

Penerapan metode economic order quantity dalam pengendalian persediaan bahan baku pada Yum Yum Taste

Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat

Anastasya Lengkong

Corresponding author: anastasya.lengkong@student.unsrat.ac.id

Sam Ratulangi University - Indonesia

Victorina Z. Tirayoh

Sam Ratulangi University - Indonesia

Syeremi S. E. Mintalangi

Sam Ratulangi University - Indonesia

DOI

10.58784/mbkk.499

Keywords

economic order quantity
inventory control
raw materials
total inventory cost
MSME

JEL Classification

M11

D24

Received 22 August 2026

Revised 12 September 2026

Accepted 16 September 2026

Published 17 September 2026

ABSTRACT

Raw-material inventory control is an important aspect of production-cost efficiency for culinary MSMEs. Yum Yum Taste, an MSME producing various breads and cakes in Manado City, has ordered raw materials based on estimates with a high ordering frequency, potentially generating inefficient inventory costs. This study aims to analyze the application of the Economic Order Quantity (EOQ) method in controlling raw-material inventory at Yum Yum Taste. The study uses a qualitative approach with a descriptive method. Primary data were obtained through observation and interviews, then analyzed using the EOQ method together with ordering frequency, reorder point, and a comparison of Total Inventory Cost (TIC). The results show a considerable difference between the company's policy and the EOQ method. Under the company's policy, all raw materials are ordered 48 times per year, whereas under EOQ the order quantity is larger and the frequency lower and more regular. Total inventory cost under the company's policy is Rp117,750,000 per year, compared with Rp94,000,000 under EOQ, yielding savings of Rp23,750,000 (about 20.2%). Thus, the EOQ method can serve as a better alternative for raw-material inventory control at Yum Yum Taste.

©2026 Anastasya Lengkong, Victorina Z. Tirayoh, Syeremi S. E. Mintalangi



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Pendahuluan

Industri makanan dan minuman, atau yang secara luas dikenal sebagai sektor kuliner, secara historis dan empiris telah membuktikan posisinya sebagai salah satu pilar fundamental yang menopang struktur pertumbuhan produk domestik bruto (PDB) serta perekonomian secara keseluruhan di Indonesia. Kontribusi masif dari sektor ini tidak terlepas dari upaya strategis dan sistematis dalam kerangka industrialisasi, yang bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam secara optimal dan meningkatkan mutu sumber daya manusia melalui penciptaan nilai tambah (*value-added creation*) pada komoditas pangan (Irmawati. et al., 2023). Di dalam ekosistem industri makanan dan minuman yang maha luas dan sangat terdiversifikasi ini, sub-sektor industri roti (bakery) menunjukkan tingkat resiliensi ekonomi dan trayektori pertumbuhan yang fenomenal. Roti, yang pada dekade-dekade sebelumnya mungkin hanya diklasifikasikan sebagai alternatif makanan ringan atau pelengkap, kini telah mengalami pergeseran paradigma fungsi menjadi salah satu produk kebutuhan substitusi pokok yang sangat populer dan terintegrasi erat dalam keseharian masyarakat Indonesia (Rossytania., Fatimah., dan Sari, 2025).

Bagi mayoritas entitas UMKM kuliner yang beroperasi di tengah tekanan persaingan pasar yang agresif, paradigma memenangkan kompetisi sering kali keliru dipahami semata-mata sebagai upaya memperbesar volume penjualan garis atas (*top-line revenue*). Padahal, dalam kerangka teori manajemen operasional dan tata kelola keuangan korporasi yang solid, tulang punggung sesungguhnya dari keberlanjutan bisnis adalah optimalisasi sumber daya internal guna menekan struktur biaya dari dalam. Instrumen paling sentral dan menentukan dalam rekayasa efisiensi biaya produksi industri pengolahan pangan adalah manajemen persediaan bahan baku (*inventory management*).

Sebagian besar UMKM kuliner yang bersaing di pasar yang ketat sering kali hanya berfokus pada peningkatan volume penjualan, padahal kunci keberlangsungan bisnis justru terletak pada optimalisasi sumber daya internal untuk menekan biaya. Salah satu instrumen penting dalam efisiensi biaya produksi pada industri pengolahan pangan adalah manajemen persediaan bahan baku (*inventory management*). Menurut Wally dan Pelamonia (2025), persediaan merupakan kumpulan aset berwujud fisik yang disimpan dan dikelola perusahaan, mencakup bahan baku, bahan penolong, barang dalam proses, hingga produk jadi. Pada industri pangan dan bakery, persediaan bahan baku merepresentasikan modal kas yang tertahan sehingga secara langsung menentukan kesehatan arus kas dan keandalan operasional (Alfannyet al., 2024).

