

## **ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU MENGGUNAKAN METODE EOQ DI PT.CIOMAS ADISATWA BANDUNG**

Oleh:

Mutiara Jannah<sup>1</sup>, Suharyanto<sup>2</sup>, Warkianto Widjaja<sup>3</sup>, R.Lisy Herlina<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup>Prodi Teknik Industri, Universitas Kebangsaan RI

email: [yanto.sy2008@gmail.com](mailto:yanto.sy2008@gmail.com)

### **ABSTRAK**

PT. Ciomas Adisatwa merupakan salah satu Supplier bahan baku di Geprek Jade Chicken. Geprek Jade Chicken adalah perusahaan F&B (ayam geprek) yang sudah berdiri dari tahun 2019, dengan produk berbahan dasar ayam. Dalam kegiatan produksinya, sangat membutuhkan persediaan bahan baku yang harus tersedia untuk kelancaran proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku dalam rangka efisiensi dan mengetahui adanya perbedaan biaya antara metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dengan metode yang dilakukan Geprek Jade Chicken selama ini. Pengumpulan data dilakukan dari bulan Februari-Agustus 2024. Dengan menggunakan metode EOQ hasilnya lebih efisien dibandingkan dengan metode perusahaan, juga timbul penghematan biaya. Total biaya persediaan ayam penghematannya sebesar Rp. 263.852,00. Penghematan biaya mie sebesar Rp. 75.235,00. Total biaya tepung timbul penghematan Rp. 111.810,00. Penghematan biaya persediaan total yang terjadi sebesar Rp. 450.897,00. Sesuai dengan tujuan penelitian, perusahaan sebaiknya menerapkan metode EOQ karena lebih hemat.

**Kata kunci** : *Persediaan, Bahan Baku, Economic Order quantity (EOQ)*

### **ABSTRACT**

*PT. Ciomas Adisatwa is one of the raw material suppliers at Geprek Jade Chicken. Geprek Jade Chicken is an F&B (geprek chicken) company that has been established in 2019, the main menu is made from chicken. In carrying out production activities, it is closely related to the supply of raw materials which are important components that must be available for the smooth production process. One of the oldest inventory control methods in the world and quite capable and widely used by entrepreneurs is the Economic Order Quantity (EOQ) method. Where the EOQ method can determine the optimal amount of inventory. This research aims to analyze the control of chicken raw material supplies in the context of efficiency and also to find out whether there is a difference between the EOQ method and the method used by Geprek Jade Chicken in providing raw materials. Data collection will be carried out from February-August 2024. The cost savings that can be obtained by the company during the February-August period (currently) are as follows: The total cost of chicken, there is a savings of Rp. of Rp. 263.852,00. The total cost saving of noodle is Rp. 75.235,00. The total flour saving cost is Rp. 111.810,00. The total savings according to Rp. 450.897,00. So to achieve research objectives, companies should use the EOQ method because of EOQ is more efficient.*

**Key words**: *inventory, raw materials, economic order quantity (EOQ)*

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Seiring pesatnya pertumbuhan ekonomi Indonesia, menyebabkan banyak munculnya perusahaan-perusahaan baru, mulai dari perusahaan berskala kecil hingga berskala besar. Persaingan antar perusahaan akhir-akhir ini tidak lagi terbatas secara lokal, tetapi mencakup wawasan regional dan global. Ada tiga hal yang penting dalam persaingan, yaitu harga, mutu dan layanan. Harga sering kali ditentukan oleh biaya, dan biaya adalah hasil penentuan dan pemilihan proses berusaha atau proses produksi perusahaan. Salah satu komponen biaya produksi yang tinggi ialah barang, baik barang langsung maupun barang tidak langsung.

Masalah persediaan adalah salah satu masalah yang harus diselesaikan oleh perusahaan. Salah satu upaya menangani masalah persediaan bahan baku adalah dengan menciptakan sistem pengendalian persediaan bahan baku. Kebutuhan akan sistem pengendalian persediaan muncul karena permasalahan yang mungkin dihadapi oleh perusahaan baik kelebihan atau kekurangan persediaan. Jika perusahaan mengalami kelebihan persediaan maka akan meningkatkan resiko akan kerusakan barang, biaya perawatan barang, meningkatkan biaya penyimpanan (seperti biaya listrik) serta tertanamnya modal. Sedangkan kekurangan persediaan akan mengakibatkan biaya investasi yang lebih kecil, tetapi akan menimbulkan resiko kekurangan bahan baku menjadi besar.

