



Computer Based Information System Journal

ISSN (Print): 2337-8794 | E- ISSN : 2621-5292
web jurnal : <http://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/cbis>



SISTEM INFORMASI INVENTORI UMKM BUNDA CAHYO CATERING

Heri Nuryanto¹, Miratia Afriani², Hari Sandi Atmaja³, Eryd Saputra⁴,
Rahel⁴

^{1,2,3,4}Politeknik Pariwisata Batam, Indonesia.

INFORMASI ARTIKEL

Diterima Redaksi: Maret 2026
Diterbitkan Online: Maret 2026

KATA KUNCI

Sistem informasi, inventori, waterfall, Visual Basic for Application (VBA)

KORESPONDENSI

E-mail: heri@btp.ac.id;
eryd@btp.ac.id; mira@btp.ac.id;
hsatmaja@gmail.com

A B S T R A C T

Bunda Cahyo Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) is a catering business that handles various food orders for celebrations, parties, and other events in the city of Batam. In running its business, inventory management issues have become a major obstacle. This study aims to develop an inventory information system based on Microsoft Excel Visual Basic for Applications (VBA) designed to record inventory transactions. The method used in developing the system is the Waterfall model, which includes the stages of requirements analysis, menu design, VBA coding, program testing, and maintenance. The results of the study show that the inventory system can be effectively implemented and operates without any obstacles. Translated with DeepL.com (free version)

I. Latar Belakang

Inventori (persediaan) merupakan salah satu pilar fundamental dalam rantai pasok perusahaan yang bertugas menjamin stabilitas operasional dan kepuasan pelanggan di berbagai sektor industri. Dengan peran vital yang dimilikinya, persediaan sering kali menjadi beban keuangan yang signifikan bagi perusahaan. Banyak dijumpai diberbagai studi dan literasi memposisikan biaya persediaan dapat mencapai 20 sampai 30% pertahun dari total akumulasi modal perusahaan. [1].

Tantangan utama yang muncul dalam pengelolaan persediaan adalah bagaimana

strategi agar dapat menyelaraskan antara ketersediaan barang dengan kebutuhan pelanggan. Kegagalan dalam mengelola inventori, dapat berakibat kerugian nyata terhadap biaya penyimpanan yang membengkak karena kelebihan barang di gudang (*overstock*), maupun hilangnya peluang bisnis yang berharga saat terjadi kekurangan barang (*stockout*) [2]. Penentuan jumlah persediaan yang tidak tepat dapat menimbulkan persediaan yang berlebih, kondisi ini menyebabkan biaya penyimpanan yang besar dan memerlukan ruang penyimpanan yang luas. Penentuan jumlah persediaan diperlukan perhitungan yang optimal

yang merupakan kombinasi pertimbangan volume jumlah yang sesuai, waktu yang tepat, dan rungan penyimpanan yang mencukupi [3] Persediaan merupakan stock yang dibutuhkan dalam mengatasi adanya fluktuasi permintaan. Persediaan dalam proses produksi dapat diartikan sebagai sumber daya menganggur, hal ini dikarenakan sumber daya tersebut masih menunggu dan belum digunakan pada proses berikutnya, [4].

Integrasi antara *machine learning* dan *advanced analytics* telah berhasil merevolusi konsep pemodelan inventori perusahaan melalui pemutakhiran berbagai parameter secara dinamis dan komplek berbasis data *real time*. Meskipun model ini berfungsi sebagai simplifikasi realitas, efektivitas implementasinya sangat bergantung pada interpretasi manajerial dengan mempertimbangkan konteks operasional serta arah strategis proses bisnis perusahaan [5]. Sistem inventori merupakan aktivitas yang sudah tidak asing dalam menjalankan proses bisnis, akan tetapi permasalahan penangan data masih sering terjadi. Mengingat peran strategis inventori bagi keberlanjutan usaha, implementasi sistem manajemen stok berbasis Teknologi Informasi (TI) menjadi sebuah urgensi. Digitalisasi ini berfungsi untuk mengotomatisasi pencatatan dan mengintegrasikan pengelolaan transaksi, sehingga meminimalisir risiko kesalahan yang dilakukan manusia. Beralih dari proses manual ke sistem digital, maka pencatatan dan pengelolaan transaksi menjadi jauh lebih cepat, akurat, serta mudah dipantau secara real-time [6].

