



Jurnal Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah
ISSN: 2527 - 6344 (Printed), ISSN: 2580 - 5800 (Online)
Accredited No. 204/E/KPT/2022
DOI: <https://www.doi.org/10.30651/jms.v9i2.22308>
Volume 9, No. 2, 2024 (1033-1048)

ANALISIS FAKTOR PENYEBAB KETIDAKCOCOKAN JUMLAH BARANG DALAM *STOCK OPNAME* DENGAN METODE DMAIC DI TOKO RITEL KING FROZEN FOOD CIWARUGA

Cici Azzahra Putri¹, Bambang Handoko²,
^{1,2} Universitas Teknologi Digital Bandung
ciciazhrptr@gmail.com¹, banghan@yahoo.com²

Abstrak

Stock opname merupakan kegiatan penting dalam toko ritel untuk memastikan ketepatan pencatatan persediaan barang. Namun, proses *stock opname* manual seringkali mengalami kendala seperti ketidakakuratan data, inefisiensi waktu, dan human error, Hal ini dapat menyebabkan kerugian finansial dan operasional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor ketidakcocokan stok, dan mengatasi ketidakcocokan stok fisik dan sistem inventory di toko King Frozen Food dengan menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan menggunakan teknik DMAIC (*Define, Measure, Analyze, Improve, Control*). Berdasarkan pengolahan data diperoleh penyebab ketidakcocokan *stock opname* yaitu barang datang tidak langsung di input, kesalahan menginput data barang yang datang ke sistem, barang keluar belum di input, sistem eror sehingga perlu menginput secara berkala, barang dari distributor selilish, barang rusak atau expired tidak terdata penyebab terbesar dengan presentase 33%. Penerapan metode DMAIC dapat menjadi solusi untuk mengatasi ketidakcocokan stok fisik dan sistem inventory di toko ritel King Frozen Food.

Kata Kunci: Ketidakcocokan Stok, DMAIC, Stok Fisik, Sistem Inventory

PENDAHULUAN

Industri ritel, khususnya dalam sektor makanan beku, merupakan bagian yang dinamis dari perekonomian global. Menjaga ketersediaan produk yang akurat dan efisien dalam sebuah toko ritel merupakan tantangan yang signifikan, terutama mengingat fluktuasi permintaan yang tidak terduga dan sifat produk yang mudah rusak. Salah satu instrumen utama dalam manajemen persediaan adalah *stock opname*, yang seharusnya memastikan bahwa catatan persediaan sesuai dengan kenyataan fisiknya. Pentingnya persediaan yang tepat dalam toko ritel makanan beku tidak hanya terkait dengan memenuhi kebutuhan pelanggan, tetapi juga melibatkan pengelolaan biaya dan risiko. Ketidakcocokan stok *opname* bisa menyebabkan berbagai konsekuensi yang merugikan, seperti ketidakakuratan persediaan, kehilangan penjualan, atau bahkan kehilangan pelanggan karena ketersediaan produk yang kurang memadai.

King Frozen Food merupakan usaha toko ritel yang bergerak dibidang penyediaan barang makanan beku, kebutuhan rumah tangga makanan cepat saji, King Frozen Food ini memiliki 100 – 300 jenis item makanan beku serta bumbu – bumbu yang dapat dikelompokan dalam beberapa varian persediaan, berdasarkan bahan jenis barang dan rak display. Aktivitas *stock opname* menjadi semakin kompleks, dengan seringnya terjadi permasalahan. Misalnya, terdapat perbedaan stok aktual dan sistem inventory ,barang rusak dan expired yang tidak terdata, seringkali menyebabkan *varians* persediaan.

Stock opname adalah salah satu proses penting dalam manajemen persediaan yang dilakukan oleh perusahaan. Proses ini bertujuan untuk memastikan bahwa jumlah stok yang ada di toko sesuai dengan catatan yang tercatat di sistem. Dalam proses *stock opname*, setiap barang yang ada dihitung, dicatat, dan diperiksa kualitasnya (Pratiwi, 2023). Toko ritel dapat mencocokkan data persediaan yang tercatat dalam sistem dengan kenyataan fisik. Tujuan *stock opname* ini mengidentifikasi perbedaan antara jumlah sistem dengan jumlah aktual, memastikan keakuratan dan keandalan data persediaan, serta mengevaluasi kinerja sistem pengelolaan persediaan. Selain itu, *stock opname* juga berfungsi sebagai alat untuk mendeteksi adanya kebocoran atau kehilangan yang mungkin terjadi selama proses pengelolaan persediaan, sehingga meminimalkan risiko kerugian dan meningkatkan integritas operasional toko ritel.

