

**STRATEGI PENGELOLAAN PERSEDIAAN
DI PT AEROFOOD INDONESIA**



Oleh
Enola Simanjuntak
2215713061

PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

**STRATEGI PENGELOLAAN PERSEDIAAN
DI PT AEROFOOD INDONESIA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Enola Simanjuntak
2215713061

PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar dengan fokus pada strategi pengelolaan persediaan produk minuman yang disediakan untuk maskapai Emirates. Permasalahan yang menjadi dasar penelitian adalah masih ditemukannya produk minuman yang mengalami kerusakan fisik maupun kedaluwarsa meskipun perusahaan telah memiliki ruangan penyimpanan khusus. Kondisi ini menunjukkan bahwa sistem pengelolaan persediaan yang diterapkan belum berjalan optimal, khususnya dalam penerapan metode *First In First Out* (FIFO), pengawasan rotasi stok, serta pencatatan persediaan. Permasalahan tersebut menimbulkan potensi kerugian bagi perusahaan sekaligus menurunkan efektivitas operasional layanan catering penerbangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penyebab utama terjadinya kerusakan dan kedaluwarsa produk minuman serta menganalisis strategi pengelolaan persediaan yang diterapkan PT Aerofood Indonesia. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan rekomendasi perbaikan agar kerugian akibat produk rusak dan kedaluwarsa dapat diminimalisasi. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, serta studi dokumentasi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan mengacu pada prinsip *Good Storage Practices* (GSP) untuk menilai kesesuaian praktik penyimpanan dengan standar yang ideal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pengelolaan persediaan saat ini memanfaatkan sistem DPS Bounded untuk permintaan barang, pencatatan manual melalui Excel, serta sistem AMOS untuk estimasi kebutuhan berdasarkan jumlah penumpang Emirates. Namun, penerapan strategi ini belum berjalan efektif karena belum terintegrasi sepenuhnya, kurangnya pelatihan karyawan, serta lemahnya pengawasan di lapangan. Sebagai solusi, penelitian ini merekomendasikan penerapan sistem pelabelan risiko dan rak prioritas untuk produk mendekati kedaluwarsa, pelaksanaan audit dan monitoring rutin, pelatihan karyawan dengan dukungan SOP tertulis, penggunaan rak FIFO dinamis, serta integrasi sistem persediaan dengan fitur notifikasi otomatis. Dengan perbaikan strategi yang lebih sistematis, PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar diharapkan mampu mengurangi kerugian, meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan, dan menjaga kualitas layanan minuman untuk maskapai Emirates.

Kata kunci: strategi pengelolaan persediaan, FIFO, Good Storage Practices (GSP), Aerofood Indonesia, Emirates.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

This research was conducted at PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar, focusing on the inventory management strategy for beverage products supplied to Emirates Airlines. The main problem identified is the recurring issue of damaged and expired beverages, even though the company has provided a dedicated storage area for Emirates operations. This situation indicates that the existing inventory management system is not fully effective, particularly in the implementation of the *First In First Out* (FIFO) method, stock rotation supervision, and inventory recording. Such inefficiencies create potential financial losses for the company and reduce the effectiveness of airline catering services. The purpose of this study is to identify the root causes of damaged and expired beverage products, to analyze the inventory management strategies applied by PT Aerofood Indonesia, and to provide recommendations for improvements that can minimize losses. This research uses a qualitative descriptive method, with data collected through observation, interviews, and documentation studies. The data were then analyzed using the principles of *Good Storage Practices* (GSP) to evaluate the conformity of the company's storage practices with ideal standards. The findings reveal that the company currently applies several strategies: using DPS Bounded for purchase requests, manual recording with Microsoft Excel, and AMOS for estimating needs based on the number of Emirates passengers. However, these strategies are not yet optimal due to the lack of integration between systems, insufficient employee training, and weak supervision in practice. As a solution, this study recommends implementing risk labeling and priority racks for near-expired products, conducting regular audits and monitoring, providing structured training supported by written SOPs, adopting dynamic FIFO-based storage racks, and integrating inventory systems with automatic notification features. With these improvements, PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar is expected to minimize losses, enhance inventory management efficiency, and maintain high-quality beverage services for Emirates Airlines.

