

Implementasi Sistem Pengendalian Inventory pada UMKM Warung Awi Makanan Khas Selatpanjang

Implementation of an Inventory Control System at Warung Awi, Traditional Selatpanjang Food MSMEs

Hery Haryanto^{1*}, Winston²

^{1,2} Universitas Internasional Batam, Indonesia

Korespondensi penulis: hery.haryanto@uib.ac.id

Article History:

Received: November 15 2024;

Revised: November 30, 2024;

Accepted: Desember 18, 2024;

Published: Desember 20, 2024;

Keywords: EOQ, ROP, Inventory Control System

Abstract: Warung Awi is a micro, small, and medium enterprise (MSME) that has been operating since 2009 and has become one of the leading culinary destinations in Batam City. However, the business has encountered various challenges, particularly in managing raw material inventory. Therefore, it is crucial for Warung Awi to adopt a more effective and efficient inventory management system. One approach to address this issue is by implementing the Economic Order Quantity (EOQ) and Reorder Point (ROP) methods. Data collection was conducted using both primary and secondary methods, including transaction records and interviews with the business owner. The results of this study produced a web-based system that assists the owner in managing inventory. The implementation of this system received positive feedback from the owner, as it significantly improved efficiency in inventory recording and management.

Abstrak

Warung Awi adalah sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang telah beroperasi sejak tahun 2009 dan kini menjadi salah satu destinasi kuliner terkemuka di Kota Batam. Terdapat berbagai permasalahan yang pernah dihadapi oleh UMKM ini salah satunya mengenai permasalahan bahan baku. Oleh karena itu, sangat penting bagi Warung Awi untuk mengadopsi sistem manajemen persediaan yang lebih efektif dan efisien. Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Reorder Point* (ROP). Pengumpulan data dilakukan menggunakan dua metode yakni sekunder dan primer, dengan mengumpulkan data-data dari catatan transaksi dan juga informasi dari wawancara dengan pemilik. Hasil dari kegiatan ini menghasilkan sistem yang dapat membantu pemilik usaha dalam mengatur persediaan dengan media sistem berbasis website. Implementasi sistem ini mendapat tanggapan positif dari pemilik karena mampu meningkatkan efisiensi dalam pencatatan dan pengelolaan persediaan.

Kata Kunci: EOQ, ROP, Laporan Persediaan

1. PENDAHULUAN

Warung Awi adalah sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang telah beroperasi sejak tahun 2009 dan kini menjadi salah satu destinasi kuliner terkemuka di Kota Batam. Terletak di kawasan Perumahan Taman Kota Baloi, tepatnya di Blok F5 No. 55, Batam, usaha ini dijalankan oleh dua pengusaha lokal yang memiliki komitmen tinggi dalam menyajikan masakan tradisional khas Selatpanjang. Dengan pengalaman yang cukup lama, Warung Awi mengkhususkan diri pada hidangan kuliner khas Selatpanjang, sebuah daerah yang terkenal dengan keberagaman masakan laut dan citarasa unik. Di antara berbagai menu andalannya, terdapat beberapa hidangan populer seperti Kwetiau Goreng, Mie Sagu Goreng, Bihun Goreng, dan berbagai kuliner khas lainnya yang membawa cita rasa autentik khas

Selatpanjang.

Di era modern ini, semakin banyak jenis usaha dan bisnis yang berkembang pesat, terutama yang bergerak di sektor kuliner. Hal ini tidak terlepas dari kebutuhan manusia akan konsumsi makanan yang selalu ada sepanjang waktu, menjadikan sektor kuliner sebagai salah satu sektor usaha yang paling diminati dan berkembang pesat (Nurhasanah *et al.*, 2023). Dalam konteks usaha kuliner, salah satu hal yang paling penting adalah ketersediaan bahan baku yang akan diolah dan disajikan kepada pelanggan (Facrureza & Nisrina, 2022). Tanpa adanya bahan baku yang cukup dan terkelola dengan baik, sebuah bisnis kuliner tidak akan dapat berjalan atau menghasilkan keuntungan, karena tidak ada produk yang bisa ditawarkan kepada pelanggan (Al Firdausi & Suprayitno, 2023). Oleh karena itu, pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif menjadi hal yang sangat krusial dalam setiap usaha kuliner, baik itu skala kecil maupun besar.