Salah satu fungsi strategis dari inventori adalah sebagai penyangga terhadap ketidakpastian barang pasokan. ketidakpastian permintaan, ketidakpastian waktu pasokan, ketidakpastian dalam proses produksi barang serta kendala pada jalur distribusi barang memaksa perusahaan untuk tidak lagi bertumpu sepenuhnya pada strategi *Just in Time* (JIT) dimana strategi meminimalkan biaya penyimpanan, mengurangi pemborosan bahan baku, dan berfokus pada kualitas tinggi, secara

<http://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/cbis>

linear memiliki risiko yang tinggi juga. Kondisi gangguan distribusi barang menuntut transformasi menuju pengelolaan inventori yang lebih fleksibel guna memitigasi risiko operasional perusahaan. Dengan demikian, tantangan utama dalam manajemen inventori bukanlah menghilangkan stok, akan tetapi memastikan bahwa kondisi persediaan yang optimal dalam menjamin kelancaran operasi, dengan meminimalkan biaya. Dalam konteks rantai pasok modern, permasalahan inventori semakin beragam. Globalisasi pasokan, fragmentasi jaringan produksi, meningkatnya ketidakpastian akibat gangguan geopolitik dan krisis global membuat perencanaan stok menjadi semakin menantang. Salah satu permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Bunda Cahyo Catering adalah kegiatan penerimaan dan pengeluaran barang tidak dilakukan pencatatan elektronik, proses pembelian bahan baku dilakukan dengan cara perkiraan estimasi kebutuhan.

II. Kajian Literatur

Kegiatan inventori merupakan pengelolaan siklus hidup barang, yang dimulai dari bahan mentah hingga menjadi barang baru. Pengelolaan yang efektif memastikan perusahaan memiliki stok yang cukup untuk dijual tanpa harus menimbun modal secara berlebihan [7]. Persediaan merupakan rangkaian seluruh item berbentuk barang yang disimpan untuk keberlanjutan proses produksi dalam periode tertentu guna mencukupi kebutuhan konsumen [8]. Persediaan didefinisikan sebagai akumulasi sumber daya yang belum dimanfaatkan dan sedang berada dalam fase tunggu untuk proses nilai tambah berikutnya [9]. Kegiatan pengawasan, mengatur, dan pengendalian barang atau bahan baku perusahaan agar ketersediaan produk ketika dibutuhkan [10].

Jenis-Jenis Persediaan

Terdapat beberapa jenis persediaan yang digunakan dalam bisnis, [11]:

1) Persediaan Bahan Baku

Merupakan jenis persediaan yang dibeli akan tetapi tidak diproses lebih lanjut.

2) Persediaan Barang Setengah Jadi

Untuk membuat kue maka dibutuhkan adonan tepung yang berasal dari campuran tepung (tepung beras, tepung terigu) dan air, dalam hal ini adonan tepung merupakan jenis barang setengah jadi.

3) Persediaan Barang Jadi

Dengan tidak menentukannya jumlah permintaan roti setiap hari, yang disebabkan oleh beberapa faktor dilapangan, maka pabrik pembuat roti akan menentukan jumlah minimal ataupun maksimal produksi roti tiap hari yang disimpan dalam gudang yang tidak distribukan ke konsumuen. dalam kasus ini menyimpan roti di gudang merupakan aktivitas menyimpan persediaan barang jadi.

4) Persediaan Pemeliharaan, Perbaikan, dan Operasi

Pemeliharaan: membersihkan peratan adonan (*spiral mixer, stand mixer, dough mixer, hand mixer*) setelah pemakaian.

Perbaikan: menyediakan mesin pematik kompor gas dalam mengantisipasi kerusakan kompor

Operasi: memiliki koneksitas internet yang stabil, agar jalur komunikasi dengan konsumen tidak terhambat.

5) Persediaan Siklus

Aktifitas persediaan siklus dapat dilakuakn dengan menganalisa tren penjualan baik dalam siklus hari, minggu, ataupun bulan. Tingkat permintaan roti pada bulan desember, januari, dan menjelang hari besar idul fitri sangat tinggi.

6) Persediaan Pengaman

Melakukan memitigasi risiko terhadap gejala atau fluktuasi permintaan barang yang tidak terduga.