Keywords: inventory management strategy, FIFO, Good Storage Practices (GSP), Aerofood Indonesia, Emirates.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini yang berjudul "Strategi Pengelolaan Persediaan di Pt Aerofood Indonesia" dengan tepat waktu.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengelolaan persediaan yang diterapkan oleh PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar, khususnya pada maskapai Emirates, serta memberikan rekomendasi untuk mencegah kerugian akibat produk minuman yang rusak dan kedaluwarsa. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perusahaan dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan.

Dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini penulis banyak memperoleh bimbingan dan masukan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka dari itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.e.Com. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan saya kesempatan untuk mengikuti pendidikan dan memberikan fasilitas-fasilitas selama penulis menempuh perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA, Ph.D. selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan izin kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.

3. Bapak I Made Widiantra, S.Psi., M.Si. selaku Ketua Program Studi D3 Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan motivasi dalam mengerjakan proyek Tugas Akhir ini
4. Ibu Ni Nyoman Teristiyani Winaya, SE., M.M. yang telah mengkoordinasikan dan memberikan saran-saran untuk pelaksanaan Tugas Akhir.
5. Bapak Dr. Drs. I Ketut Santra M.Si. selaku dosen pembimbing pertama yang telah membimbing serta banyak memberikan arahan, motivasi, bimbingan dan petunjuk sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini.
6. Bapak Drs. Ida Bagus Artha Adnyana, M.Hum. selaku dosen pembimbing kedua yang telah membimbing serta banyak memberikan arahan, motivasi, bimbingan dan petunjuk sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Gede Nurjaya, S.E. selaku Supervisor SSU FA yang telah memberikan bimbingan, arahan serta saran kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Segenap Dosen dan Staff Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan masukan dan saran dalam menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini.
9. Seluruh keluarga, teman-teman dan semua pihak yang selalu mendukung, memberikan dorongan, dan semangat untuk menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini.

Penulis merasa bahwa dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini masih menemui beberapa kesulitan dan hambatan, Tugas akhir ini akan lebih sempurna jika mendapat masukan dari pembaca yang sempurna. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Proposal Tugas Akhir ini. Atas perhatian Bapak/Ibu, penulis ucapkan terima kasih.

Badung, 4 Agustus 2025

Enola Simanjuntak



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR SURAT PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pokok Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Metode Penelitian.....	6
1. Lokasi Penelitian.....	6
2. Objek Penelitian.....	6
3. Data Penelitian.....	6
4. Teknis Analisis Data	8

BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Pengertian Persediaan	10
B. Pengertian Produk Kedaluwarsa	11
C. Strategi Pengelolaan Persediaan	12
D. Sistem <i>First In First Out (FIFO)</i> & <i>Last In First Out (LIFO)</i> .	13
E. Sistem Pengelolaan Persediaan.....	14
G. Manajemen Risiko Persediaan	18
BAB III SEJARAH PERUSAHAAN	19
A. Sejarah Perusahaan.....	19
B. Bidang Usaha.....	26
C. Struktur Organisasi dan Uraian Jabatan.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Kebijakan Perusahaan	35
B. Analisis dan Interpretasi Data.....	37
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	46
A. Simpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
DAFTAR LAMPIRAN.....	50

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

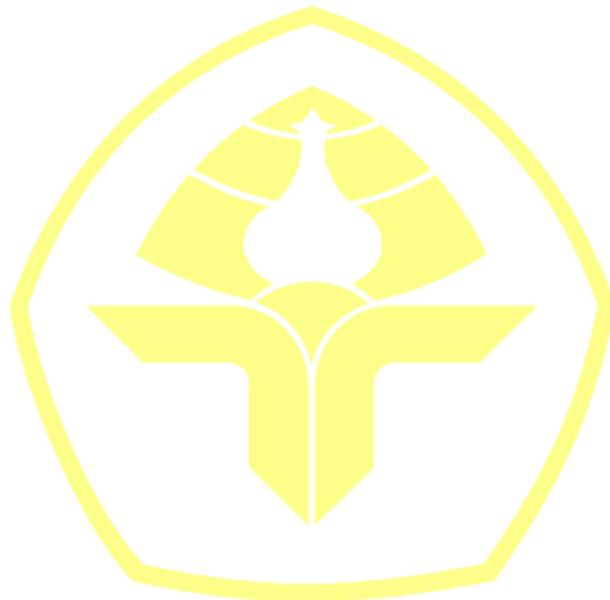
Gambar 3.1 Logo PT Aerofood Indonesia.....	20
Gambar 3.2 Lokasi ACS Denpasar Unit 1.....	20
Gambar 3.3 Tata Letak Lantai 1 Gedung ACS Denpasar Unit 1	21
Gambar 3.4 Tata Letak Lantai 2 Gedung ACS Denpasar Unit 1	22
Gambar 3.5 Tata Letak Lantai 3 Gedung ACS Denpasar Unit 1	22
Gambar 3.6 Tata Letak Lantai 4 Gedung ACS Denpasar Unit 1	23
Gambar 3.7 Lokasi PT Aerofood ACS Unit Denpasar Gedung 2	23
Gambar 3.8 Tata Letak Lantai 1 Gedung ACS Denpasar Unit 2	24
Gambar 3.9 Tata Letak Lantai 2 Gedung ACS Denpasar Unit 2	25
Gambar 3.10 Struktur Organisasi PT Aerofood ACS Denpasar	32