Metode pengendalian persediaan yang paling terkenal adalah model *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode ini dapat digunakan baik untuk barang-barang yang dibeli maupun yang diproduksi sendiri. Perhitungan EOQ didukung perhitungan *Safety Stock* (Stok pengaman) dan *Reorder Point* (ROP). Nilai *Safety Stock* adalah persediaan tambahan yang diadakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan persediaan, misalnya karena penggunaan bahan yang lebih besar dari perkiraan semula atau keterlambatan dalam bahan yang dipesan. Nilai ROP digunakan untuk menghitung kapan perusahaan melakukan pemesanan barang kembali, ROP tidak cermat terjadi kekurangan stok dan menambah biaya penyimpanan tambahan (*Extra Carrying Cost*).

Geprek Jade Chicken bergerak dibidang jasa layanan makanan dengan menu utama olahan yaitu ayam geprek. Bahan baku yang harus tersedia oleh tempat makan yaitu ayam. Dengan semakin banyaknya tempat makan dengan bahan baku sejenis dan persaingan yang semakin ketat menyebabkan Geprek Jade Chicken harus mampu mengendalikan persediaan bahan baku dengan efisien agar ketersediaan stok bahan baku selalu terjaga. Namun, selama ini dalam melaksanakan produksinya, belum memperhitungkan tingkat keoptimalan dan efisiensi biaya pengendalian persediaan bahan baku sesuai dengan hari sebelumnya. Akibatnya sering terjadi keterlambatan stok bahan baku pada saat dibutuhkan. Oleh karena itu, penelitian ini berjudul ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU MENGGUNAKAN METODE EOQ DI PT. CIOMAS ADISATWA.

### Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana menentukan biaya persediaan bahan baku menggunakan metode perusahaan PT. Ciomas Adisatwa?
2. Bagaimana menentukan biaya persediaan bahan baku menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ) pada PT. Ciomas Adisatwa?
3. Bagaimana perbedaan antara metode perusahaan dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dan perbedaan biaya bahan baku pada PT. Ciomas Adisatwa?

#### **Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui biaya persediaan bahan baku menggunakan metode perusahaan PT. Ciomas Adisatwa.
2. Mengetahui biaya persediaan bahan baku dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada PT. Ciomas Adisatwa ?
3. Mengetahui perbedaan antara biaya metode perusahaan dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dan perbedaan biaya bahan baku pada PT. Ciomas Adisatwa?

#### **Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah, batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini dilakukan di Geprek Jade Chicken Cabang Bandung, Jalan 9 Venus Raya Manjahlega Kecamatan Rancasari Bandung Jawa Barat.
2. Perhitungan jumlah persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), dengan data yang digunakan bulan Februari-Agustus 2024.

### **METODE**

#### **Jenis dan Sumber Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian tugas akhir ini adalah jenis data kuantitatif penelitian ini berupa data laporan pemakaian stok bahan baku pada Geprek Jade Chicken. Sumber data penelitian ini terdiri dari data primer, diperoleh dengan survei lapangan yang menggunakan semua metode pengumpulan data original. Data primer diperoleh langsung dari sumber asli yaitu berupa wawancara dan observasi dengan pihak PT. Ciomas Adisatwa dan Geprek Jade Chicken. Data Sekunder, diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari buku-buku, serta dokumen perusahaan. Data sekunder dalam penelitian ini dikumpulkan melalui catatan-catatan yang dimiliki Outlet Geprek Jade Chicken cabang Bandung.

#### **Teknik Pengumpulan Data**

Observasi, yaitu pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian dengan mengamati langsung terhadap kegiatan yang dilakukan pada PT. Ciomas Adisatwa. Wawancara langsung kepada pihak manajemen dan karyawan.

