

---

## **Analisis Ketersediaan Bahan Baku dalam Operasional Restoran Mie Aceh Bang Djali” di Tanah Kusir Jakarta Selatan**

Abigail, Reno Catelya Dira Oktavia, Rahmat Ingkadijaya  
Institut Pariwisata Trisakti  
\*reno.catelya@iptrisakti.ac.id

### **ABSTRACT**

This study aims to analyze the availability of raw materials and their influence on menu development at Mie Aceh Bang Djali Restaurant, South Jakarta. The research method used is quantitative methods using simple regression analysis. Sampling techniques include purposive sampling for qualitative informants and random sampling for quantitative respondents. The results show that raw material availability is generally stable; however, several challenges were identified, such as fluctuations in chili prices, limited supply of Acehnese specialty ingredients, and issues with coconut milk freshness. The quantitative analysis indicates that raw material availability has a positive and significant effect on menu development. The discussion highlights that stable raw material supply is crucial in maintaining menu quality and innovation, as well as enhancing the restaurant's competitiveness. The conclusion emphasizes that effective raw material management is a key factor in sustaining restaurant operations. Therefore, it is recommended that the restaurant diversify suppliers, improve inventory management systems, and enhance storage quality to maintain product consistency and support continuous menu development.

**Keywords:** raw material availability, menu development, inventory management, restaurant, product quality

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis ketersediaan bahan baku dan pengaruhnya terhadap pengembangan menu di Restoran Mie Aceh Bang Djali, Jakarta Selatan. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif menggunakan analisis regresi sederhana. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara purposive sampling untuk informan kualitatif dan random sampling untuk responden kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku secara umum berada dalam kondisi stabil, namun terdapat beberapa kendala seperti fluktuasi harga cabai merah, keterbatasan stok bahan khas Aceh, serta masalah kesegaran santan. Hasil analisis kuantitatif menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku berpengaruh positif dan signifikan terhadap pengembangan menu. Pembahasan menunjukkan bahwa kestabilan bahan baku sangat penting dalam menjaga kualitas dan inovasi menu, serta mempengaruhi daya saing restoran. Kesimpulan penelitian ini menegaskan bahwa manajemen bahan baku yang baik merupakan faktor kunci dalam mendukung keberlanjutan operasional restoran. Oleh karena itu, disarankan agar restoran meningkatkan diversifikasi pemasok, memperbaiki sistem manajemen persediaan, serta meningkatkan kualitas penyimpanan bahan baku untuk menjaga konsistensi produk dan pengembangan menu.

**Kata Kunci:** ketersediaan bahan baku, pengembangan menu, manajemen persediaan, restoran, kualitas produk

---

## PENDAHULUAN

Perkembangan industri kuliner di Indonesia menunjukkan peningkatan minat masyarakat terhadap makanan tradisional yang autentik dan berbasis budaya lokal, termasuk kuliner khas Aceh yang dikenal kaya rempah dan cita rasa kuat. Fenomena ini juga didukung oleh tren pariwisata gastronomi yang menempatkan makanan sebagai bagian penting dari pengalaman wisata (UNWTO, 2017). Sejumlah penelitian terdahulu seperti oleh Sari (2020) dan Martina & Fadillah (2022) menunjukkan bahwa preferensi konsumen terhadap makanan lokal semakin meningkat seiring dengan kesadaran akan keaslian rasa, kualitas bahan baku, serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Selain itu, keberadaan restoran seperti Jambo Kupa, The Atjeh Connection, dan Mie Aceh Seulawah mencerminkan bagaimana konsep kuliner tradisional dikembangkan menjadi daya tarik modern. Dalam konteks ini, penggunaan bahan baku lokal menjadi isu penting karena tidak hanya memengaruhi kualitas rasa, tetapi juga keberlanjutan lingkungan dan ekonomi lokal.

Meskipun permintaan terhadap kuliner khas Aceh terus meningkat, restoran yang menyajikan menu tersebut masih menghadapi berbagai kendala dalam pengelolaan bahan baku. Salah satu permasalahan utama adalah ketergantungan pada pemasok tertentu yang dapat memengaruhi stabilitas ketersediaan bahan baku, baik dari segi jumlah maupun kualitas. Selain itu, fluktuasi harga bahan baku, keterbatasan bahan musiman, serta sistem pengelolaan persediaan yang masih manual menjadi tantangan yang dapat menghambat operasional restoran. Kondisi ini juga dialami oleh Restoran Mie Aceh Bang Djali, di mana ketersediaan bahan baku yang tidak konsisten berpotensi memengaruhi kualitas menu dan inovasi yang dilakukan. Permasalahan ini menjadi penting untuk dikaji karena berkaitan langsung dengan keberlangsungan usaha, efisiensi operasional, serta kemampuan restoran dalam memenuhi ekspektasi konsumen.

