

Analisis Penerapan Metode Fifo (First In First Out) Dan Fefo (First Expired First Out) Pada Food & Beverage Store Prama Sanur Beach Bali

I Made Sastrawan Adnyana Putra

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Bisnis, dan Pariwisata, Universitas Hindu Indonesia
 Jl. Sangalangit, Penatih, Kec. Denpasar Timur., Kota Denpasar, Bali 80238
 e-mail: sastrawanputra01@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to analyze the inventory management process and the impact of implementing the First Expired First Out (FEFO) method in the management of Food and Beverage inventory at Prama Sanur Beach Bali Hotel. Effective inventory management is essential in the hospitality industry, particularly for food and beverage materials that have a limited shelf life. Previously, the hotel applied the First In First Out (FIFO) method, which releases goods based on the order of their arrival without considering expiration dates. This research employs a descriptive qualitative approach with data collection techniques including observation, interviews, and documentation. The research informants consist of the receiving department, warehouse staff, and kitchen staff who are directly involved in inventory management. The results show that the implementation of the FEFO method has a positive impact on inventory management by improving control over expiration dates, maintaining the quality of raw materials, and reducing the risk of spoilage and food waste. Therefore, the FEFO method is considered more effective than the FIFO method in managing Food and Beverage inventory at Prama Sanur Beach Bali Hotel.

Keywords: Inventory Management, FIFO, FEFO, Food And Beverage, Hotel.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan pariwisata di Indonesia. Sebagai destinasi wisata unggulan, Bali memiliki ribuan hotel yang berkompetisi dalam memberikan layanan terbaik kepada wisatawan domestik maupun mancanegara. Kualitas pelayanan yang diberikan tidak hanya bergantung pada keramahan staf dan fasilitas yang ditawarkan, tetapi juga pada sistem manajemen internal yang efisien, termasuk pengelolaan persediaan barang kebutuhan operasional hotel (Andika, 2022). Untuk menjaga kualitas layanan, hotel harus memastikan bahwa seluruh barang penunjang operasional, mulai dari bahan makanan, minuman, perlengkapan kamar, hingga perlengkapan kebersihan, tersedia dalam kondisi baik dan terkelola dengan tepat. Hal ini mencakup jumlah persediaan yang sesuai kebutuhan tidak kurang sehingga menghambat pelayanan, dan tidak berlebih sehingga menimbulkan pemborosan. Selain itu, tanggal kedaluwarsa bahan makanan maupun minuman harus selalu terjamin agar kualitas tetap terjaga. Oleh karena itu, diperlukan sistem pengelolaan persediaan yang baik agar ketersediaan barang selalu optimal dan mendukung

dan memiliki reputasi baik di Bali. Terletak kawasan wisata tenang dan eksklusif, Hotel berupa restoran dan banquet, tetapi juga dirancang untuk memenuhi kebutuhan tamu. Nyaman dengan berbagai tipe pilihan, ruang bisnis maupun acara khusus, serta area luas untuk party maupun wisuda. Selain itu, tersedia kolam renang yang indah, fitness center untuk rekreasi, hingga wahana bermain air di kolam renang (Sari et al., 2022). Dalam operasional sehari-hari, hotel terstruktur untuk mengelola stok barang, memastikan ketersediaan barang, dan memenuhi kebutuhan lainnya agar tetap nyaman. Semua fasilitas tersebut, didukung oleh manajemen persediaan barang yang tepat dan berkualitas. Pengelolaan barang baik yang di gunakan, harian maupun bulanan F&B (*Food & Beverage*), maupun perlengkapan sistem manajemen persediaan yang

metode FIFO (*First In First Out*) dalam pertama diberlakukan pada bagian *food and* as dilakukan secara hati-hati agar kualitas ga dan sesuai standar hotel berbintang an bahwa barang yang pertama masuk ke keluarkan. Metode ini memang sederhana k cepat rusak dan tidak memiliki masa

pada praktiknya metode *First In First Out* jika di diterapkan pada barang yang memiliki bahan makanan dan minuman yang sensitif harus masuk memiliki tanggal kedaluwarsa terpakai lebih dahulu justru tersimpan lebih

lama dan akhirnya bisa rusak atau kedaluwarsa sebelum di gunakan, selain harus memastikan barang digunakan sesuai urutan tanggal kedaluwarsa, kondisi fisik barang juga perlu diperhatikan. Barang yang lebih dulu masuk belum tentu selalu dalam kondisi terbaik, misalnya dapat mengalami kerusakan kemasan, perubahan kualitas, atau penurunan mutu akibat cara penyimpanan yang kurang tepat. (Syamsuddin, 2023).

