

Analisis Manajemen Persediaan Pada Produk Minuman Di Kedai Bu Nur Food 18

¹Desi Anggraeni, ²Nafilatul Hikmah, ³Putri Finanti Ramadhani,
⁴Rayi Pranika Sundamanik, ⁵Ujang Suherman

¹⁻⁵ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Buana Perjuangan Karawang

Korespondensi penulis : mn20.desianggraeni@mhs.ubpkarawang.ac.id¹,
mn20.nafilatulhikmah@mhs.ubpkarawang.ac.id², mn20.putriramadhani@mhs.ubpkarawang.ac.id³,
mn20.ravisundamanik@mhs.ubpkarawang.ac.id⁴, ujang.suherman@ubpkarawang.ac.id⁵

Abstract. *UMKM Kedai Bu Nur is a food and coffee shop business located in FOOD 18. However, UMKM Kedai Bu Nur has not implemented good inventory management in running its business. The number of orders for raw materials is only based on estimates and there is no inventory cost calculation. This research aims to find out how Kedai Bu Nur is managed in terms of managing ingredients for beverage sales products in the shop using the EOQ, ROP and maximum inventory methods. Data collection was carried out through documentation, interviews and observation. The results show that the EOQ of Goodday coffee is 85 pack, Luak coffee is 42 pack, pop ice is 28 pack, Indocaffe coffee is 21 pack, ice cubes are 212 balls, sugar is 7 kg, siller is 1 roll. Goodday coffee ROP 14 pack, luak coffee 12 pack, pop ice 12 pack, Indocaffe coffee 12 pack, ice cubes 132 balls, sugar 12 kg, siller 1 roll. Maximum supply of goodday coffee 95 pack, luak coffee 52 pack, pop ice 38 pack, Indocaffe coffee 31 pack, ice cubes 332 balls, sugar 17 kg, siller 2 rolls.*

Keywords: *Inventory Management, EOQ, ROP, Maximum Inventory*

Abstrak. UMKM Kedai Bu Nur merupakan sebuah usaha kedai makanan dan kopi yang berada di FOOD 18. Namun, UMKM Kedai Bu Nur belum menerapkan Manajemen persediaan yang baik dalam menjalankan bisnisnya. Jumlah pemesanan bahan baku hanya berdasarkan pada estimasi saja dan tidak ada persediaan perhitungan biayanya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengelolaan Kedai Bu Nur dalam pengelolaan bahan pada produk penjualan minuman di Kedai dengan metode EOQ, ROP, dan persediaan maksimum. Pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi, wawancara dan observasi. Hasilnya terlihat bahwa EOQ Kopi Goodday 85 renceng, kopi Luak 42 renceng, pop ice 28 renceng, kopi Indocaffe 21 renceng, es batu 212 ball, gula 7 kg, siller 1 roll. ROP kopi Goodday 14 renceng, kopi luak 12 renceng, pop ice 12 renceng, kopi Indocaffe 12 renceng, Es batu 132 ball, gula 12 kg, siller 1 rool. Persediaan maksimum kopi goodday 95 renceng, kopi luak 52 renceng, pop ice 38 renceng, kopi Indocaffe 31 renceng, es batu 332 ball, gula 17 kg, siller 2 roll.

Kata Kunci: Manajemen Persediaan, EOQ, ROP, Persediaan Maksimum

LATAR BELAKANG

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mempunyai peran sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Sebagai sektor yang penuh dengan potensi, UMKM memiliki dampak yang besar terhadap pertumbuhan ekonomi, peningkatan kesempatan kerja, dan penanggulangan kemiskinan di dalam negeri ini. Dikutip dari artikel (djpb.kemenkeu.go.id, 2023) Sektor UMKM telah terbukti mampu menyerap jumlah tenaga kerja yang besar dan menjadi solusi untuk mengurangi jumlah pengangguran.

Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 menjabarkan bahwa UMKM atau Usaha Mikro, Kecil dan Menengah memiliki pengertian sebagai Usaha Mikro, yaitu usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang (ojk.go.id, 2008). Kegiatan UMKM tidaklah berbeda dengan usaha pada umumnya. UMKM dalam aktivitas operasionalnya membuat bahan mentah menjadi bahan yang siap untuk dipasarkan. Akan tetapi, dalam hal manajemen persediaan seringkali belum menunjukkan pengelolaan persediaan yang baik, sehingga tidak dapat menghasilkan laba yang maksimal (Lutfiana & Puspitosari, 2020). Kurangnya pengelolaan pada persediaan yang baik akan menimbulkan ketidak tahuan mengenai pengeluaran biaya dan ketidak seimbangan kas yang masuk dari hasil pendapatan dan kas dikeluarkan untuk pembelian bahan baku. Hal ini akan membawa UMKM kedalam kerugian seperti yang terjadi pada salah satu UKM Bydevina (Prihasti & Nugraha, 2021).