Untuk meningkatkan efisiensi penjualan, ritel ini melakukan *stock opname* setiap bulan. Karyawan melakukan pengecekan data aktual terhadap sistem persediaan yang masih dilakukan secara manual, pegawai bertugas mencatat barang yang ada di setiap freezer dengan menggunakan label persediaan. owner kemudian memeriksa apakah persediaan sebenarnya dan sistem persediaan sudah memadai dengan cara

menyesuaikan label persediaan dengan sistem persediaan, namun persediaan tidak berjalan lancar. Masalah ketidakcocokan persediaan ini tidak boleh diabaikan karena akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan. Hal ini disebabkan fungsi pengendalian internal yang mencatat dan mengelola persediaan di dalam perusahaan tidak berfungsi dengan baik. Dalam kurun waktu 1 tahun terakhir , mulai dari januari 2023 hingga Januari 2024, terdapat perbedaan antara jumlah persediaan fisik dengan data yang tercatat dalam laporan hasil *stock opname*. Fenomena ini menunjukkan ketidakcocokan antara kuantitas aktual barang yang tersedia secara fisik di toko dan angka yang terdokumentasi dalam sistem inventory *stock opname* selama periode tersebut. Berikut table ketidakcocokan persediaan barang.

Tabel 1
Data ketidakcocokan stok opname pada bulan Januari 2023 – Januari 2024

Bulan	Sistem Inventory (Qty)	Sistem Actual (Qty)	Selisih
Jan-23	2352	2235	117
Feb-23	1532	1563	31
Mar-23	1756	1878	122
Apr-23	2429	2162	267
Mei-23	1418	1321	97
Jun-23	1252	1189	63
Jul-23	1356	1208	148
Agu-23	1300	1262	38
Sep-23	1007	1107	100
Okt-23	1624	1591	33
Nov-23	1876	1889	13
Des-23	2693	2689	4
Jan-24	1217	1202	15

Dilihat dari tabel 1 data ketidakcocokan stock barang selama 1 tahun selisih stok tertinggi pada bulan April 2023 sebanyak 267 pcs,dan apabila dijabarkan detail yang merupakan selisih tertinggi pada bulan April 2023 sebagai berikut:

Tabel 2 Detail Barang dengan selisih tertinggi

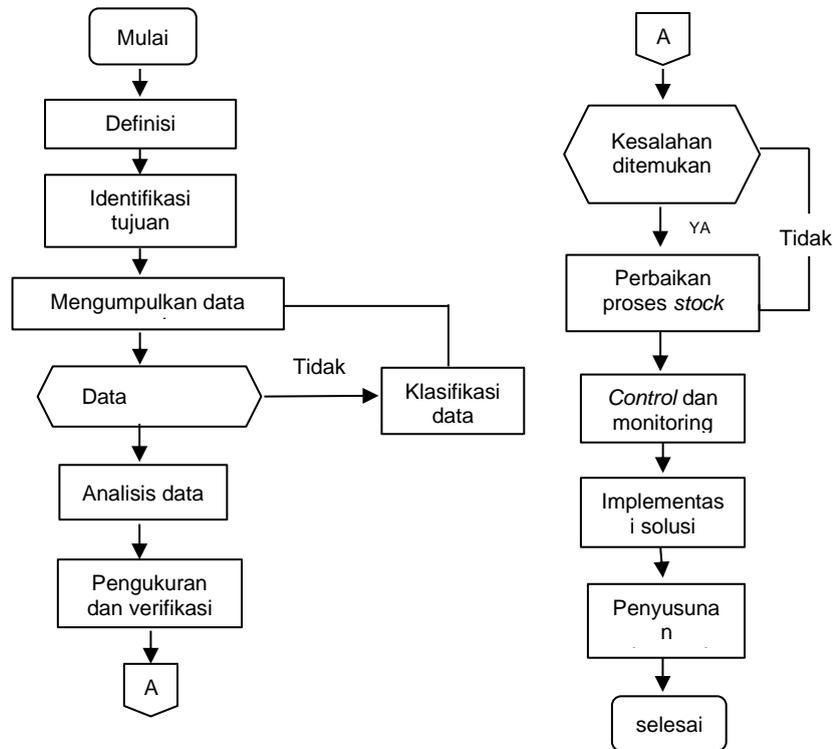
Bulan	Nama Produk	Sistem Inventory (Qty)	Actual Barang (Qty)	Selisih
Ap-23	Dading Sapi 1kg	181	118	63
	Nugget	279	181	98
	Sosis	189	155	34
	Baso	330	368	38
	Enoki jamur	293	259	34
	TOTAL		1272	1081

