

Analisis Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Dalam Proses Produksi Donat Pada Rumah Makan Bakul Bunda

Yason Limarguna ¹, Elfreda Aplonia Lau ², Rina Masithoh Haryadi³
Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
Email : mrlimarguna@gmail.com

Keywords :

*Inventory, Control,
Ordering Cost, Storage
Cost.*

ABSTRACT

This study aims to determine and analyze the inventory control of wheat flour raw materials applied by Bakul Bunda Samarinda Restaurant Business. Furthermore, this study shows how the use of the EOQ method can create optimal inventory control.

The theoretical basis used is inventory management, specifically about raw material inventory control. The analytical tool used is the Economic Order Quantity (EOQ) method which is used to calculate optimal purchases, purchase frequency, ROP, and total inventory costs.

The research showed that quantity of orders for wheat flour raw materials at Bakul Bunda Restaurant was still not optimal. The results also show that use of the Economic Order Quantity (EOQ) method shows a more optimal order quantity and the inventory costs incurred are more efficient than the method used by the Bakul Bunda Restaurant Business.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Setiap perusahaan yang menjalankan operasional nya dalam bidang industri, apapun jenis usaha nya baik perusahaan besar, menengah maupun usaha kecil sekalipun tentu memiliki persediaan bahan baku dan perusahaan tentu nya selalu menyediakan bahan baku secara maksimal sehingga proses produksi berjalan dengan lancar. Persediaan yang di miliki perusahaan juga berbeda dari jenis bahan baku serta jumlah bahan baku yang di butuhkan hal ini terjadi karena hasil produksi yang di buat oleh setiap perusahaan itu berbeda-beda.

Perusahaan harus dapat mencukupi bahan baku yang di butuhkan agar proses operasional atau proses produksi berjalan dengan baik. Jumlah persediaan bahan baku yang di sediakan perusahaan sebaiknya tidak berlebihan dan tidak kekurangan sehingga persediaan bahan baku yang di sediakan itu sesuai dengan jumlah bahan baku yang di butuhkan.

Persediaan bahan baku juga terdapat biaya-biaya yang harus di tanggung oleh perusahaan yaitu; biaya penyimpanan, bahan baku yang telah di beli harus segera di simpan dan penyimpanan tersebut memerlukan biaya seperti biaya listrik dan biaya bola lampu. Selain biaya penyimpanan terdapat juga biaya pemesanan, dalam melakukan pemesanan barang perlu adanya biaya pengiriman barang, barang yang telah di pesan juga perlu di siapkanya faktur

serta inspeksi barang pada saat barang yang di pesan sudah tiba di tempat untuk mengetahui mutu dan kuantitas barang yang telah di pesan serta biaya untuk pemindahan barang ke tempat penyimpanan barang seperti biaya transportasi dan biaya bahan bakar yang paling dibutuhkan. Felicita (2018:1450) mendefinisikan Manajemen Persediaan sebagai berikut : Manajemen persediaan sebagai salah satu aset penting bagi perusahaan karena mempunyai nilai yang cukup besar dan mempunyai pengaruh terhadap besar kecilnya biaya operasi, perencanaan dan pengendalian persediaan merupakan suatu kegiatan yang penting yang mendapat perhatian khusus dari manajemen perusahaan

Perusahaan dapat mengatur, mengontrol dan mengendalikan persediaan bahan baku tersebut dapat di lakukan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), perusahaan dapat mengukur persediaan bahan baku dalam periode waktu tertentu sehingga menjadi lebih optimal dengan adanya metode ini.

Rumah Makan Bakul Bunda di kenal barang produksi utama nya yaitu donat maka dalam penelitian ini penulis ingin Rumah Makan Bakul Bunda dapat menyediakan Bahan Baku utama yaitu tepung terigu sesuai yang diperlukan agar tidak terjadi kelebihan maupun kekurangan.

Peneliti memiliki ketertarikan pada objek penelitian tersebut karena peneliti ingin mengetahui pengadaan bahan baku tepung terigu pada Rumah Makan Bakul Bunda sebab yang seringkali terjadi pada rumah makan Bakul Bunda adalah penyediaan bahan baku yang terlalu berlebih sehingga menyebabkan banyaknya persediaan bahan baku yang disimpan. Melalui penelitian ini peneliti berharap perusahaan Rumah Makan Bakul Bunda dapat menyediakan persediaan bahan bakunya secara optimal yaitu tidak kekurangan maupun berlebihan.

Pengadaan tepung terigu pada setiap bulan terutama pada hari raya besar seperti hari raya Idul Fitri dan hari raya Natal rumah makan Bakul Bunda melakukan pemesanan tepung terigu melebihi batas bahan baku yang di perlukan, hal ini menyebabkan kerugian bagi rumah makan Bakul Bunda yaitu berkurangnya kualitas tepung terigu yang masih tersisa pada tempat penyimpanan serta semakin besar biaya penyimpanan yang harus dikeluarkan oleh pemilik rumah makan Bakul Bunda. Peneliti berharap dengan adanya penelitian ini pemilik rumah makan Bakul Bunda dapat menemukan solusi agar persediaan bahan baku tepung terigu dapat disediakan secara optimal sehingga tidak menimbulkan kerugian pada pemilik rumah makan Bakul Bunda. Menurut Rusdiana (2014:381) : Pengendalian persediaan bahan baku merupakan aktivitas mempertahankan jumlah persediaan pada tingkat yang dikehendaki. Pada produk baran, pengendalian persediaan ditekankan pada pengendalian material. Pada produk jasa, pengendalian diutamakan sedikit pada material dan banyak pada jasa pasokan karena konsumsi sering bersamaan dengan pengadaan jasa sehingga tidak memerlukan persediaan

Peneliti menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yaitu mengontrol bahan baku yang disediakan rumah makan Bakul Bunda agar tidak melebihi perhitungan persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dengan harapan rumah makan bakul bunda dapat mengontrol proses arus biaya yang digunakan dalam pengadaan bahan baku. Jika persediaan bahan baku sudah tersedia dengan optimal maka perusahaan tersebut dapat menjalankan kegiatan produksinya dengan optimal. Karena pada dasarnya metode *Economic Order Quantity* (EOQ) berguna untuk menjaga persediaan bahan baku terhadap perusahaan menjadi tetap stabil. Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) oleh Mardiyanto (2019:126) “didefinisikan sebagai salah satu teknik manajemen persediaan dengan mempertimbangkan biaya penyimpanan dan biaya pemesanan. Apabila total biaya tersebut diturunkan, maka akan diperoleh kuantitas pemesanan yang optimal.”

Menurut Margaretha dalam Dewi (2018:162) : “*Economic Order Quantity* (EOQ) berarti jumlah unit barang/bahan yang harus dipesan setiap kali mengadakan pemesanan agar biaya-biaya yang berkaitan dengan pengadaan persediaan minimal atau jumlah unit pembelian yang paling optimal.”

METODE

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode sebagai berikut :

1. Penelitian Lapangan

Penelitian lapangan berupa wawancara dengan pimpinan dan karyawan rumah makan Bakul Bunda untuk memperoleh data tentang kebijakan pembelian bahan baku tepung terigu pada tahun 2022.

2. Penelitian Kepustakaan

Penelitian kepustakaan dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data dari buku referensi serta jurnal hasil penelitian sebelumnya maupun data yang sudah tersedia di rumah makan Bakul Bunda seperti pembelian dan pemakaian bahan baku selama tahun 2022.

Alat Analisis

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Economic Order Quantity* (EOQ). Perhitungan EOQ menggunakan rumus dari Ahyari dalam Yohanes (2020:276) sebagai berikut :

$$EOQ = Q^* = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Diketahui :

Q^* = Jumlah pemesanan dengan kuantitas yang paling ekonomis (*quantity optimal*) unit per pesanan

S = Biaya pemesanan per pemesanan

D = Kebutuhan bahan baku dalam satu tahun

H = Biaya penyimpanan per unit (satuan) per tahunan

Reorder Point (ROP)

Pengertian ROP (*Reorder Point*) menurut Tomi (2015:272):

Reorder Point (ROP) adalah tingkat persediaan, dimana pemesanan kembali harus dilakukan. Model persediaan mengasumsikan bahwa suatu perusahaan akan menunggu sampai tingkat persediaannya mencapai nol, sebelum perusahaan memesan kembali dan dengan seketika kiriman yang dipesan akan diterima. Waktu antara dilakukannya pemesanan atau waktu pengiriman bisa cepat atau lambat, sehingga perlu ditetapkan metode pemesanan kembali.

Berikut cara menghitung *Reorder Point* (ROP) menurut Jainuril (2019:127):

$$ROP = d \times L$$

Diketahui :
 D = Pemakaian rata-rata bahan baku
 L = Lead Time (waktu tenggang)

Total Inventory Cost (TIC)

Pengertian TIC (*Total Inventory Cost*) menurut Fuad (2018:65) dapat didefinisikan seperti berikut (2018:65):

Total Inventory Cost (TIC) merupakan perhitungan total persediaan bahan baku yang digunakan untuk mengetahui apakah perhitungan pembelian persediaan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) lebih baik dibandingkan dengan metode konvensional perusahaan.

Berikut cara menghitung *Total Inventory Cost* (TIC) menurut Fuad (2018:65) :

$$TIC = \left(\frac{D}{Q} S\right) + \left(\frac{Q}{2} H\right)$$

Diketahui :
 TIC = Total Biaya Persediaan
 S = Biaya Pemesanan (Rp/pesanan)
 D = Kebutuhan/permintaan barang (Unit/tahun)
 H = Biaya Penyimpanan (Rp/Unit/tahun)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Analisis

***Economic Order Quantity* (EOQ)**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menggunakan metode EOQ rumah makan Bakul Bunda dapat membuat biaya persediaan menjadi lebih efisien serta persediaan bahan baku yang lebih optimal sehingga rumah makan Bakul Bunda dapat memperoleh keuntungan yang lebih maksimal. Untuk menghitung biaya persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) berikut rumusan yang digunakan:

Diketahui :

Pemakaian bahan baku tepung terigu tahun 2022 = 1.825 kg

Biaya pesan /sekali pesan = Rp 25.000

Biaya Penyimpanan per unit per tahun = Rp 1.600.000/1.825 kg = Rp 877.

Berdasarkan data tersebut dapat dihitung besar jumlah pembelian yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yaitu sebagai berikut:

$$EOQ = Q^* = \sqrt{\frac{2DS}{H}} = \sqrt{\frac{(2 \times 1.825) \times (\text{Rp. } 25.000)}{\text{Rp. } 877, -}} = 323 \text{ kg}$$

Berdasarkan perhitungan EOQ tersebut diketahui bahwa jumlah pembelian yang optimal pada bahan baku tepung terigu rumah makan Bakul Bunda tahun 2022 dengan menggunakan metode perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah sebanyak 323 Kg, maka dapat disimpulkan bahwa berdasarkan perhitungan jumlah pemesanan yang optimal dalam satu kali

pembelian atau satu periode pembelian tepung terigu sebanyak 323 Kg yang dilakukan Rumah Makan Bakul Bunda.

Frekuensi Pembelian

Dari perhitungan diatas maka peneliti dapat menghitung jumlah frekuensi pembelian yang diperkirakan dalam setiap kali pesan menggunakan metode EOQ dihitung sebagai berikut :

$$\text{Frekuensi pesanan yang diperkirakan} = \frac{D}{Q^*}$$

Diketahui :

D = Jumlah pembelian bahan baku tepung terigu

Q* = Jumlah pemesanan dengan kuantitas yang paling ekonomi (*quanty optimal*) unit per pesanan

$$F = \frac{1.825 \text{ kg}}{323 \text{ kg}} =$$

$$F = 5,7 \text{ kali}$$

Diketahui bahwa jumlah kebutuhan bahan baku tepung terigu pada rumah makan Bakul Bunda adalah sebanyak 1.825 Kg, dengan jumlah pembelian bahan baku yang optimal dari hasil perhitungan menggunakan metode EOQ sebanyak 323 Kg. Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan rumah makan Bakul Bunda jumlah frekuensi pembelian dari perhitungan seperti diatas dengan menggunakan metode EOQ diperoleh bahwa jumlah frekuensi pembelian bahan baku tepung terigu pada rumah makan Bakul Bunda sebanyak 5,7 kali dalam setahun. Sedangkan jumlah frekuensi yang dilakukan rumah makan Bakul Bunda sebanyak 48 kali per tahun.

Total Inventory Cost (TIC)

Untuk menentukan total biaya persediaan bahan baku tepung terigu pada rumah makan Bakul Bunda dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

Keterangan :

D = Jumlah pemakaian bahan baku tepung terigu

S = Biaya pemesanan per pemesanan

Q = Jumlah pemesanan dengan kuantitas yang paling ekonomi (*quanty optimal*) unit per pesanan

H = Biaya penyimpanan bahan baku tepung terigu

$$TIC = \left(\frac{D}{Q} S\right) + \left(\frac{Q}{2} H\right)$$

$$TIC = \left(\frac{1.825 \text{ kg}}{323 \text{ kg}} \text{ Rp. } 25.000\right) + \left(\frac{323 \text{ kg}}{2} \text{ Rp. } 877\right)$$

$$TIC = \text{Rp. } 141.254, - + \text{Rp. } 141.636, -$$

$$TIC = \text{Rp. } 282.890, -$$

Perhitungan diatas menunjukkan bahwa total biaya persediaan bahan baku tepung terigu pada rumah makan Bakul Bunda dengan menggunakan metode EOQ sebesar Rp 282.890,-

Reorder Point (ROP)

Untuk menghindari timbulnya kekurangan bahan baku tepung terigu maka pemilik rumah makan Bakul Bunda harus melakukan pembelian kembali bahan baku tepung terigu ketika jumlah persediaan mencapai titik pemesanan kembali (ROP). Berikut rumus perhitungan untuk mengetahui waktu pemesanan kembali bahan baku dilakukan :

$$\begin{aligned} \text{Waktu pemesanan} &= \frac{\text{Jumlah Hari kerja}}{\text{frekuensi pembelian}} \\ &= \frac{365 \text{ hari}}{5,7 \text{ kali}} \\ &= 64 \text{ hari} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas bahwa diketahui jika satu tahun 365 hari, dengan frekuensi pemesanan lebih optimal yang telah di hitung menggunakan metode EOQ didapatkan frekuensi pembelian sebanyak 5,7 kali, maka rumah makan Bakul Bunda dapat melakukan pemesanan setiap 64 hari sekali. Dan setelah mencari waktu pemesanan kembali yang selanjutnya adalah menghitung rata-rata pemakaian bahan baku tepung terigu pada rumah makan Bakul Bunda berikut rumus perhitungannya :

$$\begin{aligned} \text{Pemakaian rata - rata} &= \frac{EOQ}{\text{Waktu pemesanan}} \\ &= \frac{323 \text{ kg}}{64 \text{ hari}} \\ &= 5 \text{ kg} \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa pemesanan yang optimal dengan perhitungan menggunakan metode EOQ yaitu sebanyak 323 Kg dengan waktu pembelian kembali bahan baku tepung terigu yang lebih efisien yang telah di hitung menggunakan metode EOQ dilakukan setiap 64 hari sekali maka diperoleh pemakaian rata-rata bahan baku tepung terigu sebanyak 5 Kg. Setelah mengetahui pembelian kembali dan rata-rata pemakaian bahan baku tepung terigu maka dapat dilakukan perhitungan *Reorder Point* (ROP) berikut rumusnya :

Keterangan :

ROP = Waktu pemesanan barang Kembali

D = Pemakaian rata-rata bahan baku tepung terigu

L = Tenggang waktu yang dibutuhkan saat menunggu datangnya bahan baku

$$\begin{aligned} \text{ROP} &= D \times L \\ \text{ROP} &= 5 \text{ kg} \times 0 \text{ hari} \\ \text{ROP} &= 0 \text{ kg} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan ROP diatas dapat diketahui bahwa persediaan bahan baku tepung terigu digunakan setiap hari sehingga jumlah persediaan bahan baku tepung terigu semakin berkurang seiring berjalannya waktu, pada kenyataannya peneliti mengetahui bahwa rumah makan Bakul Bunda tidak memerlukan waktu tunggu pada proses pemesanan bahan baku dilakukan sehingga titik pembelian 0 Kg, maka dengan demikian rumah makan Bakul Bunda harus melakukan pemesanan bahan baku tepung terigu kembali menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yaitu sebanyak 323 Kg.

PEMBAHASAN

Pembahasan dilakukan berdasarkan rekapitulasi hasil analisis jumlah pembelian, frekuensi pembelian, biaya persediaan, biaya penyimpanan, total biaya persediaan menurut Rumah Makan Bakul Bunda dan menurut metode EOQ dibawah ini:

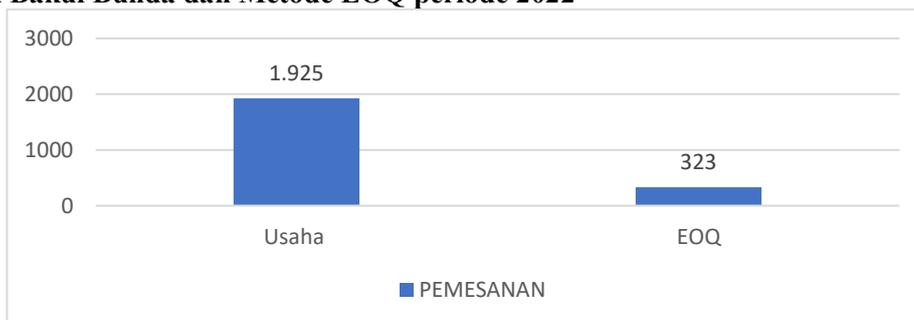
Tabel. 5.3 Rekapitulasi Hasil Analisis Jumlah Pembelian, Frekuensi Pembelian, Biaya Persediaan, Biaya Penyimpanan, Total Biaya Persediaan

No.	Item Penilaian	Rumah Makan Bakul Bunda	Metode EOQ	Selisih
1	Kebutuhan dalam satu tahun	1.925 kg	1.842 kg	83 kg
2	Jumlah persediaan per sekali pesan atau pembelian	Berfluktuasi	Pasti yaitu sebanyak 323 kg	Berbeda-beda
3	Biaya Pemesanan	Rp.1.200.000,-	Rp. ,-	Rp.394.852,-
4	Biaya Penyimpanan	Rp. 1.600,000,-	Rp. ,-	Rp.792.248,-
5	Total Biaya persediaan	Rp. 2.800.000,-	Rp.1.612.900,-	Rp.1.887.100,-

1. Perbandingan Jumlah Pembelian Bahan Baku Donat (Tepung Terigu) pada Usaha Rumah Makan Bakul Bunda dengan perhitungan menurut metode (EOQ)

Hasil analisis yang telah dilakukan sebelumnya terhadap peneliti diketahui bahwa banyaknya jumlah pembelian bahan baku tepung terigu yang optimal dengan menggunakan perhitungan EOQ adalah sebanyak 323 Kg pada periode tahun 2022, dengan demikian jika jumlah persediaan bahan baku tepung terigu pada Usaha Rumah Makan Bakul Bunda menyatakan lebih besar dari hasil perhitungan menggunakan metode EOQ maka Usaha Rumah Makan Bakul Bunda harus mengurangi jumlahnya dengan tujuan untuk menghindari terjadinya kerugian akibat menumpuknya persediaan bahan baku tepung terigu pada tempat penyimpanan. Lain dari pada itu Usaha Rumah Makan Bakul Bunda dapat mengoptimalkan persediaan bahan baku tepung terigu untuk mendukung proses produksi donat dengan menggunakan biaya yang lebih efisien. Perbandingan jumlah pemesanan atau pembelian bahan baku tepung terigu antara Usaha Rumah Makan Bakul Bunda dengan perhitungan menggunakan metode EOQ dapat dilihat pada grafik berikut ini :

Grafik Perbandingan Jumlah Pemesanan Bahan Baku Tepung Terigu antara Usaha Rumah Makan Bakul Bunda dan Metode EOQ periode 2022



Grafik diatas menunjukkan bahwa pemesanan bahan baku tepung terigu pada Usaha Rumah Makan Bakul Bunda belum dikatakan optimal serta biaya yang dikeluarkan belum efisien dimana terjadi selisih jumlah bahan baku yang disediakan sebanyak 83 Kg.

2. Perbandingan Total Biaya Persediaan Bahan Baku Donat (Tepung Terigu) pada Usaha Rumah Makan Bakul Bunda dengan perhitungan menggunakan metode EOQ

Biaya persediaan bahan baku tepung terigu pada Usaha Rumah Makan Bakul Bunda adalah sebesar Rp 2.800.000,- sementara biaya persediaan bahan baku dengan perhitungan menggunakan metode EOQ hanya memerlukan biaya sebesar Rp 1.612.900,- sehingga terjadi selisih jumlah biaya persediaan antara biaya yang dikeluarkan Rumah Makan Bakul Bunda dengan perhitungan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yaitu sebesar Rp 1.887.100,- dari selisih tersebut maka dapat disimpulkan bahwa dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat menghasilkan biaya persediaan yang lebih minimal. Dengan demikian total biaya persediaan yang minimal yang dihitung dengan menggunakan metode EOQ dapat menjadi bahan pertimbangan oleh Usaha Rumah Makan Bakul Bunda agar dapat mengefisiensi biaya persediaan yang antara lain meliputi biaya transportasi dan biaya telepon atau pengiriman yang sebelumnya dilakukan sebanyak 48 kali menjadi sebanyak 5,7 kali dalam setahun, sehingga Usaha Rumah Makan Bakul Bunda mendapatkan keuntungan serta laba yang lebih besar.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan pada bab sebelumnya disimpulkan bahwa:

- 1 . Rumah Makan Bakul Bunda belum optimal dalam proses persediaan bahan baku tepung terigu. Pada tahun 2022. Persediaan bahan baku tepung terigu pada Rumah Makan Bakul Bunda dapat menjadi lebih optimal setelah peneliti menghitung persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yaitu frekuensi pembelian sebanyak 5,7 kali dalam satu tahun serta setiap frekuensi pembelian Rumah Makan Bakul Bunda hanya perlu membeli bahan baku (tepung terigu) sebanyak 323 Kg. Hal ini menciptakan penghematan biaya persediaan yakni biaya pemesanan maupun biaya penyimpanan persediaan.
- 2 . Berdasarkan perhitungan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) menyatakan bahwa persediaan bahan baku tepung terigu lebih optimal, biaya persediaan yang dikeluarkan lebih efisien. Sebelumnya tingkat pembelian bahan baku, tingkat biaya persediaan, dan frekuensi pembelian jauh lebih besar dibandingkan dengan hasil perhitungan menggunakan metode EOQ serta Perusahaan dapat menghindari biaya-biaya tambahan yang timbul akibat terjadinya kelebihan persediaan maupun kekurangan bahan baku tepung terigu.

1. Saran

Berdasarkan kesimpulan maka peneliti dapat memberikan beberapa saran kepada Usaha Rumah Makan Bakul Bunda maupun kepada peneliti lanjutan sebagai berikut:

- 1 . Bagi Usaha Rumah Makan Bakul Bunda
 - a . Usaha Rumah Makan Bakul Bunda dapat melakukan perhitungan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk menentukan jumlah pembelian bahan baku tepung terigu yang optimal.

- b . Usaha Rumah Makan Bakul Bunda dapat mengaplikasikan atau melakukan perhitungan menggunakan metode EOQ dengan frekuensi pembelian sebanyak 5,7 kali dalam 1 tahun lebih efisien serta biaya yang dikeluarkan lebih ekonomis, dapat diketahui bahwa tepung terigu dapat bertahan digudang selama 2,5 bulan dengan kualitas yang tetap terjaga dan dengan demikian dapat memaksimalkan laba yang diterima oleh Usaha Rumah Makan Bakul Bunda.

2 . Bagi Penelitian Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya dikarenakan pada penelitian ini lebih berfokus pada metode EOQ *Single Item* maka untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yang lain seperti *Multi Item* terhadap perusahaan baik usaha besar maupun usaha kecil sekalipun. Lebih diutamakan untuk meneliti usaha-usaha kecil sehingga dapat membuka wawasan kepada pemilik usaha untuk melakukan pengendalian persediaan dengan benar yaitu menghitung persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dengan tujuan agar pengusaha kecil dapat mengefisiensikan biaya persediaan dan mampu mengadakan persediaan secara tepat yakni tidak berlebihan dan tidak berkekurangan.

REFERENCES

- Bete, Y. M., Nursiani, N. P., & Ndoen, W. M. (2020). *Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Bagi Kelancaran Proses Produksi Pada Toko Roti Dwi Jaya Bakery*. Jurnal Ekonomi Universitas Nusa Cendana, Kupang, 272-282.
- Dr. H.A. Rusdiana, M. (2014). *Manajemen Operasi*. Bandung: CV Pustaka Setia
- Efendi, J., Hidayat, K., & Faridz, R. (2019). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kerupuk Mentah Potato dan Kentang Keriting Menggunakan Metode Economic Order Quantity*. Media Ilmiah Teknik Industri, 126-127.
- Fauzul, F., Umami, D., & Rakhmawati. (2018). *Analisis Efisiensi Biaya Persediaan Menggunakan Metode EOQ (Economic Order Quantity) Pada PT.XYZ*. Jurnal Agroteknologi, 65.
- Jan, A. H., Wanget, D. T., & Pondaag, J. J. (2018). *Evaluasi Manajemen Operasional Tenaga Kerja Non-Medis Dengan Menggunakan Pendekatan Total Quality Management di Rumah Sakit GMIM Kalooran Amurang*. Jurnal Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi, Manado, 3575.
- Lukmana, T., & Y, D. T. (2015). *Penerapan Metode EOQ (Economic Order Quantity) dan ROP (Reorder Point)*. Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi, 272.
- Sulaiman, F., & Nanda. (2015). *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode EOQ Pada UD. Adi Mabel*. Jurnal Teknovasi, 2-10.
- Yusniaji, F., & Widajanti, E. (2013). *Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai Yang Optimal Dengan Menggunakan Metode Stockhastic Pada PT. Lombok Gandaria*. Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas Slamet Riyadi, Surakarta, 161-164.