Kedai Bu Nur Food 18 merupakan sebuah warung kopi yang terletak di jln Hs. Ronggowaluyo. Kedai Bu Nur Food 18 telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat sejak berdirinya pada Tahun 2020. Dengan rasa semangat untuk menyajikan pengalaman kopi yang unik dan memikat, Kedai Bu Nur Food 18 senantiasa berusaha memberikan layanan terbaik kepada pelanggan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada Bu Nur selaku pemilik kedai, dalam 1 hari kedai Bu Nur bisa menjual 20 porsi es kopi yang disajikannya. Seiring dengan pertumbuhan bisnis yang pesat, manajemen persediaan menjadi aspek kritis yang memegang peranan penting dalam keberlanjutan operasional. Sayangnya, dalam perjalanan Kedai Bu Nur Food 18 masih belum menerapkan metode manajemen persediaan meskipun aktivitas penjualan kedai terbilang tinggi sehingga berpotensi terjadinya ketidak seimbangan antara kas pendapatan dengan kas yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku. Maka, pentingnya manajemen persediaan pada produk kopi di Kedai Bu Nur Food 18 tidak hanya sebatas aspek operasional, tetapi juga memiliki dampak langsung terhadap aspek keuangan dan citra merek. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis mendalam terhadap manajemen persediaan, khususnya pada produk kopi, yang diimplementasikan oleh Kedai Bu Nur Food 18. Melalui pemahaman yang lebih baik tentang dinamika persediaan, diharapkan dapat ditemukan strategi yang efektif untuk meningkatkan efisiensi operasional dan kepuasan pelanggan.

KAJIAN TEORITIS

Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan merupakan hal yang penting dan harus diperhatikan dalam organisasi industri. Manajemen persediaan menyangkut bagaimana organisasi dapat mengendalikan material dalam melaksanakan kegiatan penerimaan, penyimpanan, pemeliharaan, dan penyaluran material dari hasil pengadaan dan penyimpanan persediaan (Lutfiana & Puspitosari, 2020).

Persediaan

Persediaan merujuk pada barang-barang yang siap dijual dalam operasi bisnis rutin. Dalam konteks perusahaan manufaktur, istilah ini mencakup barang dalam tahap produksi atau yang sedang diproses dalam kegiatan manufaktur. Namun, bahkan dalam perusahaan jasa, persediaan tetap diperlukan untuk mengalirkan hasil yang telah diolah dari stok yang ada (Cahyani & Santini, 2019). Apabila perusahaan banyak melakukan penyimpanan bahan baku, maka akan menimbulkan biaya yang timbul dari penyimpanan bahan dan risiko yang ditimbulkan apabila bahan baku memiliki masa berlaku.

Beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam manajemen persediaan adalah sebagai berikut:

1. Tepat waktu kedatangan barang yang akan di order kembali. Jika periode antara pesanan dan kedatangan barang cukup lama, maka tingkat persediaan harus diatur sedemikian rupa untuk memastikan ketersediaan barang hingga pesanan yang baru tiba.
2. Jumlah barang yang disimpan juga merupakan hal yang kritis. Kuantitas pesanan harus disesuaikan dengan kebutuhan agar tidak terjadi surplus yang dapat mengakibatkan pemborosan. Di sisi lain, pesanan yang terlalu sedikit dapat menyebabkan gangguan dalam kegiatan produksi.
3. Persediaan pengaman (safety stock) juga perlu diperhatikan. Keberadaan stok pengaman dapat menjadi langkah antisipatif jika terjadi kendala yang menghambat waktu pembelian, sehingga persediaan barang tetap terjamin untuk jangka waktu tertentu ke depan (Meyliawati & Suprianto, 2016).

Biaya pemesanan merujuk pada biaya yang timbul ketika suatu industri melakukan pemesanan dan menerima barang. Ini mencakup biaya yang dikeluarkan saat memesan bahan baku, biaya pengiriman jika menjadi tanggung jawab industri, dan biaya pembongkaran. Sementara itu, biaya setup (setup cost) melibatkan pengeluaran untuk menyiapkan peralatan yang digunakan dalam proses produksi suatu bahan atau komponen khusus. Di sisi lain, biaya

penyimpanan adalah biaya yang harus ditanggung ketika industri memutuskan untuk menyimpan persediaan barang di gudang (Siregar, 2013).

