



Perancangan Sistem Pengendalian Persediaan dengan Economic Order Quantity dan Reorder Point pada UMKM BPK Legend Batam

Hery Haryanto^{1*}, Novita Nelvi²

¹⁻² Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Internasional Batam, Batam, Indonesia

Email korespondensi: hery.haryanto@uib.edu¹, 2241090.novita@uib.edu²

*Penulis Korespondensi: hery.haryanto@uib.edu

Article History:

Naskah Masuk: 05 Desember 2025;

Revisi: 31 Desember 2025;

Diterima: 21 Januari 2026;

Terbit: 23 Januari 2026;

Keywords: Culinary Business;

EOQ; Inventory Control; MSMEs;

Reorder Point.

Abstract: *UMKM BPK Legend Batam is a Batak culinary business that serves Karo Roast Pork (BPK) as its main dish along with side dishes such as soup, saksang, and fried Indomie B2. In its operational activities, food product inventory management is still done manually and based on estimates, which can potentially lead to excess or shortages of ready-to-sell products. This situation can result in a decline in product quality, wasteful spending, and lost sales opportunities when demand increases. The objective of this community service activity is to design a more effective and efficient food product inventory control system through the application of the EOQ and ROP methods. The methods used include observation, interviews, and analysis of sales data and product availability per period. The results of the activity show that the application of EOQ is able to determine the optimal product inventory quantity, while ROP provides guidelines for the right time to replenish products. The product inventory control system that was designed helps BPK Legend MSMEs in reducing inventory costs, maintaining product availability, and supporting smooth service to customers.*

Abstrak

UMKM BPK Legend Batam merupakan usaha kuliner khas Batak yang menyajikan menu utama Babi Panggang Karo (BPK) serta menu pendamping berupa sup daging, saksang, dan indomie goreng B2. Dalam kegiatan operasionalnya, pengelolaan persediaan produk makanan masih dilakukan secara manual dan berdasarkan perkiraan, sehingga berpotensi menyebabkan kelebihan maupun kekurangan stok produk siap jual. Kondisi tersebut dapat berdampak pada penurunan kualitas produk, pemborosan biaya, serta hilangnya kesempatan penjualan ketika permintaan meningkat. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah merancang sistem pengendalian persediaan produk makanan yang lebih efektif dan efisien melalui penerapan metode EOQ dan ROP. Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, serta analisis data penjualan dan ketersediaan produk per periode. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan EOQ mampu menentukan jumlah persediaan produk yang optimal, sedangkan ROP memberikan pedoman waktu pengisian ulang produk yang tepat. Sistem pengendalian persediaan produk yang dirancang membantu UMKM BPK Legend dalam menekan biaya persediaan, menjaga ketersediaan produk, serta mendukung kelancaran pelayanan kepada pelanggan.

Kata Kunci: EOQ; Kuliner; Pengendalian Persediaan; Reorder Point; UMKM.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian daerah, khususnya pada sektor kuliner. UMKM BPK Legend Batam merupakan usaha kuliner khas Batak yang berdiri sejak tahun 2019 dan berlokasi di Kota Batam. Usaha ini melayani pelanggan secara dine-in, take away, serta pemesanan *online* melalui *WhatsApp*, *Grab*, dan *GoFood*. Menu utama yang ditawarkan adalah Babi Panggang Karo (BPK) serta menu pendamping berupa sup daging, saksang, dan indomie goreng B2.

Dalam menjalankan operasional sehari-hari, BPK Legend masih menghadapi kendala dalam pengelolaan persediaan produk makanan. Pemesanan dilakukan ketika stok terlihat menipis tanpa adanya perhitungan jumlah pemesanan optimal dan titik pemesanan ulang yang jelas (Lase et al., 2025). Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan pemborosan biaya akibat kelebihan persediaan produk makanan serta risiko kekurangan produk pada saat permintaan meningkat, yang pada akhirnya dapat mengganggu kelancaran operasional dan menurunkan tingkat kepuasan pelanggan (Febi, 2024).