Hotel Prama Sanur Beach memiliki permasalahan yang sering terjadi seperti ketidaksesuaian antara tanggal kedaluwarsa dan tanggal penerimaan barang. Masalah tersebut berdampak langsung terhadap kualitas barang yang digunakan, khususnya pada bahan makanan yang memiliki sensitivitas tinggi terhadap tanggal kedaluwarsa. Dampak ini tidak hanya memengaruhi ketersediaan bahan baku, tetapi juga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu, sehingga dapat menurunkan standar pelayanan hotel. Ditemukan beberapa kendala ketika metode FIFO diterapkan secara penuh pada bagian F&B. Beberapa bahan makanan, terutama yang memiliki masa kedaluwarsa pendek seperti produk *dairy*, daging olahan, dan sayuran, tidak selalu digunakan berdasarkan tanggal kedaluwarsanya, tetapi lebih berdasarkan urutan masuk gudang. Hal ini menyebabkan beberapa bahan yang memiliki masa simpan lebih pendek justru tidak segera digunakan dan akhirnya mengalami kerusakan atau pemborosan. Kekurangan tersebut menimbulkan permasalahan dalam efisiensi operasional dan kualitas layanan. Kerusakan bahan makanan tidak hanya berdampak pada meningkatnya biaya operasional, tetapi juga berpotensi mempengaruhi kualitas hidangan yang disajikan kepada tamu. Hal ini tentu saja mempengaruhi kualitas pelayanan yang diberikan hotel kepada tamu, serta berpotensi menimbulkan kerugian secara finansial akibat barang-barang yang rusak atau kedaluwarsa sebelum digunakan.

Pada praktik operasional di departemen Food and Beverage Prama Sanur Beach Bali, penerapan metode FIFO dilakukan dengan cara mengeluarkan barang berdasarkan urutan waktu penerimaan barang ke gudang. Setiap bahan makanan dan minuman yang diterima akan disusun berdasarkan tanggal kedatangan, dimana barang yang masuk lebih dahulu ditempatkan di bagian depan atau mudah dijangkau. Pada saat pengeluaran barang untuk kebutuhan produksi makanan dan minuman, staf gudang akan mengambil persediaan yang lebih dahulu masuk tanpa mempertimbangkan secara spesifik tanggal kedaluwarsa masing-masing produk. Proses ini dilakukan secara konsisten untuk menjaga keteraturan stok dan mempermudah pengendalian persediaan harian. Namun, dalam praktiknya, fokus pengeluaran barang yang hanya berdasarkan urutan masuk sering kali menyebabkan tanggal kedaluwarsa tidak menjadi prioritas utama dalam pengambilan bahan baku.

Kelemahan utama metode FIFO terletak pada ketidakmampuannya mengakomodasi perbedaan masa simpan dan tanggal kedaluwarsa setiap produk. Dalam konteks persediaan bahan makanan dan minuman di departemen Food and Beverage, tidak semua barang yang diterima lebih awal memiliki tanggal kedaluwarsa yang lebih dekat. Akibatnya, bahan makanan dengan tanggal kedaluwarsa lebih pendek dapat tertahan di gudang hanya karena barang tersebut diterima setelah barang lain yang masa simpannya lebih panjang. Kondisi ini berpotensi menyebabkan bahan makanan kedaluwarsa sebelum digunakan, meningkatkan risiko pemborosan, serta menurunkan efisiensi operasional hotel.

Kelemahan tersebut menunjukkan bahwa metode FIFO belum sepenuhnya efektif untuk mengelola persediaan yang memiliki batas waktu kedaluwarsa. Oleh karena itu, diperlukan metode pengelolaan persediaan yang lebih berorientasi pada tanggal kedaluwarsa, yaitu metode FEFO (First Expired First Out). Metode ini menekankan pengeluaran barang berdasarkan tanggal kedaluwarsa terdekat, sehingga dapat meminimalkan risiko kerusakan bahan makanan, menjaga kualitas produk yang digunakan, serta meningkatkan efisiensi biaya operasional (Ummah & Siyamto, 2022). FEFO tidak hanya membantu menjaga kualitas dan keamanan barang, tetapi juga mendukung efisiensi operasional dan pengendalian anggaran (Utami et al., 2022).