Dengan menerapkan metode EOQ dan reorder point, perusahaan dapat menentukan persediaan maksimum secara efisien. Penggunaan metode EOQ memungkinkan perusahaan untuk mengontrol persediaan dengan mengetahui jumlah pemesanan optimal dan titik pemesanan ulang yang tepat (Wahyudi, 2015). Untuk mengatasi kekurangan bahan baku akibat keterlambatan, perusahaan dapat menggunakan metode safety stock. Jika ketersediaan bahan baku tidak pasti, metode EOQ dapat diterapkan. Selain itu, untuk menjaga keseimbangan persediaan bahan baku, perusahaan dapat menggunakan metode ROP (Sucipto, 2015).

METODE PENELITIAN

Adapun metode penelitian yang digunakan adalah dengan langkah sebagai berikut:

a. Identifikasi masalah

Identifikasi masalah dilakukan sebagai langkah awal dimulai dari perencanaan, perumusan masalah serta perumusan metode dan solusi.

b. Pengumpulan data

Data dikumpulkan melalui studi pustaka dengan meriview beberapa literature yang diperlukan, Observasi, dan wawancara narasumber.

c. Analisis masalah

Analisis masalah menjadi tahap lanjutan setelah data selesai dikumpulkan. Analisis dilakukan terhadap masalah yang ditemukan.

d. Implementasi Metode economic order quantity (EOQ)

Implementasi metode EOQ dilakukan berdasarkan hasil analisis masalah yang telah diperoleh.

Metode Economic Order Quantity (EOQ) Metode Economic Order Quantity (EOQ) adalah salah satu metode dalam manajemen persediaan yang klasik dan sederhana yang digunakan untuk menghitung minimalisasi total biaya persediaan berdasarkan persamaan tingkat atau titik equilibrium kurva biaya simpan dan biaya pesan. (Divianto, 2011).

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \cdot D \cdot S}{H}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \cdot \text{Jumlah Barang (D)} \cdot \text{Biaya Pesan (S)}}{\text{Harga bahan (per renceng)} \times 10\%}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Kedai Bu Nur Food 18 merupakan usaha yang bergerak di bidang makanan. produk yang disajikan ialah produk kopi instan yang banyak digemari oleh pengunjungnya. Kopi yang banyak di sajikan oleh kedai Bu Nur adalah es kopi yang menjadi bet seller di kedai tersebut. Keberhasilan ini tentu saja dibersamai dengan tantangan yang dihadapi dimana dalam tantangan persediaannya, es kopi sering kali mengalami keterbatasan bahan baku pendukung seperti es batu yang kerap kali kehabisan stoknya. Hasil ini menunjukkan bahwa jumlah persediaan produk kopi di Kedai Bu Nur Food 18 memiliki fluktuasi yang cukup signifikan. Dengan adanya fluktuasi ini penghasilan juga akan terpengaruhi oleh faktor musiman, permintaan pelanggan, dan faktor-faktor lain yang memengaruhi pasokan bahan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dari Kedai Bu Nur, perbelanjaan mengenai bahan – bahan dalam penyajian es kopi dilakukan pembelian per hari. Data pembelian bahan disajikan dalam tabel dibawah ini.

Tabel 1. Data Kebutuhan Bahan Baku 1 Bulan dan Harga Per Kuantitinya

NO.	URAIAN	Qty	Harga	Harga Total	Biaya Pesan atau S (10%)
1.	Kopi Good day	60 renceng	Rp. 21.000,-	Rp. 1.260.000,-	Rp. 126.000,-
2.	Kopi Luwak	30 renceng	Rp. 13.000,-	Rp. 390.000,-	Rp. 39.000,-
3.	Pop Ice	20 renceng	Rp. 12.000	Rp. 240.000,-	Rp. 24.000,-
4.	Indocaffe	15 renceng	Rp. 14.000,-	Rp. 210.000,-	Rp. 21.000,-
5.	Es Batu	150 ball	Rp. 20.000,-	Rp. 3.000.000,-	Rp. 300.000,-
6.	Gula	15 kg	Rp. 20.000,-	Rp. 300.000,-	Rp. 30.000,-
7.	Isi Ulang Sealer	2 roll	Rp. 50.000	Rp. 100.000	Rp. 10.000,-

Sumber : Diolah peneliti (2023)

Perhitungan EOQ

1. Menghitung EOQ Kopi Good Day

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \cdot D \cdot S}{H}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \cdot \text{Jumlah Barang}(D) \cdot \text{Biaya Pesan}(S)}{\text{Harga bahan (per renceng)} \times 10\%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 60 \times 126.000}{21.000 \times 10\%}} = \sqrt{\frac{15.120.000}{2.100}}$$

$$EOQ = \sqrt{7.200} = 85$$

Jadi, EOQ Kopi Good Day adalah 85 renceng.