#### **Teknik Analisis Data**

Adapun teknik analisis data yang digunakan pada penelitian adalah:

## 1. Perhitungan EOQ (Economic Order Quantity)

*Economic Order Quantity* menurut Ria Ratnaningsih adalah jumlah kuantitas barang yang dapat diperoleh dengan biaya yang optimal, atau sering dikatakan sebagai jumlah pembelian yang optimal, atau sering dikatakan sebagai jumlah pembelian yang optimal. Dirumuskan sebagai berikut:

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

Dimana,

EOQ = Jumlah satuan per pesanan; S = Biaya pemesana per order

D = Kebutuhan satu periode; H = Biaya simpanan/unit/periode

2. Perhitungan *Reorder Point* (ROP)

*Reorder Point system* menurut Mahendra (2019) adalah titik/tingkat persediaan, dimana pemesanan kembali harus dilakukan, model persediaan sederhana mengasumsikan bahwa penerimaan suatu pesanan bersifat seketika, artinya model-model persediaan mengasumsikan bahwa memesan kembali dan dengan seketika akan menunggu habisnya tingkat persediaan, sebelum perusahaan memesan kembali dan dengan seketika kiriman yang dipesan akan diterima. *Reorder Point* ditentukan dengan rumus berikut:

$$\text{Reorder Point} = (\text{permintaan rata-rata}) \times (\text{waktu tunggu(Lead Time)}) + \text{Safety Stock} = d \times l + SS$$

3. Perhitungan *Safety Stock* (Persediaan Pengamanan)

*Safety Stock* menurut Mahendra (2019) adalah persediaan tambahan yang diadakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan persediaan, misalnya karena penggunaan bahan yang lebih besar dari perkiraan semula atau keterlambatan dalam bahan yang dipesan.

$$\text{Rumus SS} = (\text{Tingkat pemakaian maksimum} - \text{Tingkat rata-rata pemakaian}) \times \text{Tenggang waktu}$$

## 4. Total Inventory Cost (TIC)

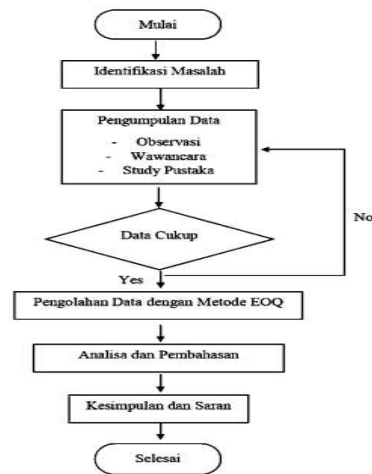
Total Biaya Persediaan atau Total Inventory Cost (TIC). Dalam perhitungan biaya total persediaan, bertujuan untuk membuktikan bahwa dengan terdapatnya jumlah pembelian barang dagang yang optimal, yang dihitung dengan metode EOQ akan dicapai biaya total persediaan barang dagang yang minimal. Total Inventory Cost (TIC) dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\sqrt{2 \cdot D \cdot S \cdot h}$$

D = Jumlah kebutuhan barang dalam unit; S = Biaya pemesanan setiap pesan

h = Biaya penyimpanan

**Alur Penelitian**



Gambar 1. Alur Penelitian  
(Sumber: Data Penelitian, 2024)

## HASIL DAN ANALISIS Penjualan Produk

Tabel 1. Data Penjualan Produk

No	Bulan	Minggu	Ayam (ptg)	Mie (pcs)	Tepung (kg)
1	Februari	1	1.236	281	49,44
		2	1.110	196	44,40
		3	1.222	236	48,88
		4	115	212	44,60
2	Maret	1	1.238	241	49,52
		2	1.249	199	124,90
		3	1.006	150	20,24
		4	1.189	217	47,56
3	April	1	1.414	203	56,56
		2	1.792	235	71,68
		3	1.305	269	52,22
		4	1.265	220	50,60
4	Mei	1	1.166	173	46,64
		2	1.016	141	40,64
		3	1.083	232	43,32
		4	1.101	228	44,02
5	Juni	1	1.210	233	48,41
		2	1.228	252	49,12
		3	1.225	225	49,00
		4	1.248	258	49,92
6	Juli	1	1.227	232	49,08
		2	1.132	236	45,28
		3	985	209	38,80
		4	1.005	207	40,20
7	Agustus	1	992	188	39,68
		2	1.016	196	40,64

		3	1.097	207	43,88
		4	1.030	166	41,20
Jumlah			31.902	6.042	1.370

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

### Biaya Pemesanan

Tabel 2. Biaya Pemesanan Ayam dan Tepung

No	Jenis biaya	Bulan						
		Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus
1	Biaya Kuota	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Tabel 3. Biaya Pemesanan Mie

No	Jenis biaya	Bulan						
		Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus
1	Bensin	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

