

## *Perishable Inventory at Vendors on Kitchen Cost Control LKSA Widhya Asih Blimbingsari, Jembrana Bali*

### **Persediaan Perishable pada Vendor Terhadap Pengendalian Biaya Dapur LKSA Widhya Asih Blimbingsari, Jembrana Bali**

**I Wayan Susrama<sup>1</sup>, Ni Ketut Wiradnyani<sup>2\*</sup>, I Nengah Rata Artana<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen, <sup>2</sup>Program Studi Gizi, <sup>3</sup>Program Studi D4 Manajemen  
Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(\*) Corresponding Author: [wiradnyani@undhirabali.ac.id](mailto:wiradnyani@undhirabali.ac.id)

#### Article info

##### **Keywords:**

*Cost Control,  
Perishable, Vendor,  
Teenager, LKSA  
Widhya Asih  
Blimbingsari*

##### **Abstract**

*This research is to produce a kitchen warehouse perishable inventory vendor who can control the daily kitchen costs of LKSA Blimbingsari. Based on the priority scale, the problems that must be solved are: 1) the lack of material supplies that vary from types of vegetables and fruits, 2) the less optimal arrangement of food supply in the management of available land. The method given is learning by doing by means of offline and online through the use of learning tools, with the process of socialization, implementation, mentoring, program sustainability. The results of the study experienced an increase in perishable types as much as 45% from the previous, as an indicator of the increasing variety of ingredients on the monthly menu. This has been able to contribute to controlling consumption costs from own garden produce by 20% of the total consumption needs with the full contribution of vegetable and fruit costs of 15%, and 5% of 10% of the need for spices.*

##### **Kata kunci:**

**Pengendalian Biaya,  
Perishable, Vendor,  
Remaja, LKSA  
Widhya Asih  
Blimbingsari**

##### **Abstrak**

Penelitian ini adalah menghasilkan vendor persediaan perisable gudang dapur yang dapat mengendalikan biaya dapur harian LKSA Blimbingsari. Berdasarkan skala prioritas masalah yang harus mendapatkan solusi adalah: 1) minimnya sediaan bahan yang bervariasi dari jenis sayur dan buah-buahan, 2) kurang maksimalnya pengaturan pengadaan bahan pangan dalam pengelolaan lahan yang tersedia. Metode yang diberikan adalah learning by doing dengan cara luring maupun daring melalui penggunaan, perangkat pembelajaran LSM, dengan proses sosialisasi, pelaksanaan, pendampingan, keberlanjutan program. Hasil penelitian mengalami peningkatan jenis perishable sebanyak 45% dari sebelumnya, sebagai indikator meningkatnya variasi bahan pada menu bulanan. Hal ini telah dapat berkontribusi dalam pengendalian biaya konsumsi dari hasil kebun sendiri sebesar 20% dari total kebutuhan konsumsi dengan kontribusi biaya-biaya sayuran dan buah sepenuhnya sebesar 15%, serta 5% dari 10% kebutuhan bumbu-bumbu.

## PENDAHULUAN

Sediaan bahan makanan dapur yang ada di LKSA Blimbingsari sangat minim dalam setiap hari, tujuannya hanya untuk memenuhi pola makan yang sehat dan sesuai dengan menu makanan bergizi, pedoman gizi seimbang. Beberapa bahan yang sediaanya memenuhi syarat tersebut diantaranya; tidak monoton, terpenuhi senyawa makro dan mikro untuk tumbuh kembang usia remaja. Kebutuhan akan bahan tersebut tidak banyak setiap harinya kebutuhan perishable yang tergolong sayur-sayuran dan buah-buahan tidak banyak namun bersifat penting, karena itu pengadaan dalam penyimpanan tidak boleh terlalu lama. Pengaturan bahan makanan segar sebagai sediaan cadangan kondisinya lebih baik dalam kondisi segar, dipetik langsung dari lahanya. Hal ini artinya sangat penting mengatur penyelenggaraan pengadaan bahan langsung dengan Vendor.