Persediaan bahan baku merupakan komponen penting dalam menjalankan usaha kuliner. Menurut Moh Aldi Azharudin & Mursyid Hasan Basri (2024) bagi pelaku bisnis kuliner, menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan baku dan permintaan pasar adalah tantangan yang tidak mudah, dikarenakan terlalu banyak bahan yang disimpan dapat menyebabkan pemborosan biaya penyimpanan dan risiko kerusakan atau kadaluarsanya bahan baku, terutama untuk bahan-bahan yang mudah rusak seperti sayur, daging, dan bahan makanan segar lainnya. Sebaliknya, jika persediaan bahan baku terlalu sedikit atau bahkan habis, usaha kuliner tersebut akan kesulitan memenuhi permintaan pelanggan, yang bisa berujung pada kehilangan pelanggan dan penurunan pendapatan. Oleh karena itu, manajemen persediaan yang baik sangat penting untuk memastikan suatu usaha kuliner dapat berjalan dengan efisien, menghindari kekurangan atau kelebihan stok bahan, dan pada akhirnya dapat memaksimalkan keuntungan.

Warung Awi, sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) telah menghadapi beberapa tantangan serupa dalam hal pengelolaan persediaan bahan baku. Usaha kuliner yang mengkhususkan diri pada masakan tradisional khas Selatpanjang ini sangat bergantung pada bahan baku yang segar dan bervariasi. Setiap hidangan yang disajikan membutuhkan bahan-bahan tertentu yang harus tersedia dengan jumlah yang tepat untuk memastikan kualitas dan kelancaran operasional. Namun, masalah utama yang dihadapi oleh Warung Awi adalah pengelolaan persediaan bahan baku yang belum terstruktur dengan baik. Pencatatan pembelian yang masih dilakukan secara manual menyebabkan kesulitan dalam memantau persediaan secara akurat dan tepat waktu. Hal ini dapat berisiko pada kekurangan bahan baku ketika permintaan tinggi, atau bahkan pembelian berlebihan yang menyebabkan pemborosan bahan.

Menurut Faleri *et al.*, (2023) ketidakmampuan untuk mengelola persediaan secara optimal juga berdampak pada biaya operasional yang lebih tinggi dan efisiensi usaha yang menurun. Dalam usaha kuliner seperti Warung Awi, pengelolaan bahan baku yang baik sangat penting, mengingat bahan-bahan tersebut seringkali memiliki masa simpan yang terbatas, dan ketidakseimbangan dalam pengelolaan persediaan bisa berakibat fatal. Penelitian oleh Saota *et al.*, (2024) menjelaskan bahwa pembelian yang tidak terkontrol juga dapat menyebabkan stok bahan yang menumpuk dan akhirnya rusak atau kadaluarsa, yang pada gilirannya menyebabkan kerugian finansial yang tidak sedikit.

Oleh karena itu, sangat penting bagi Warung Awi untuk mengadopsi sistem manajemen persediaan yang lebih efektif dan efisien. Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode EOQ adalah teknik perhitungan yang digunakan untuk menentukan jumlah pesanan bahan baku yang optimal, dengan tujuan meminimalkan biaya pembelian dan biaya penyimpanan persediaan. Melalui penerapan metode EOQ, Warung Awi dapat mengetahui dengan lebih akurat kapan harus melakukan pemesanan kembali dan berapa banyak bahan baku yang perlu dibeli, sehingga dapat menghindari pembelian berlebihan ataupun kekurangan bahan.

Penerapan EOQ di Warung Awi juga diharapkan dapat meningkatkan efisiensi dalam mengelola stok bahan baku, mengurangi pemborosan biaya operasional, serta memastikan ketersediaan bahan baku yang cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan. Dengan sistem pencatatan pembelian dan pengelolaan persediaan yang lebih terorganisir, Warung Awi akan mampu menjaga kelancaran operasional dan terus menawarkan hidangan yang berkualitas kepada pelanggan. Tidak hanya itu, pengelolaan persediaan yang lebih baik juga akan berkontribusi pada peningkatan keuntungan.