### Biaya Penyimpanan

Tabel 4. Biaya Penyimpanan Ayam

No	Jenis biaya	Per Kg	Per potong	Biaya Ssimpan	Biaya Simpan
1	Ayam	32.300	4.037,5	5%	201,9

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Tabel 5. Biaya Penyimpanan Mie

No	Jenis biaya	Per Kg	Per potong	Biaya Simpan	Biaya Simpan
1	Mie	120.000	3.000	5%	150

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Tabel 6. Biaya Penyimpanan Tepung

No	Jenis Biaya	Per Kg	Per potong	Biaya Simpan	Biaya Simpan
1	Tepung	17.900	5%	895	1

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

### Perhitungan Jumlah Demand

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

#### Perhitungan EOQ

$$EOQ \text{ ayam} = \sqrt{\frac{2 \times 54.682 \times 10.000}{201,9}} = 2.327,389 \text{ potong} = 2.328 \text{ potong}$$

$$EOQ \text{ mie} = \sqrt{\frac{2 \times 10.362 \times 10.000}{150}} = 1.175,415 \text{ pcs} = 1.176 \text{ pcs.}$$

$$EOQ \text{ tepung} = \sqrt{\frac{2 \times 2.350 \times 10.000}{895}} = 229,1593 \text{ kg} = 230 \text{ kg.}$$

#### Perhitungan Safety Stock

$$SS = (\text{Tkt pemakaian maksimum} - \text{Tkt rata-rata pemakaian}) \times (\text{waktu tunggu})$$

$$\text{Ayam, } SS = (1.792 - 1.139) \times 1 = 635 \text{ potong}$$

$$\text{Mie, } SS = (269 - 216) \times 2 = 106 \text{ pcs}$$

$$\text{Tepung, } SS = (124,90 - 49) \times 1 = 75,9 \text{ kg} = 76 \text{ kg}$$

#### Perhitungan Reorder Point

$$RO = (\text{Permintaan rata-rata}) \times (\text{waktu tunggu}) + \text{safety stock}$$

Ayam, RO =  $(1.139 \times 1) + 635 = 1.792$  potong

Mie, RO =  $(216 \times 2) + 106 = 538$  pcs

Tepung, RO =  $(49 \times 1) + 76 = 124,9 = 125$  kg.

## Analisis

### Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Pengendalian persediaan bahan baku utama Geprek Jade Chicken ialah ayam dan mie. Geprek Jade Chicken memasok ayam setiap 2 hari dan mie 1 hari sekali. Geprek Jade Chicken menetapkan standar mutu bahan baku yang diterima dari supplier untuk menjaga kualitas menu. Semua jenis bahan baku yang dianalisis adalah bahan baku utama yang terbagi dalam dua yaitu ayam dan mie. Bahan bahan baku tersebut diterima oleh Geprek Jade Chicken 2 hari setelah pemesanan, dilakukan pemeriksaan meliputi kualitas, warna kulit daging, kesegaran, dan bau.

Bahan baku kering ditempatkan di gudang dengan kondisi udara terbuka, dan bahan baku ayam diletakan pada *freezer box* dalam konsisi dikemas dengan plastic besar. Penggunaan semua jenis bahan baku berdasarkan metode *First In First Out (FIFO)* yang artinya barang yang lebih awal masuk akan diproses lebih dahulu. Berdasarkan data permintaan harian Februari-Agustus 2024 dihitung total biaya yang dikeluarkan, yaitu penjumlahan antara biaya pemesanan dan biaya penyimpanan selama satu periode. Sementara untuk biaya pemesanan masing-masing jenis bahan baku yang diperkirakan pihak Geprek Jade Chicken adalah Rp.10.000,00/pesanan dan biaya penyimpanan untuk Ayam Rp.2019,00/potong, Mie Rp.150,00/pcs, Tepung Rp.895,00/kg. Maka total biaya yang dikeluarkan oleh Geprek Jade Chicken selama Februari-Agustus 2024 adalah:

Tabel 7. Total Biaya Geprek Jade Chicken Februari-Agustus 2024

No	Bahan Baku	TIC
1	Ayam	Rp. 358.915,00.
2	Mie	Rp. 134.632,00.
3	Tepung	Rp. 175.974,00.
4	Total	Rp. 669.522,00.

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Total Biaya yang dikeluarkan selama Februari-Agustus 2024 Rp. 669.522,00.