Fungsi Persediaan

Terdapat tiga motif [9] manajemen persediaan:

1) Motif transaksi

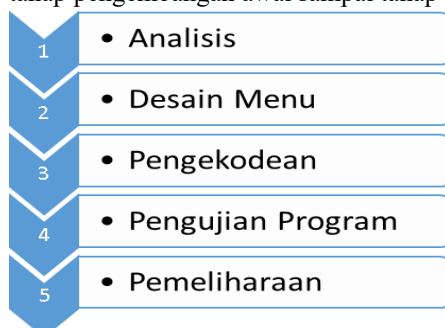
Sebagai parameter utama dalam pemenuhan motif transaksi bisnis. Untuk mengamankan siklus permintaan yang konstan. Besar kecilnya stok barang yang disimpan digudang bergantung pada berbagai faktor, diantaranya:

- Fluktuasi permintaan barang yang bersifat stokastik, baik dari segi kuantitas maupun waktu kedatangan, menciptakan tantangan signifikan dalam akurasi peramalan (*forecasting*).
- Waktu pembuatan barang yang tidak konstan menunjukkan adanya instabilitas dalam alur produksi. Hambatan sistemik ini menyebabkan durasi pengerjaan pesanan menjadi sulit diprediksi, sehingga perusahaan memerlukan margin waktu tambahan atau stok pengaman untuk memitigasi risiko keterlambatan.
- Waktu tunggu pesanan sering kali menjadi tidak terprediksi akibat kendala di luar kendali perusahaan, seperti masalah pada vendor atau gangguan transportasi. Kondisi ini menuntut pengelolaan stok yang lebih fleksibel agar perusahaan tidak mengalami kekosongan barang saat pengiriman tertunda.
- Sistem administrasi persediaan yang solid harus diterapkan secara dua arah: oleh pemasok dan pengelola barang. Kolaborasi dalam manajemen stok ini memastikan bahwa pencatatan data tetap konsisten, sehingga mempermudah koordinasi pengadaan dan meminimalisir risiko kesalahan

- administratif dalam pemesanan.
- e. Tingkat pelayanan merupakan metrik performa yang ditetapkan oleh penyedia barang untuk mengukur efektivitas pemenuhan permintaan pengguna.
 - f. Profil risiko manajemen tercermin dalam kebijakan mereka saat menghadapi potensi kelangkaan stok.
- 2) Motif Berjaga Jaga
Terjadi adanya ketidak pastian dari pemasok maupun dari pelanggan. Persediaan yang ditujukan untuk meredam ketidak pastian dari pelanggan disebut persediaan pengaman dan persediaan yang ditujukan untuk meredap ketidak pastian dari pemasok disebut sebagai persediaan penyangga.
 - 3) Motif Berspekulasi
Terjadi adanya keinginan mendapatkan keuntungan berlipat dari kenaikan barang di masa yang akan datang. Biasanya motif berspekulasi terjadi pada barang yang langka dipasar atau barang yang dipasarkan secara monopolistik.

III. Metodologi

Metode penelitian yang digunakan yaitu model *waterfall*, *model waterfall* merupakan bagian dari *System Development Life Cycle* yang memiliki karakter sifat linear mulai dari tahap pengembangan awal sampai tahap akhir.



Gambar 3.1. Model pengembangan *waterfall*

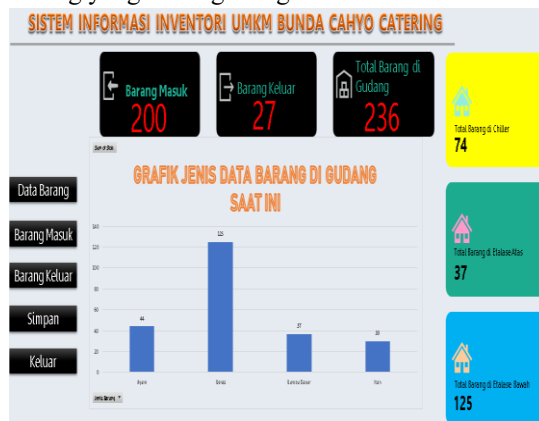
Berikut ini merupakan tahapan pelaksanaan penelitian pembuatan sistem informasi inventori UMKM Bunda Cahyo Catering:

- 1) Analisis Permasalahan
Melakukan analisis permasalahan yang sedang dihadapi oleh UMKM Bunda Cahyo Catering, diantaranya:
 - a. Persediaan yang terlalu lama tidak digunakan.
 - b. Bahan-bahan yang sudah kadaluarsa.
 - c. Bahan-bahan yang dibeli sudah tidak sesuai standar.
 - d. Kerusakan Bahan-bahan terjadi selama proses penyimpanan.
- 2) Desain Sistem
Menentukan fungsi, batasan, serta kebutuhan informasi yang dibutuhkan oleh UMKM Bunda Cahyo Catering.
- 3) Pengkodean
Menggunakan aplikasi *microsoft excel*
- 4) Pengujian Program
Tujuan dari kegiatan ini adalah memastikan program berfungsi dengan benar sesuai yang kebutuhan *user*, menemukan *bug* atau kesalahan sejak awal, serta meningkatkan kualitas sistem yang pada akhirnya memberikan kepercayaan bahwa sistem aman dan stabil sebelum digunakan untuk menjalankan proses bisnis.
- 5) Pemeliharaan
Tujuan dari aktifitas ini diantaranya:
 - a) Melakukan antisipasi terhadap kesalahan yang belum terdeteksi, sehingga sistem dapat bekerja dengan optimal.
 - b) Sistem mengalami perubahan-perubahan karena permintaan data baru dari *user*.
 - c) Sistem mengalami perubahan karena adanya proses bisnis yang berubah.

IV. Pembahasan

Sistem Informasi Inventori UMKM Bunda Cahyo Catering pada halaman menu utama terdapat 5 tombol *command button* yang terdiri

dari: Tombol Data barang (digunakan untuk input data barang), Barang Masuk (digunakan untuk transaksi input data bahan bahan catering), Barang Keluar (digunakan untuk transaksi pengambilan barang dari gudang), Simpan (digunakan untuk transaksi penyimpanan data), dan yang terakhir ada Tombol Keluar (digunakan untuk keluar dari aplikasi sistem). Untuk memudahkan kontrol barang inventori pada Halaman menu utama sistem dilengkapi dengan informasi jumlah transaksi barang yang masuk ke gudang, informasi jumlah transaksi yang keluar dari gudang, total barang barang yang ada di gudang, dan juga informasi mengenai detail lokasi penyimpanan barang serta grafik jenis data barang yang ada di gudang.



Gambar 3.2. Halaman menu utama sistem

Proses memasukkan data baru kedalam sistem dilakukan dengan cara memasukkan kode atau nomor id barang, dilanjutkan dengan menulis nama barang, pilih jenis barang (pilih salah satu: ayam, ikan, sayur, bumbu dapur, minyak, beras, dll), satuan (pilih salah satu: Kilo Gram, Gram, Liter, Ikat, dll), lokasi gudang (pilih chiller, etalase bawah, etalase atas). Setelah semua data terisi lengkap, langkah selanjutnya klik tombol *adddata*. Maka secara otomatis data akan tersimpan dalam sistem yang dapat dilihat pada kolom tengah dengan jumlah barang masih nol (0) untuk memasukkan jumlah barang dilakukan pada halaman menu Data Barang Masuk. Untuk melakukan pencarian nama barang yang sudah tercatat didalam sistem

<http://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/cbis>

dapat dilakukan dengan cara: arahkan *cursor* ke *textbox* cari barang, setelah itu ketikkan kata nama barang yang akan dicari. Daftar nama barang yang akan kita cari secara otomatis akan ditampilkan pada kolom tabel dibagian tengah. Untuk menghapus dan atau merubah data dilakukan dengan cara klik 2 kali pada nama barang yang tertera pada tabel kemudian klik tombol *delete* atau *update*.

Gambar 4.1. Halaman menu data barang

Tabel 4.1. Tabel data barang

No	Id Barang	Nama Barang	Jenis Barang	Satuan	Gudang	Stok
1	ID-1001	Ayam Sayap	Ayam	Kg	Chiller	7
2	ID-1002	Ayam Paha	Ayam	Kg	Chiller	8
3	ID-1003	Ayam Dada	Ayam	Kg	Chiller	8
4	ID-1004	Ayam Ceker	Ayam	Kg	Chiller	11
5	ID-1005	Ayam Ati Ampela	Ayam	Kg	Chiller	10
6	ID-1006	Ikan Lele	Ikan	Kg	Chiller	12
7	ID-1007	Ikan Mujair	Ikan	Kg	Chiller	5
8	ID-1008	Ikan Bawal	Ikan	Kg	Chiller	6
9	ID-1009	Ikan Nila	Ikan	Kg	Chiller	7
10	ID-1010	Beras Bumi Ayu	Beras	Kg	Etalase Bawah	75
11	ID-1011	Beras Anak Ajaib	Beras	Kg	Etalase Bawah	50
12	ID-1012	Cabe Setan	Bumbu Dapur	Kg	Etalase Atas	5
13	ID-1013	Cabe Merah	Bumbu Dapur	Kg	Etalase Atas	2
14	ID-1014	Cabe Rawit	Bumbu Dapur	Kg	Etalase Atas	7
15	ID-1015	Bawang Merah	Bumbu Dapur	Kg	Etalase Atas	11
16	ID-1016	Bawang Putih	Bumbu Dapur	Kg	Etalase Atas	12