Persediaan merupakan salah satu aset penting yang memengaruhi kelancaran operasional dan tingkat keuntungan usaha (Aurelia et al., 2025). Oleh karena itu, diperlukan sistem pengendalian persediaan yang mampu mengatur jumlah dan waktu pemesanan secara optimal (Yusmidar et al., 2024). Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan ekonomis dengan biaya minimum, sedangkan *Reorder Point* (ROP) digunakan untuk menentukan waktu pemesanan ulang agar persediaan tetap tersedia sesuai kebutuhan (Nurrohmah et al., 2024).

Penerapan metode pengendalian persediaan yang tepat menjadi solusi yang dapat membantu UMKM dalam menghadapi permasalahan tersebut (Suherman et al., 2025). Metode EOQ digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan makanan yang paling ekonomis dengan mempertimbangkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan (Wardhani & Suharto, 2024). Sementara itu, metode ROP berfungsi sebagai penentu batas minimum persediaan yang menandakan kapan pemesanan ulang harus dilakukan (Fadhyl et al., 2017). Kombinasi kedua metode ini diharapkan mampu menciptakan sistem pengendalian persediaan yang sederhana, efisien, dan mudah diterapkan oleh UMKM.

Dengan adanya perancangan sistem pengendalian persediaan berbasis EOQ dan ROP, UMKM BPK Legend Batam diharapkan dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan stok makanan, serta menjaga konsistensi kualitas produk yang ditawarkan (Aurelia et al., 2025). Selain memberikan manfaat praktis bagi mitra UMKM, kegiatan ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi UMKM kuliner sejenis dalam menerapkan manajemen persediaan yang lebih terstruktur.

Masalah

UMKM BPK Legend Batam belum memiliki sistem pengendalian persediaan produk makanan yang terstruktur. Pengelolaan persediaan masih dilakukan secara manual dan berdasarkan perkiraan, sehingga pemesanan makanan dilakukan tanpa perhitungan jumlah pemesanan optimal maupun titik pemesanan ulang yang jelas. Kondisi ini menimbulkan risiko kelebihan stok makanan yang mudah rusak serta kekurangan stok yang dapat menghambat

produksi menu utama dan pendukung, seperti Babi Panggang Karo (BPK), sup daging, saksang, dan indomie goreng B2 (Trisnawati & Suryaningsih, 2025).



Gambar 1. UMKM BPK Legend Batam.

Selain itu, ketiadaan pedoman waktu pemesanan ulang menyebabkan pemilik usaha kesulitan mengantisipasi fluktuasi permintaan, terutama pada periode ramai pengunjung, sehingga berdampak pada meningkatnya biaya pemesanan dan menurunnya efisiensi operasional. Oleh karena itu, diperlukan penerapan sistem pengendalian persediaan berbasis metode EOQ dan ROP sebagai solusi untuk meningkatkan efisiensi operasional UMKM BPK Legend Batam (Rahmiyatun, 2023).

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan memanfaatkan data primer dan data sekunder (Boari et al., 2024). Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik UMKM BPK Legend Batam untuk memperoleh informasi terkait proses pengadaan makanan, biaya pemesanan, biaya penyimpanan, serta waktu tunggu (*lead time*) pemasok (Sitti, 2022). Data sekunder diperoleh dari catatan pembelian UMKM BPK Legend Batam selama periode September 2025 hingga Desember 2025.

Pemilihan periode tersebut bertujuan untuk merepresentasikan kondisi operasional UMKM secara berkelanjutan dalam beberapa bulan, sehingga data yang digunakan mampu menggambarkan pembelian secara lebih akurat. Selanjutnya, data dianalisis untuk mengetahui tingkat permintaan rata-rata, frekuensi pemesanan, serta variasi penggunaan makanan selama periode pengamatan (Putra, 2020).

Analisis pengendalian persediaan makanan yang optimal dengan total biaya persediaan minimum (Haryanto & Kelvin, 2024). Perhitungan EOQ dilakukan menggunakan rumus:

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

Keterangan:

EOQ = jumlah pemesanan optimal

D = permintaan makanan selama periode pengamatan

S = biaya pemesanan setiap kali pesan

H = biaya penyimpanan per unit makanan

Selain itu, metode ROP digunakan untuk menentukan waktu pemesanan ulang makanan agar persediaan tetap tersedia selama masa tunggu pengiriman (Nurrohmah et al., 2024). Perhitungan ROP dilakukan dengan rumus:

$$ROP = (d \times L) + SS$$

Keterangan:

ROP = titik pemesanan ulang

d = rata-rata penggunaan makanan per hari

L = lead time pengadaan makanan

SS = persediaan pengaman (safety stock)

Hasil perhitungan EOQ dan ROP pada periode September–Desember 2025 digunakan sebagai dasar perancangan sistem pengendalian persediaan yang sederhana dan mudah diterapkan oleh UMKM BPK Legend Batam, sehingga dapat meningkatkan efisiensi operasional serta meminimalkan risiko kelebihan dan kekurangan stok makanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap hasil dan pembahasan ini disajikan luaran dari perancangan sistem pengendalian persediaan makanan pada UMKM BPK Legend Batam dengan menggunakan metode EOQ dan ROP. Data yang digunakan merupakan data persediaan produk makanan selama periode September 2025 hingga Desember 2025. Hasil analisis ditampilkan dalam bentuk laporan stok barang dan laporan perhitungan EOQ untuk mengetahui kondisi persediaan aktual serta menentukan jumlah dan waktu pemesanan makanan yang optimal guna meningkatkan efisiensi operasional UMKM. Berikut merupakan laporan stok barang yang tersedia pada UMKM BPK Legend Batam:

LAPORAN STOK SELURUH BARANG

No.	ID Barang	Nama Barang	Stok Minimum	Stok
1	B-0001	Babi Panggang Karo	50	66
2	B-0002	Saksang	35	40
3	B-0003	Sup Daging	40	40
4	B-0004	Indomie Goreng B2	30	50

Gambar 2. Laporan Stok Barang pada UMKM BPK Legend.

Berdasarkan Gambar 2 di atas pada UMKM BPK Legend Batam, terdapat 4 jenis produk yaitu Babi Panggang Karo, Saksang, Sup Daging, dan Indomie Goreng B2. Data menunjukkan bahwa stok aktual masing-masing produk berada di atas batas stok minimum yang telah ditetapkan. Sebagai contoh, stok Babi Panggang Karo tercatat sebanyak 66 unit dengan stok minimum 50 unit, sedangkan Indomie Goreng B2 memiliki stok 50 unit dengan stok minimum 30 unit.

Meskipun kondisi stok masih berada dalam batas aman, pengelolaan persediaan sebelumnya belum didasarkan pada perhitungan jumlah pemesanan optimal dan waktu pemesanan ulang yang terstruktur. Oleh karena itu, data stok ini menjadi dasar awal dalam melakukan analisis pengendalian persediaan menggunakan metode EOQ dan ROP agar pengelolaan makanan dapat dilakukan secara lebih efisien dan terencana (Emma, 2024).

LAPORAN DATA PERHITUNGAN EOQ Tanggal 01-09-2025 s.d 30-09-2025

No.	Tanggal	Bulan	Barang	Harga Beli	Biaya Pesan	Biaya Simpan	Lead Time	Periode	Permintaan	EOQ	ROP	Total Biaya
1	30-09-2025	September	B-0001 - Babi Panggang Karo	Rp. 30.000	Rp. 5.000	Rp. 6.000	2	12	100	13	17	Rp. 398.298
2	30-09-2025	September	B-0004 - Indomie Goreng B2	Rp. 22.000	Rp. 2.000	Rp. 4.400	2	12	110	10	18	Rp. 226.400
3	30-09-2025	September	B-0003 - Sup Daging	Rp. 28.000	Rp. 2.000	Rp. 5.600	2	12	100	8	17	Rp. 244.243
4	30-09-2025	September	B-0004 - Indomie Goreng B2	Rp. 22.000	Rp. 2.000	Rp. 4.400	2	12	110	10	18	Rp. 226.400

Gambar 3. Laporan EOQ Bulan September 2025 pada UMKM BPK Legend Batam.

Berdasarkan Gambar 3, diketahui bahwa setiap makanan memiliki tingkat permintaan dan biaya persediaan yang berbeda-beda. Makanan Babi Panggang Karo memiliki permintaan

sebesar 100 unit dengan nilai EOQ sebesar 13 unit dan ROP sebesar 17 unit. Hal ini menunjukkan bahwa pemesanan ulang sebaiknya dilakukan ketika stok mendekati 17 unit untuk menghindari kehabisan produk selama masa tunggu pengiriman.