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Produk Rusak dan Kedaluwarsa Selama Penelitian 2

Tabel 4.1 Total Produk yang Rusak dan Kedaluwarsa Selama Penelitian 40



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar merupakan salah satu anak Perusahaan dari PT Garuda Indonesia (*Parsero*) Tbk yang bergerak di bidang jasa layanan catering dan penyediaan makanan serta minuman bagi maskapai penerbangan. Salah satu *klien* utama yang dilayani oleh PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar adalah maskapai Emirates. Khusus untuk maskapai ini, seluruh proses penyimpanan, pencatatan, dan penyiapan produk minuman dilakukan di dalam suatu ruangan operasional khusus Emirates, yang terpisah dari proses operasional maskapai lainnya. Dalam operasionalnya, PT Aerofood Indonesia bertanggung jawab atas penyediaan berbagai jenis minuman untuk memenuhi permintaan maskapai Emirates sebelum keberangkatan penerbangan sesuai dengan jumlah dan jenis produk yang telah dipesan.

Pengelolaan persediaan minuman merupakan hal krusial untuk menjaga kualitas layanan dan kelancaran operasional. Namun, meskipun operasional dilakukan dalam satu ruangan khusus yang terpusat,

permasalahan produk rusak dan kedaluwarsa masih terjadi. Permasalahan ini mengindikasikan bahwa pengelolaan ruang yang baik tidak otomatis menjamin efektivitas jika tidak didukung dengan sistem kerja yang disiplin, pengawasan yang konsisten, dan sarana pendukung seperti sistem *FIFO* (*First In First Out*) atau pelabelan produk.

Selama penelitian, rata-rata jumlah produk minuman yang rusak mencapai 5 hingga 10 kemasan per bulan dan yang kedaluwarsa bisa mencapai 15 hingga 36 per bulan, seperti jus kotak dengan ukuran 1 tetra, minuman soda kaleng dengan ukuran 300 ml, minuman botol pepsi/7 up dengan ukuran 1 liter. Untuk memperjelas gambaran mengenai jenis produk yang mengalami kerusakan dan kedaluwarsa beserta penyebabnya, tabel dibawah menyajikan data observasi yang diperoleh selama penelitian.

Tabel 1.1 Jumlah Produk Rusak dan Kedaluwarsa Selama Penelitian

No	Jenis Produk	Bulan	Jumlah Kerusakan dan kedaluwarsa	Penyebab
1	Jus Kotak	Agustus	0 kemasan	Sistem <i>FIFO</i> yang kurang efektif
		September	0 kemasan	
		Oktober	0 kemasan	
		November	46 kemasan	
		Desember	0 kemasan	
		Januari	16 kemasan	
2	Minuman Soda Kaleng	Agustus	0 kaleng	Penumpukan stok
		September	0 kaleng	
		Oktober	20 kaleng	
		November	0 kaleng	
		Desember	0 kaleng	
		Januari	0 kaleng	
3	Botol Pepsi & 7UP 1L	Agustus	0 botol	Sistem <i>FIFO</i> yang kurang efektif
		September	0 botol	
		Oktober	27 botol	
		November	0 botol	
		Desember	0 botol	
		Januari	0 botol	

Sumber: Data observasi selama penelitian

Meskipun kejadian kerusakan dan kedaluwarsa ini tidak selalu terjadi setiap bulan secara konsisten selama penelitian, hal ini tetap mengindikasikan adanya pola masalah yang berulang dan menunjukkan bahwa sistem pengelolaan persediaan belum berjalan secara optimal dan perlu mendapat perhatian khusus.

