 Sistem Manajemen Persediaan Tradisional

Sistem manajemen persediaan yang diterapkan oleh Toko Vitory merupakan cerminan dari praktik toko kelontong tradisional yang masih manual dan non-digital. Seluruh proses pengelolaan stok—mulai dari pencatatan barang masuk, pemantauan stok, hingga keputusan pemesanan ulang—dilakukan secara sederhana, tanpa bantuan software atau barcode scanner. Pemilik dan staf mengandalkan pengamatan visual dan catatan manual seperti buku stok, bahkan hanya berdasarkan hafalan. Keputusan untuk memesan ulang barang sepenuhnya berbasis pengalaman dan intuisi, terutama dari staf senior. Misalnya, jika stok mie instan di rak terlihat menipis, staf akan segera melakukan reorder meskipun tidak menghitung angka pasti. Pendekatan ini bersifat fleksibel dan cepat, namun kelemahannya adalah tidak terdokumentasi secara sistematis, sehingga sulit dievaluasi jangka panjang dan rawan kesalahan jika terjadi pergantian staf. Salah satu kekuatan sistem ini adalah relasi personal antara toko dan supplier. Pemesanan barang sering dilakukan secara informal melalui telepon atau pesan singkat, bahkan dengan sistem konsinyasi untuk produk tertentu seperti roti dan minuman. Hubungan ini memudahkan pengiriman yang fleksibel, tetapi juga berisiko jika komunikasi terganggu.

Dalam hal rotasi stok, toko menerapkan prinsip (First In, First Out) secara manual. Barang lama diletakkan di depan rak, dan yang baru di belakang, untuk mencegah penumpukan produk kedaluwarsa. Sistem ini efektif untuk produk seperti roti kemasan, susu, dan camilan. Selain itu, Toko Vitory juga memiliki strategi khusus dalam menangani barang yang mendekati atau melewati tanggal kedaluwarsa. Staf secara rutin memeriksa tanggal kedaluwarsa, terutama pada rak dingin dan produk pangan ringan. Jika ditemukan produk yang segera habis masa simpannya, toko akan memberi diskon langsung dan menempatkannya di rak khusus “cuci gudang” agar cepat terjual. Untuk produk konsinyasi seperti roti, barang kadaluarsa dapat ditarik kembali oleh supplier tanpa biaya. Strategi lain adalah pembatasan volume penyimpanan untuk produk seperti telur, frozen food, dan es krim. Barang-barang ini hanya dipesan dalam jumlah kecil namun sering, agar tidak menumpuk. Secara keseluruhan, sistem ini menampilkan pendekatan praktis yang adaptif terhadap

keterbatasan toko tradisional, dan memadukan pengalaman lapangan dengan relasi bisnis lokal. Meski belum terdigitalisasi, sistem ini cukup efektif dalam menjaga kelancaran operasional dan meminimalkan kerugian. Namun, ke depan, pengadopsian teknologi sederhana seperti pencatatan stok berbasis Excel atau reminder pemesanan bisa menjadi langkah strategis untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing toko.

3.7 Analisis Strengths dan weaknesses Sistem Manajemen Persediaan Toko Vitorty

Strengths (kekuatan)	Weaknesses (kelemahan)
Fleksibel, berbasis pengalaman	Tidak terdigitalisasi, rawan human error
Relasi baik dengan supplier tetap	Tidak ada histori data stok yang tersistem
Sistem sederhana dan mudah dipahami staf	Butuh pengawasan langsung, tidak otomatis
Efisien dalam ruang terbatas	Sulit memprediksi tren permintaan jangka panjang

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, dapat disimpulkan bahwa Toko Vitorty menerapkan tiga pendekatan utama dalam manajemen persediaan berdasarkan karakteristik produk, yaitu:

1. Safety Stock digunakan untuk produk fast moving dan esensial seperti beras, minyak goreng, dan sabun mandi. Strategi ini efektif untuk menjaga ketersediaan barang pokok yang sangat penting bagi pelanggan, terutama menghadapi lonjakan permintaan di waktu tertentu. Penelitian oleh (Nurcahyawati et al., 2023) menunjukkan bahwa penerapan metode safety stock dapat mengurangi kekosongan stok hingga 95%, sehingga meningkatkan kepuasan pelanggan dan efisiensi operasional.
2. Reorder Point (ROP) diterapkan pada produk yang stabil dan tahan lama seperti mie instan, kopi sachet, dan deterjen. Metode ini membantu mengoptimalkan ruang penyimpanan dan menghindari overstock, dengan pengambilan keputusan berbasis pengamatan visual dan pengalaman staf. Studi oleh (Tangkere et al., 2024) menyatakan bahwa penerapan metode ROP dapat membantu perusahaan dalam menentukan titik pemesanan ulang yang optimal, sehingga menghindari kekurangan atau kelebihan persediaan.
3. Parsial Just In Time (JIT) digunakan untuk produk yang sensitif terhadap suhu atau memiliki masa simpan pendek seperti roti kemasan, telur, frozen food, dan minuman dingin. Pendekatan ini memungkinkan rotasi stok yang cepat dan efisien, serta meminimalkan risiko kerusakan produk. Penelitian oleh (Rochman & Waluyowati, 2024) menunjukkan bahwa penerapan metode JIT dapat membantu perusahaan dalam mengurangi biaya penyimpanan dan meningkatkan efisiensi distribusi produk.