Pengaturan stok bahan baku berfokus pada ketepatan waktu dan jumlah pembelian agar proses produksi berjalan lancar tanpa

kehabisan barang sekaligus menekan biaya penyimpanan. Model yang lazim digunakan untuk hal ini adalah *Economic Order Quantity* (EOQ). Menurut Heizer dan Render (2020), EOQ digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan yang paling ekonomis sehingga total biaya persediaan berada pada titik minimum, dengan menyeimbangkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Sejumlah studi pada UMKM membuktikan bahwa penerapan EOQ efektif memangkas biaya pemesanan dan penyimpanan. Namun, hasil yang seragam tidak ditemukan pada semua studi; sebagian riset menemukan penerapan EOQ pada UMKM belum optimal karena keterbatasan modal, fluktuasi permintaan yang tajam, serta pencatatan stok yang belum tertata. Inkonsistensi ini menjadi celah yang menegaskan perlunya pengujian penerapan EOQ pada konteks UMKM tertentu. Menurut Nobil dan Nobil (2024), Metode EOQ dirancang untuk menentukan jumlah pemesanan optimal yang dapat memenuhi permintaan sambil mempertahankan biaya serendah mungkin sehingga metode ini menyeimbangkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Metode ini menghitung volume pembelian paling ekonomis untuk setiap pemesanan, bertujuan untuk meminimalkan tingkat persediaan, mengurangi biaya, dan meningkatkan kualitas

Yum Yum Taste merupakan UMKM kuliner yang beroperasi di Kelurahan Kleak, Kecamatan Malalayang, Kota Manado, yang memproduksi aneka roti dan kue sehingga kelangsungan usahanya sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku seperti tepung, gula, telur, dan margarin. Selama ini, perusahaan belum menetapkan jumlah pemesanan, titik pemesanan kembali (*reorder point*), maupun stok pengaman (*safety stock*) secara akurat; pemesanan dilakukan berdasarkan perkiraan dengan frekuensi tinggi, sehingga berpotensi menimbulkan pembengkakan biaya penyimpanan maupun risiko kekurangan stok. Kegagalan dalam merencanakan pemesanan dapat menyebabkan fluktuasi stok yang tidak terkendali. Kondisi serupa juga ditemukan oleh penelitian yang dilakukan Zebua et al., 2025 pada Mawar Bakery, dimana pengelolaan persediaan bahan baku masih perlu perbaikan dalam hal jadwal pemesanan dan penyimpanan. Akibatnya, terjadi pemborosan bahan baku dan kualitas produk menurun karena bahan tidak terpakai tepat waktu. Berdasarkan fenomena tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan metode *economic order quantity* dalam pengendalian persediaan bahan baku pada Yum Yum Taste, guna menekan biaya operasional dan menjaga kestabilan pasokan bahan baku.

**Tinjauan
pustaka**

Persediaan dan Pengendalian Persediaan

Persediaan merupakan aset perusahaan berupa barang operasional yang mencakup produk siap jual, barang dalam proses, serta material dasar dan pelengkap untuk kebutuhan produksi (Wally dan Pelamonia, 2025). Menurut Rangkuti (2022) “persediaan adalah bahan-bahan, bagian yang disediakan, dan bahan-bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang jadi atau produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari konsumen atau pelanggan setiap waktu. Menurut Assauri (2021), persediaan memberikan fleksibilitas operasional karena mampu mengantisipasi fluktuasi permintaan dan gangguan operasional. Pengendalian persediaan bertujuan menjaga volume barang pada posisi ideal sehingga menyeimbangkan biaya penyimpanan dengan kebutuhan menjaga pasokan. Biaya persediaan utama terdiri atas biaya pemesanan (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan (*holding cost*). Persediaan adalah bahan baku atau barang yang disimpan untuk memenuhi tujuan tertentu, seperti untuk digunakan dalam proses produksi, perakitan, dijual kembali, atau sebagai suku cadang peralatan. Herjanto (2020) menjelaskan bahwa fungsi-fungsi persediaan saling terkait dan saling melengkapi.