Sementara itu, Indomie Goreng B2 memiliki permintaan relatif lebih tinggi, yaitu 110 unit, dengan EOQ sebesar 10 unit dan ROP sebesar 18 unit. Total biaya persediaan pada masing-masing makanan menunjukkan bahwa penerapan EOQ mampu membantu UMKM dalam menekan biaya pemesanan dan penyimpanan secara lebih optimal dibandingkan dengan pemesanan berdasarkan perkiraan.

LAPORAN DATA PERHITUNGAN EOQ
Tanggal 01-10-2025 s.d 31-10-2025

No.	Tanggal	Bulan	Barang	Harga Beli	Biaya Pesan	Biaya Simpan	Lead Time	Periode	Permintaan	EOQ	ROP	Total Biaya
1	31-10-2025	Oktober	B-0001 - Babi Panggang Karo	Rp. 30.000	Rp. 5.000	Rp. 6.000	2	12	120	14	20	Rp. 435.264
2	31-10-2025	Oktober	B-0003 - Sup Daging	Rp. 28.000	Rp. 2.000	Rp. 5.600	2	12	100	8	17	Rp. 244.243
3	31-10-2025	Oktober	B-0002 - Saksang	Rp. 30.000	Rp. 3.000	Rp. 6.000	2	12	110	10	18	Rp. 323.643
4	31-10-2025	Oktober	B-0004 - Indomie Goreng B2	Rp. 22.000	Rp. 2.000	Rp. 4.400	2	12	125	11	21	Rp. 240.921

Gambar 4. Laporan EOQ Bulan Oktober 2025 pada UMKM BPK Legend Batam.

Pada Gambar 4, terlihat adanya peningkatan permintaan pada beberapa produk utama. Permintaan Babi Panggang Karo meningkat menjadi 120 unit dengan nilai EOQ sebesar 14 unit dan ROP sebesar 20 unit. Hal ini menunjukkan bahwa intensitas pemesanan perlu ditingkatkan seiring dengan meningkatnya jumlah pelanggan. Produk makanan Indomie Goreng B2 juga mengalami peningkatan permintaan hingga 125 unit, dengan EOQ sebesar 11 unit dan ROP sebesar 21 unit. Peningkatan nilai ROP pada bulan ini menunjukkan bahwa pemesanan ulang perlu dilakukan lebih awal agar proses produksi tetap berjalan lancar tanpa gangguan kekurangan stok.

LAPORAN DATA PERHITUNGAN EOQ
Tanggal 01-11-2025 s.d 30-11-2025

No.	Tanggal	Bulan	Barang	Harga Beli	Biaya Pesan	Biaya Simpan	Lead Time	Periode	Permintaan	EOQ	ROP	Total Biaya
1	30-11-2025	November	B-0001 - Babi Panggang Karo	Rp. 30.000	Rp. 5.000	Rp. 6.000	2	12	120	14	20	Rp. 435.264
2	30-11-2025	November	B-0003 - Sup Daging	Rp. 28.000	Rp. 2.000	Rp. 5.600	2	12	100	8	17	Rp. 244.243
3	30-11-2025	November	B-0002 - Saksang	Rp. 30.000	Rp. 3.000	Rp. 6.000	2	12	110	10	18	Rp. 323.643
4	30-11-2025	November	B-0004 - Indomie Goreng B2	Rp. 22.000	Rp. 2.000	Rp. 4.400	2	12	120	10	20	Rp. 236.183

Gambar 5. Laporan EOQ Bulan November 2025 pada UMKM BPK Legend Batam.

Hasil perhitungan EOQ pada bulan November 2025 menunjukkan pola permintaan yang relatif stabil dibandingkan bulan sebelumnya. Babi Panggang Karo tetap memiliki permintaan sebesar 120 unit dengan EOQ 14 unit dan ROP 20 unit. Kondisi ini mengindikasikan bahwa metode EOQ mampu memberikan konsistensi dalam perencanaan pemesanan makanan. Selain itu, makanan Saksang dan Sup Daging menunjukkan nilai EOQ dan ROP yang stabil, sehingga UMKM dapat mengatur jadwal pemesanan dengan lebih terstruktur dan menghindari pembelian makanan secara mendadak yang berpotensi meningkatkan biaya operasional.

