

TINJAUAN PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) PADA RESTORAN X

Asaprima Putra Karunia¹⁾, Ismul Aksan²⁾

¹Sekolah Vokasi, Univertias Sebelas Maret

E-mail: asaprimaputra@staff.uns.ac.id

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Khairun

E-mail: ismulaksan@gmail.com

Abstract

The aims of this study are to suggest the implementation of EOQ method for inventory management in restaurant X. This study make use of descriptive qualitative method using purchasing and sales data within 2023. This study finds that the implementation of EOQ will reduce Total Inventory Cost of the restaurant for 67%. This method also bring positive imrovement to the restaurant by enabling the use of safety stock and reorder point. This will eliminate the uncertanty surrounding inventory management.

Keywords: *inventory, EOQ, restaurant*

1. PENDAHULUAN

Setiap perusahaan yang bergerak dibidang perdagangan maupun manufaktur memiliki masing-masing untuk memperoleh keuntungan. Salah satu strategi yang sering digunakan adalah pengendalian ketersediaan bahan baku (Evitha & Hs, 2019). Pengendalian ketersediaan bahan baku adalah bagian penting dari manajemen perusahaan yang bermanfaat bagi keberlanjutan dan efisiensi operasional perusahaan (Sholikha et al., 2023). Ketersediaan bahan baku yang stabil memungkinkan perusahaan untuk mengoptimalkan target pemesanan maupun permintaan konsumen sehingga meminimalisir resiko kerugian (Qodhi & Dzulquarnain, 2024).

Pengelolaan persediaan bahan baku merupakan salah satu permasalahan yang sering dihadapi oleh bisnis Restoran. Ketersediaan bahan baku merupakan faktor penting dalam kelancaran serta efektivitas dan efisiensi bisnis Rumah Makan (Katiandagho & Trisyanto, 2022). Persediaan bahan baku yang kurang mengakibatkan kehabisan stok, sehingga konsumen yang datang tidak bisa membeli

makanan. Persediaan bahan baku yang menumpuk (*overstock*) di satu sisi, juga bisa menimbulkan masalah bagi perusahaan, yaitu menyebabkan pemborosan karena perusahaan mengeluarkan biaya lebih untuk menyimpan serta memelihara persediaan bahan baku tersebut (Andries, 2019). Diperlukan strategi yang tepat untuk mengelola stok bahan baku agar kendala penumpukan maupun kehabisan stok dapat dihindari. diperlukan sebuah strategi untuk menentukan kuantitas bahan baku dan juga waktu yang tepat untuk memesan kepada pemasok sehingga bisa tetap menjaga kualitas bahan baku.

Restoran X merupakan sebuah industri menengah yang bergerak dibidang kuliner. Restoran X memiliki ciri khas yaitu menyediakan makanan yang terbuat dari berbagai olahan daging. Daging pada restoran x dipasok oleh masing-masing satu pemasok untuk 4 jenis daging yang digunakan. Bahan baku daging dalam hal ini perlu mendapat perhatian khusus, karena daging merupakan bahan baku utama yang digunakan dalam proses

bisnis. Persediaan bahan baku daging perlu dikelola dengan baik karena rentan mengalami *overstock* maupun *outstock*.

Restoran X Hingga tahun 2023, belum memberlakukan kebijakan terkait dengan pengendalian bahan baku daging. Restoran X tidak melakukan pengendalian dalam bentuk apapun atas persediaan daging yang digunakan. Restoran hanya melakukan pemeriksaan berkala setiap hari sabtu untuk menentukan pesanan daging pada minggu berikutnya. Pengelola restoran hanya memperkirakan stok bahan yang tersisa di tempat penyimpanan dan merujuk pada riwayat pembelian dan penjualan di bulan atau tahun sebelumnya. Restoran X belum menerapkan pengendalian bahan baku terkait jumlah pemesanan dan frekuensi pembelian, sedangkan restoran memiliki tempat penyimpanan daging beku yang cukup besar.