Metode DMAIC (*Define, Measure, Analyze, Improve, Control*) telah banyak diteliti untuk menganalisis masalah ketidakcocokan antara persediaan fisik dan sistem persediaan. Penelitian oleh Annisa et al. (2021) menggunakan metode DMAIC dengan menggunakan diagram Pareto dan diagram tulang ikan untuk menganalisis perbedaan persediaan antara sistem persediaan dan produk sebenarnya. Dalam penelitian tersebut, konsep 5S hanya sebagian dari usulan perbaikan dalam kategori lingkungan. Penelitian lain oleh Somadi & Karwan (2020) menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik analisis tulang ikan dan analisis 5W+1H untuk memahami perbedaan produk. Marco & Desen (2012) menganalisis implementasi sistem *stock opname* menggunakan aplikasi bisnis "QAD" dan "ERP" untuk memudahkan pengelolaan bisnis secara terintegrasi. Penelitian lainnya oleh Wahyu & Widhiarso (2021) menggunakan pendekatan DMAIC untuk menganalisis penyebab ketidakcocokan stok *opname* pada komponen. Metode DMAIC merupakan kerangka kerja yang digunakan untuk mengoptimalkan produk dan proses bisnis, serta membantu perusahaan mengidentifikasi penyebab masalah yang terjadi. Oleh karena itu, analisis mengenai penyebab ketidakcocokan stok *opname* di toko King Frozen Food sangat penting untuk mengurangi kesalahan dalam pencatatan dan perhitungan stok aktual dengan sistem inventori. Penelitian ini akan menggunakan pendekatan DMAIC untuk mengatasi masalah tersebut.

METODE PENELITIAN



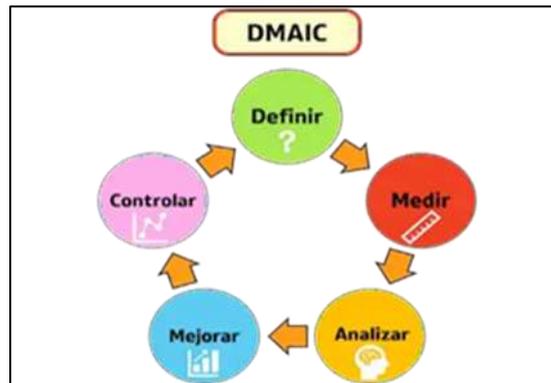
Flowchart 1
Metode Penelitian



Metode DMAIC (*Define, Measure, Analyze, Improve, and Control*) merupakan pendekatan yang digunakan untuk mencapai tujuan Six Sigma melalui peningkatan yang berkelanjutan. DMAIC juga merupakan metode perbaikan kualitas yang bertujuan untuk menyelesaikan masalah kualitas produk secara langsung hingga ke akar permasalahannya (Asnan, 2019). Terdapat lima langkah yang dilakukan dalam penerapan metode DMAIC, yaitu tahap *Define, Measure, Analyze, Improve, dan Control*. Setiap langkah dalam metode DMAIC memiliki definisi dan alat bantu yang digunakan untuk mencapai tujuan perbaikan kualitas. Dengan menggunakan metode DMAIC, perusahaan dapat secara sistematis mengidentifikasi, mengukur, menganalisis, meningkatkan, dan mengendalikan proses bisnis untuk mencapai hasil yang lebih baik dan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.

Gambar 1

Metode DMAIC



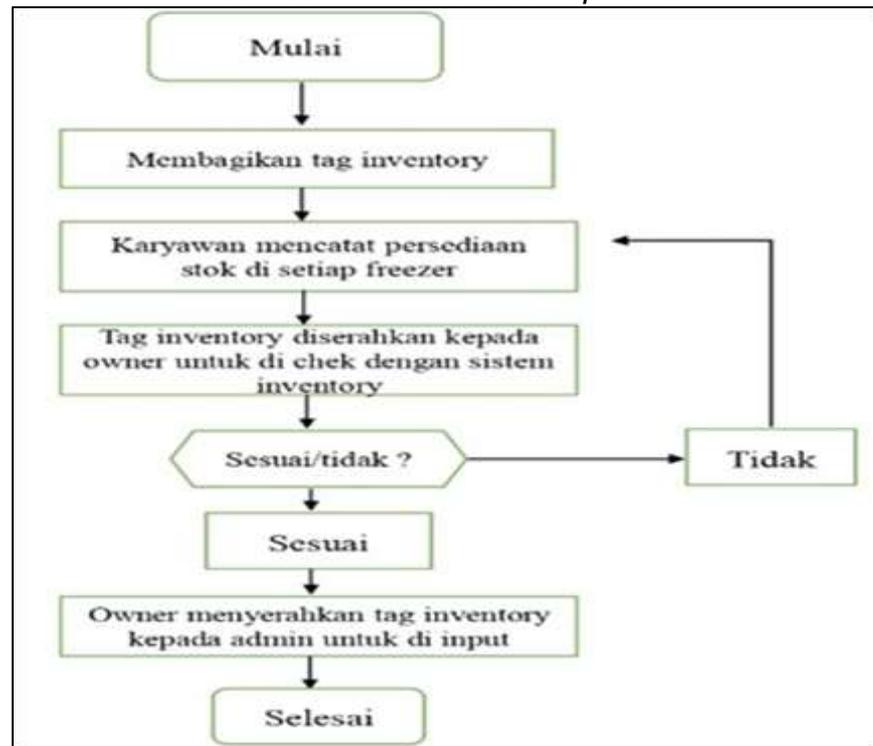
1. Tahap *Define* merupakan identifikasi awal dengan cara mengidentifikasi kegiatan produksi dan mengamati sumber permasalahan pada alur proses. Selanjutnya menggunakan diagram SIPOC yaitu Suppliers, Inputs, Processes, dan Customers. Diagram SIPOC ini untuk mengetahui lebih jauh permasalahan yang terjadi di dalam perusahaan. Diagram SIPOC adalah alat yang digunakan untuk mengidentifikasi semua elemen proses yang terlibat dalam proses perbaikan, dimulai dari pemasok dan diakhiri dengan pelanggan.
2. Tahap *Measure* merupakan tahap berikutnya setelah identifikasi, dimana data dikumpulkan untuk memetakan dan mengklasifikasikan akar permasalahan dengan menggunakan diagram pareto. Bagan Pareto merupakan alat yang memberikan gambaran statistik tentang akar penyebab permasalahan yang perlu diatasi terlebih dahulu (Tannady, 2015).
3. Tahap *Analyze* adalah tahap di mana sumber masalah diidentifikasi dan memberikan masukan terhadap prioritas penyelesaian masalah untuk perbaikan menggunakan diagram fishbone. Diagram fishbone adalah alat yang digunakan untuk menggambarkan data tentang faktor penyebab ketidaksesuaian dan menganalisis faktor penyebab masalah yang memiliki pengaruh signifikan
4. Tahap *Improve*
 1. Tahap peningkatan atau *Improve* adalah langkah keempat dalam metode *six sigma* untuk meningkatkan kualitas. Di tahap ini, diberikan saran perbaikan atau aksi yang akan diambil setelah menemukan sumber dan akar masalah. Membuat rencana aksi adalah aktivitas kunci dalam proses peningkatan kualitas menggunakan metode *six sigma*. Oleh karena itu, setiap rencana aksi harus menjelaskan alasan pentingnya rencana tersebut, bagaimana melaksanakannya, di mana rencana tersebut akan diterapkan, dan manfaat