Dengan demikian, masalah utama yang dihadapi oleh Warung Awi dalam hal pengelolaan persediaan dapat diselesaikan melalui penerapan sistem pencatatan pembelian yang lebih terstruktur dan penggunaan metode EOQ. Langkah ini akan memberikan dampak positif terhadap kelancaran operasional, pengendalian biaya, dan keberlanjutan usaha, serta memungkinkan Warung Awi untuk terus berkembang dan beradaptasi dengan tuntutan pasar yang semakin dinamis.

2. METODE

Pengumpulan data dalam proyek ini menggunakan dua jenis data, yaitu data sekunder dan data primer. Data sekunder yang digunakan diperoleh dari catatan transaksi yang telah ada sebelumnya, seperti kwitansi pembayaran, nota penjualan dan pembelian, serta buku catatan

stok produk di Warung Awi selama periode September 2024 hingga November 2024. Menurut Putri *et al.*, (2023) data sekunder ini sangat penting dalam menyusun laporan persediaan berbasis website, yang akan membantu dalam perhitungan dan analisis manajemen persediaan menggunakan metode EOQ dan *Reorder Point* (ROP). Selain itu, data primer juga diperlukan, yang diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha dan pengamatan langsung di lokasi. Wawancara ini dilakukan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam terkait permasalahan yang dihadapi oleh Warung Awi yang tidak bisa didapatkan hanya melalui data sekunder.

Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) merupakan suatu model yang digunakan untuk menentukan jumlah pesanan optimal dalam pengelolaan persediaan barang, dengan tujuan untuk meminimalkan total biaya yang terkait, yaitu biaya pemesanan dan biaya penyimpanan (Inayah *et al.*, 2024). Metode ini membantu bisnis dalam menentukan berapa banyak barang yang harus dipesan pada setiap siklus pemesanan, menghindari pembelian berlebih atau kekurangan stok. Perhitungan EOQ menggunakan rumus berikut:

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Keterangan :

S = Biaya setiap kali pesan

D = Jumlah kebutuhan bahan baku dalam satu periode

H = Biaya penyimpanan dari persediaan rata-rata

Sumber: Sutejo *et al.*, 2023

Menurut Mason *et al.*, (2023) *Reorder Point* (ROP) adalah titik di mana pemesanan bahan baku kembali harus dilakukan, sehingga kedatangan atau penerimaan barang yang dipesan dapat tepat waktu sesuai dengan kebutuhan. Pemesanan kembali atau ROP dapat dilakukan dengan dua cara:

1. Menentukan jumlah bahan yang digunakan selama lead time, ditambah dengan persentase tertentu.
2. Menentukan jumlah pemakaian bahan selama lead time, ditambah dengan persediaan pengaman yang telah ditetapkan.

Rumus untuk menghitung ROP adalah sebagai berikut:

$$ROP = D \times T + SS$$

Keterangan:

SS = *Safety stock* (persediaan pengaman)

D = Tingkat pemakaian rata-rata per hari

T = *Lead time* (waktu tunggu pemesanan)

Tahap Persiapan

Tahap persiapan dimulai dengan melakukan survey untuk mencari lokasi tempat kerja praktik di Warung Awi. Selanjutnya, penulis akan melakukan wawancara dengan pemilik usaha untuk mendapatkan informasi lebih lanjut mengenai permasalahan yang dihadapi oleh Warung Awi terkait dengan pengelolaan persediaan bahan baku. Dari wawancara ini, akan didapatkan gambaran yang lebih jelas mengenai kendala yang dihadapi dalam proses pengelolaan stok bahan baku, serta kebutuhan akan sistem manajemen persediaan yang lebih efisien.

Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, penulis akan merancang dan menyusun perbaikan sistem pengelolaan persediaan bahan baku di Warung Awi dengan mengimplementasikan metode manajemen persediaan berbasis website. Langkah pertama adalah melakukan analisis dan pencatatan data terkait persediaan yang ada, termasuk laporan stok produk, pembelian, dan penjualan. Penulis juga akan melakukan pengumpulan informasi terkait dengan sistem manajemen persediaan yang dapat membantu dalam merancang laporan-laporan yang dibutuhkan. Setelah itu, tahap implementasi dimulai dengan pengembangan sistem website, diikuti dengan pelatihan kepada pemilik atau karyawan Warung Awi tentang cara menggunakan sistem tersebut. Proses ini juga melibatkan evaluasi dan monitoring berkelanjutan untuk memastikan bahwa sistem berjalan dengan baik dan sesuai dengan kebutuhan Warung Awi.

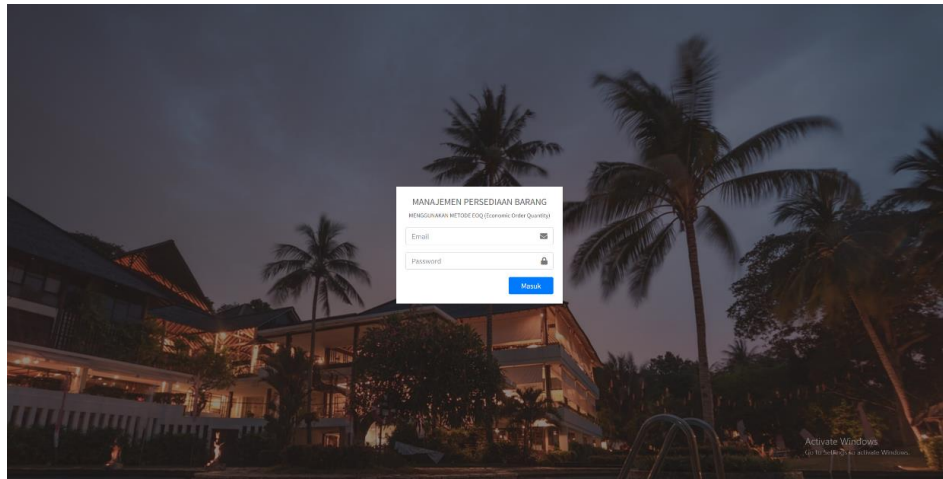
Tahap Penilaian dan Pelaporan

Tahap penilaian dan pelaporan dimulai dengan penyusunan laporan kerja praktik berdasarkan hasil pelaksanaan proyek. Setelah laporan selesai, dilakukan finalisasi dan evaluasi oleh atasan di lokasi kerja praktik, serta oleh dosen pembimbing melalui presentasi atau kunjungan ke lokasi. Terakhir, laporan kerja praktik dalam bentuk hardcover akan diserahkan ke BAAK (Biro Administrasi Akademik) untuk diselesaikan dan diarsipkan. Proses evaluasi bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh tujuan proyek tercapai dan memberikan manfaat nyata bagi Warung Awi dalam pengelolaan persediaan bahan baku.

3. HASIL

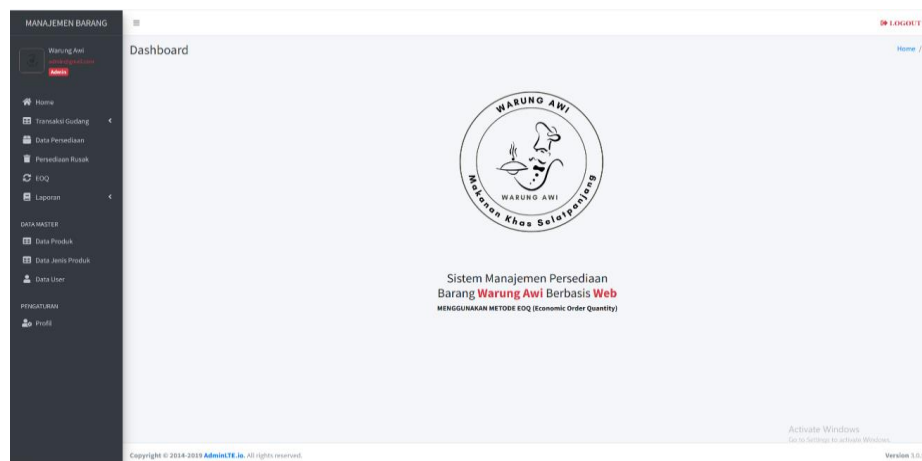
Berdasarkan dari hasil observasi dan wawancara dengan pemilik Warung Awi, perancangan luaran kegiatan dalam kerja praktik ini yakni perancangan persediaan berbasis