Metode FEFO (*First Expired First Out*) hadir dengan pendekatan yang lebih relevan terhadap pengelolaan barang yang sensitif terhadap waktu. Dengan menggunakan metode FEFO, barang yang memiliki tanggal kedaluwarsa paling dekat akan diprioritaskan untuk digunakan terlebih dahulu. Hal ini akan lebih efektif dalam meningkatkan kualitas layanan, mengurangi pemborosan, dan meminimalkan risiko kerugian akibat barang yang kedaluwarsa (Ummah & Siyamto, 2022).

Berdasarkan permasalahan yang terjadi, maka menjadi penting untuk dilakukan sebuah penelitian yang tidak hanya menggambarkan bagaimana metode FIFO telah diterapkan di Hotel Prama Sanur Beach Bali, tetapi juga menelaah sejauh mana efektivitas metode tersebut dalam konteks pengelolaan barang yang memiliki batas waktu kedaluwarsa. Penelitian ini perlu menelusuri secara lebih rinci dampak dari penerapan metode FIFO terhadap kualitas persediaan dan operasional hotel, sekaligus mempertimbangkan alternatif lain seperti metode FEFO yang mungkin lebih relevan. Dengan demikian, penelitian ini memiliki urgensi sebagai bahan evaluasi sekaligus rekomendasi strategis dalam meningkatkan sistem manajemen persediaan hotel secara menyeluruh.

dan wawancara mendalam dengan pihak yang terlibat langsung dalam manajemen persediaan, yaitu bagian receiving, kepala gudang (head store), dan executive chef, serta data sekunder yang berasal dari dokumen perusahaan seperti SOP, laporan mutasi barang, dan literatur terkait. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi untuk memperoleh informasi yang komprehensif. Keabsahan data dijaga melalui teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik dengan membandingkan informasi dari berbagai informan serta hasil observasi, wawancara, dan dokumen. Selanjutnya, data dianalisis menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman yang meliputi proses reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi guna memperoleh gambaran yang sistematis dan akurat mengenai pengelolaan persediaan serta potensi penerapan metode FEFO di Hotel Prama Sanur Beach.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Proses Pengelolaan Persediaan Barang Di Hotel Prama Sanur Beach Bali

Proses pengelolaan persediaan food and beverage di Hotel Prama Sanur Beach Bali mencakup tahapan penerimaan, pencatatan, penyimpanan, dan pengeluaran barang. Seluruh tahapan tersebut dijalankan secara terintegrasi oleh bagian receiving, Food and Beverage Department, serta dapur sebagai pengguna akhir bahan baku. Dalam penelitian ini, proses pengelolaan persediaan tidak hanya dilihat dari sisi administratif, tetapi juga dari efektivitas metode yang digunakan dalam menjaga kualitas dan keberlanjutan operasional hotel.

Hotel Prama Sanur Beach Bali mengandalkan metode FIFO sebagai dasar pengelolaan persediaan. Secara teoritis, metode FIFO menekankan bahwa barang yang pertama kali masuk ke gudang akan menjadi barang yang pertama kali dikeluarkan (Hanifa et al., 2020). Metode ini dinilai sederhana dan mudah diterapkan, terutama untuk barang yang tidak memiliki batas waktu penggunaan yang ketat (Lestari et al., 2023). Namun, dalam penelitian ini ditemukan bahwa penerapan FIFO pada persediaan food and beverage memiliki keterbatasan, khususnya ketika terdapat perbedaan tanggal kedaluwarsa antar barang yang datang pada waktu berbeda.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam praktik FIFO, barang yang datang belakangan tetapi memiliki tanggal kedaluwarsa lebih dekat berpotensi tertahan di gudang. Kondisi ini menyebabkan risiko penurunan kualitas bahan, bahkan kerusakan akibat kedaluwarsa sebelum digunakan. Temuan ini sejalan dengan teori manajemen persediaan yang menyatakan bahwa FIFO kurang efektif untuk barang yang sensitif terhadap waktu dan kualitas,

Hotel Prama Sanur Beach Bali mulai menerapkan metode FEFO sejak Oktober 2025. Dalam metode FEFO, prioritas pengeluaran barang ditentukan berdasarkan tanggal kedaluwarsa terdekat, bukan berdasarkan urutan barang masuk. Dalam penelitian ini, FEFO terbukti lebih relevan karena mampu mengakomodasi perbedaan masa simpan antar bahan baku food and beverage. Pada tahap penerimaan, penerapan FEFO memperkuat fungsi pengendalian sejak awal, karena tanggal kedaluwarsa menjadi salah satu indikator utama dalam proses verifikasi barang. Hal ini menunjukkan bahwa FEFO tidak hanya diterapkan pada saat pengeluaran barang, tetapi telah terintegrasi sejak tahap receiving. Secara teoritis, pendekatan ini sesuai dengan prinsip preventive control dalam manajemen persediaan.