positif apa yang bisa diperoleh perusahaan dari implementasi rencana tersebut.

5. Tahap *Control* merupakan langkah terakhir untuk melakukan pengendalian dan pengawasan terhadap usulan perbaikan yang telah ditentukan sehingga dapat mencapai standar proses yang sesuai dengan pedoman kerja (Annisa et al., 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambar 2 Proses *Stock opname*



Tahap *Define*

Tahap *Define* dalam penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ketidakcocokan *stock opname* produk di King Frozen Food. Tahap ini dilakukan dengan menggunakan diagram SIPOC (*Supplier, Input, Process, Output, dan Customer*). Melalui diagram SIPOC, tahap *Define* menunjukkan bagaimana proses pengadaan dan manajemen persediaan barang di King Frozen Food, mulai dari pemesanan barang kepada supplier, penyimpanan di freezer, hingga dilakukannya *stock opname* atau pencatatan stok nyata di freezer. Diagram SIPOC membantu dalam memahami alur proses dan melihat hubungan antara berbagai elemen dalam proses pengadaan dan manajemen persediaan di King Frozen Food.

Gambar Alur SIPOC pencatatan barang

Supplier	Input	Process	Output	Customer
Supplier (pemasok makanan beku mengirim produk ke toko ritel)	Produk makanan beku yang di terima dari pemasok	<pre> graph TD Start([Mulai]) --> A[Menerima pengiriman produk makanan beku dari distributor] A --> B[Menyimpan produk di setiap freezer] B --> C[Mendisplay produk di rak] C --> D[Melakukan stok opname (melakukan pencatatan antara barang actual dan sistem inventory)] D --> E[Menjual produk kepada pelanggan] E --> F[Menangani keluhan dan pengembalian] F --> End([Selesai]) </pre>	Makanan beku dijual ke pelanggan	Pelanggan yang membeli makanan beku

Dalam proses SIPOC pengadaan persediaan dan penanganan bisa dilihat dari table diatas. Alur barang King Frozen Food yang dimulai sebagai berikut:

1. Pengadaan persediaan barang King Frozen Food dimulai dari supplier yang memasok barang ke toko King Frozen Food.
2. Pemasok memberikan barang produk makanan beku, kemudian akan di cek kelengkapan barang dan faktur barang tersebut setelah itu disimpan.
3. Proses yang dimaksud dalam alur SIPOC adalah proses pengadaan barang di toko ritel Frozen Food, yang menjadi fokus utama dalam penelitian ini. Proses ini melibatkan pencatatan dan pengelolaan persediaan barang di toko.
4. Pada tahap ini, barang-barang yang disimpan di freezer akan dikeluarkan dan dibeli oleh pelanggan. Selain itu, layanan pelanggan juga termasuk dalam tahap ini, seperti permintaan pengembalian barang karena pembelian yang salah atau kesalahan transaksi, serta penerbitan struk pembelian sebagai bukti pembelian di toko King Frozen Food.
5. Customer pada alur SIPOC ini pelanggan yang membeli makanan beku.