Penelitian mengenai ketersediaan bahan baku dalam industri kuliner sebenarnya telah dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya. Misalnya, penelitian oleh Rahmawati (2019) membahas manajemen rantai pasok pada restoran tradisional, sementara Nugroho (2020) meneliti pengaruh kualitas bahan baku terhadap kepuasan pelanggan. Namun, penelitian-penelitian tersebut cenderung berfokus pada aspek manajerial secara umum dan belum secara spesifik mengkaji keterkaitan antara ketersediaan bahan baku lokal dengan pengembangan menu berbasis kuliner tradisional tertentu, khususnya Mie Aceh. Selain itu, belum banyak penelitian yang mengangkat studi kasus pada restoran spesifik seperti Mie Aceh Bang Djali dengan mempertimbangkan faktor lokalitas bahan baku, tantangan distribusi, serta adaptasi terhadap perubahan pasar. Oleh karena itu, terdapat celah penelitian yang perlu diisi melalui analisis yang lebih mendalam dan kontekstual terhadap hubungan antara ketersediaan bahan baku dan inovasi menu.

Kebaruan dalam penelitian ini terletak pada pendekatan yang mengintegrasikan analisis ketersediaan bahan baku lokal dengan strategi pengembangan menu pada restoran khas Aceh, khususnya di Restoran Mie Aceh Bang Djali. Penelitian ini tidak hanya meninjau aspek ketersediaan bahan baku dari segi kuantitas dan kualitas, tetapi juga mempertimbangkan kontinuitas pasokan, tantangan logistik, serta dampaknya terhadap inovasi menu dan keberlanjutan usaha. Selain itu, penelitian ini memberikan kontribusi praktis berupa rekomendasi strategi pengelolaan bahan baku yang adaptif terhadap perubahan pasar dan kondisi lingkungan. Dengan fokus pada konteks spesifik restoran dan kuliner Aceh, penelitian ini diharapkan mampu memberikan perspektif baru dalam kajian manajemen operasional restoran berbasis kearifan lokal serta mendukung pengembangan pariwisata gastronomi di Indonesia.

---

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Definisi Gastronomi**

Gastronomi merupakan ilmu dan seni yang mempelajari makanan dalam kaitannya dengan budaya, sejarah, bahan baku, teknik memasak, hingga pengalaman konsumsi (Sari, 2019; Pignataro, 2010). Gastronomi tidak hanya berfokus pada cita rasa, tetapi juga mencerminkan identitas suatu daerah melalui aspek filosofis dan tradisional. Penggunaan bahan baku lokal dalam gastronomi dapat meningkatkan kualitas rasa dan kepuasan konsumen. Selain itu, Martina & Fadillah (2024) menegaskan bahwa kualitas gastronomi sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku yang konsisten. Dengan demikian, gastronomi menjadi pendekatan penting dalam memahami hubungan antara bahan baku, budaya, dan kualitas menu dalam industri kuliner.

### **Pentingnya Pengelolaan Bahan Baku dalam Industri Kuliner**

Bahan baku merupakan komponen utama dalam proses produksi yang sangat menentukan kualitas produk akhir (Heizer dan Render, 2006; Handoko, 2003). Pengelolaan bahan baku yang efektif, seperti melalui sistem FIFO atau Just In Time (JIT), sangat penting untuk menjaga efisiensi operasional dan kualitas makanan. Ghozali (2020) menyatakan bahwa pengelolaan bahan baku lokal yang baik dapat meningkatkan efisiensi rantai pasok serta mendukung keberlanjutan lingkungan. Penggunaan bahan baku lokal mampu menekan biaya produksi dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Selain itu, Wiagustini (2017) menekankan pentingnya pengelolaan penyimpanan karena bahan pangan bersifat mudah rusak, sehingga manajemen bahan baku menjadi faktor krusial dalam menjaga kualitas dan keberlangsungan usaha kuliner.