Secara keseluruhan, sistem manajemen persediaan di Toko Vitorty masih bersifat tradisional dan manual, mengandalkan intuisi, hafalan, dan hubungan personal dengan supplier. Meskipun pendekatan ini cukup efektif dalam menjaga kelancaran operasional harian dan fleksibel terhadap kondisi lapangan, terdapat beberapa kelemahan seperti keterbatasan dokumentasi, rawan kesalahan manusia, dan kesulitan dalam prediksi permintaan jangka panjang.

Rekomendasi ke depan adalah pengadopsian teknologi sederhana seperti pencatatan stok berbasis Excel atau sistem pengingat pemesanan untuk meningkatkan efisiensi, akurasi, dan daya saing Toko Vitorty di era digital.

Analisis Strengths dan weaknesses menunjukkan bahwa sistem ini memiliki kekuatan dalam fleksibilitas dan efisiensi ruang, namun juga kelemahan dalam hal dokumentasi dan potensi human error. Oleh karena itu, disarankan agar toko mulai mengintegrasikan teknologi sederhana, seperti Excel atau sistem pengingat stok manual, untuk meningkatkan keakuratan pencatatan, memperkuat sistem rotasi, dan meminimalkan risiko kehilangan penjualan atau kerugian akibat kelebihan barang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pemilik Toko Vitorty Montong, Tuban, yang telah meluangkan waktu, memberikan informasi, dan berbagi pengalaman secara terbuka dalam proses wawancara dan observasi lapangan. Dukungan dan keterbukaan yang diberikan telah memberikan kontribusi penting dalam kelengkapan dan kedalaman data penelitian ini. Semoga informasi dan praktik baik yang telah dibagikan dapat menjadi inspirasi dan referensi bagi pelaku usaha toko kelontong lainnya dalam mengelola persediaan secara lebih efektif dan adaptif. Isikan jika ada ucapan terima kasih yang dituju dalam kontribusi penelitian anda.

REFERENCES

- Hasyim, M., Rahmad, D., & Subur, S. (2014). *PELATIHAN MANAJEMEN KEUANGAN PADA PELAKU USAHA TOKO KELONTONG DUSUN PULUHAN, DESA BANYUSIDI, PAKIS, MAGELANG, JAWA TENGAH*. 3(2), 134–140.
- Nurchayawati, V., Riyondha Aprilian Brahmantyo, & Januar Wibowo. (2023). Manajemen Persediaan Menggunakan Metode Safety Stock dan Reorder Point. *Jurnal Sains Dan Informatika*, 89–99. <https://doi.org/10.34128/jsi.v9i1.431>
- Rahmawati, L., Marwan, M., Feby, S. P., Sari, M., & Djuanda, G. (n.d.). *ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN TOKO KELONTONG*.
- Rochman, B. A. S., & Waluyowati, N. P. (2024). Pelaksanaan Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku dalam Meningkatkan Hasil Produksi. *Jurnal Kewirausahaan Dan Inovasi*, 3(1), 163–176. <https://doi.org/10.21776/jki.2024.03.1.14>
- Steven 2023. (n.d.). 877-Article Text-5152-1-10-20230809.
- Surachman, A., Raya, J., No, T., Gedong, K., Rebo, P., & Timurindonesia, J. (2024). Analisis Sistem Informasi Berbasis Web pada Manajemen Inventaris Produk Toko Kelontong. In *Jurnal Esensi Infokom* (Vol. 8, Issue 1).
- Tangkere, A. J., H Jan, A. B., Karuntu, M. M., Jusuf Tangkere, A., Bin Hasan Jan, A., Mourah Karuntu, M., & Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, J. (2024). *ANALYSIS OF FERTILIZER INVENTORY CONTROL (CASE STUDY AT BERLIAN TANI SHOP)*. 12, 685–696.