2. Menghitung EOQ Kopi Luwak

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \cdot D \cdot S}{H}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \cdot \text{Jumlah Barang}(D) \cdot \text{Biaya Pesan}(S)}{\text{Harga bahan (per renceng)} \times 10\%}}$$

$$\begin{aligned} \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2 \times 30 \times 39.000}{13.000 \times 10\%}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{1.800} = 42 \end{aligned}$$

Jadi, EOQ Kopi Luwak adalah 42 renceng

3. Menghitung EOQ Pop Ice

$$\begin{aligned} \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2.D.S}{H}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2.Jumlah\ Barang(D).Biaya\ Pesan\ (S)}{Harga\ bahan\ (per\ renceng) \times 10\%}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2 \times 20 \times 24.000}{12.000 \times 10\%}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{800} = 28 \end{aligned}$$

Jadi, EOQ Pop Ice adalah 28 renceng

4. Menghitung EOQ Kopi Indocafe

$$\begin{aligned} \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2.D.S}{H}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2.Jumlah\ Barang(D).Biaya\ Pesan\ (S)}{Harga\ bahan\ (per\ renceng) \times 10\%}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2 \times 15 \times 21.000}{14.000 \times 10\%}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{450} = 21 \end{aligned}$$

Jadi, EOQ Kopi Luwak adalah 21 renceng

5. Menghitung EOQ Es Batu

$$\begin{aligned} \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2.D.S}{H}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2.Jumlah\ Barang(D).Biaya\ Pesan\ (S)}{Harga\ bahan\ (per\ renceng) \times 10\%}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2 \times 150 \times 3.000.000}{20.000 \times 10\%}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{45.000} = 212 \end{aligned}$$

Jadi, EOQ Es Batu adalah 212 ball

6. Menghitung EOQ Gula

$$\begin{aligned} \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2.D.S}{H}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2.Jumlah\ Barang(D).Biaya\ Pesan\ (S)}{Harga\ bahan\ (per\ renceng) \times 10\%}} \\ \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2 \times 15 \times 3.000}{20.000 \times 10\%}} \end{aligned}$$

$$EOQ = \sqrt{45} = 7$$

Jadi, EOQ Gula adalah 7 Kg

7. Menghitung EOQ Isi Ulang Sealer

$$EOQ = \sqrt{\frac{2.D.S}{H}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2.Jumlah\ Barang(D).Biaya\ Pesan\ (S)}{Harga\ bahan\ (per\ renceng) \times 10\%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 2 \times 1.000}{50.000 \times 10\%}}$$

$$EOQ = \sqrt{0.8} = 1$$

Jadi, EOQ Isi ulang sealer adalah 1 roll

Perhitungan Reorder Point

Analisis Reorder Point dapat diketahui dengan menetapkan penggunaan selama lead time dan ditambah dengan penggunaan selama periode tertentu sebagai safety stock, dengan rumus:

Reorder point = penggunaan selama lead time + safety stock

Penggunaan selama lead time = lead time x penggunaan bahan baku perhari.

Jika UMKM memiliki waktu tunggu (lead time) 2 hari dengan safety stock pemakaian rata-rata pada jenis minuman 10 Renceng untuk tiap produk, maka:

1. ROP Kopi Good Day

Pemakaian rata-rata perhari = $66/30 = 2,2$ renceng

Reorder Poin = $(2 \times 2,2) + 10 = 14$ renceng

2. ROP Kopi Luwak

Pemakaian rata-rata perhari = $36/30 = 1,2$ renceng

Reorder Poin = $(2 \times 1,2) + 10 = 12$ renceng

3. ROP Pop Ice

Pemakaian rata-rata perhari = $24/30 = 1$ renceng

Reorder Poin = $(2 \times 1) + 10 = 12$ renceng

4. ROP Kopi Indocafe

Pemakaian rata-rata perhari = $18/30 = 1$ renceng

Reorder Poin = $(2 \times 1) + 10 = 12$ renceng

Jika UMKM memiliki waktu tunggu (lead time) 2 hari dengan safety stock pemakaian rata-rata 120 ball es batu, maka:

ROP Es Batu

Pemakaian rata-rata perhari = $170/30 = 6$ ball

Reorder Poin = $(2*6) + 120 = 132$ ball

Jika UMKM memiliki waktu tunggu (lead time) 2 hari dengan safety stock pemakaian rata-rata 10kg gula, maka:

ROP Gula

Pemakaian rata-rata perhari = $18/30 = 1$ Kg

Reorder Poin = $(2*1) + 10 = 12$ Kg

Jika UMKM memiliki waktu tunggu (lead time) 2 hari dengan safety stock pemakaian rata-rata 1 rol isi ulang sealer maka:

ROP Isi ulang sealer

Pemakaian rata-rata perhari = $3/30 = 0,1$ rol

Reorder Poin = $(2*0,1) + 1 = 1$ rol

Dari perhitungan di atas dapat dilihat jumlah perhitungan total biaya persediaan perusahaan untuk masing masing produk menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ).