Tahap *Measure*

Tahap *Measure* dilakukan untuk mengidentifikasi penyebab ketidakcocokan stok opname yang perlu diatasi terlebih dahulu, dengan menggunakan diagram Pareto. Diagram Pareto digunakan untuk mengurutkan masalah yang akan menjadi prioritas perbaikan. Untuk mengetahui penyimpangan stok opname antara sistem inventory dengan

jumlah barang aktual di toko King Frozen Food, peneliti membuat diagram Pareto berdasarkan faktor-faktor penyebab ketidakcocokan tersebut. Berikut ini adalah tabel faktor-faktor penyebab ketidakcocokan stok opname:

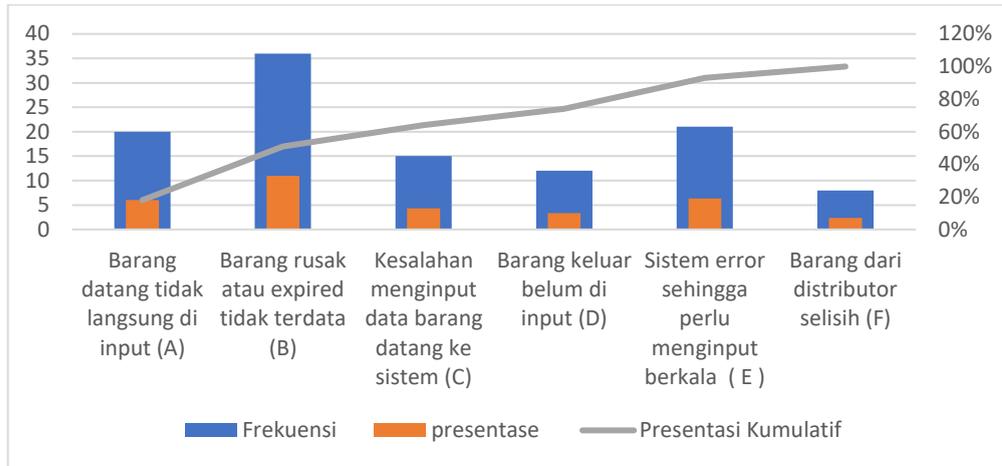
Tabel 3 Faktor penyebab ketidakcocokan *stock opname* Periode Jan 2023 – Jan 2024

No	Faktor Penyebab	Frekuensi	Presentasi	Presentasi Kumulatif
1	Barang datang tidak langsung di input (A)	20	18%	18%
2	Barang rusak atau expired tidak terdata (B)	36	33%	51%
3	Kesalahan menginput data barang datang ke sistem (C)	15	13%	64%
4	Barang keluar belum di input (D)	12	10%	74%
5	Sistem eror sehingga perlu menginput berkala (E)	21	19%	93%
6	Barang dari distributor selisih (F)	8	7%	100%
Jumlah		110	100%	

Berdasarkan Tabel 3, dapat disimpulkan bahwa faktor penyebab terbanyak dari ketidakcocokan stok opname di King Frozen Food adalah tidak terdata barang yang rusak atau expired, dengan frekuensi temuan sebanyak 36 kali. Selanjutnya, faktor penyebab lainnya adalah kesalahan sistem yang mengharuskan penginputan manual secara periodik, dengan frekuensi temuan sebanyak 21 kali. Sedangkan faktor penyebab ketidakcocokan stok opname yang paling sedikit adalah perbedaan jumlah barang dari distributor, dengan frekuensi temuan sebanyak 8 kali.