### Tingkat Persediaan Bahan Baku Optimal

Metode EOQ adalah metode yang menghasilkan titik ekonomis antara biaya pemesanan dan penyimpanan.

Tabel 8. Jumlah Kebutuhan Bahan Baku Berdasarkan Persamaan Rata-rata

Periode	Ayam (ptg)	Mie (pcs)	Tepung (kg)
Feb-Jan	54.682	10.362	2350
Rata-rata	1.139	216	49

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Tabel 9. Tingkat Jumlah Pemesanan yang Optimal

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah EOQ
1	Ayam	2.328
2	Mie	1.176
3	Tepung	230

(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Dengan frekuensi yang optimal adalah:

$$F_{\text{ayam}} = \frac{D}{EOQ} = \frac{54.682}{2.238} = 24 \text{ kali/tahun}$$

Maka tingkat frekuensi pemesanan dan banyaknya pesanan yang tepat adalah 24 kali dengan 2.238 potong/pesanan.

$$F_{\text{mie}} = \frac{D}{EOQ} = \frac{10.362}{1.176} = 9 \text{ kali/tahun}$$

Maka tingkat frekuensi pemesanan dan banyaknya pesanan yang tepat adalah 9 kali dengan 1.176 pcs/pesanan.

$$F_{\text{tepung}} = \frac{D}{EOQ} = \frac{2.350}{230} = 11 \text{ kali/tahun}$$

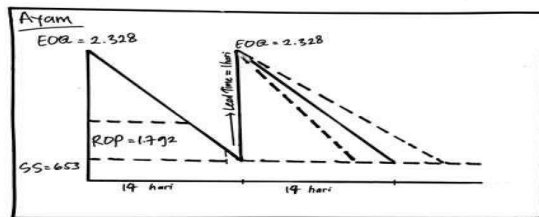
**Perhitungan Safety Stock**

Persediaan pengaman dihitung dari tingkat pemakaian maksimum dikurangi tingkat rata-rata pemakaian lalu dikalikan dengan tenggang waktu. Permintaan tertinggi ayam terjadi pada bulan April minggu ke dua 2024, permintaan tertinggi mie terjadi di bulan April minggu ke tiga 2024, dan permintaan tertinggi tepung terjadi di bulan Maret minggu ke dua 2024 dan waktu tunggu pengiriman bahan baku dari *supplier* yaitu 2 hari dimana bahan baku segera datang setelah 2 hari permintaan pesanan. Ini artinya Geprek Jade Chicken menyiapkan stok pengaman.

Tabel 11. Hasil Perhitungan Safety Stock dan Reorder Point

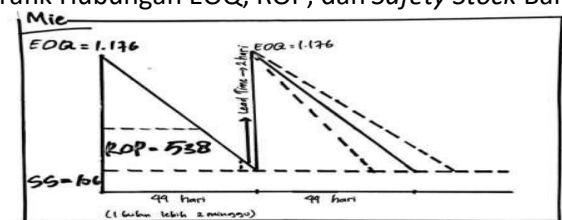
No	Jenis Bahan Baku	EOQ	Safety Stock	Reorder Point
1	Ayam	2.328	653	1.792
2	Mie	1.176	106	538
3	Tepung	230	76	125

(Sumber: Data Penelitian, 2024)



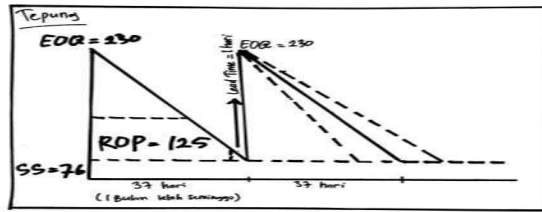
(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Gambar 2. Grafik Hubungan EOQ, ROP, dan Safety Stock Bahan Baku Ayam



(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Gambar 3. Grafik Hubungan EOQ, ROP, dan Safety Stock Bahan Baku Mie



(Sumber: Data Penelitian, 2024)

Gambar 4. Grafik Hubungan EOQ, ROP, dan Safety Stock Bahan Baku Tepung

### Perbandingan Metode Perusahaan dengan Metode EOQ

$$\begin{aligned} \text{Ayam} &= \sqrt{2 \times (2.238) \times (10.000) \times (201.9)} = \text{Rp.}95.063,- \\ \text{Mie} &= \sqrt{2 \times (1.176) \times (10.000) \times (150)} = \text{Rp.}59.396,- \\ \text{Tepung} &= \sqrt{2 \times (230) \times (10.000) \times (895)} = \text{Rp.}64.163,- \end{aligned}$$