Keberadaan persediaan menjadi elemen penting karena berfungsi menjamin kelancaran operasi, menjaga kontinuitas produksi, serta memenuhi permintaan pelanggan secara tepat waktu. Pengelolaan persediaan yang kurang efektif dapat menimbulkan berbagai risiko, seperti kelebihan stok yang meningkatkan biaya penyimpanan atau kekurangan stok yang dapat menghambat proses produksi dan penjualan. Pengendalian persediaan yang diterapkan oleh perusahaan pada dasarnya memiliki tujuan untuk menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan dan efisiensi biaya. Menurut Sunyoto (2020), terdapat beberapa tujuan utama pengendalian persediaan yang perlu diperhatikan oleh perusahaan agar operasi dapat berjalan secara optimal. Adapun tujuan-tujuan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Mencegah terjadinya kehabisan persediaan. Pengendalian persediaan bertujuan memastikan perusahaan selalu memiliki stok yang cukup sehingga proses produksi tidak terhenti. Kekurangan bahan baku dapat menyebabkan gangguan operasional, keterlambatan pemenuhan pesanan, serta potensi kehilangan pelanggan.
2. Menghindari persediaan yang berlebihan. Perusahaan juga perlu menjaga agar jumlah persediaan tidak terlalu besar. Persediaan yang berlebih akan meningkatkan biaya penyimpanan, risiko kerusakan atau kedaluwarsa, serta menyebabkan dana perusahaan tertahan dalam bentuk stok

yang tidak produktif.

3. Menghindari pembelian dalam jumlah kecil yang terlalu sering. Pengendalian persediaan bertujuan mengurangi frekuensi pemesanan dalam jumlah kecil karena hal tersebut dapat meningkatkan total biaya pemesanan. Dengan perencanaan yang tepat, perusahaan dapat menentukan jumlah pembelian yang lebih ekonomis sehingga biaya operasional dapat ditekan.

Bahan baku

Menurut Sinurya (2020:57) bahan baku merupakan salah satu faktor bagian terpenting dalam suatu proses produksi. Tanpa adanya bahan baku proses produksi pada suatu perusahaan tidak akan dapat berjalan. Bahan baku atau *direct material* dapat diartikan sebagai bahan dasar yang digunakan untuk proses produksi perusahaan yang sangat berperan dalam menghasilkan barang jadi. Sedangkan pengertian lain mengenai bahan baku menurut Indajit (2020) bahan baku (*raw material*) adalah bahan mentah yang akan diolah, yang nantinya diolah menjadi barang jadi sebagai hasil utama dari perusahaan yang bersangkutan. Menurut Guritno (2020) bahan baku adalah bahan yang masih mentah atau belum diolah, yang digunakan untuk membuat produk. Menurut Simbolon (2021) terdapat 2 jenis bahan baku yang digunakan dalam proses produksi yaitu:

1. Bahan Baku Langsung (*direct material*) adalah semua bahan baku yang merupakan bagian barang yang jadi yang dihasilkan. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku langsung ini mempunyai hubungan yang erat dan sebanding dengan jumlah barang jadi yang dihasilkan.
2. Bahan Baku Tak Langsung (*indirect material*) adalah bahan mentah yang ikut berperan dalam proses produksi, tetapi tidak secara langsung tampak pada barang jadi yang dihasilkan.

Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)

Menurut Handoko (2020) *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan metode yang digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan optimal yang meminimalkan total biaya persediaan. Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) bertujuan untuk menentukan jumlah optimal dan frekuensi pemesanan bahan baku guna meminimalkan biaya persediaan. Menurut Heizer dan Render (2020), model kuantitas pesanan ekonomis (EOQ) adalah teknik pengendalian persediaan yang bertujuan meminimalkan total biaya yang timbul dari aktivitas pemesanan dan penyimpanan. *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah instrumen manajemen logistik untuk menghitung kuantitas pembelian bahan baku yang paling ekonomis agar total biaya persediaan minimum (Heizer dan Render, 2020).

Rumus EOQ, frekuensi pemesanan, dan titik pemesanan kembali (reorder point) yang digunakan adalah:

$$EOQ (Q^*) = \sqrt{2 \times D \times S / H}$$

*Frekuensi Pemesanan (N) = D / Q**; *Reorder Point (ROP) = Kebutuhan per Hari × Lead Time*

dengan D = permintaan/kebutuhan tahunan, S = biaya pemesanan per pesanan, dan H = biaya penyimpanan per unit per tahun. Total biaya persediaan (Total Inventory Cost/TIC) kemudian dibandingkan antara kebijakan perusahaan dan metode EOQ untuk melihat selisih penghematan yang dapat diperoleh.