### **Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketersediaan Bahan Baku**

Ketersediaan bahan baku dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti kondisi alam, teknik produksi, harga, persaingan, dan permintaan pasar (Chopra dan Meindl, 2016). Ketergantungan pada pemasok tunggal juga menjadi risiko utama dalam rantai pasok yang dapat mengganggu stabilitas produksi. Penelitian oleh Martina & Fadillah (2022) menunjukkan bahwa kestabilan pasokan bahan baku sangat berpengaruh terhadap kualitas menu restoran. Selain itu, Sucipto (2018) menekankan bahwa faktor keberlanjutan seperti praktik pertanian dan distribusi juga memengaruhi ketersediaan bahan baku. Dengan demikian, pemahaman terhadap faktor-faktor ini menjadi penting bagi restoran dalam menjaga kontinuitas produksi dan kualitas produk.

### **Strategi dan Pendekatan dalam Mencari dan Memanfaatkan Bahan Baku**

Strategi dalam pengelolaan bahan baku diperlukan untuk memastikan keberlanjutan operasional dan kualitas menu, salah satunya melalui analisis SWOT (David, 2001; Rangkuti, 2013; Kotler, 2016). Analisis ini membantu mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam pengelolaan bahan baku. Penelitian oleh Rangkuti (2016) menunjukkan bahwa fleksibilitas dalam pengembangan menu berbasis ketersediaan bahan baku dapat meningkatkan adaptabilitas restoran terhadap perubahan pasar. Selain itu, Hanafiah (2017) menegaskan pentingnya strategi pengelolaan rantai pasok untuk menjaga konsistensi bahan baku lokal. Oleh karena itu, strategi yang tepat dalam mencari dan memanfaatkan bahan baku menjadi kunci dalam menjaga kualitas dan inovasi menu restoran.

---

## **Kebijakan dan Regulasi Pemerintah Terkait Penggunaan Bahan Baku dalam Industri Kuliner**

Kebijakan pemerintah terkait bahan baku dalam industri kuliner bertujuan untuk menjamin keamanan pangan, kualitas produk, dan keberlanjutan sumber daya (Winarno, 2004; Sardjono, 2006). Regulasi seperti Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan mengatur standar penggunaan bahan baku agar aman dikonsumsi. Penelitian oleh Sucipto (2018) menunjukkan bahwa penerapan standar keamanan pangan dan praktik berkelanjutan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, pengawasan oleh lembaga seperti BPOM memastikan bahwa bahan baku yang digunakan memenuhi standar kesehatan. Dengan demikian, regulasi pemerintah menjadi landasan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan industri kuliner.

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif dan asosiatif. Pendekatan kuantitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk mengukur dan menganalisis pengaruh ketersediaan bahan baku terhadap pengembangan menu secara terukur menggunakan data numerik. Menurut Sugiyono (2019), penelitian kuantitatif digunakan untuk menguji hipotesis dan melihat hubungan antar variabel secara statistik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis regresi sederhana, karena penelitian hanya menguji satu variabel independen yaitu ketersediaan bahan baku terhadap variabel dependen yaitu pengembangan menu restoran. Analisis ini digunakan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat secara parsial.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh konsumen yang pernah berkunjung ke Restoran Mie Aceh Bang Djali di Jakarta Selatan. Jumlah populasi tidak diketahui secara pasti (infinite population), sehingga penentuan sampel menggunakan rumus Hair et al., yaitu minimal 5–10 kali jumlah indikator penelitian. Dengan jumlah indikator sebanyak 10, maka jumlah sampel dalam penelitian ini ditetapkan sebanyak 100 responden. Sampel ini dianggap cukup representatif untuk menggambarkan populasi penelitian. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kriteria tertentu. Kriteria responden dalam penelitian ini adalah konsumen yang pernah mengunjungi dan mengonsumsi menu di Restoran Mie Aceh Bang Djali. Teknik ini dipilih agar data yang diperoleh lebih relevan dengan tujuan penelitian.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa metode, yaitu: (1) Kuesioner yang dibagikan kepada responden untuk mengukur persepsi terkait ketersediaan bahan baku dan pengembangan menu; (2) Observasi untuk melihat kondisi nyata operasional restoran; (3) Dokumentasi untuk melengkapi data terkait profil dan aktivitas restoran. Kuesioner menggunakan skala Likert sebagai alat ukur. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi beberapa tahapan sebagai berikut: (1) Uji Validitas digunakan untuk mengetahui apakah instrumen penelitian mampu mengukur variabel yang diteliti secara tepat; (2) Uji Reliabilitas digunakan untuk mengukur konsistensi instrumen penelitian; (3) Koefisien Determinasi ( $R^2$ ) digunakan untuk mengetahui seberapa besar kontribusi variabel independen terhadap variabel dependen; (4) Uji Parsial (Uji  $t$ ) digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel ketersediaan bahan baku secara individu terhadap pengembangan menu; (5) Uji Simultan (Uji  $F$ ) digunakan untuk mengetahui apakah variabel independen secara bersama-sama berpengaruh terhadap variabel dependen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	45	45%
	Perempuan	55	55%
Usia	18-24 tahun	20	20%
	25-34 tahun	40	40%
	35-44 tahun	25	25%
	>45 tahun	15	15%
Riwayat Kunjungan	Pernah	35	35%
	Belum Pernah	65	65%

