

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN PRODUK CHITATO STUDI KASUS : PT. KEMBAR PUTRA MAKMUR DENPASAR-BALI

*Inventory Control Analysis of Chitato Products Case Study: PT. Kembar Putra Makmur
Denpasar-Bali*

Ni Putu Candra Wikantari, I Ketut Satriawan*, I Wayan Gede Sedana Yoga

PS Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Kampus Bukit
Jimbaran, Badung, Kode pos : 80361; Telp/Fax : (0361) 701801.

Diterima 08 Oktober 2018 / Disetujui 24 Oktober 2018

ABSTRACT

This study aims to apply the EOQ method for planning Chitato product orders at PT. Kembar Putra Makmur. Data collection is done by interviewing. The results showed that the highest supply of Chitato 15 grams of Chitato Beef Barbeque with a purchase frequency of 20 orders in one year, with the number of orders was 4,928 boxes, the amount of Safety Stock was 3,364 boxes, and the company returned to order (Reorder Point) when inventory reaches 4,676 boxes. Companies should use the Economic Order Quantity (EOQ) method, Safety Stock, and Reorder Points in processing and controlling inventory to avoid stock out.

Keywords: *inventory control, chitato, Economic Order Quantity (EOQ), Safety Stock, and Reorder Point*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menerapkan metode EOQ untuk perencanaan pesanan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara. Hasil penelitian menunjukan bahwa persediaan Chitato yang paling tinggi adalah Chitato Beef Barbeque kemasan 15 gr dengan frekuensi pembelian 20 kali pemesanan dalam satu tahun, dengan jumlah pemesanan adalah 4.928 dus, jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) yaitu 3.364 dus, dan perusahaan melakukan pemesanan kembali (*Reorder Point*) pada saat persediaan mencapai 4.676 dus. Perusahaan sebaiknya menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety Stock*, dan *Reorder Point* dalam pengolahan dan pengendalian persediaan untuk menghindari adanya kekurangan stok (stock out).

Kata kunci: *Pengendalian Persediaan, Chitato, Economic Order Quantity (EOQ), Safety Stock, dan Reorder Point*

*Korespondensi Penulis:
Email: satriawan@unud.ac.id

PENDAHULUAN

Persediaan barang dagang merupakan salah satu sumber daya penting bagi kelangsungan hidup perusahaan dagang, karena disamping merupakan asset yang nilainya paling besar dibanding aktiva lancar lainnya dalam neraca perusahaan, juga disebabkan sebagai sumber utama pendapatan perusahaan dagang berasal dari hasil penjualan persediaannya (Setyorini *et al.*, 2015). Amrillah *et al.*, (2016), menerapkan metode *Economic Order Quantity* di dalam pembelian bahan baku pembantu yang optimal, dan diperoleh selisih penghematan pengeluaran total biaya untuk bahan baku pembantu. Nilwan *et al.*, (2011), menghasilkan kuantitas pembelian barang dagangan Chiki merk Thunder dengan total biaya persediaan optimal, biaya persediaan barang dagangan menurut perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ) lebih kecil dibandingkan dengan total biaya menurut perusahaan. Menurut Wahyudi (2015), perusahaan harus tetap hati-hati dalam menentukan kebijakan persediaan, karena persediaan membutuhkan biaya investasi dan dalam hal ini menjadi tugas bagi manajemen untuk menentukan investasi yang optimal dalam persediaan. Menurut Ahyari (2003), biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan sehubungan dengan pengendalian persediaan di dalam suatu perusahaan terdiri dari biaya pemesanan dan penyimpanan.