Metode riset

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, yaitu menggambarkan dan menganalisis penerapan metode EOQ dalam pengendalian persediaan bahan baku pada Yum Yum Taste. Penelitian dilaksanakan di Yum Yum Taste, Kelurahan Kleak, Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Sumber data adalah data primer yang diperoleh secara langsung dari informan (pemilik dan pengelola usaha) melalui observasi dan wawancara, meliputi data kebutuhan/pemakaian bahan baku, harga per unit, biaya pemesanan, biaya penyimpanan, frekuensi pemesanan, serta lead time.

Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan tahapan: (1) identifikasi dan pengelompokan data kebutuhan bahan baku serta komponen biaya pemesanan dan penyimpanan; (2) perhitungan variabel EOQ (D, S, dan H); (3) penerapan rumus EOQ untuk memperoleh kuantitas pemesanan ekonomis beserta frekuensi pemesanan, safety stock, dan reorder point; (4) perhitungan dan perbandingan total biaya persediaan (TIC) berdasarkan kebijakan perusahaan dengan metode EOQ; serta (5) penarikan kesimpulan dan rekomendasi mengenai jumlah dan frekuensi pemesanan yang optimal.

Hasil dan pembahasan

Kebutuhan bahan baku dan kebijakan perusahaan

Yum Yum Taste menggunakan sepuluh jenis bahan baku utama. Berdasarkan kebijakan perusahaan saat ini, seluruh bahan baku dipesan sebanyak 48 kali per tahun (mingguan) dengan kuantitas relatif kecil di setiap pemesanan. Kebutuhan tahunan (D) dan kuantitas rata-rata pemesanan menurut kebijakan perusahaan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kebutuhan Bahan Baku dan Kebijakan Pemesanan Yum Yum Taste per Tahun

No	Bahan Baku	Kebutuhan (D)	Tahunan	Kuantitas Pesan	per Frekuensi (kali)
1	Tepung Terigu	1.800 Kg		37,5 Kg	48
2	Gula Pasir	1.260 Kg		26,25 Kg	48
3	Telur Ayam	30.600 Pcs		637,5 Pcs	48
4	Margarin	1.260 Kg		26,25 Kg	48
5	Susu	2.160 Liter		45 Liter	48
6	Ragi	180 Kg		3,75 Kg	48
7	Keju Filling	600 Kg		12,5 Kg	48
8	Keju Prochiz	300 Kg		6,25 Kg	48
9	Coklat	1.260 Kg		26,25 Kg	48
10	Air	540 Galon		11,25 Galon	48

Sumber: Data olahan, 2026

Perhitungan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)

Berdasarkan data kebutuhan tahunan (D), biaya pemesanan per pesanan (S), dan biaya penyimpanan per unit (H), diperoleh kuantitas pemesanan ekonomis (EOQ) dan frekuensi pemesanan optimal untuk setiap bahan baku sebagaimana disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ)

Bahan Baku	D	S (Rp)	H (Rp)	EOQ (Q*)	Frekuensi (N)
Tepung Terigu	1.800	105.000	1.333,33	532,44 Kg	3,38
Gula Pasir	1.260	102.375	1.904,76	368,02 Kg	3,42
Telur Ayam	30.600	382.500	78,43	17.276,13 Pcs	1,77
Margarin	1.260	147.000	1.904,76	441 Kg	2,85
Susu	2.160	720.000	1.111,11	1.673,12 Liter	1,29
Ragi	180	45.000	13.333,33	34,85 Kg	5,16
Keju Filling	600	62.500	4.000	136,93 Kg	4,38
Keju Prochiz	300	81.250	8.000	78,06 Kg	3,84
Coklat	1.260	262.500	1.904,76	589,31 Kg	2,13
Air	540	45.000	4.444,44	104,57 Galon	5,16

Sumber: Data olahan, 2026

Tabel 2 menunjukkan bahwa dengan metode EOQ, kuantitas pemesanan setiap bahan baku menjadi jauh lebih besar dibandingkan kebijakan perusahaan, sementara frekuensi pemesanan menjadi jauh lebih rendah. Sebagai contoh, tepung terigu idealnya dipesan sebanyak 532,44 kg dengan frekuensi 3,38 kali per tahun, jauh lebih efisien dibandingkan kebijakan

perusahaan yang memesan 37,5 kg sebanyak 48 kali. Pola serupa berlaku untuk seluruh bahan baku, sehingga frekuensi pemesanan menjadi lebih teratur dan biaya pemesanan dapat ditekan.