LAPORAN DATA PERHITUNGAN EOQ**Tanggal 01-12-2025 s.d 18-12-2025**

No.	Tanggal	Bulan	Barang	Harga Beli	Biaya Pesan	Biaya Simpan	Lead Time	Periode	Permintaan	EOQ	ROP	Total Biaya
1	15-12-2025	Desember	B-0001 - Babi Panggang Karo	Rp. 30.000	Rp. 5.000	Rp. 6.000	2	12	130	15	22	Rp. 452.588
2	15-12-2025	Desember	B-0003 - Sup Daging	Rp. 28.000	Rp. 2.000	Rp. 5.600	2	12	115	9	19	Rp. 261.372
3	15-12-2025	Desember	B-0002 - Saksang	Rp. 30.000	Rp. 3.000	Rp. 6.000	2	12	115	11	19	Rp. 330.714
4	15-12-2025	Desember	B-0004 - Indomie Goreng B2	Rp. 22.000	Rp. 2.000	Rp. 4.400	2	12	130	11	22	Rp. 245.565

Gambar 6. Laporan EOQ Bulan Desember 2025 pada UMKM BPK Legend Batam.

Pada bulan Desember 2025, terjadi peningkatan permintaan yang cukup signifikan, terutama pada Babi Panggang Karo dan Indomie Goreng B2. Permintaan Babi Panggang Karo mencapai 130 unit dengan nilai EOQ sebesar 15 unit dan ROP sebesar 22 unit. Hal ini menunjukkan bahwa pada periode akhir tahun, UMKM perlu meningkatkan intensitas pemesanan makanan untuk mengantisipasi lonjakan permintaan pelanggan. Indomie Goreng B2 juga mengalami peningkatan permintaan hingga 130 unit dengan EOQ 11 unit dan ROP 22 unit. Dengan adanya perhitungan EOQ dan ROP, pemilik usaha memiliki pedoman yang jelas dalam menentukan jumlah dan waktu pemesanan ulang sehingga risiko kehabisan stok dapat diminimalkan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil perancangan dan penerapan sistem pengendalian persediaan menggunakan metode EOQ dan ROP pada UMKM BPK Legend Batam, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan persediaan makanan yang sebelumnya dilakukan secara manual dan berdasarkan perkiraan dapat ditingkatkan menjadi lebih terstruktur dan efisien. Penerapan metode EOQ mampu menentukan jumlah pemesanan makanan yang optimal sehingga biaya persediaan dapat diminimalkan, sedangkan metode ROP memberikan pedoman waktu pemesanan ulang yang tepat agar ketersediaan makanan tetap terjaga.

Hasil perhitungan EOQ dan ROP selama periode September hingga Desember 2025 menunjukkan bahwa sistem pengendalian persediaan yang dirancang dapat membantu UMKM BPK Legend Batam dalam mengantisipasi fluktuasi permintaan, mengurangi risiko kelebihan dan kekurangan stok, serta menjaga kelancaran proses produksi. Dengan demikian, penerapan sistem pengendalian persediaan berbasis EOQ dan ROP memberikan dampak positif terhadap efisiensi operasional dan dapat dijadikan sebagai acuan dalam pengelolaan persediaan makanan pada UMKM kuliner sejenis.

Selain itu, perancangan sistem pengendalian persediaan ini memberikan kemudahan bagi pemilik UMKM dalam melakukan pemantauan stok makanan secara lebih sistematis. Dengan adanya laporan stok dan hasil perhitungan EOQ serta ROP, pemilik usaha memiliki acuan yang jelas dalam pengambilan keputusan terkait pengadaan bahan baku. Sistem yang dirancang juga

bersifat sederhana dan mudah dipahami, sehingga dapat diterapkan secara berkelanjutan dalam kegiatan operasional sehari-hari guna mendukung peningkatan kinerja dan keberlangsungan usaha UMKM PK Legend Batam.

PENGAKUAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan bantuan sehingga kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Internasional Batam, khususnya Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi, atas dukungan akademik dan fasilitas yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, serta motivasi dalam proses perancangan dan pelaksanaan program pengabdian ini. Selain itu, apresiasi yang sebesar-besarnya diberikan kepada pemilik dan seluruh karyawan UMKM BPK Legend Batam yang telah bersedia menjadi mitra, memberikan data, serta mendukung penuh pelaksanaan kegiatan ini.

Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada keluarga, teman, dan semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah memberikan doa, semangat, dan bantuan selama proses pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat nyata bagi UMKM BPK Legend Batam serta menjadi referensi bagi pengembangan UMKM lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurelia, V. A., Alfian, N. M. R., & Gultom, P. (2025). Penerapan metode Economic Order Quantity dalam melakukan pengendalian persediaan kain pada UMKM Konveksi Medan. *Abdimas Awang Long*, 8(2), 266-276. <https://doi.org/10.56301/awal.v8i2.1640>.
- Boari, Y., Ottow, U., Papua, G., Yuniwati, I., & Polytechnic, B. S. (2024). Pengantar metodologi pengabdian masyarakat (Issue March).
- Emma, L. (2024). Data-driven decision-making and business intelligence in modern organizations.
- Fadhyl, R., Rizky, & Ningsih, C., & Sukirman, O. (2018). Analisis metode Economic Order Quantity (EOQ) dalam upaya meningkatkan efisiensi pada North Wood Coffee & Eatery Bandung. *The Journal of Gastronomy Tourism*, 5, 79-86. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22223>.
- Febi, R. W. (2024). Perencanaan pembelian barang dagang yang optimal dengan metode Re-Order Point dan Economic Order Quantity berbasis website.
- Haryanto, H., & Kelvin. (2024). Perancangan sistem manajemen persediaan pada UMKM Eng Selatpanjang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 5(1),

85–90. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i1>.

- Lase, S., Mendrofa, M. S. D., Gea, J. B. I. J., & Zebua, S. (2025). Analisis metode Economic Order Quantity (EOQ) dalam mengendalikan persediaan stok barang di Alfamidi Diponegoro Kota Gunungsitoli. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, 4(3), 3428–3440. <https://doi.org/10.31004/riggs.v4i3.2482>.
- Ni Luh De Erik Trisnawati, & Ketut Suryaningsih. (2025). Sistem pengelolaan persediaan barang dagang pada UMKM. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi Dan Manajemen Bisnis*, 5(3), 365–374. <https://doi.org/10.55606/jaemb.v5i3.7651>.
- Nurrohman, H., & Prasinta, W. (2024). Penerapan metode EOQ (Economic Order Quantity) dalam meningkatkan efisiensi manajemen inventori: Studi kasus pada toko pakaian Lenkka di Majalengka. *EKONOMIKA45 Jurnal Ilmiah Manajemen Ekonomi Bisnis Kewirausahaan*, 12, 1036-1050. <https://doi.org/10.30640/ekonomika45.v12i1.3685>.
- Putra, R. Y. (2020). Analisis permintaan dan pengendalian bahan baku tempe menggunakan metode.
- Rahmiyatun, F. (2023). Penerapan metode Economic Order Quantity (EOQ) dan Reorder Point (ROP) pada pengendalian persediaan bahan baku di UMKM Dapur Bunga Berbintang. 12(4), 818–827. <https://doi.org/10.31959/jm.v12i4.1833>.
- Sitti, H. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) Kelurahan Watang Soreang Kota Parepare.
- Suherman, U., Sadila, R., Kartika, A., & Rarashaty, A. (2025). Analisis pengendalian persediaan bahan baku guna meminimalkan biaya persediaan pada UMKM Bubur Kacang Mirasa. *Journal of International Multidisciplinary Research*, 3, 28-33. <https://doi.org/10.62504/jimr1157>.
- Wardhani, D. A. K., & Suharto, B. (2024). Metode EOQ berbasis digital guna meningkatkan efisiensi manajemen persediaan bahan pada FB Service Hotel. *Digital Transformation Technology*, 4(1), 225–231. <https://doi.org/10.47709/digitech.v4i1.3737>.
- Yusmidar Bu'ulolo, M. S. D. Mendrofa, J. B. I. J. Gea, & I. Harefa. (2024). Pengendalian persediaan barang dagang menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ) pada Toko Besi Sadarman di Kota Gunungsitoli. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi (Jebma)*, 4(3), 2163–2174. <https://doi.org/10.47709/jebma.v4i3.4774>