Vendor yang diusahaakan adalah LKSA Widhya Asih Blimbingsari, dengan alasan, kondisi lahan kosong masih memungkinkan dalam penyelenggaraan bercocok tanam hortikultura jenis sayur-sayuran dan buah-buahan. Kondisi seperti itu memungkinkan lebih efektif dan efisien dalam pengendalian biaya pada perbendaharaan dapur. Karena itu tim dosen Undhira mengadakan vendor melalui pemberian bibit sayur sayuran dengan tujuan membuat vendor internal, sehingga sayur-sayuran dipanen tiga bulan sekali tanpa belanja ke pasar.

## METODE

Tujuan dan metode yang dipergunakan mengikuti metode [4][5] adalah: (1) Peningkatan pendapatan tambahan Yayasan LKSA Widhya Asih dari penjualan panen hortikultura berlebih dengan cara menjual hasil panen hortikultura kepada masyarakat sekitar agar dapat digunakan untuk pembelian bahan non pangan. Dalam metode ini seluruh pimpinan dan staff serta anak asuh LKSA Blimbingsari menjual hasil panen yang berlebih kepada masyarakat yang ada di Desa Wisata Blimbingsari yang sebelumnya sudah dilakukan sosialisasi mengenai kegiatan yang akan diadakan di lingkungan Yayasan Widhya Asih LKSA Blimbingsari. Pihak Yayasan bersinergi dengan masyarakat yang ada di lingkungan GKPB untuk dapat membeli hasil pasca panen kegiatan hasil panen pelaksanaannya. pemanfaatan lahan kosong dapat berupa bibit, sayur mayur, tanaman bumbu, karang kitri bahkan berdasarkan permintaan khusus masyarakat di lingkungan GKPB, semua kegiatan ini akan diumumkan oleh petinggi Desa Wisata Blimbingsari secara langsung ataupun daring/online.

Berbagai jenis tanaman hortikultura yang ditanam menggunakan metode melatih para staff dan anak asuh LKSA Widhya Asih Blimbingsari, memotivasi, sosialisasi, pendampingan dalam penyelenggaraan pembibitan dan penyemaian, penanaman yang diberikan oleh tim pakar dari Universitas Dhyana pura, beserta 30 bibit berbagai jenis hortikultura seperti tanaman kangkung, labu, pare, mentimun, tomat, cabe dan jagung, dan, tanaman bumbu seperti kunyit, jahe, kencur, laos dan sereh, tanaman buah-buahan seperti, nangka, plum, *avocado*, jambu, dan pisang. Tidak menutup kemungkinan tanaman hortikultura dalam pot yang langsung dibawa dari Denpasar

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Penelitian ini menghasilkan pemenuhan bahan makananan gizi makro beragam setiap hari yang dipetik dari, lahan yang kering sebelumnya, tanaman sayur mayur dan buah-buahan beragam dan segar, peningkatan skill dan pengetahuan staff LKSA dalam rangka pengelolaan pengadaan pangan pada lahan kosong. Lahan kosong 100 % terisi dari 50% sebelumnya hanya berisi beberapa tanaman buah-buahan seperti nangka, jambu biji dan alpukat dan pohon kelapa setelah pengabdian masyarakat lahan dibawah tanaman tahunan telah ditanam bibit sayur mayur seperti kangkung, bayam, jagung manis, dan tomat. Bagian ini menjelaskan hasil penelitian secara rinci, termasuk menampilkan hasil-hasil perhitungan, hasil analisis, dan lain sebagainya. Hasil penelitian ini juga dapat ditampilkan dalam bentuk tabel atau gambar, dengan ketentuan bahwa tabel atau gambar tidak boleh terlalu panjang, terlalu besar, dan terlalu banyak. Penulis sebaiknya menggunakan variasi dalam penyajian tabel atau gambar, serta setiap tabel atau gambar yang disajikan harus dirujuk (tidak ditulis ulang) dalam teks. Sebaiknya tidak memasukkan tabel hasil olah data SPSS ke dalam artikel (penulis diharuskan merangkum ulang dan membuat tabel tersendiri sesuai dengan format yang diminta dalam template ini).