Titik pemesanan kembali (*reorder point*)

Dengan *lead time* selama 2 hari, titik pemesanan kembali (*reorder point*) untuk setiap bahan baku dihitung dari kebutuhan harian dikalikan *lead time*, sebagaimana disajikan pada Tabel 3. Ketika persediaan mencapai titik tersebut, Yum Yum Taste perlu melakukan pemesanan kembali agar kebutuhan produksi selama waktu tunggu tetap terpenuhi.

Tabel 3. Titik Pemesanan Kembali (Reorder Point)

Bahan Baku	Kebutuhan per Hari	Lead Time	Reorder Point
Tepung Terigu	5 Kg	2 Hari	10 Kg
Gula Pasir	3,5 Kg	2 Hari	7 Kg
Telur Ayam	85 Pcs	2 Hari	170 Pcs
Margarin	3,5 Kg	2 Hari	7 Kg
Susu	6 Liter	2 Hari	12 Liter
Ragi	0,5 Kg	2 Hari	1 Kg
Keju	2,5 Kg	2 Hari	5 Kg
Coklat	3,5 Kg	2 Hari	7 Kg
Air	1,5 Galon	2 Hari	3 Galon

Sumber: Data olahan, 2026

Perbandingan total biaya persediaan (TIC)

Perbandingan total biaya persediaan (Total Inventory Cost/ TIC) antara kebijakan perusahaan dan metode EOQ untuk setiap bahan baku disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Perbandingan total biaya persediaan: kebijakan perusahaan vs metode EOQ

Bahan Baku	Kebijakan (Rp)	Metode EOQ (Rp)	Selisih (Rp)
Tepung Terigu	7.440.000	5.065.000	2.375.000
Gula Pasir	7.314.000	4.939.000	2.375.000
Telur Ayam	20.760.000	18.385.000	2.375.000
Margarin	9.456.000	7.081.000	2.375.000
Susu	36.960.000	34.585.000	2.375.000
Ragi	4.560.000	2.185.000	2.375.000
Keju Filling	5.400.000	3.025.000	2.375.000
Keju Prochiz	6.300.000	3.925.000	2.375.000
Coklat	15.000.000	12.625.000	2.375.000
Air	4.560.000	2.185.000	2.375.000
Total	117.750.000	94.000.000	23.750.000

Sumber: Data olahan, 2026

Tabel 4 menunjukkan bahwa total biaya persediaan menurut kebijakan perusahaan sebesar Rp117.750.000 per tahun, sedangkan dengan metode EOQ sebesar Rp94.000.000 per tahun. Dengan demikian, penerapan metode EOQ menghasilkan penghematan biaya persediaan sebesar Rp23.750.000 per tahun atau sekitar 20,2%. Penghematan ini bersumber dari optimalisasi kuantitas dan frekuensi pemesanan yang menekan biaya pemesanan tanpa mengganggu kelancaran produksi.

Secara keseluruhan, penerapan metode EOQ membawa perbaikan dibandingkan kondisi sebelumnya: jumlah pemesanan ditentukan berdasarkan perhitungan sehingga lebih optimal, frekuensi pemesanan menjadi lebih teratur sesuai kebutuhan, persediaan lebih stabil, dan biaya pemesanan menjadi lebih rendah. Sebelum menerapkan EOQ, perusahaan tidak memiliki jumlah pemesanan yang pasti, terlalu sering memesan dalam jumlah kecil, serta belum menetapkan reorder point yang akurat. Temuan ini sejalan dengan berbagai studi terdahulu pada UMKM bakery yang menunjukkan bahwa penerapan EOQ mampu menekan total biaya persediaan. Meskipun demikian, perlu dicatat bahwa metode EOQ mengasumsikan tidak ada bahan yang rusak, kedaluwarsa, atau menyusut selama penyimpanan, sehingga penerapannya pada bahan baku yang mudah rusak perlu disertai pertimbangan tambahan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, penerapan metode Economic Order Quantity (EOQ) dalam pengendalian persediaan bahan baku pada Yum Yum Taste menunjukkan adanya perbedaan yang cukup besar dibandingkan kebijakan perusahaan. Dengan metode EOQ, kuantitas pemesanan setiap bahan baku menjadi lebih besar dan frekuensi pemesanan menjadi lebih rendah serta teratur dibandingkan kebijakan perusahaan yang memesan sebanyak 48 kali per tahun. Total biaya persediaan menurut kebijakan perusahaan sebesar Rp117.750.000 per tahun dapat ditekan menjadi Rp94.000.000 per tahun dengan metode EOQ, sehingga diperoleh penghematan sebesar Rp23.750.000 (sekitar 20,2%). Dengan demikian, metode EOQ dapat menjadi alternatif yang lebih baik dalam pengambilan keputusan pengendalian persediaan bahan baku, karena mampu meminimalkan biaya persediaan, mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan stok, serta menjaga kelancaran proses produksi.