Tidak adanya mekanisme pengendalian atas persediaan bahan baku daging pada restoran x menunjukan bahwa diperlukan sebuah mekanisme yang dapat membantu pengelola restoran untuk mengelola persediaan daging. Metode yang dapat diterapkan oleh restoran X adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode ini diharapkan akan mampu menghindarkan restoran dari adanya potensi *overstock* maupun *outstock*. Metode ini juga dapat digunakan untuk menentukan besarnya stok pengaman serta titik pemesanan ulang. Pengelolaan waktu dan kuantitas pemesanan juga diharapkan mampu untuk menekan biaya pemesanan yang dikeluarkan, sehingga mendukung kelancaran bisnis restoran X.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Pengendalian Persediaan

Pengendalian persediaan adalah kegiatan untuk menemukan tingkat dan komposisi persediaan bahan baku dan barang hasil produksi, yang bertujuan untuk memastikan kualitas dan jumlah barang yang tepat yang tersedia dalam jangka waktu tertentu dengan biaya yang paling rendah untuk keuntungan

perusahaan (Siregar et al., 2019). pengendalian persediaan ditunjukkan pada aktivitas pada saat merencanakan dan mengendalikan material masuk dalam sistem produksi (bahan baku, bahan pembantu), sehingga perusahaan dapat memenuhi kebutuhan bahan baku dengan efektif dan efisien (jumlah yang tepat, waktu penyerahan yang tepat dan biaya produksi yang minimum) (Eunike et al., 2021).

Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)

Economic order quantity merupakan salah satu metode yang digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan paling ekonomis (Siregar et al., 2019). Metode EOQ digunakan untuk menyeimbangkan biaya pemesanan (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan (*holding cost*). Metode ini dilakukan dengan cara menekan biaya pemesanan dan penyimpanan dengan mempertimbangkan adanya persediaan pengaman (*safety stock*) dan titik pemesanan ulang (*reorder point*) sehingga dapat meminimalkan total biaya persediaan (*total inventory cost*) (Heizer & Render, 2011). Perhitungan EOQ dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

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

Keterangan:

S = Biaya setiap pemesanan (Rp)

D = Jumlah kebutuhan bahan baku setiap pemesanan dalam satu periode (Pcs)

H = Biaya penyimpanan per unit (Rp)

Persediaan Pengaman / *Safety Stock*

Persediaan pengaman merupakan jumlah minimum persediaan barang yang harus ada untuk mengantisipasi keterlambatan dalam pengiriman atau datangnya barang (Simbolon, 2021). Perhitungan *safety stock* digunakan untuk mengetahui seberapa besar perusahaan harus mencadangkan persediaan bahan baku untuk kelancaran produksi. Untuk menentukan

besarnya persediaan perngaman dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$SS = \sigma Z$$

Keteranga:

σ = Standar Deviasi permintaan selama waktu tunggu

Z = Distribusi Normal dari *service level*

Titik Pemesanan Ulang / *Reorder Point* (ROP)

Titik Pemesanan Ulang adalah jumlah persediaan yang dijadikan penanda untuk perusahaan melakukan pemesanan kembali sehingga barang yang dipesan bisa datang tepat waktu (Herjanto, 2009). Perusahaan menetapkan tingkatan tertentu (*reorder point*) sebagai tanda bahwa perusahaan memerlukan stok bahan baku, karena stok barang merupakan aset untuk memenuhi permintaan konsumen.

Untuk memperhitungkan *reorder point* diuraikan sebagai berikut:

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

Keterangan:

d = tingkatan kebutuhan per unit waktu

L = waktu tenggang (lead time)

SS = Safety stock

Total Biaya Persediaan / *Total Inventory Cost* (TIC)

Total inventory cost merupakan jumlah persediaan (biaya pemesanan barang dan biaya penyimpanan barang) yang harus dikeluarkan

perusahaan. Total inventory cost didapatkan dengan menggunakan rumus:

$$TIC = \left(\frac{R}{Q^*}\right)S + \left(\frac{Q^*}{Q^*}\right)C$$

Keterangan:

TIC = total inventory cost

Q^* = Economic Order Quantity (EOQ)

R = jumlah permintaan 1 periode

S = biaya pemesanan per pesanan

C = biaya simpan per unit

3. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif, yaitu penelitian yang memperlihatkan gambaran suatu hal yang menggambarkannya sedetail-detailnya berdasarkan angka-angka yang sudah didapatkan. Penelitian ini menggunakan informasi yang diperoleh dari pemantauan kebijakan perusahaan serta mengamati fenomena pembelian bahan baku dan biaya yang ada pada Restoran, wawancara dengan karyawan yang bertanggung jawab, dan dilengkapi dengan dokumentasi arsip.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

- Perhitungan EOQ dan frekuensi pembelian optimal dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1

EOQ dan Frekuensi Pembelian Optimal dengan Menggunakan Metode EOQ

No	Jenis Barang	Pembelian Dalam 1 Periode (Pcs)	Biaya Setiap Kali Pesan (Rp)	Biaya Simpan Per Produk (Rp)	EOQ	Frekuensi Pemesanan Dengan Metode EOQ
1	Daging Rendang	100.583	638.509	1.637	8.859	11
2	Daging Cincang	15.035	125.809	1.637	1.520	10
3	Dendeng	22.064	260.929	1.637	2.652	8
4	Iga	30.480	222.888	1.637	2.881	11

Sumber: Data yang diolah, 2023.