aplikasi pada Warung Awi yaitu penerapan sistem *Economic Order Quantity* (EOQ). Dapat kita lihat pada Gambar 1 Halaman ini adalah akses pertama pada aplikasi, di mana pengguna harus memasukkan email dan password yang sesuai dengan yang ada dalam database. Jika email dan password sesuai, sistem akan menampilkan pesan "Login Berhasil", dan jika tidak sesuai, sistem akan menampilkan pesan "Email atau password Salah".



Gambar 1. Menu Login pada Website Sistem Manajemen Persediaan Warung Awi.

Seperti yang terlihat pada Gambar 2, pada menu utama terdapat informasi profil Warung Awi, termasuk nama dan logo usaha. Pada dashboard, tersedia beberapa menu utama, seperti menu Transaksi Gudang yang memuat data produk masuk dan keluar. Selain itu, terdapat menu Data Persediaan yang menampilkan jumlah stok beserta informasi terkait lainnya. Serta terdapat menu-menu lainnya yang berguna untuk mendukung optimalisasi sistem inventori.



Gambar 2. Menu Dashboard Website Manajemen Persediaan Warung Awi.

Pada Gambar 3, ditampilkan rincian stok barang yang ada di Warung Awi, yang mencakup total 13 jenis produk yang berbeda. Beberapa produk yang tercatat dalam sistem persediaan antara lain beras sebanyak 20 kilogram, kwetiau sebanyak 10 kilogram, dan mie kuning sebanyak 10 kilogram, serta bahan-bahan lainnya dengan stok yang tersisa. Data ini

memberikan gambaran yang lebih terperinci mengenai ketersediaan bahan baku yang ada di gudang, yang sangat penting untuk mendukung kelancaran operasional Warung Awi. Dengan informasi ini, pemilik dapat lebih mudah memantau stok secara real-time dan memastikan bahwa bahan baku yang sering digunakan selalu tersedia sesuai dengan kebutuhan.

No	Nama Produk	Persediaan Max/Min	Persediaan Saat Ini	Persediaan Produk	Stok Barang/Tahun	Biaya Pemesanan	Biaya Simpan
1	Beras	5 Kilo	2 Kilo	20 Kilo	400 Kilo	Rp. 15,000	Rp. 1,000
2	Kwetiau	3 Kilo	2 Kilo	11 Kilo	300 Kilo	Rp. 15,000	Rp. 1,000
3	Mie Kuning	4 Kilo	2 Kilo	11 Kilo	300 Kilo	Rp. 15,000	Rp. 1,000
4	Udang	2 Kilo	1 Kilo	11 Kilo	300 Kilo	Rp. 110,000	Rp. 11,000
5	Asam	2 Kilo	2 Kilo	31 Kilo	200 Kilo	Rp. 45,000	Rp. 4,500
6	Telur	4 Papan	2 Papan	31 Papan	300 Papan	Rp. 12,000	Rp. 5,000
7	Wortel	1 Bungkus	2 Bungkus	31 Bungkus	300 Bungkus	Rp. 3,000	Rp. 300
8	Pemadep Rasa	2 Kilo	2 Kilo	31 Kilo	200 Kilo	Rp. 30,000	Rp. 3,000
9	Kacang/Mak	1 Kilo	1 Kilo	11 Kilo	300 Kilo	Rp. 45,000	Rp. 4,500
10	Mieku Cawing	4 Kilo	2 Kilo	11 Kilo	400 Kilo	Rp. 20,000	Rp. 2,000