Makanan ringan merupakan makanan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat. Makanan ringan ini biasanya dikonsumsi diantara waktu makan utama dan umumnya merupakan bagian yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari terutama kalangan anak-anak dan remaja. Salah satu jenis makanan ringan yang dikembangkan dan cukup populer adalah keripik. Keripik pada umumnya dibuat dari satu jenis bahan baku, seperti kentang, umbi-umbian yang diiris tipis lalu digoreng, sehingga seringkali keripik yang dihasilkan memiliki kekurangan dari segi gizi, cita rasa

maupun keseragaman ukuran (Damayanti dan Listyorini, 2006). Produk yang termasuk dalam kategori makanan ringan menurut Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 tanggal 9 Oktober 2006 tentang kategori pangan adalah semua makanan yang berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang) dalam bentuk keripik, kerupuk dan jipang (BPOM, 2006).

PT. Kembar Putra Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang distributor. PT. Kembar Putra Makmur merupakan cabang dari PT. Indofood Sukses Makmur Tbk yang didirikan pada tahun 1981 dan merupakan cabang terbesar dari produk Indofood Sukses Makmur Tbk, khususnya produk mie instant (Indomie), biskuit, saos, snack, margarin, minyak goreng, tepung terigu, minuman, bubur bayi dan permen di wilayah Bali. Meningkatnya persaingan memicu perusahaan untuk memperbaiki manajemen dan meningkatkan mutu manajemen agar dapat bertahan dalam persaingan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah memperbaiki manajemen pemasaran agar dapat memenuhi permintaan konsumen tepat waktu dan tepat jumlah. Dari hasil Praktek Kerja Lapangan (PKL) dengan melakukan perhitungan peramalan permintaan produk Chitato mengikuti metode Linear Trend. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut didapatkan hasil peramalan jumlah permintaan Oktober 2017 snack Chitato Rasa Ayam Bumbu kemasan 15 gram di PT. Kembar Putra Makmur dengan metode Linear Trend adalah sebanyak 4.113 dus, perusahaan mengalami kekurangan stok Chitato di gudang dan menyebabkan perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan.

Berdasarkan hasil pengamatan serta wawancara yang dilakukan, maka dapat teridentifikasi masalah pada perusahaan mengenai persediaan produk Chitato pada PT. Kembar Putra Makmur. Persediaan 12 varian

rasa produk Chitato sebanyak 266.003 dus dan penjualan sebanyak 289.447 dus selama periode Januari sampai Desember 2017, yang menyebabkan perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan, serta membuat perusahaan harus memberhentikan proses distribusi, dan menunggu sampai produk datang. Hal tersebut dapat membuat perusahaan mengalami kerugian karena tidak adanya pemasukan namun tetap harus mengeluarkan biaya-biaya untuk para pekerja. Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu adanya analisis pengendalian persediaan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur.

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalahnya adalah bagaimanakah penerapan metode EOQ untuk perencanaan pesanan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur dan Tujuan penelitian ini adalah penerapan metode EOQ untuk perencanaan pesanan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di PT. Kembar Putra Makmur beralamat di Jalan Cargo Permai No.77 Ubung Kaja, Denpasar Utara dan Lab. Sistem Manajemen Industri, Program Studi, Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan dari bulan Mei sampai Juli 2018.

Tahapan penelitian yang dilakukan terdiri atas survei pendahuluan, identifikasi variabel persediaan, pengumpulan data, pengolahan data menggunakan metode *Economic Order Quantity*, persediaan pengaman (*Safety Stock*),

dan titik pemesanan kembali (*Reorder Point*), dan interpretasi pengolahan data.

Survei pendahuluan dilakukan untuk menajamkan perumusan permasalahan dan tujuan penelitian. Identifikasi variabel persediaan itu terdiri dari biaya pemesanan produk (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan produk (*carrying cost*). Biaya pemesanan produk terdiri dari beberapa biaya yaitu : biaya telepon, biaya bongkar, dan biaya administrasi. Biaya penyimpanan produk terdiri dari beberapa biaya yaitu : biaya listrik, biaya pengawas dan pelaksana gudang, biaya perawatan gudang, dan biaya asuransi.

