

ABSTRAK

Industri makanan dan minuman (*food and beverage/F&B*) mengalami pertumbuhan signifikan, namun efisiensi operasionalnya sering terhambat oleh tantangan dalam manajemen bahan baku. Permasalahan fundamental yang dihadapi pelaku usaha meliputi ketidakakuratan data stok, kesulitan estimasi kebutuhan, dan ketergantungan pada proses manual yang rentan kesalahan. Riset ini berfokus pada kesenjangan pemanfaatan bahan baku untuk produksi, yang secara langsung mengakibatkan pemborosan, peningkatan biaya, dan penurunan kualitas layanan.

Untuk mengatasi tantangan tersebut, dikembangkan sebuah sistem manajemen inventori berbasis web bernama Sop Burtok. Sistem ini dirancang untuk memfasilitasi pelaku usaha dalam mencatat bahan baku, melakukan pemantauan stok secara *real-time*, memprediksi kebutuhan produksi, dan menghasilkan laporan digital. Pengembangan sistem mengadopsi teknologi *frontend* seperti *HTML*, *CSS*, dan *JavaScript*, yang terintegrasi dengan *REST API* dan basis data *cloud* untuk memastikan kemudahan akses serta keamanan data.

Hasil implementasi dan pengujian menunjukkan bahwa sistem berhasil meningkatkan efisiensi operasional. Pengujian fungsional *Black Box* mengonfirmasi bahwa seluruh fitur inti mencakup *login*, inventori, produksi, dan pelaporan beroperasi sesuai spesifikasi. Selain itu, survei *usability* yang melibatkan 30 responden menghasilkan tingkat kepuasan rata-rata sebesar 84%, yang tergolong dalam kategori baik. Disimpulkan bahwa sistem website secara efektif mendukung optimasi manajemen bahan baku dan memperkuat proses pengambilan keputusan berbasis data bagi usaha F&B.

Kata kunci: Manajemen Stok, Sistem Daring, Usaha Kuliner, Sop Burtok