Dampak Penerapan FEFO Dalam Pengelolaan Persediaan Barang Di Hotel Prama Sanur Beach Bali

296 | Hita_Akuntansi dan Keuangan

Berdasarkan hasil penelitian, FEFO terbukti lebih efektif dibandingkan FIFO dalam mengendalikan persediaan yang memiliki masa simpan terbatas. Secara teoritis, FEFO dirancang untuk meminimalkan risiko kerusakan dan pemborosan dengan mengutamakan penggunaan barang yang memiliki tanggal kedaluwarsa terdekat (Noviar et al., 2025). Temuan ini sejalan dengan praktik di Hotel Prama Sanur Beach Bali, di mana penerapan FEFO mampu menekan jumlah bahan makanan dan minuman yang rusak atau kedaluwarsa sebelum digunakan.

Pada aspek kualitas bahan dan keamanan pangan, penerapan FEFO berdampak langsung pada peningkatan kualitas bahan baku yang digunakan oleh dapur. Dalam penelitian ini, dapur cenderung menerima bahan yang masih segar dan layak konsumsi, sehingga risiko penurunan mutu makanan dapat diminimalkan. Secara konseptual, kondisi ini mendukung standar keamanan pangan dan kualitas layanan food and beverage, yang merupakan elemen krusial dalam industri perhotelan (Ummah & Siyamto, 2022). Hasil penelitian ini sejalan dengan

FEFO membantu menyederhanakan proses pengeluaran barang dan mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk melakukan penyesuaian bahan di dapur. Sebelum FEFO diterapkan, dapur sering kali harus segera menggunakan bahan yang mendekati tanggal kedaluwarsa akibat penerapan FIFO. Namun dalam penelitian ini, FEFO memungkinkan perencanaan penggunaan bahan yang lebih stabil dan terkontrol, sehingga alur kerja dapur menjadi lebih efisien.

Penerapan FEFO juga terlihat pada pengendalian biaya dan pengurangan pemborosan (waste). Berkurangnya bahan yang rusak atau kedaluwarsa secara langsung menurunkan potensi kerugian finansial. Dalam perspektif manajemen persediaan, pengendalian waste merupakan indikator efisiensi yang berkontribusi pada pengendalian biaya operasional (Siyamto, 2022). Dengan demikian, FEFO tidak hanya berdampak pada kualitas layanan, tetapi juga mendukung kinerja keuangan hotel melalui pengurangan biaya akibat kehilangan persediaan.

Penerapan FEFO mendorong peningkatan koordinasi antarbagian, khususnya antara receiving, Food and Beverage Department, dan dapur. Dalam penelitian ini, keberhasilan FEFO sangat bergantung pada akurasi pencatatan tanggal kedaluwarsa serta konsistensi pelaksanaan di setiap tahapan pengelolaan persediaan. Koordinasi ini menciptakan sistem pengelolaan persediaan yang lebih terstruktur dan terintegrasi, yang pada akhirnya meningkatkan efektivitas

pengendalian internal hotel. Hasil ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Utami et al., (2022) menyatakan FEFO (First Expired First Out) dalam persediaan bahan baku, labelling date harus dilaksanakan secara teratur, melakukan inventory bahan baku dengan terinci, harus melakukan controlling terhadap kualitas bahan baku.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai penerapan metode FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out) dalam pengelolaan persediaan food and beverage di Hotel Prama Sanur Beach Bali, dapat disimpulkan bahwa proses pengelolaan persediaan dilakukan melalui tahapan penerimaan, pencatatan, penyimpanan, dan pengeluaran barang yang melibatkan bagian receiving, Food and Beverage Department, serta dapur sebagai pengguna akhir. Pada awalnya hotel menggunakan metode FIFO yang mengutamakan urutan barang masuk, namun metode ini memiliki keterbatasan karena tidak sepenuhnya mempertimbangkan perbedaan tanggal kedaluwarsa bahan makanan dan minuman. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan bahan dengan masa kedaluwarsa lebih dekat tertahan di gudang sehingga meningkatkan risiko kerusakan dan pemborosan. Oleh karena itu, sejak Oktober 2025 hotel mulai menerapkan metode FEFO yang memprioritaskan penggunaan barang berdasarkan tanggal kedaluwarsa terdekat. Penerapan metode FEFO terbukti mampu meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan, menjaga kualitas bahan baku yang digunakan di dapur, serta mengurangi risiko bahan rusak atau kedaluwarsa, sehingga metode ini dinilai lebih efektif dibandingkan FIFO dalam mendukung kualitas pelayanan dan keberlanjutan operasional hotel.