Gambar 4 Diagram Pareto Ketidakcocokan *Stock opname*



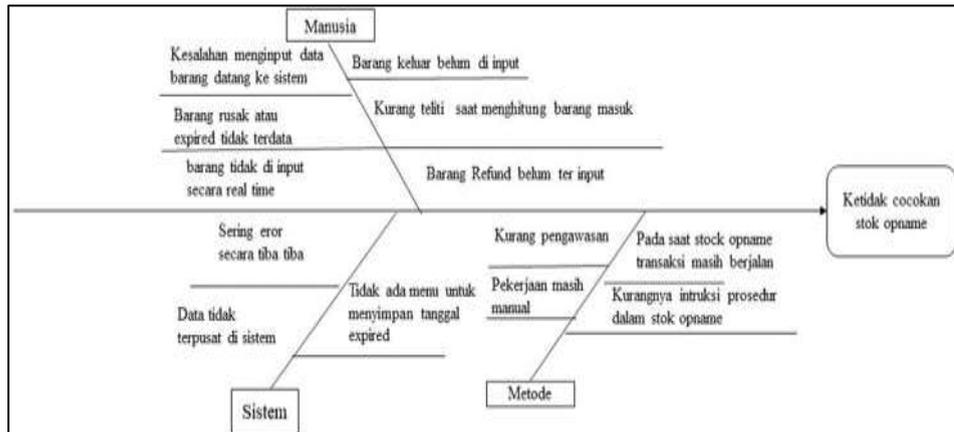


Berdasarkan Diagram Pareto pada Gambar 4, dapat dilihat bahwa faktor penyebab utama dari ketidakcocokan stok opname adalah barang rusak dan kadaluarsa, dengan jumlah temuan sebanyak 36 kali atau sekitar 33% dari total temuan. Faktor berikutnya adalah kesalahan sistem yang menyebabkan penginputan berulang, dengan jumlah temuan sebanyak 21 kali atau sekitar 19%. Selanjutnya, faktor penyebab lainnya adalah ketidaklangsungan penginputan saat barang tiba, dengan jumlah temuan sebanyak 20 kali atau sekitar 18%. Sedangkan faktor penyebab yang paling sedikit adalah perbedaan data dari distributor, dengan jumlah temuan sebanyak 8 kali atau sekitar 7%. Dengan demikian, faktor-faktor ini perlu diperhatikan dan disesuaikan lebih lanjut untuk meningkatkan akurasi stok opname di King Frozen Food.

Tahap *Analyze*

Tujuan dari tahap *Analyze* adalah untuk mengetahui akar permasalahan permasalahan terkait ketidaksesuaian persediaan di toko King Frozen Food. Alat yang digunakan pada tahap ini adalah diagram tulang ikan atau diagram sebab akibat. Diagram tulang ikan digunakan untuk menganalisis dan mengidentifikasi faktor-faktor penyebab yang mempunyai dampak signifikan terhadap varians persediaan. Diagram tulang ikan juga membantu mengevaluasi masalah yang menyebabkan perbedaan inventaris. Diagram tulang ikan dapat digunakan untuk mengevaluasi beberapa kategori ketidaksesuaian dalam pengumpulan inventaris, termasuk orang, sistem, dan metode. Dengan menggunakan diagram tulang ikan, peneliti dapat mengidentifikasi faktor-faktor penyebab yang perlu diperhatikan dan diperbaiki untuk meningkatkan akurasi *stock opname* toko King Frozen Food

Gambar 5 Diagram Fishbone ketidakcocokan *Stock opname*



Berdasarkan diagram fishbone yang terlihat pada gambar 5, ditemukan bahwa ketidakcocokan dalam stok opname toko King Frozen Food disebabkan oleh faktor manusia, sistem, dan metode. Dalam faktor manusia, penyebab ketidakcocokan stok opname antara lain adanya kesalahan dalam menginput data barang yang datang ke sistem, barang yang rusak atau kadaluarsa tidak tercatat, kurangnya penginputan barang secara real time, barang yang keluar belum diinput, kurangnya ke telitian saat menghitung barang yang masuk, dan belum terinputnya barang yang di refund. Faktor sistem juga berperan dalam terjadinya masalah, seperti seringnya terjadi error secara tiba-tiba yang menghambat penginputan secara real time, tidak adanya menu untuk mencatat tanggal kadaluwarsa sehingga barang yang kadaluwarsa tidak terdeteksi dengan cepat, dan sistem yang tidak terpusat sehingga pemilik tidak dapat memantau dengan baik. Sedangkan faktor metode, terdapat beberapa masalah seperti pengerjaan stok opname yang masih dilakukan secara manual, kurangnya pengawasan, transaksi yang masih berjalan saat stok opname dilakukan, dan kurangnya instruksi prosedur dalam pelaksanaan stok opname sehingga prosesnya tidak berjalan dengan baik.

Tahap *Improve*

Setelah mengetahui akar permasalahan, langkah selanjutnya adalah merencanakan tindakan perbaikan guna mengurangi ketidakcocokan dalam pelaksanaan stok opname. Dalam upaya terus-menerus untuk meminimalisir ketidakcocokan antara sistem inventory dan aktual barang di Toko King Frozen Food, peneliti menyusun rekomendasi atau usulan tindakan perbaikan. Berikut ini adalah tabel usulan perbaikan yang telah dirancang:

Tabel 4 Usulan Perbaikan Ketidakcocokan *Stock opname*

Kategori	Faktor Penyebab	Faktor1	Faktor2	Usulan perbaikan
	Barang keluar belum diinput	Kesalahan komunikasi antar karyawan penerima barang dan kasir	Kendala saat banyak barang keluar tanpa pemeriksaan output di sistem untuk meminimalisir antrian	Peningkatan komunikasi, pemisahan tugas, antara kasir dan penerima barang, professional dalam bekerja
	Kurang teliti saat menghitung barang	Ketika datang barang sedang banyak <i>customer</i>	Kurangnya pengawasan dan pemantauan	Cek ulang setelah selesai menghitung, catat hasil hitungan agar memastikan bahwa tidak ada yang keliru
	Barang <i>refund</i> belum terinput	Tidak melakukan pembatal di sistem saat pembatalan produk	Tidak mengubah stock di sistem jika ada <i>refund</i>	Melakukan <i>refund</i> barang terlebih dahulu oleh kasir kemudian cetak struk sesuai pemesanan, barang input sistem
Manusia	Kesalahan menginput data ke sistem	Jumlah barang atau jenis barang yang datang berbeda	Kurangnya pemantauan dan pengawasan saat periksa barang	Validasi data untuk memastikan bahwa data yang di input sudah benar, lakukan rekonsiliasi stok secara berkala antara data sistem, stock fisik, dan data dari distributor
	Barang rusak atau <i>expired</i> tidak terdata	Tidak selalu di cek oleh karyawan	Barang menumpuk karena kurangnya <i>freezer</i>	Pemeriksaan secara rutin, sebelum buka cek dan rapihkan barang, penyimpanan yang rapih, jika masih manual catat tanggal <i>expired</i> Ketika barang datang
	Barang tidak di input	Barang datang tidak	Data atau dokumen	Komunikasi yang efektif, tidak

	<i>secara real time</i>	bersamaan sehingga lupa input tepat waktu	pengiriman belum tersedia sehingga harus menunda proses input	display barang jika status belum di terima.
	Kurangnya pengawasan	Pemilik jarang pemeriksaan		Melakukan pemantauan jarak jauh, sistem yang terpusat dengan owner agar bisa mengawasi dimanapun berada
Metode	Kurangnya intruksi prosedur dalam stok opname	Tidak melakukan <i>stock opname</i> secara rutin	Kurangnya peran SDM dan pertanggung jawaban	Membuat SOP agar <i>stock opname</i> berjalan, dan adakan reward and punishment
Kategori	Faktor Penyebab	Faktor1	Faktor2	Usulan perbaikan
	Pekerjaan masih manual	Sistem belum berkembang		Mengembangkan dan memperbaharui sistem sebelumnya
Metode	Pada <i>stock opname</i> transaksi masih berjalan	Adanya permintaan pesanan dari <i>customer</i>	Adanya pesanan dari <i>market place</i> seperti grab	Mempersiapkan stok opname sebelumnya dengan matang, melakukan <i>stock opname</i> pada saat tutup toko Ketika sudah tidak ada transaksi dimanapun
	Tidak ada menu untuk tanggal <i>expired</i>	Keterbatasan pengembangan sistem		Konsultasi dengan pengembangan agar menyesuaikan sistem untuk menyertakan fitur penyimpanan tanggal <i>expired</i>

Sistem	Sering eror secara tiba-tiba	Gangguan jaringan	Kualitas kode dan bug	Pemeliharaan dan pembaruan rutin pada sistem
	Data tidak terpusat di sistem	Sistem yang terpisah		Pemilihan dan implementasi Teknologi yang tepat, audit dan pemantauan secara rutin untuk memastikan data tetap terpusat

Tahap *Control*

Pada tahap *Control*, dilakukan pengawasan terhadap usulan saran perbaikan yang telah diperoleh untuk memberikan kepada perusahaan agar dapat dijalankan secara terus-menerus. Berikut adalah beberapa kontrol yang dilakukan pada tahap ini:

1. Penetapan Jadwal *Stock opname*: Menentukan jadwal yang tepat untuk melakukan *stock opname*. Pilih waktu yang paling sesuai, misalnya saat toko sudah tutup atau di luar jam operasional, agar *stock opname* dapat dilakukan dengan efektif dan tidak mengganggu kegiatan operasional toko.

2. Pembuatan Laporan *Stock opname*: Membuat laporan *stock opname* menggunakan data ketidaksesuaian sebelum melakukan pencocokan data dengan sistem. Hal ini bertujuan untuk mengontrol ketidaksesuaian dalam kurun waktu tertentu dan terus mengurangi ketidaksesuaian dalam pelaksanaan *stock opname*.

3. Pemantauan dan Pengendalian Setelah *Stock opname*: Penting untuk terus-menerus memantau dan mengendalikan stok secara rutin setelah *stock opname* dilakukan. Gunakan sistem inventory yang akurat dan sistem yang membantu dalam manajemen stok untuk memastikan kesesuaian antara stok aktual dan data sistem.

4. Pembuatan Standard Operating Procedure (SOP) dan Peraturan: Membuat SOP dan peraturan yang jelas mengenai pelaksanaan *stock opname* serta reward dan punishment yang sesuai. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan disiplin karyawan dalam menjalankan prosedur yang telah ditetapkan.