Gambar 3. Laporan Stok Barang Warung Awi

Pada Gambar 4 di bawah ini, terlihat laporan perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ) dan Reorder Point (ROP) untuk 13 produk yang tersedia di Warung Awi. Berdasarkan data yang diperoleh, nilai EOQ untuk beras adalah 20 unit dengan ROP sebesar 5 unit, sedangkan untuk kwetiau nilai EOQ-nya adalah 14 unit dengan ROP sebesar 3 unit. Begitu pula untuk produk-produk lainnya yang juga telah dihitung menggunakan metode EOQ dan ROP. Dengan menerapkan sistem ini, diharapkan pemilik usaha dapat lebih mudah mengelola persediaan bahan baku secara efisien, memastikan ketersediaan barang tepat waktu, dan menghindari kekurangan atau pemborosan bahan. Selain itu, sistem ini juga membantu dalam pengambilan keputusan yang lebih cepat dan tepat terkait pemesanan ulang bahan baku, sehingga dapat meningkatkan kelancaran operasional, mengurangi biaya penyimpanan yang tidak perlu, serta mendukung pertumbuhan usaha yang berkelanjutan.

No	Nama Produk	EOQ	ROP
1	Beras	20	5
2	Kwetiau	14	3
3	Mie Kuning	20	5
4	Udang	20	5
5	Asam	20	5
6	Telur	20	5
7	Wortel	20	5
8	Pemadep Rasa	20	5
9	Kacang/Mak	20	5
10	Mieku Cawing	20	5

Gambar 4. Perhitungan EOQ dan ROP

4. DISKUSI

Hasil implementasi sistem pengendalian inventory pada UMKM Warung Awi memberikan dampak yang sangat positif dan terhadap pengelolaan stok barang. Dengan menggunakan sistem ini, pemilik warung dapat memantau ketersediaan bahan baku secara real-time dan dengan lebih efisien. Ketika stok suatu produk mulai menipis, sistem secara otomatis menghitung dan memberi rekomendasi untuk melakukan pemesanan ulang, sehingga pemilik warung dapat meminimalkan biaya yang terkait dengan pembelian bahan baku.

Sebelumnya, pencatatan stok dilakukan secara manual menggunakan buku, yang seringkali menimbulkan selisih stok. Namun, dengan adanya sistem berbasis website ini, pencatatan stok menjadi lebih akurat dan praktis. Pemilik warung kini dapat mengakses informasi persediaan kapan saja dan di mana saja, sehingga pengelolaan persediaan menjadi lebih terorganisir dan mudah diawasi. Selain itu, dengan menggunakan perhitungan EOQ, pemilik warung dapat mengoptimalkan jumlah pesanan untuk setiap bahan baku, mengurangi pemborosan biaya, dan menghindari kekurangan stok yang dapat mengganggu kelancaran operasional. Secara keseluruhan, penerapan sistem manajemen persediaan berbasis website ini membantu UMKM Warung Awi dalam meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi biaya, dan memberikan kemudahan dalam pengelolaan stok, yang pada akhirnya meningkatkan kepuasan pelanggan dan kelancaran usaha.

5. KESIMPULAN

Warung Awi merupakan sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner. Selama ini, UMKM ini hanya mengelola persediaan bahan baku secara manual menggunakan pencatatan di buku. Hal ini menyebabkan pemilik usaha kesulitan dalam memantau stok bahan baku secara tepat dan akurat. Ketidaktepatan dalam pengelolaan stok dapat berdampak pada pemborosan bahan baku atau kekurangan bahan yang mengganggu kelancaran operasional. Untuk mengatasi masalah tersebut, penulis melakukan kerja praktik dengan tujuan untuk merancang dan mengimplementasikan sistem manajemen persediaan berbasis website pada UMKM Warung Awi. Sistem ini dirancang untuk membantu pemilik usaha dalam mengelola stok bahan baku secara lebih efisien dan terstruktur, dengan mengadopsi metode Economic Order Quantity (EOQ) dan metode Reorder Point (ROP).