Penentuan Persediaan Maksimum

Untuk penentuan persediaan maksimum dilakukan dengan menggunakan rumus berikut:

Maximum Inventory = Safety Stock + EOQ

1. Maximum Inventory Kopi Good Day
Maximum inventory = $10 + 85 = 95$ renceng
2. Maximum Inventory Kopi Luwak
Maximum inventory = $10 + 42 = 52$ renceng
3. Maximum Inventory Pop Ice
Maximum inventory = $10 + 28 = 38$ renceng

4. Maximum Inventory Kopi Indocaffe
Maximum inventory = $10 + 21 = 31$ renceng
5. Maximum Inventory Es Batu
Maximum inventory = $120 + 212 = 332$ ball
6. Maximum Inventory Gula
Maximum inventory = $10 + 7 = 17$ kg
7. Maximum Inventory Isi Ulang Sealer
Maximum inventory = $1 + 1 = 2$ roll

KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa Metode economic order quantity (EOQ) dapat diimplementasikan untuk menghitung persediaan bahan baku yang diperlukan Pada Kedai Bu Nur. Sehingga dapat diketahui masing-masing jumlah kebutuhan bahan penjualan minuman dalam satu tahun. Adapun bahan atau produk untuk penjualan minuman tersebut terdiri dari: Kopi Good Day, Kopi Luwak, Pop Ice, Kopi Indocaffe, Es Batu, Gula, Isi ulang sealer.

Dengan mengetahui jumlah safety stock (stok aman), lead time (waktu tunggu) maka dapat diketahui titik pemesanan kembali (reorder point), serta pemesanan maksimum tiap bahan produk di atas dapat diketahui.

DAFTAR REFERENSI

- Ayu Chintia Cahyani, I., Made Pulawan dan Ni Made Santini, I., Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas dan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja di Kabu-paten Badung Wacana Ekonomi Jurnal Ekonomi, A., & dan Akuntansi, B. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas dan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja di Kabupaten Badung How to cite (in APA style). *Bisnis Dan Akuntansi*, 18(2), 116–125. https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wacana_ekonomi<http://dx.doi.org/10.22225/we.18.2.1165.116-125>
- djpb.kemenkeu.go.id. (2023). *Kontribusi UMKM dalam Perekonomian Indonesia*. [https://djpb.kemenkeu.go.id/kppn/lubuksikaping/id/data-publikasi/artikel/3134-kontribusi-umkm-dalam-perekonomian-indonesia.html#:~:text=Sektor UMKM yang terbukti mampu,mengatasi masalah gangguan di Indonesia](https://djpb.kemenkeu.go.id/kppn/lubuksikaping/id/data-publikasi/artikel/3134-kontribusi-umkm-dalam-perekonomian-indonesia.html#:~:text=Sektor%20UMKM%20yang%20terbukti%20mampu,mengatasi%20masalah%20gangguan%20di%20Indonesia.).
- Fahmi, S., & Nanda. (2018). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan. *Akuntabel*, 02, 1–11. <https://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/AKUNTABEL/article/view/9578%0Ahttps://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/AKUNTABEL/article/download/9578/1310>
- Lutfiana, L., & Puspitosari, I. (2020). Analisis Manajemen Persediaan Pada Usaha Mikro, Lina Lutfiana, Indriyana Puspitosari ANALISIS MANAJEMEN PERSEDIAAN PADA USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH (UMKM) JAZID BASTOMI BATIK DI PURWOREJO INVENTORY MANAGEMENT ANALYSIS OF SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES . *Jurnal JESKape*, 4(1), 55–66.
- ojk.go.id. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008. 1*. <https://ojk.go.id/waspada-investasi/id/regulasi/Pages/Undang-Undang-Nomor-20-Tahun-2008-tentang-Usaha,-Mikro,-Kecil,-dan-Menengah.aspx>
- Prihasti, D. A., & Nugraha, A. A. (2021). Analisis Manajemen Persediaan Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Persediaan Bahan Baku UKM Bydevina. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 1(3), 537–548. <https://doi.org/10.35313/ialj.v1i3.3230>