Tabel 1 merupakan perhitungan tingkat pembelian dengan menggunakan metode EOQ. Pembelian dengan menggunakan metode EOQ menunjukan tingkat unit pesanan setiap kali pemesanan mengalami peningkatan, namun peningkatan pesanan tersebut berbanding terbalik terhadap frekuensi pemesanan. Penerapan metode EOQ menunjukan bahwa restoran akan lebih baik jika lebih jarang melakukan pemesanan daging, tetapi setiap kali pemesanan dilakukan dalam kuantitas banyak.

Hal ini dapat mengoptimalkan pemesanan daging.

b. Stok Pengaman (*safety stock*)

Safety stock menunjukan jumlah kuantitas cadangan daging yang harus disediakan oleh restoran. *Safety stock* dihitung menggunakan asumsi restoran sanggup memenuhi *service level* sebesar 95% dengan persediaan cadangan sebesar 5%. Perhitungan *safety stock* bisa dilihat pada tabel 2:

Tabel 2
Perhitungan *Safety Stock* daging pada Restoran X Tahun 2023

No	Jenis Barang	Total Pembelian (X)	Frekuensi Pembelian	Rata-Rata Pembelian ($\bar{X}$)	(X- $\bar{X}$)	(X- $\bar{X}$) ²	Standar Deviasi	Service Level 95%	Safety Stock (SS)
1	Daging Rendang	100.583	77	1.306	99.276	9.855.790.632	11.314	2	18.609
2	Daging Cincang	15.035	60	251	14.785	218.592.007	1.909	2	3.140
3	Dendeng	22.064	40	552	21.513	462.802.931	3.401	2	5.595
4	Iga	30.480	36	847	29.633	878.116.418	4.939	2	8.124

Sumber: Data yang diolah, 2023.

c. Titik Pemesan Kembali (*reorder point*)

Reorder point merupakan titik minimum persediaan. Titik ini merupakan pertanda bagi perusahaan untuk segera melakukan pemesanan ulang kepada pemasok. *Reorder point* merupakan dasar manajemen persediaan agar restoran x tidak mengalami kekurangan persediaan. Perhitungan *reorder point* dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3
***Reorder Point* Restoran X Tahun 2023**

No	Jenis Barang	Pembelian Dalam 1 Periode	Jumlah Hari Operasional	Tingkat Kebutuhan (D)	Lead Time/L	D X L	Safety Stock (SS)	Reorder Point (ROP)
1	Daging Rendang	100.583	345	292	2	583	18.609	19.192
2	Daging Cincang	15.035	345	44	2	87	3.140	3.227
3	Dendeng	22.064	345	64	3	192	5.595	5.787
4	Iga	30.480	345	88	3	265	8.124	8.389

Sumber: Data yang diolah, 2023.

d. Total Biaya Persediaan (*Total Inventory Cost*)

Total biaya persediaan sesuai kebijakan perusahaan sebelum diterapkan EOQ dihitung agar dapat diketahui penghematan yang diperoleh restoran apabila menerapkan EOQ. Perhitungan ini juga bertujuan untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan perusahaan pada tahun 2023. Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan berupa biaya pemesanan dan penyimpanan. Total biaya persediaan dapat dilihat pada tabel 4:

Tabel 4

Total Inventory Cost (TIC) dengan Kebijakan Perusahaan

No	Jenis Barang	Pembelian Dalam 1 Periode (R)	Rata-Rata Pembelian (Q)	Biaya Setiap Kali Pesan (Rp)	Biaya Simpan Per Produk (Rp)	Total Biaya Persediaan (TIC)
1	Daging Rendang	100.583	1.306	638.509	1637	50.234.217
2	Daging Cincang	15.035	251	125.809	1637	7.753.638
3	Dendeng	22.064	552	260.929	1637	10.888.583
4	Iga	30.480	847	222.888	1637	8.716.837

Sumber: Data yang diolah, 2023.

Total biaya persediaan dengan kebijakan metode Economic Order Quantity (EOQ) dapat dilihat pada tabel berikut:

Total Inventory Cost (TIC) dengan Metode EOQ

No	Jenis Barang	Pembelian 1 Periode	EOQ (Q*)	Biaya Setiap Kali Pesan	Biaya Simpan Per Produk	Total Biaya Persediaan (TIC)
1	Daging Rendang	100.583	8.859	638.509	1637	14.499.309
2	Daging Cincang	15.035	1.520	121.572	1637	2.446.475
3	Dendeng	22.064	2.652	207.387	1637	3.895.805
4	Iga	30.480	2.881	222.888	1637	4.715.750

Sumber: Data yang diolah, 2023.