Salah satu penyebab utama dari produk minuman yang rusak dan kedaluwarsa adalah kurang maksimalnya penerapan sistem *FIFO*. Berdasarkan dalam praktiknya, diterapkan bahwa produk seperti jus sering kali ditumpuk dalam tiga keranjang dengan produk yang lebih dulu datang berada di bagian bawah. Namun, karena pertimbangan kepraktisan, beberapa karyawan lebih sering mengambil produk dari bagian atas yang lebih mudah dijangkau. Hal ini menyebabkan produk lama tertinggal di bawah dan akhirnya melewati tanggal kedaluwarsa sebelum sempat digunakan.

Selain itu, ketika jumlah barang yang datang melebihi kapasitas penyimpanan stok maka produk ditumpuk secara tidak ideal dan menimbulkan kerusakan fisik, seperti kemasan penyok atau rusak bahkan ada yang sampai pecah. Produk dengan kondisi seperti ini tidak dapat digunakan dalam penerbangan karena tidak sesuai dengan standar kualitas maskapai Emirates, sehingga harus dikeluarkan dari daftar penggunaan. Jika dikalkulasikan selama satu bulan, total kerusakan produk dapat mencapai 20 hingga 30 kemasan perbulan. Jumlah ini, mencerminkan potensi kerugian yang signifikan dari sisi operasional.

Dalam upaya mengatasi masalah tersebut, strategi pengelolaan persediaan menjadi langkah penting yang harus diterapkan secara efektif. PT Aerofood Indonesia menggunakan sistem *Bounded Stock Management* dalam pemesanan barang, dimana jumlah barang yang dipesan harus sesuai dengan kebutuhan stok berdasarkan data permintaan maskapai Emirates. Maka daripada itu harus melakukan pengecekan stok terlebih dahulu secara teliti agar tidak terjadi kelebihan dalam pemesanan produk.

Dengan sistem pencatatan masih dilakukan secara manual melalui Excel, dan sistem permintaan serta estimasi kebutuhan tidak terintegrasi, risiko ketidaktepatan stok dan keterlambatan pemesanan semakin tinggi. Oleh karena itu, perlu strategi pengelolaan yang lebih baik dan pendekatan berbasis standar *Good Storage Practices (GSP)* agar kerugian dapat diminimalkan.

B. Pokok Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka yang menjadi pokok masalah yang dapat dirumuskan adalah

1. Apa saja penyebab utama produk minuman rusak dan kedaluwarsa?
2. Bagaimana strategi dan solusi yang di terapkan untuk mencegah kerugian akibat produk minuman yang rusak dan kedaluwarsa pada penyimpanan produk maskapai Emirates?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui penyebab utama kerusakan dan kedaluwarsa produk minuman pada ruang operasional Emirates.
2. Untuk menganalisis strategi yang diterapkan serta merumuskan Solusi yang dapat dilakukan guna mencegah kerugian akibat produk minuman yang rusak dan kedaluwarsa.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah

1. Bagi Mahasiswa

Untuk menerapkan teori yang didapat pada saat perkuliahan dengan masalah-masalah kenyataan yang terjadi pada PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar, serta untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh ijazah Diploma III Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah sumber informasi dan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar khususnya di penerbangan Emirates sebagai masukan dan

rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan guna mencegah kerugian akibat produk rusak dan kedaluwarsa.

E. Metode Penelitian

Adapun metode penelitian ini adalah

1. Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan pada PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar yang berlokasi di Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai, Bali.

2. Objek Penelitian

Dalam penelitian, yang menjadi objek penelitian yaitu strategi pengelolaan persediaan produk minuman pada maskapai Emirates.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

1) Data Kualitatif

Data Kualitatif yaitu data dalam bentuk kata-kata seperti sejarah perusahaan, struktur organisasi serta tugas masing-masing bagian pada PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar.

b. Sumber Data

1) Data Primer

Data primer ialah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di lapangan oleh orang yang melakukan penelitian atau yang bersangkutan yang memerlukannya (Inadjo, Mokal, & Kandowanko, 2022). Dimana dalam hal ini data yang dikumpulkan

dan diolah sendiri dari objek penelitian. Sumber datanya adalah semua informasi yang diperoleh langsung dengan melakukan observasi maupun wawancara dengan Supervisor pada PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar untuk menjawab hasil penelitian.

2) Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang yang melakukan penelitian dari sumber-sumber yang telah ada (Inadjo, Mokalau, & Kandowanko, 2022). Data ini digunakan untuk mendukung informasi primer yang telah diperoleh yaitu dari bahan pustaka, literatur, penelitian terdahulu, buku, dan lain sebagainya.

c. Metode Pengumpulan Data

1) Metode Observasi

Metode observasi yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung dengan mencatat apa yang didapat pada tempat penelitian yang berkaitan dengan Pengelolaan Persediaan Barang. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode observasi yang dilaksanakan pada bulan Agustus s.d. Februari 2025.

2) Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu teknik pengumpulan data dengan cara mengadakan tanya jawab secara langsung dengan Supervisor maupun Karyawan pada PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar tentang permasalahan yang diteliti. Wawancara mengenai

pengelolaan persediaan barang dilaksanakan pada saat jam pulang kantor dan jam istirahat karyawan yang dilakukan secara berkala.

3) Studi Dokumentasi

Studi dokumentasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui penelaahan terhadap dokumen atau arsip yang berkaitan dengan objek penelitian. Dokumen yang dimaksud dapat berupa laporan kegiatan, data operasional, catatan inventaris, standar operasional prosedur (SOP), serta dokumen lain yang mendukung analisis dalam penelitian. Dalam konteks penelitian ini, studi dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data dari dokumen internal PT Aerofood Indonesia, seperti catatan keluar-masuk barang, laporan kerusakan dan kedaluwarsa produk, serta prosedur pengelolaan persediaan. Metode ini digunakan untuk memperoleh informasi faktual dan akurat mengenai proses yang berlangsung di perusahaan, sekaligus menjadi dasar untuk mengidentifikasi permasalahan yang terjadi secara sistematis.

4. Teknis Analisis Data

Dalam penelitian ini digunakan metode analisis “Deskriptif Kualitatif” yang bertujuan untuk menggambarkan permasalahan yang terjadi dalam pengelolaan persediaan minuman di PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar secara menyeluruh dan sistematis.

Untuk memperdalam analisis, pendekatan ini dipadukan dengan prinsip-prinsip *Good Storage Practices (GSP)*. *GSP* merupakan standar

praktik penyimpanan yang baik yang meliputi aspek rotasi stok (*FIFO*), kebersihan gudang, pemisahan produk rusak dan kedaluwarsa, pelabelan yang jelas dan konsisten, pengendalian suhu dan kelembaban, serta pencatatan stok yang akurat.

Dengan pendekatan *GSP*, analisis dalam penelitian ini tidak hanya menggambarkan fenomena yang terjadi, tetapi juga mengevaluasi sejauh mana pengelolaan persediaan di perusahaan telah sesuai dengan standar penyimpanan yang baik. Perbandingan ini bertujuan untuk mengidentifikasi celah (*gap*) antara praktik aktual dan standar ideal, sehingga dapat dirumuskan rekomendasi yang lebih aplikatif dan tepat sasaran.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut.

1. Penyebab utama terjadinya kerusakan dan kedaluwarsa produk minuman di ruang operasional Emirates PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar adalah tidak optimalnya penerapan sistem *FIFO*, penumpukan stok akibat *over-ordering*, tidak efektifnya sistem visualisasi dan pelabelan produk yang mendekati expired yang harus segera digunakan.
2. Strategi pengelolaan persediaan yang diterapkan saat ini mencakup penggunaan sistem *DPS Bounded* untuk permintaan barang, pencatatan stok melalui Excel, dan perhitungan estimasi kebutuhan menggunakan *AMOS*. Namun strategi ini belum berjalan optimal karena tidak terintegrasi dan kurangnya pengawasan serta pelatihan karyawan khusus. Solusi yang diusulkan meliputi pemberian label dan rak prioritas (segera digunakan), memiliki desain rak yang dinamis,

pelatihan SDM, audit dan monitoring rutin, serta integrasi sistem pengelolaan persediaan dengan notifikasi otomatis. Penerapan Solusi ini diharapkan mampu menekan kerugian akibat produk rusak dan kedaluwarsa.