Dalam penelitian ini, pengumpulan data dilakukan melalui metode wawancara, dengan menggunakan panduan wawancara, untuk mendapatkan gambaran mengenai sistem pengendalian persediaan produk Chitato. Berdasarkan data yang telah terkumpul, dilakukan perhitungan kuantitas pemesanan ekonomis (*Economic Order Quantity - EOQ*), persediaan pengaman (*Safety Stock*) dan titik pemesanan kembali (*Reorder Point*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya yang dikeluarkan oleh PT. Kembar Putra Makmur sehubungan dengan pengendalian persediaan produk Chitato terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.

Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan merupakan biaya yang timbul akibat perusahaan melakukan pembelian barang. Data biaya pemesanan untuk produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur Tahun 2017 seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Biaya Pemesanan Tahun 2017

No	Jenis biaya pemesanan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya telepon	Rp. 3.200 per pesan
2.	Biaya bongkar	Rp. 40 per dus
3.	Biaya administrasi	Rp. 100 per pesan

Sumber : PT. Kembar Putra Makmur 2017

Biaya Telepon

Biaya yang timbul karena pemakaian jasa komunikasi dari perusahaan dalam pemesanan barang maupun pengecekan pengiriman barang. Biaya pemesanan produk Chitato diasumsikan selama 10 menit setiap sekali pesan dengan tarif telepon per menit Rp.320, produk yang dipesan terdiri dari 23 jenis produk maka biaya telepon setiap kali pesan dikalikan 23 jenis produk didapatkan total biaya telepon Rp. 73.600.

Biaya Bongkar

Biaya yang timbul karena pemindahan barang dari truk ke gudang yang dilakukan perusahaan, maka menimbulkan biaya bongkar bagi perusahaan. Setiap kali pengiriman jumlahnya tidak tetap, maka untuk

perhitungan biaya bongkar diambil dari rata-rata pengiriman semua produk dalam satu tahun. Biaya bongkar yang dikeluarkan Rp. 40 per dus dengan perhitungan rata-rata pengiriman dikalikan biaya bongkar tiap dus didapatkan total biaya bongkar setiap kali pesan Rp. 886.680.

Biaya Administrasi

Biaya administrasi yang dikeluarkan Rp. 100 per pesan, untuk mencari total biaya administrasi dilakukan perhitungan dengan mengalikan 23 jenis produk dengan biaya administrasi per pesan didapatkan total biaya administrasi Rp. 2.300. Data total biaya pemesanan untuk produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Total Biaya Pemesanan Produk Chitato per Tahun

No	Jenis biaya pemesanan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya telepon	Rp. 73.600
2.	Biaya bongkar	Rp. 886.680
3.	Biaya administrasi	Rp. 2.300
Total biaya pemesanan		Rp. 962.580

Sumber : Data diolah

Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan sehubungan dengan adanya produk yang disimpan dalam perusahaan. Total biaya penyimpanan produk Chitato per tahun sebanyak Rp. 7.137.774. Data biaya penyimpanan untuk produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur Tahun 2017 seperti pada Tabel 3.

Kuantitas pemesanan ekonomis (*Economic Order Quantity - EOQ*)

Penentuan jumlah pembelian produk Chitato untuk setiap kali pembelian dilakukan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Menurut Carter (2009), kuantitas pemesanan ekonomis (*Economic Order Quantity*) adalah jumlah

persediaan yang dipesan pada suatu waktu yang meminimalkan biaya persediaan tahunan. Hasil perhitungan kuantitas pemesanan optimal dengan menggunakan metode EOQ untuk setiap varian rasa dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 menunjukkan bahwa jumlah pembelian atau pemesanan produk Chitato yang optimal setiap kali pesan berdasarkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), pembelian produk Chitato yang paling tinggi adalah rasa Chitato Beef Barbeque kemasan 15 gr dikarenakan rasa tersebut banyak diminati konsumen, sedangkan pembelian produk Chitato yang paling rendah rasa Chitato Mango Sticky Rice kemasan 55 gr. Dengan menggunakan metode EOQ, perusahaan dapat menghindari kekurangan stok di gudang dan tidak terjadi penundaan pesanan.

