

PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE ACTIVITY BASED COSTING DAN ECONOMIC ORDER QUANTITY DI RUMAH MAKAN SPECIAL AYAM GEPREK

Nurul Hidayat¹, Febrianti Aristha²

nurul.hidayat8910@gmail.com¹, febryantiaristha@gmail.com²

Universitas Borneo Tarakan

Abstrak

Rumah Makan Special Ayam Geprek yang berlokasi di Jalan Diponegoro, Kota Tarakan merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner. Rumah makan ini belum pernah menggunakan metode apapun dalam mengendalikan bahan baku persediaan bahan baku sebelumnya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bahan baku yang memiliki nilai penyerapan modal yang tinggi dan bahan baku yang termasuk dalam kelompok A, B, dan C. Selanjutnya, menentukan bahan yang memiliki nilai ekonomis melalui suatu metode, yaitu metode Economic Order Quantity (EOQ). Hasil dari penelitian yang telah dilakukan diperoleh hasil klasifikasi menurut metode Activity Based Costing (ABC), yaitu pada kelompok A adalah daging ayam dan minyak goreng, kelompok B adalah saos sambal dan cabai, sedangkan kelompok C adalah tepung. Hasil dari metode EOQ menunjukkan bahwa efisiensi bahan baku daging ayam sebesar sebesar 23 kg, tepung sebesar 49 kg, minyak goreng sebesar 97 liter, cabai sebesar 8 kg, dan saos sambal sebesar 60 kg.

Kata Kunci: Persediaan Bahan Baku, Activity Based Costing (ABC), Economic Order Quantity (EOQ).

ABSTRACT

Rumah Makan Special Ayam Geprek located on Jalan Diponegoro, Tarakan City is a business engaged in the culinary field. This restaurant has never used any method in controlling raw material supplies before. Therefore, this study aims to determine the raw materials that have a high capital absorption value and the raw materials that are included in groups A, B, and C. Further, determine the ingredients that have economic value. Furthermore, determining materials that have economic value through a method, namely the Economic Order Quantity (EOQ) method. The results of the research that has been done obtained classification results according to the Activity Based Costing (ABC) method, namely in group A is chicken meat and cooking oil, group B is chilli sauce and chilli, while group C is flour. The results of the EOQ method show that the efficiency of chicken meat raw materials is 23 kg, flour is 49 kg, cooking oil is 97 litres, chili is 8 kg, and chili sauce is 60 kg.

Keywords: Raw Material Inventory, Activity Based Costing (ABC), Economic Order Quantity (EOQ).

PENDAHULUAN

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan salah satu aspek penting dalam manajemen operasional perusahaan, terutama bagi industri yang bergerak di bidang kuliner, seperti, usaha ayam geprek. Usaha bisnis ayam geprek merupakan usaha kuliner yang sedang populer di Kota Tarakan. Dengan menggunakan konsep sederhana namun menggugah selera, usaha ini telah banyak menarik perhatian terutama dari kalangan anak muda. Ayam geprek merupakan potongan ayam yang digeprek atau dipukul dengan sisi pipit palu sehingga dagingnya menjadi pipih dan renyah, kemudian disajikan dengan berbagai macam sambal dan pelengkap lainnya seperti nasi, kerupuk, atau sayuran. Dalam proses produksi ayam geprek, bahan baku seperti ayam, tepung, dan minyak digunakan secara intensif. Ketersediaan bahan baku yang cukup dan tepat waktu sangat diperlukan untuk memastikan kualitas produk dan memenuhi permintaan pelanggan. Namun, pengendalian persediaan

bahan baku yang tidak efektif dapat menyebabkan kekurangan stok, biaya penyimpanan yang tinggi, serta biaya total persediaan yang tidak efisien (Halima & Pravitasari, 2022)

Perusahaan harus menjaga persediaan bahan baku agar tetap terjaga dengan cara mengatur ketersediaan bahan baku secara tepat agar lancarnya proses produksi dan tidak terdapat bahan baku yang terbuang yang diakibatkan disimpan terlalu lama (Rahmatulloh et al., 2022). Salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner khususnya ayam geprek adalah Rumah Makan Special Ayam Geprek. Rumah makan ini ketika mengatur persediaan bahan baku tidak menggunakan metode secara khusus. Sampai saat ini jika persediaan tidak mencukupi atau persediaan tersebut sudah menipis ketika akan melakukan produksi maka baru dilakukan pemesanan bahan baku. Maka dari itu timbulnya resiko jika persediaan bahan baku mengalami kelebihan ataupun kekurangan dan beresiko menyebabkan menjadi tidak layak pakai ataupun jika persediaan bahan baku kurang tentunya akan menyebabkan produksi tersebut menjadi berhenti.

Pengelolaan persediaan dapat dilakukan melalui beberapa metode yang terdiri dari (a) metode EOQ (Economic Order Quantity), yaitu metode dimana persediaan dibeli berdasarkan pesanan, sehingga jumlah dan waktu pemesanan dapat ditentukan; (b) metode MRP (Material Requirement Planning), yaitu metode dimana persediaannya sudah direncanakan agar bahan baku selalu tersedia dengan jumlah persediaan seminim mungkin; (c) metode JIT (Just In Time), yaitu metode dimana tidak memerlukan adanya persediaan barang, karena bahan baku hanya akan dibeli pada saat dibutuhkan saja; (d) metode ABC (Activity Based Costing), yaitu metode dimana persediaan digolongkan berdasarkan prioritas atau kelasnya masing-masing; (e) metode Periodic Review, yaitu metode dimana persediaannya dipesan dalam jumlah besar dan jangka waktu yang sama, sehingga stock barang selalu tersedia (Koo et al., 2022).

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan terdapat beberapa masalah yang terjadi pada Rumah Makan Special Ayam Geprek, yaitu mengenai persediaan bahan baku sehingga membutuhkan perencanaan terhadap pengendalian persediaan. Maka dari itu dibuatlah penelitian ini guna membantu mengendalikan persediaan menggunakan metode Activity Based Costing (ABC) dan metode Economic Order Quantity (EOQ). Penggunaan metode Activity Based Costing (ABC) untuk mengontrol inventaris termasuk klasifikasi setiap bahan baku untuk pembuatan ayam geprek. Sedangkan penggunaan metode Economic Order Quantity (EOQ) untuk menentukan jumlah persediaan bahan baku secara ekonomis. Dengan menganalisis pengendalian persediaan bahan baku di UMKM Special Ayam Geprek akan mendapatkan hasil yang optimal terhadap jumlah biaya dan persediaan bahan baku.

METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan di tempat UMKM Special Ayam Geprek yang berlokasi di Jalan Diponegoro, Sebengkok, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Pelaksanaan pengamatan dan pencatatan di lapangan dilakukan pada hari Jumat, 19 April 2024. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif, yaitu data pembelian bahan baku dan biaya persediaan selama tahun 2023 serta dilengkapi dengan data kualitatif berupa kebijakan yang digunakan perusahaan terkait pengelolaan persediaan bahan baku. Data diperoleh melalui dokumentasi dan dilengkapi dengan melakukan observasi dan wawancara kepada pemilik perusahaan. Studi kuantitatif pada penelitian ini diilustrasikan dalam bentuk gambar dan tabel.

Adapun metode analisis yang digunakan adalah metode Activity Based Costing (ABC) dan metode Economic Order Quantity (EOQ). Metode Activity Based Costing (ABC). Adapun tahapan metode yang dilaksanakan adalah sebagai berikut.

1. Tahap observasi

Pada tahap observasi, penulis melaksanakan wawancara dengan pemilik usaha guna mengetahui bagaimana kondisi permintaan dan kapasitas produksi.

2. Tahap analisis

Setelah mengetahui bagaimana kondisi permintaan dan kapasitas produksi yang terdapat pada Es Teh Indonesia, penulis melakukan analisis bagaimana untuk melakukan peningkatan permintaan untuk mengimbangi kapasitas produksi tersebut.

3. Tahap implementasi

Setelah mendapatkan strategi peningkatan permintaan, penulis melaksanakan tahap penerapan strategi tersebut pada Es Teh Indonesia.

4. Tahap evaluasi

Setelah seluruh strategi dilaksanakan, penulis meminta evaluasi dari pemilik usaha untuk menilai dampak yang dihasilkan dari penerapan strategi yang telah diimplementasikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kebutuhan Bahan Baku

Persediaan bahan baku di UMKM Special Ayam Geprek terdiri dari 5 bahan baku yang digunakan, yaitu daging ayam, tepung, minyak goreng, cabai, beras, dan saos sambal. Berikut ini adalah data kebutuhan bahan baku di UMKM Special Ayam Geprek tahun 2023.

Tabel 1. Data Persediaan Bahan Baku di UMKM Spesial Ayam Geprek Tahun 2023

Periode	Daging Ayam (kg)	Tepung (kg)	Minyak goreng (liter)	Cabai (kg)	Saos sambal (kg)
Jan 2023	350	50	175	20	70
Feb 2023	300	40	150	15	65
Mar 2023	350	45	175	25	70
Apr 2023	400	60	200	25	70
Mei 2023	290	35	145	15	55
Jun 2023	250	30	125	15	55
Jul 2023	320	38	160	20	65
Agust 2023	380	50	190	20	70
Sep 2023	290	35	145	15	55
Okt 2023	350	45	175	25	65
Nov 2023	320	38	160	20	55
Des 2023	250	30	125	20	50
Total	3.850	496	1.925	235	745

Harga/unit	40.000	11.000	15.000	55.000	21.000
Rata-rata	321	41	160	20	62

Berdasarkan tabel 1, dapat diketahui bahwa rata-rata persediaan bahan baku daging ayam setiap bulan sebanyak 321 kg, rata-rata persediaan bahan baku tepung setiap bulan sebanyak 41 kg, rata-rata persediaan bahan baku minyak goreng setiap bulan sebanyak 160 liter, rata-rata persediaan bahan baku cabai setiap bulan sebanyak 20 kg, dan rata-rata persediaan bahan baku saos sambal setiap bulan sebanyak 62 kg.

2. Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan merupakan biaya yang timbul akibat adanya pembelian bahan baku kepada pemasok dari mulai pemesanan hingga barang tiba. Pada Rumah Makan Special Ayam Geprek, biaya pemesanan terdiri dari biaya pengiriman sebesar 7.000 per pesanan dari setiap pemasok.

Biaya pemesanan per sekali pesan untuk bahan baku daging ayam adalah sebesar 7.000. Sedangkan untuk bahan baku cabai yang dibeli dari pemasok, yakni Toko Sayur, maka frekuensi pemesanan sebanyak 360 kali. Namun, karena pemesanan seringkali dilakukan bersamaan, frekuensi pemesanan sesungguhnya ke Toko Sayur adalah sebanyak 220 kali.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Pemesanan dalam 1 tahun} &= 220 \text{ kali} \times 7.000 \\ &= 1.540.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Pemesanan per bahan baku} &= 1.540.000 / 360 \\ &= 4.278 \end{aligned}$$

Biaya pemesanan per sekali pesan untuk bahan baku tepung, minyak goreng, dan saos sambal dipesan dari pemasok lain, sehingga frekuensi pemesanan untuk ketiga bahan baku tersebut adalah sebanyak 330 kali. Namun karena pemesanan seringkali dilakukan bersamaan, maka frekuensi pemesanan sesungguhnya adalah sebanyak 132 kali.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Pemesanan dalam 1 tahun} &= 132 \text{ kali} \times 7.000 \\ &= 924.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Pemesanan per bahan baku} &= 924.000 / 330 \\ &= 2.800 \end{aligned}$$

3. Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan pada Rumah Makan Special Ayam Geprek terdiri dari biaya tenaga kerja dan biaya listrik. Biaya tenaga kerja adalah gaji atau upah karyawan bagian Gudang yang mengelola bahan baku di gudang serta membersihkannya. Sedangkan biaya listrik timbul dari daya listrik yang digunakan. Total biaya tenaga kerja di tahun 2023 sebesar 6.000.000 sedangkan total biaya listrik selama tahun 2023 sebesar 2.400.000, maka total biaya penyimpanan yang dikeluarkan Rumah Makan Special Ayam Geprek selama tahun 2023 sebesar 8.400.000. Biaya penyimpanan per satuan bahan baku dapat dihitung dengan membagi total biaya penyimpanan seluruh bahan baku dengan total kebutuhan seluruh bahan baku dalam setahun. Untuk memudahkan perhitungan maka seluruh bahan baku disamakan satuannya menjadi kg. untuk minyak goreng yang satuannya liter, maka harus dikonversi terlebih dahulu ke dalam satuan kg.

$$\begin{aligned} \text{Konversi Minyak Goreng (L-Kg)} &= \text{Massa jenis} \times \text{Volume} \\ &= 0,993 \times 1,925 \\ &= 1,912 \text{ Kg} \end{aligned}$$

Setelah kebutuhan bahan baku dalam satuan unit yang sama yaitu kg, maka alokasi total biaya penyimpanan per tahun untuk setiap bahan baku dapat dikeatuhi dengan membagi total biaya simpan dalam setahun dengan kebutuhan seluruh bahan baku dalam kg.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Simpan per Kg} &= \text{Total Biaya Simpan dalam Setahun} / \text{Total Kebutuhan} \\ \text{Bahan Baku} &= 8.400.000 / 7.238 \\ &= 1.161 \end{aligned}$$

Maka, biaya penyimpanan untuk setiap kg bahan baku adalah 1.161. Namun, karena satuan bahan baku sebenarnya pada minyak goreng adalah liter, maka biaya penyimpanan perlu dikonversi lagi ke dalam satuan liter.

$$\text{Minyak Goreng} = 1.161 \times 1.912 / 1.925 = 1.153$$

4. Perhitungan Peramalan Permintaan Ayam Geprek

Untuk menghitung peramalan permintaan ayam geprek maka digunakan data permintaan ayam geprek dari bulan Januari 2023 sampai Desember 2023.

Tabel 2. Data Permintaan Ayam Geprek

No	Bulan	Jumlah Produksi (Potong)			Total
		Ayam Geprek Original	Ayam Geprek Sambal Korek	Ayam Geprek Sambal Matah	
1	Januari 2023	1.196	2.150	2.654	6.000
2	Februari 2023	2.582	2.125	2.013	6.720
3	Maret 2023	958	1.558	1.564	4.080
4	April 2023	802	1.570	1.228	3.600
5	Mei 2023	1.586	1.308	2.000	4.894
6	Juni 2023	1.200	1.464	2.136	4.800
7	Juli 2023	1.198	1.328	2.514	5.040
8	Agustus 2023	1.334	1.774	2.412	5.520
9	September 2023	1.634	2.238	2.365	6.240
10	Oktober 2023	968	1.223	2.129	4.320
11	November 2023	1.196	2.150	2.654	6.000
12	Desember 2023	1.150	1.876	2.734	5.760

Dari hasil perhitungan permintaan peramalan diatas dengan menggunakan Metode Least Squares, didapatkan hasil akurasi MAD (Mean Absolute Deviation), MSE (Mean Square Error), dan MAPE (Mean Absolute Percentage Error) dengan menggunakan software POM-QM terdapat pada gambar berikut.

Measure	Value
Error Measures	
Bias (Mean Error)	0
MAD (Mean Absolute Deviation)	773,803
MSE (Mean Squared Error)	818339,7
Standard Error (denom=n-2=10)	990,963
MAPE (Mean Absolute Percent Error)	,157
Regression line	
Dpndnt var, Y = 5068,788	
+ 27,545 * X1	
Statistics	
Correlation coefficient	,105
Coefficient of determination (r ²)	,011

5. Perhitungan Metode Activity Based Costing (ABC)

Perhitungan analisis ABC dalam Rumah Makan Special Ayam Geprek disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 3. Pengelompokkan Perhitungan Bahan Baku

No	Komponen Bahan Baku	Nilai Investasi	%	Nilai Kumulatif	Kategori
1	Daging Ayam	154.000.000	71%	71%	A
2	Minyak Goreng	28.875.000	13%	84%	A
3	Saos	15.645.000	7%	92%	B
4	Cabai	12.925.000	6%	97%	B
5	Tepung	5.456.000	3%	100%	C
Total		216.901.000			

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa dari lima macam bahan baku pada UMKM Spesial Ayam Geprek, yang masuk ke dalam kategori A adalah bahan baku daging ayam dengan persentase volume sebesar 71% atau dengan nilai rupiah sebesar 154.000.000 dan bahan baku minyak goreng dengan persentase volume sebesar 13% atau dengan nilai rupiah sebesar 28.875.000. Kemudian, bahan baku yang masuk ke dalam kategori B, yaitu bahan baku saos dengan persentase volume sebesar 7% atau dengan nilai rupiah sebesar 15.645.000 dan bahan baku cabai dengan persentase volume sebesar 6% atau dengan nilai rupiah sebesar 12.925.000. Selanjutnya untuk bahan baku yang masuk ke dalam kategori C adalah bahan baku tepung dengan persentase volume sebesar 3% atau dengan nilai rupiah sebesar 5.456.000.

6. Perhitungan Metode Economic Order Quantity (EOQ)

Berikut perhitungan EOQ untuk bahan baku di Rumah Makan Special Ayam Geprek:

a. Bahan Baku Daging Ayam

Umur simpan daging ayam adalah 4 hari, maka total kebutuhan (D) yang digunakan dalam perhitungan ini adalah total kebutuhan rata-rata selama 4 hari.

$$D = \frac{4}{360} \times 3.850 = 42,8 \text{ kg}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2xDxS}{H}} = \sqrt{\frac{2 \times 42,8 \times 7.000}{1.161}} = 23 \text{ kg (pembulatan)}$$

$$r = 11,89 \text{ kg}$$

Maka, safety stock saos sambal yang harus dimiliki perusahaan adalah sebesar 11,89 kg.

8. Perhitungan Re Order Point (ROP)

Berikut perhitungan ROP untuk bahan baku di Rumah Makan Special Ayam Geprek dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Perhitungan Re Order Point Bahan Baku

Bahan Baku	Total Kebutuhan BB/Periode	Rata-Rata Pemakaian Harian	Lead Time	Safety Stock	ROP	ROP Dibulatkan
Daging Ayam	3.850 kg	10,69 kg	1 hari	91,67 kg	102,36 kg	102 kg
Tepung	496 kg	1,38 kg	1 hari	14,19 kg	15,57 kg	16 kg
Minyak Goreng	1.925 ltr	5,35 kg	1 hari	37,42 ltr	42,77 ltr	43 ltr
Cabai	235 kg	0,65 kg	1 hari	10,85 kg	11,5 kg	12 kg
Sambal	745 kg	2,07 kg	1 hari	11,89 kg	13,96 kg	14 g

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilaksanakan di Rumah Makan Special Ayam Geprek, maka diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- Penggolongan bahan baku yang digunakan di Rumah Makan Special Ayam Geprek berdasarkan peringkat nilai tertinggi sampai terendah menggunakan metode Activity Based Costing (ABC). Adapun klasifikasi kelas A terdiri dari dua jenis bahan baku dengan persentase nilai investasinya sebesar 84%. Klasifikasi kelas B terdiri dari dua jenis bahan baku dengan daya serap persentase nilai investasinya sebesar 13%. Klasifikasi kelas C terdiri dari satu jenis bahan baku dengan daya serap persentase nilai investasinya sebesar 3%.
- Kuantitas pemesanan ekonomis untuk bahan baku daging ayam sebesar 23 kg, tepung sebesar 49 kg, minyak goreng sebesar 97 liter, cabai sebesar 8 kg, dan saos sambal sebesar 60 kg.
- Persediaan pengaman atau safety stock yang harus disediakan untuk bahan baku daging ayam adalah sebesar 91,67 kg, tepung sebesar 14,19 kg, minyak goreng sebesar 37,42 liter, cabai sebesar 10,85 kg, dan saos sambal sebesar 11,89 kg.
- Pemesanan kembali daging ayam dilakukan pada saat sisa persediaan berada pada jumlah 102 kg, tepung pada saat sisa persediaan berada pada jumlah 16 kg, minyak goreng pada saat sisa persediaan berada pada jumlah 43 liter, cabai pada saat sisa persediaan berada pada jumlah 12 kg, dan saos sambal pada saat sisa persediaan berada pada jumlah 14 kg.

DAFTAR PUSTAKA

- Chrisna, H., & Hernawati. (2018). Analisis Manajemen Persediaan Dalam Memaksimalkan Pengendalian Internal Persediaan Pada Pabrik Sepatu Ferradini Medan. *Akuntansi Bisnis & Publik*, 8(2), 82-92

- Fatma, Erika; R, Intan Indriani; Fitriana, M. (2019). Perencanaan Persediaan Komponen Pada Perusahaan Original Equipment Manufacturer Menggunakan Metode Persediaan Deterministik Dinamis. *Spektrum Industri*, 17(1), 23-30
- Halima, H., & Pravitasari, D. (2022). Penerapan Metode Economic Order Quantity Sebagai Upaya Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Pada Rifani Bakery Blitar (Vol. 2, Issue 2).
- Helvandari, J. H., Ariyetti, & Kasim, A. (2022). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kardus Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity. *JPPIE*, 01(01), 8-11
- Junaidi, J (2019). Penerapan Metode Abc Terhadap Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Ud. Mayong Sari Probolinggo. *Capital: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 158. <https://doi.org/10.25273/capital.v2i2.3988>
- Kinanthi, A.P., Herlina, D., & Mahardika, F. A. (2016). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Min-Max (Studi Kasus PT.Djitoe Indonesia Tobacco). *PERFORMA: Media Ilmiah Teknik Industri*, 15(2), 87-92. <https://doi.org/10.20961/performa.15.2.9824>
- Koo, D., Afandi, R., & Munandar, A. (2022). Pengendalian Persediaan Warung Makan Sunda Chicken Berdasarkan Metode EOQ. *Jurnal Akuntansi Kometif Online*, 5, 270-274.
- Mahardhika, A (2018). Analisis Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Pendekatan Metode Economic Order Quantity dan Metode Kanban. *Teknik Industri*, 2(2), 454-463
- Nisa, A. F. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Obat Berdasarkan Metode ABC, EOQ dan ROP (Studi Kasus Pada Gudang Farmasi Rumah Sakit Muhammadiyah Gresik). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30587/jurnalmanajerial.v6i01.852>
- Nita Pratiwi, D., & Saifudin. (2021). Penerapan Metode Analisis ABC Dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada PT. Dryana (Cabang Gatot Subroto). *Jurnal Ilmiah Bidang Ilmu Ekonomi*, 19(1), 60-75. <http://journals.usm.ac.id/index.php/solusi>
- Nurhidayati, R., Isroyati, & Prasasty, A. T. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada UMKM Bakso Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) dan Re Order Point (ROP) Analysis of Raw Material Inventory Control in Meatball Using Economic Order Quantity (EOQ) and Re Order Point (ROP) Methods. <http://jietri.univ-tridinanti.ac.id>
- Rahmatulloh, N., Putra, C., & Arifin, J. (2022). Analisis Penerapan Metode Klasifikasi ABC dan EOQ pada Persediaan BB di UKM Semprong Amoundy. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 4, 93-103.
- Silalahi, I. V., Halim, A. A., Manajemen. P., Syariah, B., & Artikel, I. (2021). Penerapan Sistem Manajemen Persediaan Bahan Baku untuk Menekan Inventory Cost Menggunakan Metode Economic Order Quantity. 5(1), 1-10
- Syarif Roni. (2016). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan ABC Analisis Pada PT Besmindo Andalas Semesta. *Skripsi Universitas Riau*, 1-13
- Tuerah, M. (2014). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna pada CV. Golden Kk. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(4), 524-536