Tabel 12. Perbandingan Total Biaya Metode EOQ dan Metode Perusahaan/1 tahun

Jenis Bahan Baku	Perusahaan	EOQ	Penghematan
Ayam (potong)	Rp. 470.672,-	Rp. 95.063,-	Rp. 375.609,-
Mie (pcs)	Rp. 176.312,-	Rp. 59.396,-	Rp. 116.915,-
Tepung (kg)	Rp. 205.097,-	Rp. 64.163,-	Rp. 140.933,-

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah bahwa:

1. Jumlah kebutuhan bahan baku ayam 1 tahun sebesar 2.238 potong/1 kali pesan; bahan mie 1.176 pcs/1 kali pesan; bahan tepung 230 kg/1 kali pesan.
2. Dari perhitungan diperoleh total biaya persediaan menurut metode EOQ dan yang dijalankan oleh perusahaan serta penghematan biaya yang diperoleh selama periode Februari-Agustus sebagai berikut:
  - a. Total biaya ayam sebelumnya Rp. 358.915,00 dan menurut EOQ sebesar Rp. 95.063,00, penghematan Rp. 263.852,00.
  - b. Total biaya mie sebelumnya Rp. 134.632,00 dan menurut EOQ sebesar Rp. 59.396,00, penghematan Rp. 75.235,00.
  - c. Total biaya tepung Rp. 175.974,00 dan menurut EOQ sebesar Rp. 164.163,00, penghematan Rp. 111.810,00.
  - d. Total biaya persediaan dengan metode EOQ dan penghematan biaya selama 1 tahun: a) ayam total sebelumnya Rp. 470.672,00 dan menurut EOQ Rp. 95.063,00 (penghematan sebesar Rp. 375.609,00. b) Mie total biaya Rp. 176.312,00 dan menurut EOQ Rp. 59.396,00 jadi ada penghematan sebesar Rp. 116.915,00. c) Tepung total biaya sebesar Rp. 205.097,00 dan menurut EOQ Rp. 164.163,- jadi ada penghematan sebesar Rp. 140.933,00.

### Saran

1. Penghematan total biaya persediaan yang diperoleh dengan metode EOQ dapat diterapkan Geprek Jade Chicken dalam pengendalian persediaannya.
2. Dengan biaya pembelian yang dapat dihemat oleh Geprek Jade Chicken dengan menerapkan metode EOQ dibandingkan dengan metode selama ini,

diharapkan tingkat keuntungan perusahaan dapat meningkat di masa mendatang.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Cahyani, I.A., Pulawan, I.M., & Santini I.M. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku untuk Efektivitas dan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja di Kabupaten Bandung. *Jurnal Wacana Ekonomi* Vol.18 No. 2:116-125
- Jani, R. (2014). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pakan Ternak Sapi dalam Rangka Efisiensi dengan Menggunakan Diagram Pareto, Metode EOQ dan Diagram Sebab Akibat (Studi Kasus pada PT. Kariyana Gita Utama)*.
- Lambidju, N.E dan Rundegan, F. (2018). Pengendalian Sistem Pencatatan Persediaan Pada PT. Berlian Kharisma Pasifik. *Jurnal Ipteks Akuntansi bagi Masyarakat*, Vol. 02(02), 108-112.
- Mahendra, D. (2019). *Reorder Point-Pengertian dan Cara Menghitungnya*.
- Pangestika, W. (2018). *Perbedaan Metode Persediaan Stok Barang FIFO, LIFO, dan Average*.
- Rahayu, S.K. et al. (2016). *Jurnal Riset Akuntansi*. Vol.8 No.2:1-27
- Suwarjeni, V. W. (2015). *Akuntansi Manajemen: Teori dan Aplikasi*.
- Tsabitah, H. (2020). *Akuntansi: Analisis Pengendalian Bahan Bahan Baku Ayam Dengan Metode EOQ pada Restoran D'Joeragan Geprek*. Brebes.
- Wijaya, J.K. (2017). *Apa yang dimaksud dengan Stok Pengaman-Safety stock* Yogyakarta: Pustaka Baru Press.