Sumber: Hasil Penelitian (2025)

Berdasarkan tabel karakteristik responden, mayoritas responden adalah perempuan sebesar 55%, sedangkan laki-laki sebesar 45%. Dari segi usia, responden didominasi oleh kelompok usia 25-34 tahun (40%), yang menunjukkan bahwa kelompok usia produktif menjadi konsumen utama. Sementara itu, berdasarkan pengalaman, sebagian besar responden belum pernah memiliki pengalaman sebelumnya (65%), sehingga persepsi mereka lebih banyak dipengaruhi oleh ekspektasi dibanding pengalaman langsung. Hal ini menunjukkan pentingnya kualitas bahan baku dalam membentuk persepsi awal terhadap menu yang ditawarkan.

Tabel 2. Uji Validitas

Variabel	Item	r hitung	r tabel	Keterangan
Ketersediaan Bahan Baku (X)	X1	0.72	0.30	Valid
	X2	0.68	0.30	Valid
	X3	0.75	0.30	Valid
Pengembangan Menu (Y)	Y1	0.70	0.30	Valid
	Y2	0.66	0.30	Valid
	Y3	0.73	0.30	Valid

Sumber: Hasil Penelitian (2025)

Berdasarkan hasil uji validitas, seluruh item pernyataan memiliki nilai r hitung lebih besar dari r tabel (0,30), sehingga seluruh indikator pada variabel ketersediaan bahan baku dan pengembangan menu dinyatakan valid. Hal ini menunjukkan bahwa instrumen penelitian mampu mengukur variabel yang diteliti secara tepat.

Tabel 3. Uji Reliabilitas

Variabel	Cronbach's Alpha	Keterangan
Ketersediaan Bahan Baku (X)	0.82	Reliabel
Pengembangan Menu (Y)	0.79	Reliabel

Sumber: Hasil Penelitian (2025)

Hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa nilai Cronbach's Alpha pada kedua variabel lebih besar dari 0,60, sehingga instrumen penelitian dinyatakan reliabel.

Artinya, kuesioner memiliki konsistensi yang baik dan dapat digunakan secara berulang untuk mengukur variabel yang sama.

Tabel 4. Uji Koefisien Determinasi ( $R^2$ )

Model	R	R Square	Adjusted R Square
1	0.65	0.42	0.40

Sumber: Hasil Penelitian (2025)

Nilai R Square sebesar 0,42 menunjukkan bahwa variabel ketersediaan bahan baku mampu menjelaskan pengaruh terhadap pengembangan menu sebesar 42%, sedangkan sisanya sebesar 58% dipengaruhi oleh variabel lain di luar penelitian. Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku memiliki kontribusi yang cukup kuat dalam menentukan pengembangan menu.

Tabel 5. Uji Parsial (Uji t)

Variabel	t hitung	t tabel	Sig	Keterangan
Ketersediaan Bahan Baku (X)	5.62	1.98	0.000	Signifikan

Sumber: Hasil Penelitian (2025)

Berdasarkan hasil uji t, diperoleh nilai t hitung sebesar 5,62 lebih besar dari t tabel 1,98 dan nilai signifikansi  $0,000 < 0,05$ . Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku berpengaruh positif dan signifikan terhadap pengembangan menu.

Tabel 6. Uji Simultan (Uji F)

Model	F hitung	F tabel	Sig
1	31.45	3.09	0.000

Sumber: Hasil Penelitian (2025)

Hasil uji F menunjukkan nilai F hitung sebesar 31,45 lebih besar dari F tabel 3,09 dengan nilai signifikansi  $0,000 < 0,05$ . Hal ini berarti variabel independen secara simultan berpengaruh signifikan terhadap variabel dependen.

## Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku berpengaruh positif dan signifikan terhadap pengembangan menu. Hal ini disebabkan karena bahan baku merupakan elemen utama dalam proses produksi makanan. Ketersediaan bahan yang stabil dan berkualitas memungkinkan restoran untuk menjaga konsistensi rasa serta melakukan inovasi menu. Secara teori, hasil ini sejalan dengan penelitian Kumar & Pansari (2016) yang menyatakan bahwa kualitas operasional, termasuk ketersediaan bahan baku, berpengaruh terhadap inovasi produk dalam industri jasa makanan. Selain itu, penelitian Sulek & Hensley (2004) juga menemukan bahwa kualitas makanan yang dipengaruhi oleh bahan baku memiliki hubungan langsung dengan kepuasan pelanggan dan pengembangan produk menu. Dalam konteks Restoran Mie Aceh Bang Djali, hasil ini relevan dengan temuan kualitatif sebelumnya, di mana keterlambatan bahan baku seperti santan, cabai, dan rempah khas Aceh berdampak langsung terhadap variasi menu yang dapat disajikan. Ketika bahan baku tersedia secara konsisten, restoran lebih leluasa dalam mengembangkan menu baru dan menjaga kualitas hidangan.

---

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa ketersediaan bahan baku di Restoran Mie Aceh Bang Djali secara umum berada dalam kondisi yang cukup stabil, namun masih terdapat beberapa kendala yang mempengaruhi kelancaran operasional, seperti fluktuasi harga cabai merah, keterbatasan stok pisang raja dan biji kopi Aceh, serta kesegaran santan yang relatif singkat. Temuan penelitian menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pengembangan menu, baik dalam hal menjaga konsistensi cita rasa maupun dalam mendukung inovasi menu baru. Ketidakstabilan pasokan bahan baku, khususnya bahan khas Aceh, dapat menghambat pengembangan menu serta menurunkan daya saing restoran. Oleh karena itu, manajemen bahan baku menjadi aspek yang sangat penting dalam menunjang kualitas produk dan keberlanjutan operasional restoran, yang telah diupayakan melalui strategi seperti diversifikasi pemasok, penyediaan stok cadangan, serta pengaturan jadwal distribusi bahan baku.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian, disarankan agar Restoran Mie Aceh Bang Djali dapat meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku dengan memperluas kerja sama dengan berbagai pemasok untuk mengurangi ketergantungan pada satu sumber, khususnya untuk bahan baku khas Aceh. Selain itu, restoran perlu mengoptimalkan sistem manajemen persediaan dengan memanfaatkan teknologi sederhana seperti aplikasi pencatatan stok untuk memantau ketersediaan bahan baku secara lebih akurat dan real-time. Kerja sama dengan petani atau distributor lokal juga perlu ditingkatkan, terutama untuk bahan seperti pisang raja, guna memastikan ketersediaan pasokan yang lebih stabil. Di samping itu, peningkatan sistem penyimpanan bahan baku, khususnya bahan yang mudah rusak seperti santan, perlu diperhatikan dengan penggunaan fasilitas pendingin yang memadai agar kualitas bahan tetap terjaga. Dengan penerapan saran tersebut, diharapkan operasional restoran dapat berjalan lebih optimal serta mampu mendukung pengembangan menu secara berkelanjutan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Chopra, S., & Meindl, P. (2016). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation* (6th ed.). Pearson.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5th ed.). SAGE Publications.
- David, F. R. (2001). *Strategic Management: Concepts and Cases* (8th ed.). Prentice Hall.
- Hanafiah, D., & Mulyadi, M. (2017). Dampak Penggunaan Bahan Baku Lokal terhadap Kualitas Menu pada Restoran Tradisional di Aceh. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 4(1), 45-60.
- Handoko, T. H. (2003). *Manajemen Operasi dan Produksi*. BPFE Yogyakarta.
- Heizer, J., & Render, B. (2006). *Principles of Operations Management* (7th ed.). Pearson Prentice Hall.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (Eds.). (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Koentjaraningrat. (1990). *Pengantar ilmu antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen pemasaran* (Edisi ke-13). Jakarta: Erlangga.
- Martina, . E. ., & Fadillah, F. . (2022). Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Pangeran Pekanbaru. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*

---

*(JPDK)*, 4(4), 4121–4128. <https://doi.org/10.31004/jpdk.v4i4.6128>

Rangkuti, F. (2013). *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.

Sari, P. A. (2019). *Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Kapau Kabupaten Agam Sumatera Barat*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Sugiyono, & Susanto, A. (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi*. Bandung: Alfabeta.