Berdasarkan kesimpulan penelitian, manajemen Hotel Prama Sanur Beach Bali disarankan untuk terus mempertahankan dan mengoptimalkan penerapan metode FEFO (First Expired First Out) dalam pengelolaan persediaan food and beverage, terutama pada bahan yang memiliki masa simpan terbatas. Penerapan metode ini perlu didukung dengan sistem pencatatan serta pelabelan tanggal kedaluwarsa yang lebih tertata dan konsisten, disertai peningkatan koordinasi dan pelatihan bagi staf receiving, gudang Food and Beverage, dan dapur agar penerapannya berjalan lebih efektif. Selain itu, peneliti selanjutnya disarankan mengembangkan penelitian dengan pendekatan kuantitatif untuk mengukur efisiensi biaya, pengurangan waste, atau dampak FEFO terhadap profitabilitas hotel, serta memperluas objek penelitian pada departemen lain atau industri perhotelan yang berbeda agar memberikan kontribusi yang lebih luas bagi pengembangan manajemen persediaan di sektor perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, D., & Sudradjat, S. (2023). Tinjauan Atas Prosedur Pengelolaan Persediaan Pada Hotel Pesona Alam Resort & Spa. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Kesatuan*, 4(2), 91–100. <https://doi.org/10.37641/jipkes.v4i2.2071>
- Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan metode first in first out (fifo) pada bahan makanan di hotel fairfield by marriot bali legian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1065–1080. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.75>
- Arizona, I. P. E., & Apriliani, S. (2025). PELATIHAN MANAJEMEN STOK BAHAN BAKU UNTUK MENGURANGI KADALUARSA DAN BIAYA DI DEPARTEMEN F & B PADA HOTEL TANADEWA RESORT UBUD BY CROSS. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 4(November), 750–753.
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383–394. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>
- Biandari, T. R., & Harahap, L. (2021). PERANCANGAN SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PERSEDIAAN BARANG GUEST SUPPLIES PADA DEPARTMENT HOUSEKEEPING DI HOTEL XYZ. *Competitive Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 2(4), 1147–1152.
- Damayanti, T., Susanti, C., & Febri Berliana Irawan, P. . D. T. . S. C. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X.” *Journal of Accounting and Hospitality P-ISSN Xxxx-Xxxx | E-ISSN Xxxx-Xxxx*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Ganggas, I., Darlina, L., & Wendri, I. (2022). *Penerapan Green Practice Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Di Prama Sanur Beach Hotel*. Politeknik Negeri Bali.
- Hanifa, H. N., Gusnandi, D., & Maulida, R. G. (2020). Penerapan Sistem First in First Out Untuk Bahan Perishable Sebagai Upaya Menghasilkan Produk Pastry Yang Berkualitas Di Shertaon Bandung Hotel and Towers Application of First in First Out System for Perishable Materials As an Effort To Produce Quality Pas. *Proceeding of Applied Science*, 6(2), 2227.
- Hardani, H., Medica, P., Husada, F., Andriani, H., Sukmana, D. J., & Mada, U. G. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March).
- Jehovah, D., Dustin, B., Alexis, A., Setiawan, B., & Prawiro, J. W. H. (2024). Strategi Pengembangan dalam Meningkatkan Kualitas Produk Food And Beverage di Restoran Pegatoria Pegasus Stable Bogor. *Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(2), 52–59. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i2.3954>
- Jenina, L. H., & Lusy. (2022). ANALISA SISTEM PEMBELIAN DAN PERSEDIAAN BARANG DI HOTEL DAFAM PASIFIC CAESAR SURABAYA. *Jurnal Aktual*, 33(1), 1–12.
- Jessy, & Prasetyo, T. (2025). ANALISIS MANAJEMEN PERSEDIAAN DALAM

PENINGKATAN EFISIENSI PERUSAHAAN (STUDI KASUS DEPARTEMENT FOOD & BEVERAGE DI THE TRIBRATA & SUTASOMA HOTEL). *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan*, 4(April), 589–597.