Dengan melakukan kontrol tersebut, diharapkan perusahaan dapat terus menjalankan saran perbaikan secara konsisten dan meminimalisir ketidaksesuaian dalam pelaksanaan *stock opname*.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, faktor-faktor penyebab ketidakcocokan antara stok fisik dengan sistem inventory dalam pelaksanaan *stock opname* telah diidentifikasi. Faktor-faktor tersebut meliputi keterlambatan input

barang baru ke dalam sistem, kesalahan input data barang, kelalaian dalam pencatatan barang keluar, masalah eror sistem, selisih jumlah barang dari distributor, dan ketidaktercatatan barang rusak atau kadaluwarsa. Faktor manusia, metode, dan sistem juga berperan dalam ketidakcocokan stok opname. Untuk meminimalisir ketidakcocokan stok opname, disarankan untuk membuat SOP yang jelas, melakukan *stock opname* secara berkala dengan real-time yang teratur, memeriksa barang sebelum dan setelah operasional toko, dan memperkuat kontrol internal, hubungan dengan supplier, serta memanfaatkan teknologi seperti perangkat lunak *stock opname* yang canggih dan barcode/RIFD. Dengan implementasi sarana-sarana tersebut, diharapkan King Frozen Food dapat mengurangi ketidakcocokan stok opname, meningkatkan efisiensi, dan efektivitas pengelolaan stok barang.

REFERENSI

- Akuntansi Penjualan Tunai Toko Berkah Jaya. *Jurnal Apresiasi Tata Bahasa*, 3(4), 653–673. <https://doi.org/10.46799/jsa.v3i4.421>
- Anjani, AA, & Hasma, H. (2022). Analisis Perancangan Sistem Informasi
- Annisa, Y. N., Widowati, I., Sutardjo, & Wastukencana, S. (2021). PENERAPAN METODE DMAIC UNTUK MEMINIMALISASI KETIDAKSESUAIAN STOCK NAME ANTARA SISTEM STOCK DENGAN AKTUAL BARANG DI Sector stocks traded well. *JURNAL TEKNOLOGIKA*, 11(2). <https://www.jurnal.wastukencana.ac.id/index.php/teknologika/article/view/136>
- Dhetia, S., Nursyanti, Y. (2020). Analisis Proses Kerja pada Gudang Spare Part Industri Manufaktur. *Jurnal Penelitian dan Aplikasi Sistem & Teknik Industri (PASTI)*, XIV(3), 336–350
- Faridah, F., & Yoliastuti, Y. (2023). Strategi PT Fuka International Jakarta dalam menangani ketidaksesuaian persediaan antara barang terdaftar dengan barang sebenarnya. *Jurnal Lentera Bisnis*, 12(2), 329. <https://doi.org/10.34127/jrlab.v12i2.763>
- Jeremi, M.V & Herwanto, D.,. (2021). Internal analysis of the implementation of the checklist to verify the results (Study: PT. Granitoguna Building Ceramics). *Serambi Engineering*, 6(1). <https://doi.org/10.32672/jse.v6i1.2651>
- Noverius Telaumbanua, Muhammad Yusuf, Aries Saifudin. (2023). IMPLEMENTASI APLIKASI STOCK OPNAME DENGAN METODE WATERFAL. *Jubitek: JURNAL BIG DATA DAN TEKNOLOGI INFORMASI*, 1(3), 61–83. Retrieved from <https://jurnal.jcosbida.com/index.php/jubitek/article/view/241>
- Rinita Diani Fitri, Dani Leonidas Sumarna, & Febriani Sulistiyarningsih. (2023). ANALISIS PENYEBAB KETIDAKCOCOKAN STOCK ON HAND

DAN ACTUAL STOCK MATERIAL DI GUDANG MATERIAL PT UTC AEROSPACE SYSTEM BANDUNG MENGGUNAKAN METODE FAULT TREE ANALYSIS (FTA) DAN FAILURE MODE AND EFFECT ANALYSIS (FMEA). JOURNAL SCIENTIFIC OF MANDALIKA (JSM) E-ISSN 2745-5955 | P-ISSN 2809-0543, 4(8), 141-150.
<https://doi.org/10.36312/10.36312/vol4iss8pp141-150>

Saitama Prefecture Purba, S. B., & Widjajati, E. P. (2024). Analisis Factors Penyebab Ketidaksesuaian Data Inventory Opname Barang Consumables Menggunakan Metode Dmaic Di PT Xyz. *Electrical Technology and Information Technology*, 2(1), 57-66.
<https://doi.org/10.61132/jupiter.v2i1.49>

Somadi, S., dan Karwan, N.J. (2020). Rencana perbaikan untuk meminimalkan perbedaan kargo antara persediaan yang ada dan persediaan sebenarnya. *Daya Saing*, 15(2), 99–104.
<https://doi.org/10.36618/competitive.v15i2.757>

Usman R. (2017). *Pengendalian dan Penjaminan Mutu Konsep, Metode, dan Analisis*. Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti.

Widhiarso, W., & Ernawati, R. (2022). ANALISIS PENYEBAB KETIDAKCOCOKAN STOCK NAME COMPONENTS SPARE PARTS DI GUDANG SPARE PARTS. *Radial: Jurnal Peradaban Sains, Rekayasa Dan Teknologi*, 10(1), 181-191.
<https://doi.org/10.37971/radial.v10i1.279>