Gambar 1. Lahan kosong sebelum maupun setelah Pelaksanaan

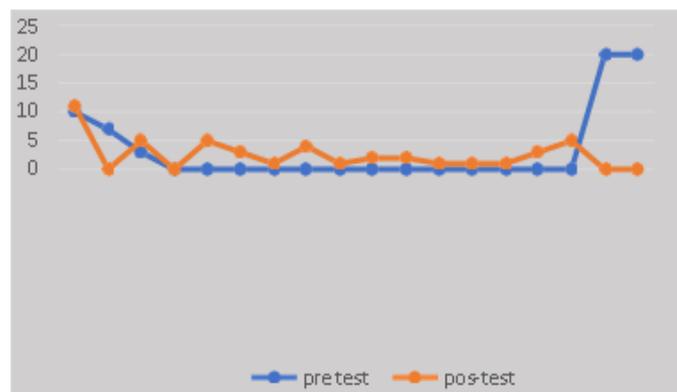
Kontribusi bibit dan benih tanaman hortikultura sangat berdampak terhadap perubahan menu data pada pre-test menyatakan bahwa sebelumnya jenis sayuran yang paling banyak dan sering dipergunakan seperti sayuran kangkung dalam setiap bulan mendekati 70 % kini, bulan penggunaan sayur kankung hanya 25% karena sudah ada pengganti jenis sayuran yaitu labu, terong, dan bulan depan sayur gude dan nagka muda, jadi variasi penggunaan jenis sayuran hasil hortikultura meningkat 45% dari sebelumnya, dengan demikian sebagai indikator pemenuhan gizi mikro seperti serat, vitamin, zat besi bersumber nabati dapat dipenuhi untuk menuju kondisi gizi seimbang pra-remaja Yayasan LKSA Widhya Asih Blimbingsari Bali, dan jika bulan lalu sudah panen jagung hal ini sangat pembantu bahan pengganti beras sebagai makanan pokok yang mempunyai indeks glikemik yang rendah, hal ini sangat baik untuk tumbuh kembang pra-remaja.



Gambar 2. Lahan sebelum ditanam buah dan setelah PKM, kini langsung menghasilkan buah

### Pembahasan

Terkait dengan pengadaan plasma nutfah pada pelaksanaan penelitian pada LKSA Blimbingsari, dimana sebelumnya memang sudah bertumbuh dan berbuah jenis plasma nutfah yang dapat memenuhi ketersediaannya kebutuhan gizi anak-anak pra remaja yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan atau makanan pengganti karbohidrat, namun kondisi ini memang belum maksimal (Wiradnyani *et al*, 2021). Program dosen Undhira pada Hortikultura diselenggarakan dengan tujuan untuk memaksimalkan kegiatan vendor meningkatkan kondisi gizi seimbang pada pra-remaja LKSA Blimbingsari melalui penganeekaragaman plasma nutfah. Ketersediaan plasma nutfah yang beragam sangat menunjang ketersediaan bahan dasar pemenuhan keberagaman menu



Gambar 3. Grafik Perkembangan Jenis Plasma Nutfah

Jenis buah buahan pre-test yang sudah ada pada waktu itu adalah jambu biji, jambu air, nangka, avocado dan pisang, sedangkan pohon blimbing, langsung, jambu jamaika, manga golek, keladi togog, delima merah, pohon bokasi, apel merah, klengekeng merah, lidah buaya seperti yang ditampilkan pada Gambar 3 pada grafik perkembangan jenis plasma nutfah setelah kegiatan tim Universitas Dhyana Pura. Hasil pre-tes menunjukkan bahwa ketersediaan jenis flasma nutfah 27 % dan setelah kegiatan tim Dosen Universitas Dhyana Pura, hasil post-test menunjukkan peningkatan menjadi 72%, Gambar 3 menunjukkan terjadi peningkatan jenis plasma nutfah sebelumnya 45 % menjadi lebih beragam, hal ini merupakan indikator terpenuhinya kebutuhan Gizi makro dan mikro [4][5].

Dampak Kegiatan tim Dosen Universitas Dhyana Pura di LKSA Blimbingsari terhadap pengendalian biaya konsumsi dampak dari kegiatan tersebut, hortikultura yang paling dirasakan dari tinjauan pengendalian biaya pada manajemen pengelolaan biaya khususnya penggunaan biaya untuk keperluan pengadaan makanan dan minuman setiap hari. Berdasarkan hasil pengamatan biaya konsumsi anak-anak LKSA Blimbingsari rata-rata dalam sebulan ditampilkan sebagaimana dalam Tabel berikut:

Tabel. 1 Kontribusi Hasil Tanaman Hortikultura Terhadap Pengendalian Biaya Konsumsi di LKSA Blimbingsari-Jembrana

No	Jenis Biaya Konsumsi	Kebutuhan rata-rata per Bulan		%
		Qty (kg/dus)	Rupiah	
1	Beras	600	6,000,000,00	29,99
2	Sayur-sayuran	300	1,500,000,00	7,50
3	Buah-buahan	60	1,500,000,00	7,50
4	Daging/Telur	350	7,000,000,00	34,98
5	Bumbu-bumbuan	50	2,000,000,00	10,00
6	Mie	10	750,000,00	3,75
7	Gula	30	360,000,00	1,80
8	Minyak Goreng	60	900,000,00	4,50
Total			20,010,000,00	100%

Dari Tabel 1. data tersebut dapat dilihat bahwa kebutuhan biaya konsumsi rata-rata dalam sebulan adalah sebesar Rp.20,010,000,- dengan komponen biaya terbesar biaya daging/telur sebesar 34,98% dan kebutuhan biaya bahan pokok beras sebesar 34.98%. Sedangkan untuk komponen biaya sayuran, buah dan juga bumbu-bumbuan sebesar 25% dan sisanya sebesar 10.05% adalah komponen biaya mie, gula dan minyak goreng.

## SIMPULAN

Kegiatan tim Dosen Universitas Dhyana Pura dalam pelaksanaan pengendalian biaya melalui vendor ini sangat berdampak dimana ketersediaan jenis flasma nutfah 27 % dan setelah kegiatan tim Dosen Universitas Dhyana Pura, hasil post-test menunjukkan peningkatan menjadi 72%, pada jenis hortikultura; jambu biji, jambu air, nangka, avocado dan pisang saat pre-tes, sedangkan data post-tes menunjukkan pohon blimbing, langsung, jambu jamaika, manga golek, keladi togog, delima merah, pohon bokasi, apel merah, klengkeng merah, lidah buaya merupakan penambahan jumlah plasma nutfah yang berdampak terhadap perishable pada vendor.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada PT Universitas Dhyana Pura yang telah membantu terselesainya Penyelenggaraan Pengabdian Kepada Masyarakat di LKSA Widhya Asih, Blimbingsari Melaya Bali.

## DAFTAR PUSTAKA

- Prastyandhari, I.G.A.I.M. (2020). Daftar Hubungan Pola Makan Dengan Status Gizi Ibu Hamil Di Klinik dan Rumah Bersalin Cahaya Husada Bantul Yogyakarta Pustaka, Undhira cq LP2M.
- Puspaningrum, D.H.D. (2017). Tingkat Pengetahuan Terhadap Pola Makan dan Status Gizi Anak Balita di Taman Kanak-Kanak Denpasar Selatan. *Jurnal Kesehatan Terpadu Maret 2017*, Volume 1, Nomor 1, Halaman 25-29.
- Wiradnyani, N.K. (2014). Efek antioksidan minuman sinom pada kerusakan sel  $\beta$  Pulau Langerhans Tikus Putih *Sprague Dawley* Diabetes Melitus. Perpustakaan Pasca Sarjana Universitas Udayana.
- Wiradnyani, N.K., *et al.* (2021), Metode Cooking sebagai Upaya Pengentasan Gizi Kurang dan Lebih Balita di Desa Catur Kintamani, Bangli Bali, PKM CSR Vol 4.
- Wiradnyani, N. K., *et al.* (2021). Pemberdayaan Menu Sebagai Upaya Pengentasan Gizi Buruk dan Obesitas Balita di Desa Catur, Kintamani, Bangli, Bali, Bhakti Persada Jurnal Aplikasi (IPTEKS), vol 7: 1.