Untuk membuat transaksi Barang Masuk dilakukan dengan cara klik tombol *New*, maka secara otomatis Id transaksi barang masuk akan terisi, kemudian isikan tanggal pada *textbox* tanggal masuk, pilih id barang setelah itu secara otomatis nama barang, satuan, lokasi penyimpanan di gudang akan muncul secara

otomatis. Setelah itu masukkan jumlah barang pada *textbox* stok barang masuk kemudian klik tombol *add*. Jika dalam proses memasukkan data barang baru terjadi kesalahan semisal jumlah barangnya lebih kecil atau lebih besar dari pada jumlah yang telah tercatat, maka dapat kita rubah dengan cara klik pada kolom tabel barang yang akan kita edit, kemudian isikan angka yang benar pada kolom stok barang masuk setelah itu klik tombol *update*. Tombol *delete* digunakan transaksi data barang tidak jadi dilakukan.

Gambar 4.2. Data barang masuk

Tabel. 4.2 Data Barang Masuk

No	ID Transaksi	Tanggal	ID Barang	Nama Barang	Satuan	Gudang	Jumlah Masuk
1	BM-1000076	01/01/2025	ID-1001	Ayam Sayap	Kg	Chiller	2
2	BM-1000077	01/01/2025	ID-1002	Ayam Paha	Kg	Chiller	1
3	BM-1000079	05/01/2025	ID-1004	Ayam Ceker	Kg	Chiller	5
4	BM-1000080	05/01/2025	ID-1006	Ikan Lele	Kg	Chiller	12
5	BM-1000081	05/01/2025	ID-1007	Ikan Mujair	Kg	Chiller	5
6	BM-1000082	05/01/2025	ID-1008	Ikan Bawal	Kg	Chiller	6
7	BM-1000083	05/01/2025	ID-1009	Ikan Nila	Kg	Chiller	7
8	BM-1000084	10/01/2025	ID-1010	Beras Bumi Ayu	Kg	Etalase Bawah	25
9	BM-1000085	10/01/2025	ID-1011	Beras Anak Ajal	Kg	Etalase Bawah	50
10	BM-1000086	15/01/2025	ID-1012	Cabe Setan	Kg	Etalase Atas	5
11	BM-1000087	15/01/2025	ID-1013	Cabe Merah	Kg	Etalase Atas	2
12	BM-1000088	15/01/2025	ID-1014	Cabe Rawit	Kg	Etalase Atas	7
13	BM-1000089	15/01/2025	ID-1015	Bawang Merah	Kg	Etalase Atas	11
14	BM-1000090	15/01/2025	ID-1016	Bawang Putih	Kg	Etalase Atas	12
15	BM-1000091	21/01/2025	ID-1010	Beras Bumi Ayu	Kg	Etalase Bawah	50

Rekap laporan transaksi data barang masuk dapat dilakukan dengan cara isikan tanggal awal dan tanggal akhir yang diinginkan, kemudian klik Tombol Cari Data, kemudian klik Tombol *Print* untuk mncetak hasilnya.