Lestari, S. N., Dendi Gusnadi, & Raharjo, T. P. (2023). Analisis Penerapan Metode Fifo (First in First Out) Pada Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold Kitchen the Papandayan Hotel. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 119–124. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.122>

Manik, H. W. ., & Alda, M. (2025). Implementasi metode fefo dalam manajemen stok barang. *Jurnal Sistem Informasi ZONAsi*, 7(1), 176–187.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Analisis Data Kualitatif*. UI Press.

Moleong, L. J. (2020). *Metodologi penelitian kualitatif edisi revisi*.

Mulyadi. (2023). *Sistem Informasi Akuntansi*. Penerbit Salemba. <https://books.google.co.id/books?id=f4ncEAAAQBAJ>

Noviar, S. A., Purwidiani, N., & Sulandari, L. (2025). Penerapan Metode Fifo Dan Fefo Pada Penyimpanan Bahan Di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya. *Journal of Culinary and Hospitality*, 1(1), 19–23.

Phinjaya, W. A., Ripanti, E. F., & Muthahhari, M. (2023). Sistem Informasi Inventory Property Untuk Kamar di Hotel Dangau Berbasis Web Web-Based Property Inventory Information System for Rooms at Hotel Dangau. *Jurnal Aplikasi Dan Riset Informatika*, 02(1), 11–19. <https://doi.org/10.26418/juara.v2i1.53121>

Sihotang, P. M. (2024). ANALISA METODE PENYIMPANAN UNTUK MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN DI THE STONE’S HOTEL. *Journal of Syntax Literate*, 9(12).

Siyamto, Y. (2022). Penggunaan Metode FIFO Dan FEFO Dalam Mengukur Efisisensi Dan Efektifitas Persediaan Obat Paten 2020-2021. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(2), 2221. <https://doi.org/10.29040/jiei.v8i2.6041>

Sostroatmojo, S., Kutoyo, S., Horas Sarjana, S., Aryati, D., Agustian, K., Hadiati, F., Sri, L., Zen, A., Febrianti, R., & Wayan Alit Erlina Wati, N. (2025). *AKUNTANSI MANAJEMEN (Konsepsi & Aplikasinya)*.

Sugiyadmeika, A. P., Semara, I. M. T., & Parwati, K. S. M. (2022). Strategi pemasaran pada masa pandemi covid-19 di hotel prama sanur beach: Marketing strategy during the covid-19 pandemic at hotel prama sanur beach. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(12), 3488–3503.

Suharyanto, S., Judijanto, L., & Sepriano, S. (2025). *Manajemen Persediaan: Konsep dan Teori*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

Syamsuddin, F. R. (2023). Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Penjualan dengan Persediaan Metode FIFO dan Average (Studi Kasus Pada UD. Sumber Makmur Kota Baubau). *SEIKO: Journal of Management & Business*, 6(1), 922–929.

- Ummah, N. F., & Siyamto, Y. (2022). Efisiensi Dan Efektifitas Dengan Menggunakan Metode FIFO Dan FEFO Pada Obat Generik Tahun 2020-2021. *Jurnal Ilmiah Keuangan Akuntansi Bisnis*, 1(1), 39–50. <https://doi.org/10.53088/jikab.v1i1.15>
- Utami, N. R., Ishak, R., & Faqih, M. I. F. (2022). Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. *Global Research on Tourism Development and Advancement*, 4(2), 172–180. <https://doi.org/10.21632/garuda.4.2.172-180>
- Yuliasuti, I. A. N., Darmayanti, L. A., & Ribek, P. K. (2025). *Transformasi Pengelolaan Barang : Optimalisasi Administrasi Dan Penerapan Fifo Dalam Meningkatkan Efisiensi Departemen Food & Beverage*. 5(2), 120–134.
- Yusanto, Y. (2020). Ragam Pendekatan Penelitian Kualitatif. *Journal of Scientific Communication (Jsc)*, 1(1), 1–13. <https://doi.org/10.31506/jsc.v1i1.7764>