B. Saran

Berdasarkan simpulan tersebut, maka penulis memberikan saran sebagai berikut.

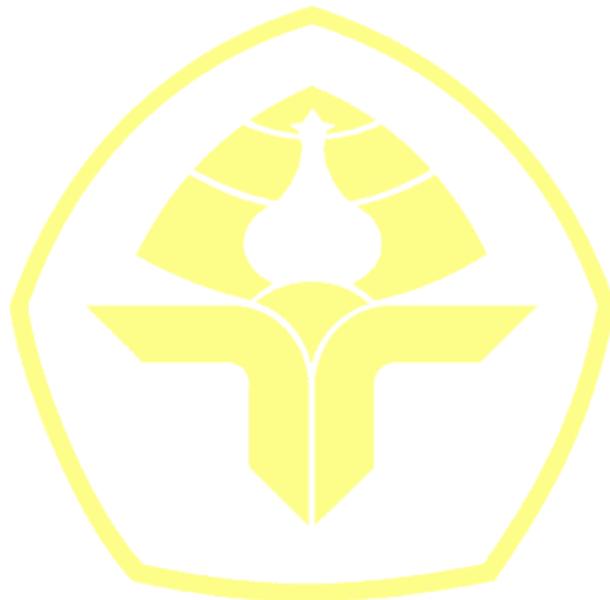
1. Penulis sarankan untuk memperkuat implementasi sistem *FIFO* contohnya dengan menggunakan rak *FIFO* yang dinamis untuk memudahkan rotasi stok dan melatih karyawan secara berkala agar pemahaman terhadap pentingnya rotasi stok meningkat sesuai dengan SOP yang sudah ada.
2. Penulis juga menyarankan pengembangan sistem notifikasi otomatis yang mampu memberikan peringatan terhadap produk yang mendekati tanggal kedaluwarsa untuk mendorong penggunaan tepat waktu.

Dengan perbaikan strategi pengelolaan persediaan yang lebih terstruktur dan sistematis, diharapkan PT Aerofood Indonesia Unit Denpasar mampu meminimalkan kerugian serta meningkatkan efisiensi operasional, khususnya pada pelayanan maskapai Emirates.

DAFTAR PUSTAKA

- Blongkod, R., Ilat, V., & Mawikere, L. M. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Konsep Economic Order Quantity (Eoq) Pada CV Bregas Likupang Timur Minahasa Utara. *Jurnal Riset Akuntansi*, Vol. 18 No. 1 (2023).
- Inadjo, I. M., Mokal, B. J., & Kandowangko, N. (2022). Adaptasi Sosial SDN 1 Pineleng Menghadapi Dampak Covid-19 Di Desa Pineleng 1 Kecamatan Pineleng Kabupaten Minahasa. *Jurnal Ilmiah Society*, Volume 2 No.4 Tahun 2022 ISSN : 2337 – 4004.
- Mulyono, P. E. (2020). Analisis Pelaksanaan Pengadaan Barang/Jasa. *Airlangga Development Journal*, Vol. 1, No. 1, pp. 32-42
<https://doi.org/10.20473/adj.v1i1.18010>.
- Nurkhatijah, S., & Septiana, D. (2023). Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Dari Produk Makanan Kadaluwarsa (Studi Di Gerai UKM Karimun). *Jurnal Bevinding*, Vol 01 No 09 Tahun 2023.
- Situmorang, B. A., & Herlambang, A. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Persediaan Bahan Kebutuhan Pokok Menggunakan Metode FIFO, LIFO, Average Di UKM Adil. *Jurnal JTTI (Jurnal Teknik Dan Industri)*, Vol. 2 No. 2 Hal.13-35 Tahun 2024.
- Syapitri, M., Shabrina, S., Azzahra, K., Nst, S. M., & Arsyadona. (2024). Penerapan Manajemen Resiko Persediaan Terhadap Efisiensi Operasional Pada Kafe Rosella. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*,

Volume 2, Nomor 12, Desember 2024, P. 838-843, E-ISSN: 2986-6340 <https://doi.org/10.5281/zenodo.14577305>.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI