

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN TEPUNG TERIGU PADA UMKM DENGAN PENDEKATAN *ECONOMIC ORDER QUANTITY* PADA TOKO KUE SAHARA CAKE DI GANTIMULYO PEKALONGAN LAMPUNG TIMUR

Windi Larasati^{1*}, Yateno², Ardiansyah Japlani³
^{1,2,3} Universitas Muhammadiyah Metro Lampung
E-mail: windilarasati20@gmail.com^{1*}

Abstrak

Pengendalian persediaan bahan baku perlu diperhatikan karena berkaitan langsung dengan biaya yang harus ditanggung oleh perusahaan, lalu sebagai akibat adanya persediaan untuk memperoleh laba atau keuntungan, dalam mendapatkan laba ada hal yang harus diperhatikan yaitu proses produksi tersebut bagaimana mengendalikan persediaan bahan baku. Tujuan penelitian, untuk mengetahui jumlah pembelian tepung terigu sudah tepat dan efisien lalu untuk mengetahui apakah persediaan tepung terigu sudah ekonomis dan efisien dan untuk mengetahui metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat diterapkan pada toko Kue Sahara Cake. Berdasarkan pada hasil penelitian, biaya persediaan tepung terigu pada toko kue Sahara Cake bila dihitung menggunakan metode EOQ akan menjadi lebih kecil dan efisien. Frekuensi pembelian menjadi lebih sedikit juga untuk mengantisipasi keterlambatan pengiriman bahan baku.

Kata Kunci: *pengendalian, persediaan, keuntungan, metode, efisien*

PENDAHULUAN

Setiap perusahaan mempunyai tujuan utama yaitu untuk memperoleh laba atau keuntungan, dalam mendapatkan laba ada hal yang harus diperhatikan yaitu proses produksi tersebut yaitu bagaimana mengendalikan persediaan bahan baku. Persediaan merupakan barang atau bahan baku yang di simpan untuk digunakan pada masa atau periode yang akan datang. Pengendalian persediaan bahan baku perlu diperhatikan karena berkaitan langsung dengan biaya yang harus ditanggung oleh perusahaan karena sebagai akibat adanya persediaan.

Menurut pendapat Agus Ristono (2008:3) persediaan merupakan salah satu faktor yang menentukan kelancaran produksi, maka persediaan harus dikelola secara tepat. Dalam hal ini perusahaan harus dapat menentukan jumlah persediaan yang optimal, sehingga disisi kelangsungan produksi dapat terjaga dan pada sisi lain perusahaan dapat memperoleh keuntungan, karena perusahaan dapat memenuhi setiap permintaan yang datang. Karena persediaan yang kurang akan sama tidak baiknya dengan persediaan yang berlebihan, sebab kondisi keduanya memiliki beban dan akibat masing-masing.

Menurut pendapat Eyverson Ruauw (2011) pengendalian bahan baku penting bagi setiap usaha bisnis.



Tujuan pengendalian bahan baku yaitu untuk mengetahui kuantitas optimal dalam setiap kali pembelian bahan baku (*EOQ*), titik yang menunjukkan waktunya untuk mengadakan pemesanan kembali (*ROP*), persediaan maksimum (*Maximum Inventory*), dan total biaya persediaan bahan baku (*Total Inventory Cost*) untuk menghindari resiko kehabisan dan juga kelebihan bahan baku sehingga dapat meminimalisasi biaya bahan baku perusahaan.

Perusahaan dengan manajemen yang baik dan benar harus menetapkan jumlah persediaan yang optimal. Persediaan yang optimal menurut Achmad Slamet (2007:57) akan dapat dicapai apabila mampu menyeimbangkan beberapa faktor mengenai kuantitas produk, daya tahan produk, panjangnya periode produksi, fasilitas penyimpanan dan biaya penyimpanan persediaan, kecukupan modal, kebutuhan waktu distribusi, perlindungan mengenai suku cadangnya, perlindungan mengenai kenaikan harga bahan dan perlengkapan serta resiko yang ada dalam persediaan. *EOQ* merupakan volume atau jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk dilaksanakan pada setiap kali pembelian. Untuk memenuhi kebutuhan itu maka dapat diperhitungkan pemenuhan kebutuhan (pembeliannya) yang paling ekonomis yaitu sejumlah barang yang akan dapat diperoleh dengan pembelian dengan menggunakan biaya yang minimal.

Sahara cake merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang UMKM yang memproduksi bermacam-macam kue untuk memenuhi kebutuhan pasar usaha ini terletak di Gantimulyo Pekalongan Lampung Timur. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi adalah tepung terigu. Dalam proses produksi perusahaan harus menghasilkan produk yang sesuai dengan selera dan keinginan konsumen sehingga perusahaan tetap bisa menjaga kelancaran dan juga kelangsungan produksi. Untuk membantu kelancaran produksi perusahaan perlu melakukan pengendalian persediaan terhadap tepung terigu karena persediaan berhubungan dalam berlangsungnya proses produksi kue.

Berikut ini adalah data pembelian dan pemakaian bahan baku tepung terigu pada toko Kue Sahara Cake yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Persediaan Tepung Terigu Tahun 2018

No	Bulan	Persediaan Awal (Kg)	Pembelian (Kg)	Total Persediaan (Kg)	Pemakaian (Kg)	Persediaan Akhir (Kg)
1	Jan	725	4550	5275	4475	800
2	Feb	800	4575	5375	4400	975
3	Mar	975	4500	5475	4625	850
4	Apr	850	4700	5550	4750	800
5	Mei	800	4600	5400	4525	875
6	Jun	875	4400	5275	4575	700
7	Jul	700	4500	5200	4550	675
8	Agust	650	4575	5225	4525	700
9	Sept	700	4425	5125	4400	725
10	Okt	725	4450	5175	4475	700
11	Nov	700	4425	5125	4450	675
12	Des	675	4500	5175	4675	500
Jumlah			54200	63375	54425	

Sumber: Toko Kue Sahara Cake tahun 2019, data diolah.

Berdasarkan data pada Tabel 1.1. perusahaan kue pada sistem awal pemesanan persediaan bahan baku tepung terigu masih manual. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa bahan baku selalu tersedia di perusahaan. Toko kue sahara cake membutuhkan tepung terigu sebesar 54.425kg dalam satu tahun dan total persediaan tepung terigu sebesar 63.375kg. Sahara cake melakukan produksi rata-rata 150kg tepung terigu setiap hari. Dengan total karyawan tetap sebanyak 15 orang. Waktu operasional kerja yang dibutuhkan 7 jam perhari dan gaji karyawan diberikan dalam jangka waktu satu bulan sekali. Maka perusahaan rata-rata membutuhkan 4.535kg setiap bulan. Untuk mengantisipasi terlambatnya pesanan agar tidak terjadi persediaan habis (*stock out*) perusahaan menentukan *lead time* selama 2 hari, maka *safety stock* sebanyak 700kg. Perhitungan ini tidak memberikan hasil yang efisien dalam menerapkan persediaan bahan baku. Oleh karena itu, dengan menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) mampu membuat perhitungan persediaan bahan baku menjadi lebih efisien dan menghasilkan keuntungan yang lebih dari metode yang dipakai oleh perusahaan.

METODE PENELITIAN

Dalam metode penelitian perusahaan menggunakan data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif adalah data atau informasi yang berupa simbol angka atau bilangan sedangkan data kualitatif adalah data informasi yang berbentuk kata atau kalimat verbal bukan berupa simbol angka atau bilangan.

Jenis Data

- a. Data Primer (*Primary Data*)
- b. Data Sekunder (*Secondary Data*)

Teknik Pengumpulan Data

- a. Observasi
- b. Wawancara

Alat Analisis Data

Alat analisis data yang digunakan untuk menjawab permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. *Economic Order Quantity* (EOQ)
- b. Frekuensi Pembelian
- c. Waktu Tunggu (*Lead Time*)
- d. Persediaan pengaman (*Safety Stock*)
- e. Titik Pemesanan Kembali (*Re Order Point*)
- f. Total Persediaan Bahan Baku (*Total Inventory Cost*)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tinjauan tentang kemampuan pemecahan masalah Pengendalian Persediaan sebelum menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan Pengendalian dengan menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

Berikut ini adalah data table analisis Toko Kue Sahara Cake sebelum menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. *Economic Order Quantity*

Bulan	Persediaan Awal (Kg)	Pembelian (Kg)	Total Persediaan (Kg)	Biaya Pesan	Biaya Simpan /(Kg)
Jan	725	4550	5275	Rp 410.000	606.625
Feb	800	4575	5375	Rp 410.000	618.125
Mar	975	4500	5475	Rp 410.000	629.625
Apr	850	4700	5550	Rp 410.000	638.250
Mei	800	4600	5400	Rp 410.000	621.000
Jun	875	4400	5275	Rp 410.000	606.625
Jul	700	4500	5200	Rp 410.000	598.000
Agust	650	4575	5225	Rp 410.000	600.875
Sept	700	4425	5125	Rp 410.000	589.375
Okt	725	4450	5175	Rp 410.000	595.125
Nov	700	4425	5125	Rp 410.000	589.375
Des	675	4500	5175	Rp 410.000	595.125
Jumlah	9176	54200	63375	Rp 4.920.000	Rp 7.288.125

Sumber: Toko Kue Sahara Cake tahun 2019, data diolah.

Jadi Total Biaya Pemesanan dan Penyimpanan Tepung Terigu Selama Satu Tahun **Rp. 12.208.125** ditambah dengan kebijakan Toko untuk Biaya Listrik **Rp. 500.000** dan Biaya Cadangan Rusak (Biaya Tak terduga) **Rp. 2.000.000** Maka total keseluruhan Biaya **Rp. 14.708.125**

Sedangkan berikut ini adalah data table analisis Toko Kue Sahara Cake sesudah menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dapat dilihat pada table 4.3.

Tabel 3. *Economic Order Quantity*

Bulan	Persediaan Awal (Kg)	Pembelian (Kg)	Total Persediaan (Kg)	Biaya Pesan	Biaya Simpan /(Kg)
Jan	506	13550	14056	Rp 205.000	1.616.440
Apr	506	13550	14056	Rp 205.000	1.616.440
Jul	506	13550	14056	Rp 205.000	1.616.440
Okt	506	13550	14056	Rp 205.000	1.616.440
Jumlah	2024	54200	56224	Rp 820.000	Rp 6.465.760

Setelah menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* total biaya pemesanan dan penyimpanan tepung terigu selama satu tahun **Rp. 7.285.760** ditambah dengan kebijakan

toko untuk biaya listrik **Rp. 500.000** dan Biaya Cadangan Rusak (Biaya Tak terduga) **Rp. 2.000.000** Maka total keseluruhan Biaya **Rp. 9.785.760**.

Tabel 4. Pemakaian Tepung Terigu Dalam Satu Tahun

Pemakaian Pertahun dalam (Kg)	
Januari	4475
Februari	4400
Maret	4625
April	4750
Mei	4525
Juni	4575
Juli	4550
Agustus	4525
September	4400
Oktober	4475
November	4450
Desember	4675
Jumlah dalam Setahun	54425

Biaya Pemesanan (Ordering Cost)

Tabel 5. Rincian Biaya Pemesanan

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Telepon	Rp 120.000
2	Biaya Pengiriman	Rp 4.800.000
Jumlah Biaya		Rp 4.920.000

Sumber: data primer yang diolah

Biaya Penyimpanan (carrying cost atau holding cost)

Tabel 6. Rincian Biaya Penyimpanan

No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya
1	Biaya Listrik Gudang	Rp 500.000
2	Biaya Bongkar	Rp 4.800.000
3	Biaya Cadangan Rusak	Rp 2.000.000
Jumlah Keseluruhan		Rp 7.300.000

Sumber: data primer yang diolah

Perhitungan Biaya Pesan dan Biaya Simpan

Biaya Pemesanan setiap kali pesan (S)

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Total Biaya Pemesanan}}{\text{Frekuensi Pemesanan}} \\
 &= \frac{\text{Rp 4.920.000}}{24} \\
 &= \text{Rp 205.000}
 \end{aligned}$$

Biaya Penyimpanan satuan bahan baku (H)

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Total Biaya Simpan}}{\text{Total Persediaan bahan baku}} \\
 &= \frac{\text{Rp 7.300.000}}{63375 \text{ Kg}} \\
 &= \text{Rp 115 / Kg}
 \end{aligned}$$

Kebijakan Perusahaan

Toko Kue Sahara Cake melakukan pemesanan setahun sebanyak 24 kali, pembelian tepung terigu (Q) dapat diperhitungkan berdasarkan pemesan setiap 1 bulan 2 kali, maka dapat di ketahui sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Total Kebutuhan Bahan Baku}}{\text{Frekuensi Pemesanan}} \\
 &= \frac{54425}{24} \\
 &= 2.268 \text{ Kg}
 \end{aligned}$$

Jadi besarnya jumlah pembelian tepung terigu pada Toko Kue Sahara Cake ini dalam sekali pemesanan adalah sebesar 2.268 Kg.

Total Biaya Persediaan

Agar dapat menghitung biaya persediaan yang di perlukan oleh perusahaan maka diketahui:

- | | | |
|----|------------------------------------|---------------|
| a. | Total kebutuhan bahan baku (D) | = 54425 Kg |
| b. | Pembelian rata-rata bahan baku (Q) | = 2.268 Kg |
| c. | Biaya Pemesanan sekali pesan (S) | = Rp 205.000 |
| d. | Biaya Simpan per Kg (H) | = Rp 115 / Kg |

Total Biaya Persediaan (TIC) sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{TIC} &= \left(\frac{D}{Q} S \right) + \left(\frac{Q}{2} H \right) \\
 &= \left(\frac{54425}{2.268} \text{ Rp 205.000} \right) + \left(\frac{2.268}{2} \text{ Rp 115} \right) \\
 &= \text{Rp 4.919.367,2} + \text{Rp 130.410} \\
 &= \text{Rp 5.049.777,2}
 \end{aligned}$$

Jadi total biaya persediaan yang harus ditanggung Toko Kue Sahara Cake adalah **Rp 5.049.777,2**

Metode EOQ

Hal-hal yang harus diperhitungkan dalam menggunakan metode EOQ ini adalah sebagai berikut:

Pembelian tepung terigu ekonomi

Pembelian tepung terigu yang ekonomis ini didasarkan pada:

- a. Total kebutuhan bahan baku (D) = 54425 Kg



b. Biaya pemesanan sekali pesan (S) = Rp 205.000

c. Biaya simpan per Kg (H) = Rp 115 / Kg

Maka setelah diketahui hal seperti yang tercantum diatas, besarnya pembelian bahan baku yang ekonomis menggunakan metode EOQ adalah sebagai berikut:

$$Q^* = \sqrt{\frac{2 \times D \times S}{H}}$$

$$= \sqrt{\frac{2 \times 54425 \times 205.000}{115}}$$

$$= 13.930 \text{ Kg}$$

Jadi jumlah pembelian bahan baku yang ekonomis dengan menggunakan metode EOQ adalah sebesar 13.930 Kg.

Frekuensi Pemesanan Tepung Terigu

Dengan menggunakan metode EOQ dapat dihitung jumlah frekuensi pemesanan dalam satu tahun atau sering disebut frekuensi pembelian dapat dihitung sebagai berikut:

$$F = \frac{D}{Q^*}$$

$$= \frac{54425}{13.930 \text{ Kg}} = 4 \text{ kali}$$

Jadi frekuensi pemesanan tepung terigu menurut metode EOQ adalah 4 kali dalam setahun.

Total Biaya Persediaan

Agar dapat menghitung biaya persediaan maka terlebih dahulu diketahui:

- Total kebutuhan bahan baku (D) = 54425 Kg
- Biaya Pemesanan sekali pesan (S) = Rp 205.000
- Biaya Simpan per Kg (H) = Rp 115 / Kg
- Pembelian bahan baku yang ekonomis (Q^*) = 13.930 Kg

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

$$= \left(\frac{54425}{13.930} 205.000\right) + \left(\frac{13.930}{2} 115\right)$$

$$= \text{Rp } 800.942 + \text{Rp } 800.975$$

$$= \text{Rp } 1.601.917$$

Jadi total persediaan tepung terigu toko kue Sahara Cake bila menggunakan metode EOQ sebesar Rp 1.601.917.

Persediaan Pengaman (Safety Stock)

- Pemakaian maksimum yaitu 4750 pada bulan April
- Pemakaian rata-rata $54425 : 12 = 4497$

Tabel 7. Pemakaian Tepung Terigu Dalam Satu Tahun

Bulan	Pemakaian (Kg)
Januari	4475
Februari	4400
Maret	4625



April	4750
Mei	4525
Juni	4575
Juli	4550
Agustus	4525
September	4400
Oktober	4475
November	4450
Desember	4675
<hr/>	
	54425

$$\text{Safety Stock} = (\text{Pemakaian maksimum} - \text{Pemakaian rata-rata}) \times \text{lead time}$$

$$\begin{aligned} &= (4750 - 4.535) \times 2 \\ &= 4750 - 4497 = 253 \\ &= 253 \times 2 \\ &= 506 \text{ Kg} \end{aligned}$$

Titik Pemesanan Kembali (Re Order Point)

Toko Kue Sahara Cake memiliki waktu tunggu dalam menunggu pesanan tepung terigu adalah selama 2 hari, atau dikatakan lead time (L) 2 hari. Sebelum menghitung ROP maka terlebih dahulu dicari tingkat penggunaan tepung terigu (D) / hari (t) dengan cara sebagai berikut:

$$\begin{aligned} d &= \frac{D}{t} \\ &= \frac{54425}{300} = 181 \text{ Kg} \end{aligned}$$

Maka titik pemesanan kembali (ROP) adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{ROP} &= d \times L \\ &= 181 \text{ Kg} \times 2 \\ &= 362 \text{ Kg} \end{aligned}$$

Jadi toko kue Sahara Cake harus melakukan pemesanan tepung terigu pada tingkat jumlah sebesar 362 Kg. Dari hasil yang telah dianalisis di atas maka telah diketahui perbandingan antara total biaya yang dikeluarkan bila menggunakan metode EOQ.

Tabel 8. Perbandingan Kebijakan Perusahaan dengan Metode EOQ

No	Keterangan	Kebijakan Perusahaan	Metode EOQ
1	Pembelian rata-rata tepung terigu / Tahun	4.497 Kg	13.550 Kg
2	Total biaya persediaan	Rp 5.049.777	Rp 1.601.917
3	Frekuensi pemesanan	24	4
4	Safety stock / Rata – rata persediaan awal	765 Kg	506 Kg
5	Re Order Point	362 Kg	362 Kg

Sumber: Data primer yang diolah 2019

Pembahasan

1. Apakah jumlah pembelian tepung terigu sudah tepat dan efisien ?

Frekuensi untuk pembelian tepung terigu pada toko kue Sahara Cake masih melakukan pembelian secara manual yaitu sebanyak 24 kali dalam satu tahun dengan total biaya persediaan Rp 5.049.777 dan jika dihitung dengan menggunakan metode EOQ pembelian tepung terigu pada toko kue ini yaitu hanya sebanyak 5 kali dalam satu tahun dengan total biaya yaitu sebesar Rp 1.601.917 maka akan di peroleh hasil yang lebih efisien dan tepat jika menggunakan metode EOQ.

2. Apakah persediaan tepung terigu sudah ekonomis dan efisien?

Persediaan tepung terigu pada toko kue Sahara Cake masih menggunakan perhitungan secara manual dengan total biaya persediaan yaitu sebesar Rp 5.049.777 kemudian setelah dihitung menggunakan metode EOQ total biaya persediaan menjadi Rp 1.601.917. Jadi jika toko kue Sahara Cake menggunakan metode EOQ akan menghemat biaya agar menjadi lebih ekonomis dan efisien untuk persediaan tepung terigu yaitu sebesar Rp 3.447.860.

3. Apakah metode Economic Order Quantity (EOQ) dapat diterapkan pada toko Kue Sahara Cake?

Metode EOQ dapat diterapkan karena biaya untuk pembelian persediaan tepung terigu menjadi lebih ekonomis dan efisien dibandingkan dengan metode yang selama ini digunakan oleh toko Kue Sahara Cake.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil penelitian dan pembahasan pada BAB IV dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Total biaya persediaan tepung terigu pada toko kue Sahara Cake bila dihitung menggunakan metode EOQ akan menjadi lebih kecil dan efisien sedangkan kebijakan perusahaan akan menjadi lebih besar.
2. Frekuensi pembelian tepung terigu toko kue Sahara Cake bila menggunakan metode EOQ menjadi lebih sedikit sedangkan jika tidak menggunakan metode EOQ akan lebih besar biaya untuk pembelian persediaannya.
3. Dengan metode EOQ untuk mengantisipasi keterlambatan pengiriman tepung terigu, harus melakukan pemesanan saat persediaan tepung terigu berada pada tingkat jumlah yang ditentukan agar lebih efisien dan ekonomis.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka penulis dapat memberikan saran kepada pemilik Toko Kue Sahara Cake di Gantimulyo Lampung Timur yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam penetapan persediaan tepung terigu yang selama ini

dilakukan, yaitu: Toko Kue Sahara Cake sebaiknya menetapkan metode EOQ yang telah terbukti menghasilkan total persediaan pengaman yang jumlahnya sesuai dengan yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Gatot. Nazir. (2018). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Assauri, Sofjan. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Baroto, Teguh. (2002). *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Ginting, Rosnani. (2012). *Sistem Produksi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Cetakan Kedua.
- Handoko, T. Hani. (2008). *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Indrayati, R. (2007). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (Economic Order Quantity) Pada PT. Tipota Furnishings Jepara* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- J. Stevenson, William and Sum Chee Choung. (2014) *Operations Management: Manajemen Operasi Perspektif Asia. (Terjemah Diana Angelica, David Wijaya, Hirson Kurnia)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kusuma, Hendra. (2009). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: Andi.
- Noviyasari, C. (2013). Simulasi Sistem Perencanaan dan Pengendalian Produksi Pada Perusahaan Manufaktur. *JAMIKA-Jurnal Manajemen Informatika UNIKOM*, 2.
- Prawirosentono, Suyadi. (2000). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara. Cetakan Pertama.
- Prayuda, Hari. (2015). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Makanan Kue Semprong di Desa Mulyosari Kecamatan Metro Barat Kota Metro Dengan Metode Economic Order Quantity*. Universitas Muhammadiyah Metro.
- Ristono, Agus. (2009). *Sistem Produksi Tepat Waktu*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Cetakan Pertama.
- Rifqi, Latif Hanafi. (2012). Efisiensi Biaya Pengendalian Bahan Baku Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) pada PT. Sari Warna Asli V Kudus. Skripsi. Semarang: Fakultas Ekonomi UNNES
- Ruauw, E. (2011). Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Contoh Pengendalian pada Usaha Grenda Bakery Lianli, Manado). *ASE–Volume 7 Nomor 1, Januari 2011: 1-11*.
- Schroeder, Roger. G. (1989). *Manajemen Operasi Pengambilan Keputusan dalam Suatu Fungsi Operasi*, Edisi Ketiga, (Alih Bahasa, Team Penerjemah Penerbit Erlangga). Jakarta: Erlangga
- Setiawan, A. B., & Prajanti, S. D. W. (2011). Analisis Efisiensi Penggunaan Faktor-faktor Produksi Usaha Tani Jagung di Kabupaten Grobogan Tahun 2008. *JEJAK: Jurnal Ekonomi dan Kebijakan*, 4(1).
- Slamet, Achmad. (2007). *Pengangguran Perencanaan dan Pengendalian Usaha*. Semarang: UNNES PRESS
- Stice, James D, Earl K. Stice, K. Fred Skousen, (2011), *Akuntansi Keuangan Intermediate Accounting*, Edisi Keenambelas. Diterjemahkan oleh Ali Akbar, Jakarta: Salemba Empat.



- Tampubolon, Manahan. P. (2018). *Manajemen Operasi & Rantai Pemasok*. Jakarta: Mitra Wacana Media. Edisi Revisi.
- Triyanto, J. (2006). *Analisis Produksi Padi di Jawa Tengah* (Doctoral Dissertation, Program Pascasarjana Universitas Diponegoro).
- Tuerah, M. C. (2015). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna pada CV. Golden KK. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(4).