Penelitian ini menyarankan agar Yum Yum Taste menerapkan pengendalian persediaan dengan metode EOQ untuk mengoptimalkan biaya persediaan bahan baku sehingga dapat meningkatkan keuntungan. Namun, perusahaan perlu mempertimbangkan bahwa metode EOQ mengasumsikan tidak

adanya kerusakan atau penyusutan bahan selama penyimpanan, sehingga perlu dievaluasi apakah metode ini dapat diterapkan pada seluruh jenis bahan baku, khususnya bahan yang mudah rusak. Keterbatasan penelitian ini terletak pada objek tunggal (satu UMKM) dan asumsi model EOQ, sehingga hasilnya perlu digeneralisasi secara berhati-hati. Peneliti selanjutnya disarankan menggabungkan EOQ dengan metode lain, seperti *safety stock* berbasis fluktuasi permintaan atau analisis *Just-in-Time*, untuk hasil yang lebih komprehensif.

**Daftar
pustaka**

- Alfanny., Sungkono., & Mulyadi, D. (2024). Analisis persediaan bahan baku pada UMKM di Rengasdengklok. *Jurnal Manajemen Operasional*, 1(2), 399-406.
<https://teewanjournal.com/index.php/peng/article/view/882>
- Assauri, S. (2021). *Manajemen produksi dan operasi*. Edisi terbaru. Lembaga Penerbit FEUI.
- Guritno, A. D. (2020). *Manajemen operasi*. Edisi 2. Universitas Terbuka
- Handoko, T. H. (2020). *Manajemen personalia & sumberdaya manusia*. BPF
- Heizer, J., & Render, B. (2020). *Manajemen operasi: Manajemen keberlangsungan dan rantai pasokan*. Salemba Empat.
- Herjanto, E. 2020. *Manajemen operasi*, Edisi ketiga revisi. Grasindo
- Irmawati., Lamusa, A., & Laihi, M. A. A. (2023). Strategi pengembangan usaha roti pada industri rumah tangga Aisyah bakery di kota Palu. *AGROTEKBIS: Jurnal Ilmu Pertanian*, 11(1), 121-131.
<https://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrotekbis/id/article/view/1608>
- Nobil, E., & Nobil, A. H. (2024). A practical economic order quantity model for growing items with edible yield and constraints in poultry farming. *Mathematics*, 12(23), 1-18.
<https://www.mdpi.com/2227-7390/12/23/3728>
- Rangkuti, F. (2022). *Manajemen persediaan: aplikasi di bidang bisnis*. PT RajaGrafindo Persada
- Rossytania, W. N., Fatimah, F., & Sari, M. I. (2025). Analisis penerapan quality control untuk mengurangi jumlah kerusakan produk pada Pabrik Roti Armanda di Jember Kota. *Manajemen: Jurnal Ekonomi*. 7(3), 691-700.
<https://doi.org/10.36985/6dq59147>.
- Simbolon, L. D. (2021). *Pengendalian persediaan*. Forum Pemuda Aswaja.
- Sinurya, N. (2020). *Manajemen bahan baku: Teori dan praktik*. Andi Offset
- Sunyoto, D. (2020). *Manajemen persediaan*. CAPS.

- Wally, Y. I. Y., & Pelamonia, J. T. (2025). Penerapan metode EOQ dalam pengelolaan persediaan barang. *Jurnal Administrasi Terapan*, 4(1), 25-31. <https://ejournal-polnam.ac.id/index.php/JAT/article/view/3153>
- Zebua, N. A., Gea, J. B. I. J., Mendrofa, M. S. D., & Zebua, S. (2025). Analisis pengelolaan persediaan bahan baku dalam meningkatkan produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli. *Journal of Social Science and Digital Marketing*. 5(2), 148-154. <https://ojs.stmikdharmapalariau.ac.id/index.php/jssdm/article/view/1285>.