Gambar 4.3. Cetak laporan transaksi data barang

Tabel 4.3. hasil laporan transaksi data barang

No	ID Transaksi	Tanggal	ID Barang	Nama Barang	Satuan	Gudang
1	BM-1000076	01/01/2025	ID-1001	Ayam Sayap	Kg	Chiller
2	BM-1000077	01/01/2025	ID-1002	Ayam Paha	Kg	Chiller
3	BM-1000079	05/01/2025	ID-1004	Ayam Ceker	Kg	Chiller
4	BM-1000080	05/01/2025	ID-1006	Ikan Lele	Kg	Chiller
5	BM-1000081	05/01/2025	ID-1007	Ikan Mujair	Kg	Chiller
6	BM-1000082	05/01/2025	ID-1008	Ikan Bawal	Kg	Chiller
7	BM-1000083	05/01/2025	ID-1009	Ikan Nila	Kg	Chiller
8	BM-1000084	10/01/2025	ID-1010	Beras Bumi Ayu	Kg	Etalase Bawah
9	BM-1000085	10/01/2025	ID-1011	Beras Anak Ajal	Kg	Etalase Bawah

Untuk membuat transaksi Barang Keluar langkahnya hampir sama dengan proses transaksi barang masuk, yaitu dilakukan dengan cara klik tombol *New*, maka secara otomatis Id transaksi barang keluar akan terisi, kemudian isikan tanggal pada *textbox* tanggal keluar, pilih id barang setelah itu secara otomatis nama barang, satuan, lokasi penyimpanan di gudang akan muncul secara otomatis. Setelah itu masukkan jumlah barang pada *textbox* stok barang keluar kemudian klik tombol *add*. Jika dalam proses memasukkan data barang baru terjadi kesalahan semisal jumlah barangnya lebih kecil atau lebih besar dari pada jumlah yang telah tercatat, maka dapat kita rubah dengan cara klik pada kolom tabel barang yang akan kita edit, kemudian isikan angka yang benar pada kolom stok barang keluar setelah itu klik tombol *update*. Tombol *delete*

digunakan transaksi data barang tidak jadi dilakukan.

No	ID Transaksi	Tanggal	ID Barang	Nama Barang	Satuan	Gudang	Jumlah Masuk
1	BK-1001176	01/01/2025	ID-1001	Ayam Sayap	Kg	Chiller	0,5
2	BK-1001177	01/01/2025	ID-1002	Ayam Paha	Kg	Chiller	0,5
3	BK-1001178	05/01/2025	ID-1004	Ayam Ceker	Kg	Chiller	2,5
4	BK-1001179	05/01/2025	ID-1006	Ikan Lela	Kg	Chiller	6
5	BK-1001180	05/01/2025	ID-1007	Ikan Mujair	Kg	Chiller	2,5
6	BK-1001181	05/01/2025	ID-1008	Ikan Bawal	Kg	Chiller	3
7	BK-1001182	05/01/2025	ID-1009	Ikan Nila	Kg	Chiller	3,5
8	BK-1001183	16/01/2025	ID-1010	Beras Bumi Ayu	Kg	Etalase Bawal	12,5
9	BK-1001184	10/01/2025	ID-1011	Beras Anak Ajaib	Kg	Etalase Bawal	25
10	BK-1001185	15/01/2025	ID-1012	Cabe Setan	Kg	Etalase Atas	2,5
11	BK-1001186	15/01/2025	ID-1013	Cabe Merah	Kg	Etalase Atas	1
12	BK-1001187	15/01/2025	ID-1014	Cabe Rawit	Kg	Etalase Atas	3,5
13	BK-1001188	15/01/2025	ID-1015	Bawang Merah	Kg	Etalase Atas	5,5
14	BK-1001189	15/01/2025	ID-1016	Bawang Putih	Kg	Etalase Atas	6
15	BK-1001190	21/01/2025	ID-1010	Beras Bumi Ayu	Kg	Etalase Bawal	25

Gambar 4.4. Transaksi data barang keluar

Tabel 4.4. Data transaksi barang keluar

No	ID Transaksi	Tanggal	ID Barang	Nama Barang	Satuan	Gudang	Jumlah Keluar
1	BK-1001176	01/01/2025	ID-1001	Ayam Sayap	Kg	Chiller	0,5
2	BK-1001177	01/01/2025	ID-1002	Ayam Paha	Kg	Chiller	0,5
3	BK-1001178	05/01/2025	ID-1004	Ayam Ceker	Kg	Chiller	2,5
4	BK-1001179	05/01/2025	ID-1006	Ikan Lela	Kg	Chiller	6
5	BK-1001180	05/01/2025	ID-1007	Ikan Mujair	Kg	Chiller	2,5
6	BK-1001181	05/01/2025	ID-1008	Ikan Bawal	Kg	Chiller	3
7	BK-1001182	05/01/2025	ID-1009	Ikan Nila	Kg	Chiller	3,5
8	BK-1001183	16/01/2025	ID-1010	Beras Bumi Ayu	Kg	Etalase Bawal	12,5
9	BK-1001184	10/01/2025	ID-1011	Beras Anak Ajaib	Kg	Etalase Bawal	25
10	BK-1001185	15/01/2025	ID-1012	Cabe Setan	Kg	Etalase Atas	2,5
11	BK-1001186	15/01/2025	ID-1013	Cabe Merah	Kg	Etalase Atas	1
12	BK-1001187	15/01/2025	ID-1014	Cabe Rawit	Kg	Etalase Atas	3,5
13	BK-1001188	15/01/2025	ID-1015	Bawang Merah	Kg	Etalase Atas	5,5
14	BK-1001189	15/01/2025	ID-1016	Bawang Putih	Kg	Etalase Atas	6
15	BK-1001190	21/01/2025	ID-1010	Beras Bumi Ayu	Kg	Etalase Bawal	25