Tabel 3. Total Biaya Penyimpanan Produk Chitato per Tahun

No	Jenis biaya penyimpanan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya listrik	Rp. 975.348
2.	Biaya pengawas dan pelaksanaan gudang	Rp. 5.408.748
3.	Biaya perawatan gudang	Rp. 421.173
4.	Biaya asuransi	Rp. 332.505
Total biaya penyimpanan		Rp. 7.137.774

Sumber : Data diolah

Tabel 4. Kuantitas Setiap Kali Pemesanan dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam 1 Tahun

Berat	Rasa											
	Chitato Beef Barbeque (dus)	Chitato Spicy Chicken (dus)	Chitato Plain Salt (dus)	Chitato Chicken Barbeque (dus)	Chitato Rs Spicy Gnilled Beef (dus)	Chitato Cheese Supreme (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus)	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato Grab Fried Golden (dus)	Chitato Mango Sticky Rice (dus)	Chitato Egg Yolk (dus)
15 gr	4.928	3.368										
35 gr	2.054	1.660	1.165	1.112	1.039	1.014						
55 gr	1.148						1.218	695	687	642	624	631
68 gr	2.938	2.169	1.514	1.526	1.562	1.591						
168 gr	1.320	1.108										
Total	12.388	8.305	2.679	2.638	2.601	2.605	1.218	695	687	642	624	631

Kebijakan Perusahaan

PT. Kembar Putra Makmur melakukan pemesanan dalam satu tahunnya sebanyak 12 kali, rata-rata pemesanan setiap bulannya didapat dari total permintaan produk Chitato

dibagi frekuensi pembelian. Hasil perhitungan pemesanan berdasarkan metode perusahaan untuk setiap varian rasa dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Kuantitas Setiap Kali Pemesanan berdasarkan Metode Perusahaan dalam 1 Tahun

Berat	Rasa											
	Chitato Beef Barbeque (dus)	Chitato Spicy Chicken (dus)	Chitato Plain Salt (dus)	Chitato Chicken Barbeque (dus)	Chitato Rs Spicy Gnilled Beef (dus)	Chitato Cheese Supreme (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus)	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato Grab Fried Golden (dus)	Chitato Mango Sticky Rice (dus)	Chitato Egg Yolk (dus)
15 gr	8.063	3.718										
35 gr	1.319	835	363	324	274	252						
55 gr	347						407	69	65	44	39	41
68 gr	2.808	1.482	681	695	730	754						
168 gr	496	315										
Total	13.033	6.350	1.044	1.019	1.004	1.006	407	69	65	44	39	41

Frekuensi Pembelian

Frekuensi pembelian merupakan suatu cara yang digunakan untuk menghitung berapa kali pemesanan yang harus dilakukan pada setiap

tahunnya. Hasil perhitungan frekuensi pembelian untuk setiap varian rasa dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6 menunjukkan bahwa frekuensi pembelian produk Chitato paling tinggi adalah Chitato Beef Barbeque kemasan 15 gr dengan frekuensi pembelian 20 kali dalam satu tahun dikarenakan rasa tersebut banyak di minati konsumen, sedangkan frekuensi pembelian

yang paling rendah adalah Chitato Grab Fried Golden, Chitato Mango Sticky Rice, dan Chitato Egg Yolk dengan frekuensi pembelian 1 kali dalam satu tahunnya. Ketiga rasa tersebut masih baru dan belum populer di kalangan masyarakat.