Setelah implementasi sistem, UMKM Warung Awi memperoleh manfaat yang cukup signifikan. Pemilik usaha kini dapat memantau stok bahan baku secara real-time melalui website, sekaligus memperoleh informasi terkait perhitungan EOQ dan ROP dengan lebih akurat. Dengan informasi ini, pemilik usaha dapat mengambil keputusan yang lebih tepat

dalam melakukan pemesanan ulang bahan baku, menghindari pembelian yang berlebihan atau kekurangan stok, serta mengoptimalkan biaya operasional. Sistem ini memberikan kemudahan bagi pemilik untuk mengelola persediaan dengan lebih baik, meningkatkan efisiensi operasional, dan pada akhirnya meningkatkan kepuasan pelanggan.

6. PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS (Times New Roman, size 12)

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pemilik Warung Awi Makanan Khas Selatpanjang atas partisipasi dan dukungannya dalam program implementasi sistem pengendalian inventori. Komitmen dan partisipasi yang konsisten dari pemilik, sejak awal hingga selesainya proses implementasi, sangat berperan dalam keberhasilan program ini.

7. DAFTAR REFERENSI

- Al Firdausi, A. R., & Suprayitno, D. (2023). Application of the Economic Order Quantity (EOQ) method in soybean raw material inventory control at the Haji Maman Tofu Factory in Matraman District, East Jakarta. *Sinergi International Journal of Logistics*, 1(2), 73–84. <https://doi.org/10.61194/sijl.v1i2.65>
- Facrureza, D., & Nisrina. (2022). Analisis penerapan persediaan bahan baku makanan terhadap persiapan proses produksi di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta. *Jurnal FAME*, 5(2), 50–66. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Faleri, F., Sudarmaningtyas, P., & Hananto, V. R. (2023). Penerapan metode Economic Order Quantity dan reorder point pada aplikasi pengelolaan persediaan fumigasi. *Journal of Applied Computer Science and Technology*, 4(2), 131–140. <https://doi.org/10.52158/jacost.v4i2.532>
- Inayah, I. Z., Wijaksono, B. A., & Febriyanti, C. (2024). Perancangan sistem aplikasi penjualan buku pada Depot Iqro Inayah menggunakan metode. 4(1), 9–15.
- Mason, T., Schoen, C., Gilbert, T., & Enriquez, J. (2023). Reducing restaurant inventory costs through sales forecasting. *Digitalcommons.Kennesaw.Edu*. https://digitalcommons.kennesaw.edu/cgi/viewcontent.cgi?filename=3&article=1097&context=egr_srdn&type=additional
- Moh Aldi Azharudin, & Mursyid Hasan Basri. (2024). Improving inventory management at restaurant XYZ: A comprehensive analysis of supply chain efficiency using Economic Order Quantity (EOQ) model. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, 7(3), 9350–9364.
- Nurhasanah, N., Sari, R. F., & Cipta, H. (2023). Pengendalian persediaan bahan baku brownies dengan analisis perbandingan metode Min-Max, Economic Order Quantity dan Period Order Quantity. *Jurnal Lebesgue: Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika, Matematika Dan Statistika*, 4(1), 151–160. <https://doi.org/10.46306/lb.v4i1.225>

- Putri, P. S., Sitania, F. D., & Wahyuda, W. (2023). Penggunaan metode Economic Order Quantity dalam analisis pengendalian persediaan oli guna optimalisasi kuantitas pemesanan dan minimasi total biaya persediaan. *Jurnal Teknik Industri: Jurnal Hasil Penelitian Dan Karya Ilmiah Dalam Bidang Teknik Industri*, 9(1), 291. <https://doi.org/10.24014/jti.v9i1.22406>
- Saota, I. W., Kakisina, S. M., Hulu, P. F., & Harefa, I. (2024). Analysis of raw material inventory control using the Economic Order Quantity method at Geulis Bakery Store in Gunungsitoli City. *ProBisnis: Jurnal Manajemen*, 15(2), 279–283.
- Sutejo, M. B., Suprayitno, D., & Latunreng, W. (2023). Controlling raw material inventory using the Economic Order Quantity (EOQ) method at PT. ICI Paints Indonesia. *Sinergi International Journal of Logistics*, 1(3), 108–122. <https://doi.org/10.61194/sijl.v1i3.117>