Untuk membuat rekap laporan transaksi data barang keluar dapat dilakukan dengan cara isikan tanggal awal dan tanggal akhir yang diinginkan, kemudian klik tombol cari data, kemudian klik tombol print untuk mencetak hasilnya

V. Kesimpulan

Pengembangan sistem inventori berbasiskan pada VBA excel mampu menjawab berbagai kendala yang dihadapi oleh UMKM Bunda Cahyo Catering diantaranya:

- 1) Meminimalkan biaya persediaan bahan bahan produk makanan.
- 2) Informasi data stok lebih akurat dan terkini, sehingga mengurangi risiko perbedaan data fisik dan sistem.

- 3) Meminimalisir kesalahan dalam perhitungan dan pencatatan inventaris.
- 4) Mengoptimalkan efisiensi biaya penyimpanan dan mencegah potensi kerugian akibat barang kadaluarsa karena terlalu lama disimpan digudang.

Daftar Pustaka

- [1] E. A. Silver, D. F. Pyke and D. J. Thomas, Inventory and Production Management in Supply Chains, Prancis: CRC Press, 2017.
- [2] Nuroji, "Penerapan Metode Agile Dalam Permodelan Sistem Informasi Inventory Barang," Journal of Artificial Intelligence and Technology Information (JAITI), pp. 138-145, 2023.
- [3] Suharyanto, L. Judijanto and Sepriono, Manajemen Persediaan Konsep dan Teori, Jambi: Sonpedia.com, 2025.
- [4] Z. N. Dianto and E. Widati, "Analisis Management Inventory Untuk Menghindari Death," Jurnal Ilmiah Akuntansi Keuangan dan Bisnis, pp. 50-71, 2023.
- [5] Supply Chain Indonesia, "https://supplychainindonesia.com/teori-dasar-persediaan-dan-pemodelan-stok/", 02 Februari 2026. [Online]. Available: https://supplychainindonesia.com/teori-dasar-persediaan-dan-pemodelan-stok/. [Accessed 03 Maret 2026].
- [6] S. Aji and D. Pratmanto, "Sistem Informasi Inventory Barang Menggunakan Metode Waterfall," Indonesian Journal on Software Engineering (IJSE), pp. 93-99, 2021.
- [7] F. A. Barata, Supply Chain Management Sebagai Strategi dan Solusi, Yogyakarta: Relasi Inti Media, 2022.
- [8] I. Zulkarnaen and M. Widyantoro, Sistem Rantai Pasok (Supply Chain System): Sebuah Pengantar, Bandung: Media Sains Indonesia, 2023.
- [9] I. Gunawan and H. C. Wahyun, Buku Ajar Supply Chain Management dan Aplikasinya, Sidoarjo: UMSIDA Press, 2024.
- [10] Yateno, W. Prianto, Ikhsan, Febila, R. Dwi, Nurhikmah, D. handayani, A. C. A. Salsabila, P. D. Sagita, D. Rohana, E. K. Muhammad, R. Y. Sari, A. Suhendra, R. B. Isnain, D. Gustama and J. Danuarta, Supply Chain Management Strategi Pengelolaan

- Persediaan yang Efektif, Malang: PT Literasi Nusantara Abadi Grup, 2025.
- [11] Universitas Bakrie, "https://bakrie.ac.id/articles," 2025. [Online]. Available: <https://bakrie.ac.id/articles/809-kenalan-dengan-jenis-dan-proses-inventory.html>. [Accessed 03 Maret 2026].