Tabel 6. Frekuensi Pembelian Produk Chitato yang Diperlukan Oleh Perusahaan dalam 1 Tahun

Berat	Rasa											
	Chitato Beef Barbeque (dus)	Chitato Spicy Chicken (dus)	Chitato Plain Salt (dus)	Chitato Chicken Barbeque (dus)	Chitato Rs Spicy Gnilled Beef (dus)	Chitato Cheese Supreme (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus)	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato Grab Fried Golden (dus)	Chitato Mango Sticky Rice (dus)	Chitato Egg Yolk (dus)
15 gr	20	14										
35 gr	8	6	4	4	4	3						
55 gr	4						4	2	2	1	1	1
68 gr	12	9	6	6	6	6						
168 gr	5	4										
Total	49	33	10	10	10	9	4	2	2	1	1	1

Persediaan pengaman (*Safety Stock*)

Persediaan pengaman dapat mengurangi kerugian akibat kekurangan persediaan (Assauri, 2004). Beberapa faktor penentu dalam menghitung besarnya *Safety Stock* menurut Kasmir (2003), yaitu penggunaan bahan baku rata-rata, faktor waktu, dan biaya

yang digunakan. Persediaan pengaman atau *Safety Stock* pada umumnya batas toleransi yang digunakan adalah 5% di atas perkiraan dan 5% dibawah perkiraan dengan nilai 1,65. Hasil perhitungan persediaan pengaman (*Safety Stock*) untuk setiap varian rasa dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Persediaan Pengaman (*Safety Stock*) dalam 1 Tahun

Berat	Rasa											
	Chitato Beef Barbeque (dus)	Chitato Spicy Chicken (dus)	Chitato Plain Salt (dus)	Chitato Chicken Barbeque (dus)	Chitato Rs Spicy Gnilled Beef (dus)	Chitato Cheese Supreme (dus)	Chitato Mie Goreng (dus)	Chitato Kerak Telur (dus)	Chitato Rendang Sapi (dus)	Chitato Grab Fried Golden (dus)	Chitato Mango Sticky Rice (dus)	Chitato Egg Yolk (dus)
15 gr	3.364	1.119										
35 gr	1.112	378	221	178	91	157						
55 gr	261						215	50	45	33	23	31
68 gr	888	1.239	259	168	285	573						
168 gr	6.537	274										
Total	12.162	3.010	480	346	376	730	215	50	45	33	23	31

Tabel 7 menunjukkan bahwa jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) yang diadakan perusahaan untuk produk Chitato, agar tidak terjadinya penundaan pesanan karena stok di gudang habis. Total persediaan pengaman untuk semua varian rasa adalah 17.501 dus, kapasitas gudang hanya bisa

menampung 33 ribu karton untuk 6 jenis snack sebaiknya perusahaan menambah gudang untuk menyimpan persediaan produk. Persediaan pengaman sangat penting dalam sebuah perusahaan karena berfungsi untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadi kekurangan persediaan di gudang.

Titik Pemesanan Kembali (*Reorder Point*)

Pemesanan kembali atau *Reorder Point* (ROP) adalah saat dimana perusahaan harus melakukan pemesanan kembali. Dalam menentukan titik pemesanan kembali yang perlu untuk diperhatikan adalah penjualan produk selama tenggang waktu mendapatkan barang serta persediaan pengaman, sehingga penerimaan produk Chitato yang dipesan dapat datang tepat waktu. Karena dalam

melakukan pemesanan produk Chitato tidak dapat langsung diterima hari itu juga, melainkan empat hari setelah pemesanan, dengan adanya penentuan *Reorder Point* produk yang telah dipesan akan sampai tepat pada waktunya, sehingga tidak terjadi kekurangan persediaan (Juventia dan Hartanti, 2016). Hasil perhitungan *Reorder Point* (ROP) untuk setiap varian rasa Chitato dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Titik Pemesanan Kembali (*Reorder Point*) dalam 1 Tahun

