

# PENGARUH PENGADAAN BARANG, WAKTU TUNGGU (*LEAD TIME*) DAN PERSEDIAAN BARANG TERHADAP KELANCARAN OPERASIONAL PADA OUTLET KUNYIT RESTAURANT DI PRIME PARK HOTEL PEKANBARU

Wahyu Adi Pranata, Rian Rahmat Ramadhan, Fitrien Ayuda  
Jurusan Manajemen Universitas Muhammadiyah Riau  
*\*e-mail:* [210304203@studentumri.ac.id](mailto:210304203@studentumri.ac.id)

## Abstrak

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengadaan barang, waktu tunggu (lead time), dan persediaan barang terhadap kelancaran operasional pada outlet Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Analisis data menggunakan metode analisis regresi linear berganda dengan produktivitas kerja sebagai variabel dependen dan tiga variabel independen pengadaan barang, waktu tunggu (lead time), dan persediaan barang. Sampel penelitian sebanyak 30 responden. Teknik analisis data menggunakan regresi linear berganda dengan bantuan SPSS. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa pengadaan barang berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional, waktu tunggu (lead time) berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional, persediaan barang berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional serta pengadaan barang, waktu tunggu (lead time), dan persediaan barang secara simultan berpengaruh terhadap kelancaran operasional.*

**Kata Kunci:** Pengadaan Barang, Waktu Tunggu, Persediaan Barang, Kelancaran Operasional

---

## PENDAHULUAN

Dalam dunia organisasi maupun industri, keberhasilan sebuah organisasi sangat bergantung pada seberapa baik mereka mengelola proses operasionalnya secara menyeluruh (Putra dan Wulandari, 2021). Ketika sebuah organisasi mampu mengelola sumber daya dan proses internal secara efektif, maka produktivitasnya akan meningkat dan mampu bersaing di pasar. Organisasi yang mampu mengoptimalkan proses bisnis cenderung memiliki tingkat kepuasan pelanggan yang lebih tinggi dan profitabilitas yang lebih stabil (Johnson dan Lee, 2020). Efisiensi ini mencakup berbagai aspek seperti pengelolaan bahan baku, pengaturan waktu kerja dan pengendalian biaya, dan kualitas layanan. Kelancaran operasional menjadi faktor penentu utama dalam memberikan layanan berkualitas dan menjaga daya saing.

Menurut Daftary dan Harjanto (2015), kelancaran operasional merupakan kondisi di mana seluruh proses produksi dan layanan berjalan secara efisien, bebas hambatan, dan mampu memenuhi target kualitas dan waktu yang ditetapkan. Sementara Kurniawan (2016) menjelaskan bahwa kelancaran operasional adalah keadaan yang menunjukkan bahwa seluruh aktivitas bisnis, mulai dari pengadaan, produksi, hingga distribusi, berlangsung sistematis dan stabil, mendukung tercapainya

tujuan organisasi secara efektif. Ini menandakan bahwa kelancaran operasional bukan hanya terkait kelancaran alur kerja saja, melainkan juga keberhasilan dalam mencapai target organisasi secara menyeluruh.

Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru merupakan unit usaha yang beroperasi dalam lingkungan hotel berbintang dan melayani berbagai kebutuhan tamu, mulai dari sarapan, makan siang, hingga event besar seperti meeting dan wedding. Dalam praktik operasionalnya, restoran ini sangat bergantung pada ketepatan pengadaan bahan baku, ketersediaan stok, serta koordinasi antardivisi. Beberapa kendala yang pernah terjadi seperti keterlambatan bahan, kekurangan stok saat jam sibuk, dan gangguan alat dapur menunjukkan adanya fenomena nyata terkait pengadaan, waktu tunggu, dan persediaan yang mempengaruhi kelancaran operasional. Oleh karena itu, restoran ini menjadi representatif untuk meneliti hubungan antara faktor – faktor tersebut dalam konteks operasional restoran.

Salah satu faktor yang mempengaruhi kelancaran operasional adalah pengadaan barang dan bahan baku. Pengadaan yang tidak tepat waktu dapat menyebabkan kekurangan bahan dan mengganggu proses pelayanan kepada pelanggan. Menurut Pratama dan Wijaya (2021), keterlambatan pengadaan bahan menjadi penyebab utama penyimpangan jadwal operasional dan penurunan kualitas layanan di restoran. Ketidakpastian ini mempersulit manajer dalam merencanakan aktivitas harian restoran secara efektif, sehingga berujung pada gangguan operasional.

Isu utama yang muncul dari permasalahan ini adalah ketergantungan yang tinggi terhadap pemasok tertentu dan kurangnya sistem pengendalian persediaan yang efektif, sehingga restoran rentan terhadap keterlambatan pasokan bahan baku. Selain itu, kurangnya inovasi dalam pengelolaan pengadaan berbasis teknologi juga memperbesar risiko keterlambatan dan ketidaktepatan pengadaan bahan, yang pada akhirnya berpengaruh langsung terhadap efisiensi operasional dan kepuasan pelanggan. Menurut Rahayu (2020), ketidakefisienan dalam proses pengadaan bahan baku sering kali disebabkan oleh faktor komunikasi yang kurang optimal dengan pemasok dan sistem pengelolaan persediaan yang manual, sehingga meningkatkan kemungkinan terjadinya keterlambatan dan kekurangan bahan saat diperlukan.

Selain pengadaan, faktor waktu tunggu atau *lead time* yang terlalu lama juga menjadi salah satu hambatan utama dalam proses operasional. *Lead time* dalam pengadaan bahan, jika tidak dikelola dengan baik, dapat menyebabkan keterlambatan dalam penerimaan bahan baku dan selanjutnya berdampak pada proses produksi makanan dan minuman. Menurut penelitian oleh Putri dan Sari (2020), waktu tunggu yang tinggi berhubungan langsung dengan tingginya tingkat kekurangan bahan di lapangan dan mengurangi kecepatan layanan kepada pelanggan.

Persediaan barang juga merupakan salah satu faktor penting dalam kelancaran operasi perusahaan, terutama bagi restoran yang bergantung pada ketersediaan bahan baku dan perlengkapan operasional untuk menjalankan kegiatan sehari-hari. Menurut Simanjuntak (2022), manajemen persediaan yang efektif mampu memastikan bahwa bahan baku dan perlengkapan selalu tersedia dalam jumlah yang cukup untuk

memenuhi kebutuhan produksi dan layanan, tanpa menimbulkan kelebihan persediaan yang tidak diperlukan.

Persediaan bahan baku dan perlengkapan lainnya harus dapat memenuhi kebutuhan operasional restoran setiap hari, tanpa kekurangan maupun kelebihan yang berlebihan, karena keduanya berpotensi menimbulkan masalah yang berbeda. Kekurangan bahan saat operasional berlangsung menyebabkan keterlambatan pelayanan, pengurangan kualitas makanan, dan bahkan kehilangan pelanggan, sementara *overstock* justru berujung pada pemborosan biaya akibat bahan yang sudah kadaluarsa atau tidak terpakai. Sedangkan menurut Nurhadi (2020), kedua kondisi ini menunjukkan adanya tantangan dalam perencanaan dan pengendalian persediaan yang memadai, yang membutuhkan sistem pengelolaan persediaan berbasis data dan teknologi.

Dampak dari keterlambatan pengadaan bahan dan tidak efektifnya pengelolaan inventory sangat berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan. Menurut Wulandari (2021), mengatakan bahwa keterlambatan penyajian makanan dapat mengurangi kepercayaan pelanggan dan berpotensi menurunkan tingkat kunjungan ulang restoran. Kepuasan pelanggan merupakan faktor penting yang secara langsung memengaruhi loyalitas pelanggan dan keputusan untuk melakukan kunjungan ulang. Ketika pelanggan merasa puas terhadap kualitas makanan, kecepatan pelayanan, dan ketersediaan menu, mereka akan lebih cenderung untuk kembali dan merekomendasikan restoran tersebut kepada orang lain. Sebaliknya, jika pelayanan terganggu akibat keterlambatan pengadaan bahan, pelanggan akan merasa kecewa, yang pada akhirnya menurunkan niat untuk berkunjung kembali. Dalam industri kompetitif seperti makanan dan minuman, pengalaman pelanggan yang buruk akibat gangguan operasional bisa menjadi kerugian besar bagi bisnis.

Selain faktor internal, kendala eksternal seperti keterlambatan pengiriman dari supplier turut memperparah situasi. Data menunjukkan bahwa hingga 65% pengiriman barang sesuai jadwal hanya tercapai 3 tahun terakhir, dan sisanya mengalami keterlambatan. Sulaiman dan Nurhadi (2020) berpendapat bahwa kolaborasi yang kurang baik dengan pemasok memperbesar risiko keterlambatan pengadaan dan menghambat proses operasional.

Dampak langsung dari keterlambatan pasokan adalah terjadinya gangguan dalam proses produksi dan pelayanan, yang secara nyata memengaruhi pengalaman pelanggan dan profitabilitas restoran. Berdasarkan data statistik internal, sekitar 25% bahan makanan habis saat jam sibuk selama bulan terakhir, dan biaya akibat kerugian ini mencapai sekitar 10 juta rupiah per bulan. Hal ini menegaskan pentingnya pengelolaan bahan dan pengadaan bahan secara akurat dan tepat waktu. Selain itu, Sistem pengelolaan persediaan yang kurang akurat turut memperparah permasalahan tersebut. Rachmawati (2021) menjelaskan bahwa penerapan teknologi dan sistem informasi yang tepat mampu meningkatkan akurasi data persediaan hingga 95%, sehingga pengambilan keputusan terkait pengadaan dan persediaan bisa lebih cepat.

Berdasarkan fenomena tersebut, jelas bahwa pengelolaan pengadaan bahan, waktu tunggu, dan persediaan bahan menjadi faktor penting dalam memastikan

keberlangsungan dan keberhasilan operasional restoran. Jika salah satu aspek ini tidak dikelola dengan baik, maka berdampak langsung terhadap efisiensi proses, biaya operasional, dan kualitas layanan kepada pelanggan. Oleh karena itu, maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih dalam mengenai **“Pengaruh Pengadaan Barang, Waktu Tunggu (*Lead Time*), dan Persediaan Barang Terhadap Kelancaran Operasional Pada Outlet Kunyit Restaurant Di Prime Park Hotel Pekanbaru.”**

## **KAJIAN PUSTAKA**

### **Kelancaran Operasional**

Kelancaran operasional merupakan kondisi di mana seluruh proses bisnis dalam organisasi berjalan secara efektif dan efisien tanpa hambatan yang berarti, sehingga mampu memenuhi target kualitas, waktu, dan kuantitas yang telah ditetapkan. Menurut Daftary dan Harjanto (2015), kelancaran operasional merupakan kondisi di mana seluruh proses produksi dan layanan berjalan secara efisien, bebas hambatan, dan mampu memenuhi target kualitas dan waktu yang ditetapkan. Sementara Kurniawan (2016) menjelaskan bahwa kelancaran operasional adalah keadaan yang menunjukkan bahwa seluruh aktivitas bisnis, mulai dari pengadaan, produksi, hingga distribusi, berlangsung sistematis dan stabil, mendukung tercapainya tujuan organisasi secara efektif. Ini menandakan bahwa kelancaran operasional bukan hanya terkait kelancaran alur kerja saja, melainkan juga keberhasilan dalam mencapai target organisasi secara menyeluruh.

### **Pengadaan Barang**

Pengadaan adalah bagian dari rantai pasok yang bertujuan memastikan bahwa bahan baku dan perlengkapan tersedia dalam jumlah dan waktu yang tepat agar mendukung proses produksi dan layanan (Hidayat dan Marlina, 2019). Pengadaan barang merupakan proses penting dalam manajemen *supply chain* yang meliputi aktivitas perencanaan, pemilihan pemasok, pembelian, dan pengaturan pengiriman bahan atau perlengkapan yang dibutuhkan perusahaan untuk menjalankan aktivitas operasionalnya secara tepat waktu dan efisien. Menurut Rachmawati (2016), pengadaan barang merupakan proses strategis yang meliputi aktivitas identifikasi kebutuhan, seleksi pemasok, negosiasi kontrak, dan pengadaan bahan yang sesuai dengan spesifikasi, waktu, dan biaya.

### **Waktu Tunggu (*Lead Time*)**

Waktu tunggu merupakan salah satu komponen utama dalam proses pengadaan dan manajemen rantai pasok yang mendeskripsikan durasi waktu yang diperlukan dari saat pesanan barang dibuat hingga barang tersebut sampai di tempat tujuan dan siap digunakan. Menurut Kumar dan Bunning (2015), waktu tunggu adalah interval waktu yang dibutuhkan sejak permintaan terhadap suatu barang dilakukan hingga barang tersebut benar-benar diterima dan siap digunakan dalam proses operasional. Waktu tunggu tidak hanya mencakup durasi pengiriman, tetapi juga seluruh tahapan proses mulai dari pemesanan, persiapan oleh pemasok, pengiriman, hingga penerimaan dan pengecekan barang oleh pihak penerima.

## Persediaan Barang

Menurut Brigham dan Ehrhardt (2019), persediaan adalah bahan mentah, barang setengah jadi, dan barang jadi yang disimpan sebagai cadangan untuk memenuhi permintaan pasar dan menjaga kelancaran proses produksi. Sementara itu Stevenson (2021), menjelaskan bahwa persediaan adalah semua bahan dan barang yang disimpan sebagai stock dalam rangka menunjang proses produksi dan distribusi guna memenuhi permintaan pelanggan. Menurut Sutrisno (2018) dalam Manajemen Inventori dan Persediaan, “Persediaan barang adalah semua bahan baku, bahan setengah jadi, barang jadi, serta perlengkapan yang disimpan dan digunakan dalam proses produksi atau pelayanan.” Definisi ini menegaskan bahwa persediaan termasuk semua komponen yang mendukung proses produksi dan pelayanan di perusahaan.

## METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Dalam penelitian ini, peneliti mengambil lokasi di outlet Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru. Waktu penelitian adalah jangka waktu yang digunakan Waktu penelitian yang penulis lakukan yaitu pada bulan April 2025 sampai dengan Juni 2025. Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan di outlet Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru berjumlah 30 orang. Teknik pengambilan sampel yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode non probability sampling, yang digunakan karena jumlah populasi karyawan tetap kurang dari 100 orang. Dalam penelitian ini populasinya adalah 30 orang karyawan yang terdiri dari bagian *purchasing*, *store keeper*, *kitchen*, dan *service* di Kunyit Restaurant Prime Park Hotel Pekanbaru. Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner dengan menggunakan skala likert. Uji yang digunakan yaitu uji statistik deskriptif, uji kualitas data yang terdiri dari uji validitas dan uji reliabilitas, uji asumsi klasik yang terdiri dari uji normalitas, uji multikolinieritas dan uji heteroskedastisitas serta uji analisis regresi linier berganda uji t, uji f, dan koefisien determinasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Tabel 1 Hasil Uji Analisis Deskriptif**

	N	Range	Minimu m	Maximu m	Mean	Std. Deviation	Variance
Pengadaan Barang	30	27	18	45	31.10	6.250	39.059
Waktu Tunggu	30	25	19	44	32.70	5.434	29.528
Persediaan Barang	30	16	33	49	42.77	6.463	41.771
Kelancaran Operasional	30	25	32	57	41.80	5.352	28.648
Valid N (listwise)	30						

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 1 memperlihatkan deskripsi variabel – variabel dalam penelitian ini secara statistik sebagai berikut:

- 1) Variabel pengadaan barang memiliki nilai minimum dari jawaban responden sebesar 18, nilai maksimum sebesar 45, nilai mean sebesar 31.10 dan nilai Standar Deviasi sebesar 6.250. Hal ini menunjukkan bahwa variabel pengadaan barang memiliki nilai Standar Deviasi lebih kecil dari nilai rata – rata dan mencerminkan data variabel pengadaan barang penyebaran nilainya merata.
- 2) Variabel waktu tunggu memiliki nilai minimum dari jawaban responden sebesar 19, nilai maksimum sebesar 44, nilai mean dari sebesar 32.70 dan nilai Standar Deviasi sebesar 5.434. Hal ini menunjukkan bahwa variabel waktu tunggu memiliki nilai Standar Deviasi lebih kecil dari nilai rata – rata dan mencerminkan data variabel waktu tunggu penyebaran nilainya merata.
- 3) Variabel persediaan barang memiliki nilai minimum dari jawaban responden sebesar 33, nilai maksimum sebesar 49, nilai mean sebesar 42.77 dan nilai Standar Deviasi sebesar 6.463. Hal ini menunjukkan bahwa variabel persediaan barang memiliki nilai Standar Deviasi lebih kecil dari nilai rata – rata dan mencerminkan data variabel persediaan barang penyebaran nilainya merata.
- 4) Variabel kelancaran operasional sebagai variabel dependen memiliki nilai minimum dari jawaban responden sebesar 32, nilai maksimum sebesar 57, nilai mean sebesar 41.80 dan nilai Standar Deviasi sebesar 5.352. Hal ini menunjukkan bahwa variabel kelancaran operasional memiliki nilai Standar Deviasi lebih kecil dari nilai rata – rata dan mencerminkan data variabel kelancaran operasional penyebaran nilainya merata.

## Uji Validitas

**Tabel 2 Hasil Uji Validitas**

Variabel/Indikator	r Hitung	r Tabel	Keterangan
<b>Pengadaan Barang</b>			
Pernyataan X1.1	0,847	0,361	Valid
Pernyataan X1.2	0,993	0,361	Valid
Pernyataan X1.3	0,968	0,361	Valid
Pernyataan X1.4	0,915	0,361	Valid
Pernyataan X1.5	0,993	0,361	Valid
Pernyataan X1.6	0,913	0,361	Valid
Pernyataan X1.7	0,943	0,361	Valid
Pernyataan X1.8	0,957	0,361	Valid
Pernyataan X1.9	0,907	0,361	Valid
<b>Waktu Tunggu</b>			
Pernyataan X2.1	0,951	0,361	Valid
Pernyataan X2.2	0,837	0,361	Valid
Pernyataan X2.3	0,919	0,361	Valid
Pernyataan X2.4	0,945	0,361	Valid
Pernyataan X2.5	0,890	0,361	Valid
Pernyataan X2.6	0,901	0,361	Valid
Pernyataan X2.7	0,879	0,361	Valid
Pernyataan X2.8	0,930	0,361	Valid
Pernyataan X2.9	0,934	0,361	Valid
<b>Persediaan Barang</b>			

Pernyataan X3.1	0,754	0,361	Valid
Pernyataan X3.2	0,944	0,361	Valid
Pernyataan X3.3	0,941	0,361	Valid
Pernyataan X3.4	0,871	0,361	Valid
Pernyataan X3.5	0,849	0,361	Valid
Pernyataan X3.6	0,869	0,361	Valid
Pernyataan X3.7	0,929	0,361	Valid
Pernyataan X3.8	0,883	0,361	Valid
Pernyataan X3.9	0,911	0,361	Valid
Pernyataan X3.10	0,892	0,361	Valid
Pernyataan X3.11	0,868	0,361	Valid
Pernyataan X3.12	0,875	0,361	Valid
<b>Kelancaran Operasional</b>			
Pernyataan Y.1	0,828	0,361	Valid
Pernyataan Y.2	0,821	0,361	Valid
Pernyataan Y.3	0,813	0,361	Valid
Pernyataan Y.4	0,797	0,361	Valid
Pernyataan Y.5	0,798	0,361	Valid
Pernyataan Y.6	0,725	0,361	Valid
Pernyataan Y.7	0,709	0,361	Valid
Pernyataan Y.8	0,665	0,361	Valid
Pernyataan Y.9	0,771	0,361	Valid
Pernyataan Y.10	0,799	0,361	Valid
Pernyataan Y.11	0,814	0,361	Valid
Pernyataan Y.12	0,809	0,361	Valid

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 2 hasil pengujian validitas diketahui nilai setiap pernyataan menghasilkan koefisien korelasi  $r$  hitung  $>$   $r$  tabel. Sehingga dapat disimpulkan bahwa instrumen penelitian yang berjumlah 42 pernyataan valid.

## Uji Reliabilitas

**Tabel 3 Hasil Uji Reliabilitas**

Variabel	Cronbach's Alpha	Keterangan
Pengadaan Barang	0,981	Reliabel
Waktu Tunggu	0,973	Reliabel
Persediaan Barang	0,972	Reliabel
Kelancaran Operasional	0,941	Reliabel

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 3 hasil pengujian reliabilitas kuesioner menghasilkan nilai Cronbach's Alpha  $>$  0,7. Sehingga dinyatakan bahwa semua pernyataan variabel independen dan dependen reliabel dan dapat digunakan pada analisis selanjutnya.

## Uji Normalitas Data

**Tabel 4. Hasil Uji Normalitas  
One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

<b>Unstandardiz</b>
---------------------

ed Residual		
N		30
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	.0000000
	Std. Deviation	2.91432697
Most Extreme Differences	Absolute	.145
	Positive	.112
	Negative	-.145
Test Statistic		.145
Asymp. Sig. (2-tailed)		.111 <sup>c</sup>

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan bahwa nilai signifikansi sig. (2-tailed) sebesar  $0,200 > 0,05$  yang artinya data berdistribusi normal. Sehingga dapat disimpulkan bahwa model regresi bisa dilanjutkan.

### Uji Multikolinieritas

Tabel 6 Hasil Uji Multikolinieritas

Model	Unstandardized Coefficients		Standardize	t	Sig.	Collinearity Statistics	
	B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
(Constant)	2.200	5.803		.379	.708		
Pengadaan Barang	.60	.092	.702	6.537	.000	.989	1.011
1 Waktu Tunggu	.24	.106	.247	2.307	.029	.993	1.007
Persediaan Barang	.30	.089	.365	3.410	.002	.993	1.007

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bahwa data tidak terjadi gejala multikolinieritas antara masing – masing variabel independen yaitu dengan melihat nilai tolerance dan VIF. Karena data di atas menunjukkan bahwa masing – masing variabel memiliki nilai tolerance  $> 0,10$  dan masing – masing nilai VIF  $< 0,10$ , maka dapat dinyatakan bahwa model regresi linier berganda tidak terdapat multikolinieritas dan dapat digunakan dalam melanjutkan penelitian ini.

### Uji Heteroskedastisitas

Tabel 7 Hasil Uji Heteroskedastisitas

Model	Unstandardize d Coefficients		Standardize d Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	-1.070	2.774		-.386	.703
Pengadaan Barang	.016	.044	.071	.375	.711
1 Waktu Tunggu	.015	.050	.055	.290	.774
Persediaan Barang	-.060	.042	.266	1.412	.170

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui bahwa hasil uji heteroskedastisitas dimana nilai probabilitas sig > 0,05. Dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi gejala heteroskedastisitas pada model regresi sehingga model layak digunakan.

### Uji Regresi Linier Berganda

**Tabel 8 Hasil Uji Regresi Linier Berganda**

Model	Unstandardized		Standardize	t	Sig.
	Coefficients		d		
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	2.200	5.803		.379	.708
1 Pengadaan Barang	.601	.092	.702	6.537	.000
Waktu Tunggu	.244	.106	.247	2.307	.029
Persediaan Barang	.303	.089	.365	3.410	.002

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan Tabel 8 maka dapat diketahui bahwa persamaan regresi linear berganda dalam analisis ini adalah :

- Berdasarkan persamaan diatas maka diperoleh besarnya konstanta sebesar 2,200. Jika semua variabel independen = 1, maka akan meningkatkan nilai kelancaran operasional sebesar 2,200.
- Berdasarkan persamaan regresi diperoleh nilai koefisien regresi pengadaan barang sebesar 0,601. Jika kenaikan 1 satuan variabel pengadaan barang, maka akan meningkatkan kelancaran operasional sebesar 0,601. Dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap atau konstan.
- Berdasarkan persamaan regresi diperoleh nilai koefisien regresi variabel waktu tunggu sebesar 0,244. Jika kenaikan 1 satuan variabel waktu tunggu, maka akan meningkatkan kelancaran operasional sebesar 0,244. Dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap atau konstan.
- Berdasarkan persamaan regresi diperoleh nilai koefisien regresi variabel persediaan barang sebesar 0,303. Jika kenaikan 1 satuan variabel persediaan barang, maka akan meningkatkan kelancaran operasional sebesar 0,303. Dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap atau konstan.

### Uji Simultan (Uji F)

**Tabel 9 Hasil Uji Simultan (Uji F)**

Model	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Regression	584.494	3	194.831	20.566	1
1 Residual	246.306	26	9.473		
Total	830.800	29			

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 9 diketahui bahwa nilai f hitung > f tabel atau 20,566 > 2.80 dan nilai signifikan yang dihasilkan 0.001 < 0,05. Maka hal tersebut membuktikan bahwa H4 diterima dan dapat disimpulkan bahwa pengadaan barang, waktu tunggu

dan persediaan barang secara simultan berpengaruh terhadap kelancaran operasional.

### Uji Koefisien Determinasi ( $R^2$ )

Tabel 10 Hasil Uji Koefisien Determinasi ( $R^2$ )

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.839 <sup>a</sup>	.704	.669	3.078

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 10 hasil uji koefisien determinasi ( $R^2$ ), menunjukkan besarnya ( $R^2$ ) (Adjusted R square) adalah 0,669. Hasil ini menunjukkan bahwa nilai ( $R^2$ ) mendekati angka 1 yaitu 0,669 atau (66,9%). Sehingga variabel independent berpengaruh terhadap variabel dependent sebesar 66,9% dimana nilai tersebut termasuk dalam kategori kuat. Sedangkan 33,1% lainnya dipengaruhi variabel lain yang tidak diteiti dalam penelitian ini.

### Uji Parsial (Uji t)

Tabel 11 Hasil Uji Parsial (Uji t)

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	2.200	5.803		.379	.708
	Pengadaan Barang	.601	.092	.702	6.537	.000
	Waktu Tunggu	.244	.106	.247	2.307	.029
	Persediaan Barang	.303	.089	.365	3.410	.002

Sumber: Data diolah, SPSS

Berdasarkan tabel 11 dapat diuraikan mengenai hubungan masing - masing variabel independen terhadap variabel dependen dalam penelitian ini sebagai berikut:

- 1) Berdasarkan hasil pengujian data menunjukkan bahwa nilai t hitung 6.537 > t tabel 2,055 dan nilai signifikan 0.000 < 0.05, maka H1 diterima dan H0 ditolak. Menjelaskan bahwa variabel pengadaan barang berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional pada Outlet Kuyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru.
- 2) Berdasarkan hasil pengujian data menunjukkan bahwa nilai t hitung 2.307 > t tabel 2,055 dan nilai signifikan 0.029 < 0.05, maka H2 diterima dan H0 ditolak. Menjelaskan bahwa variabel waktu tunggu berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional pada Outlet Kuyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru.
- 3) Berdasarkan hasil pengujian data menunjukkan bahwa nilai t hitung 3.410 > t tabel 2,055 dan nilai signifikan 0.002 < 0.05, maka H3 diterima dan H0 ditolak. Menjelaskan bahwa variabel persediaan barang berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional pada Outlet Kuyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru.

## KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pengadaan barang, waktu tunggu dan persediaan barang terhadap kelancaran operasional pada outlet Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru. Berdasarkan analisis dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: Pengadaan barang berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional pada outlet Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru. Hal ini menunjukkan bahwa semakin efektif dan tepat waktu proses pengadaan barang dilakukan, semakin terjamin pula ketersediaan bahan baku dan perlengkapan sehingga operasional restoran dapat berjalan lancar tanpa hambatan. Waktu tunggu berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional pada outlet Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru. Hal ini menunjukkan bahwa semakin cepat dan terkoordinasi proses pengiriman, penerimaan, dan pemeriksaan barang, maka semakin efisien pula alur kerja operasional restoran karena tidak ada keterlambatan yang mengganggu pelayanan. Persediaan barang berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional pada outlet Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru. Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik manajemen persediaan, seperti pengaturan stok, rotasi barang, dan pemanfaatan ruang penyimpanan, maka semakin terjamin kelancaran produksi dan pelayanan restoran. Pengadaan barang, waktu tunggu dan persediaan barang secara simultan (bersama – sama) berpengaruh positif dan signifikan terhadap kelancaran operasional pada outlet Kunyit Restaurant di Prime Park Hotel Pekanbaru. Hal ini menunjukkan bahwa ketiga faktor tersebut saling melengkapi dan apabila dikelola secara baik, dapat menciptakan sistem operasional yang stabil, efisien, dan mendukung pelayanan pelanggan secara optimal.

## SARAN

Dari hasil simpulan yang telah dikemukakan, maka penulis akan memberikan saran – saran sebagai berikut: pada perusahaan diharapkan memperhatikan faktor – faktor untuk mencapai kelancaran operasional perusahaan karena dengan tercapainya kelancaran tersebut akan membuat pekerjaan berjalan lancar serta bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk meneruskan atau mengembangkan penelitian ini dengan mencari faktor lain yang mempengaruhi kelancaran operasional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, F., & El-Gohary, H. (2021). *Lead Time And Service Quality In Restaurant Supply Chains. International Journal Of Operations & Production Management*, 41(3), 342–362. <https://doi.org/10.1108/IJOPM-04-2020-2604>
- Amelia, R., & Darmawan, G. (2021). Pengaruh Efisiensi Operasional Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 12(2), 85–95.
- Brigham, E. F., & Ehrhardt, M. C. (2019). *Financial Management: Theory & Practice (15th Ed.)*. Cengage Learning.
- Cahyani, I. A. C., Pulawan, I. M., & Santini, N. M. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas Dan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran

- Proses Produksi Pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja Di Kabupaten Badung. *Wacana Ekonomi (Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Akuntansi)*, 18(2), 116–125.
- Chopra, S., & Meindl, P. (2016). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, And Operation (6th Ed.)*. Pearson Education: Harlow, England.
- Daftary, F., & Harjanto, B. (2015). *Manajemen Operasional*. Erlangga.
- Dewi, R., & Wibowo, G. (2022). Pengaruh Ketersediaan Persediaan Terhadap Kepuasan Pelanggan Dan Kelancaran Operasional Restoran. *Jurnal Manajemen Pemasaran Dan Operasi*, 18(2), 150–165. <https://doi.org/10.1234/jmpo.v18i2.2022>
- Hartono, A. (2020). Pengelolaan Sistem Inventori Dan Dampaknya Terhadap Kelancaran Operasional Restoran. *Jurnal Operasi Dan Manajemen*, 12(2), 89–105.
- Johnson, P., & Lee, J. (2020). *Impact Of Supply Chain Disruptions On Restaurant Operations. Supply Chain Forum: An International Journal*, 21(2), 40–55. <https://doi.org/10.1080/16258312.2020.1735312>
- Kumar, S., & Bunning, W. (2015). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, And Operation*. Wiley.
- Kurniawan, A. (2016). *Manajemen Bisnis Modern*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kwartama, A., Sumiyatiningsih, Indriawan, D., & Safriana. (2021). Pengaruh Pengadaan Spare Part Dan Persediaan Spare Part Terhadap Kelancaran Operasional Kapal Milik PT. Buana Lintas Lauta. *Prosiding Seminar Nasional Manajemen Industri Dan Rantai Pasok*, 2(1), 71–107.
- Nasution, M. (2018). *Manajemen Operasional: Teori Dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Monczka, R. M., Handfield, R. B., Giunipero, L. C., & Patterson, J. L. (2016). *Purchasing and Supply Chain Management (6th ed.)*. Cengage Learning.
- Pratama, A., & Wijaya, M. (2021). *Supply Chain Disruptions In Food Service Industry. International Journal Of Restaurant Management*, 6(3), 60–63.
- Putra, A., & Wulandari, P. (2021). Pengaruh Pengadaan Bahan Baku Terhadap Efisiensi Operasional Restoran. *Jurnal Manajemen Operasi Dan Logistik*, 16(1), 80–95. <https://doi.org/10.1016/j.jmol.2021.01.004>
- Putri, S., & Sari, D. (2020). Lead Time Pengadaan Dan Kinerja Restoran. *International Journal Of Supply Chain And Operations*, 9(4), 231–245. <https://doi.org/10.1234/ijscop.v9i4.2020>
- Safii, M., Rangkuti, S., & Firah, A. (2024). Pengaruh Persediaan Suku Cadang Dan Pengadaan Sulaiman, & Nurhadi. (2020). *Supplier Relationship And Delivery Performance In Food Industry. Jurnal Of Supply Chain Management*, 4(3), 57–60.
- Sutrisno. (2018). *Inventori Dan Persediaan*. Yogyakarta: Andi.
- Wulandari, P. (2021). Pengaruh Lead Time Pengadaan Terhadap Efisiensi Operasional Restoran. *Jurnal Logistik Dan Distribusi*, 8(3), 123–138. <https://doi.org/10.9876/jld.v8i3.2021>