Berat	Rasa											
	Chitato <i>Beef Barbeque</i> (dus)	Chitato <i>Spicy Chicken</i> (dus)	Chitato <i>Plain Salt</i> (dus)	Chitato <i>Chicken Barbeque</i> (dus)	Chitato <i>Rs Spicy Gmilled Beef</i> (dus)	Chitato <i>Cheese Supreme</i> (dus)	Chitato <i>Mie Goreng</i> (dus)	Chitato <i>Kerak Telur</i> (dus)	Chitato <i>Rendang Sapi</i> (dus)	Chitato <i>Grab Fried Golden</i> (dus)	Chitato <i>Mango Sticky Rice</i> (dus)	Chitato <i>Egg Yolk</i> (dus)
15 gr	4.676	1.724										
35 gr	1.328	514	281	230	135	197						
55 gr	317						283	62	57	41	31	39
68 gr	1.344	1.479	371	280	405	697						
168 gr	6.617	299										
Total	14.282	4.016	652	510	540	894	283	62	57	41	31	39

Tabel 8 menunjukkan bahwa perusahaan harus segera melakukan pemesanan kembali pada saat persediaan yang ada di gudang. Hal ini berarti pada saat produk Chitato benar-benar habis pesanan yang telah dipesan selama 4 hari (Lead Time) sebelumnya telah tiba di gudang. Persediaan yang tadinya telah habis akan segera terisi lagi dengan produk Chitato yang telah diterima sesuai dengan jumlah pesanan, sehingga jumlah kuantitas persediaan optimal terpenuhi. Pesanan dari tidak perlu terhenti karena kehabisan persediaan produk Chitato di gudang.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam pengendalian persediaan produk Chitato di PT. Kembar Putra Makmur,

perusahaan dapat menghindari kekurang stok di gudang dan tidak terjadinya penundaan pesanan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan sebagai berikut :

Perusahaan sebaiknya menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), karena dengan metode EOQ perusahaan dapat menghindari kekurang stok di gudang dan tidak terjadinya penundaan pesanan, dan perusahaan sebaiknya menambah gudang untuk menyimpan persediaan produk. Perusahaan juga harus memperhatikan komponen-komponen biaya persediaan, yaitu biaya pemesanan dan biaya penyimpanan, karena komponen biaya ini menjadi acuan utama perusahaan dalam melakukan pengendalian persediaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari. 2003. Efisiensi Persediaan Bahan. BPEF. Yogyakarta.
- Amrillah, A, F., Z. ZA., dan M. G. W. Endang. 2016. Analisis Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Sebagai Dasar Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembantu (Studi pada PG. Ngadirejo Kediri - PT. Perkebunan Nusantara X). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*. 33 (1) : 35-42.
- Assuari, S. 2004. Manajemen Produksi dan Operasi. FEUI Press. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2006. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Carter, W. 2009. Akuntansi Biaya Cost Accounting. Salemba Empat. Jakarta.
- Damayanti, E dan D. I. Listyorini. (2006). Pemanfaatan Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 34-44.
- Juventia, J dan L. Hartanti. 2016. Analisis Persediaan Bahan Baku PT. BS dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ). *Jurnal Gema Aktualita*. 5 (1) : 55-64.
- Kasmir. 2003. Analisis Laporan Keuangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Nilwan, A., Y. Sofyandy., dan Goenawan. 2011. Analisis Perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ) dan Pengaruhnya Terhadap Pengendalian Persediaan Barang Dagangan. *Jurnal Akuntansi & Keuangan*. 2(2) : 303-316.
- Setyorini, W., S. Khotimah., dan L. Herlina. 2015. Analisis Persediaan Barang Dagang Beras Pada Toko H.S.A Putra. *Juristek*. 4(1) : 34-56.
- Wahyudi, R. 2015. Analisis Pengendalian Persediaan Barang Berdasarkan Metode EOQ di Toko Era Baru Samarinda. *eJurnal Ilmu Administrasi Bisnis*. 2 (1) : 162-173.