- e. Perbandingan kebijakan perusahaan semula dengan penerapan metode EOQ

Tabel 6

Perbandingan Kebijakan Perusahaan dengan Metode EOQ pada Restoran X Tahun 2023

No	Jenis Barang	Kebijakan Perusahaan		Metode EOQ		Safety Stock (pcs)	Reorder Point (pcs)
		Rata-rata Pembelian Perusahaan (pcs)	Frekuensi Pembelian (kali)	Rata-rata Pembelian Metode EOQ (pcs)	Frekuensi Pembelian Metode EOQ (kali)		
1	Daging Rendang	1.306	77	8.859	11	18.609	19.192
2	Daging Cincang	251	60	1.520	10	3.140	3.227
3	Dendeng	552	40	2.652	8	5.595	5.787
4	Iga	847	36	2.881	11	8.124	8.389

Sumber: Data yang diolah, 2023.

Perbedaan antara kebijakan perusahaan dengan metode EOQ terlihat pada perubahan pembelian rata-rata dan frekuensi pembelian. Frekuensi pembelian untuk seluruh jenis daging mengalami penurunan, hal ini dapat menurunkan biaya angkut pembelian. Penurunan frekuensi pembelian pada semua jenis daging tersebut bersamaan dengan peningkatan jumlah rata-rata pembelian.

Perubahan frekuensi pembelian dan jumlah rata-rata pembelian yang dihasilkan oleh metode EOQ menimbulkan dampak terhadap *Total Inventory Cost* perusahaan. Perbandingan *Total Inventory Cost* sebelum dan setelah penerapan EOQ dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7
Perbandingan *Total Inventory Cost* Restoran X dengan Metode EOQ Tahun 2023

Total Biaya Persediaan (TIC) Kebijakan Perusahaan (Rp)	Total Biaya Persediaan (TIC) Metode EOQ (Rp)	Selisih (Rp)	Presentase Selisih
77.593.275	25.557.339	52.035.936	0.67

Sumber: Data yang diolah, 2023.

Penerapan metode EOQ pada restoran x menunjukkan adanya penurunan *Total Inventory Cost* sebesar 67%, dimana hal ini menunjukkan potensi efisiensi yang cukup besar bagi perusahaan. Efisiensi yang didapatkan perusahaan dari pengelolaan persediaan ini nantinya dapat berdampak pada peningkatan laba restoran.

Pembahasan

Restoran x belum memiliki kebijakan mengenai pengendalian persediaan, sehingga restoran x rentan mengalami *overstock* dan *outstock*. Pengelola restoran selama ini hanya melakukan cek berkala dan hanya melihat pada catatan dan trend penjualan saja, hal ini berakibat pada pemesanan barang yang terlalu sering. Pemesanan yang terlalu sering berdampak pada meningkatnya pengiriman, dimana hal tersebut berpotensi menimbulkan kerugian bagi restoran x. Restoran akan dapat memaksimalkan laba jika mampu mengelola persediaan dengan baik (Listiani & Wahyuningsih, 2019). Metode EOQ mampu memberikan gambaran jelas mengenai kondisi persediaan restoran, sehingga pengelola dapat menurunkan biaya pengiriman pesanan dengan

melakukan pemesanan daging dalam volume yang lebih besar (Prihasti & Nugraha, 2021).

Perbedaan rata-rata pembelian antara kebijakan perusahaan dan metode EOQ pada tabel 6 menunjukkan bahwa restoran dapat menurunkan frekuensi order atau pembelian daging, namun dalam kuantitas lebih banyak. Hasil ini menunjukkan bahwa perusahaan dapat menghindari kerugian potensial yang muncul akibat adanya biaya angkut dan pengiriman daging. Hasil ini sejalan dengan penelitian dari Wahid & Munir (2020) dan (Lahu & Sumarauw, 2017), dimana perusahaan akan mampu memaksimalkan laba mereka dengan cara menekan biaya angkut dan pengiriman persediaan.

Restoran yang belum memiliki kebijakan yang jelas terkait pengendalian persediaan juga menunjukkan adanya potensi salah kelola yang pada akhirnya dapat berdampak pada penurunan laba perusahaan. Pengiriman barang yang dilakukan oleh supplier sering mengalami keterlambatan, hal ini dikarenakan jadwal pemesanan kurang tepat. Penerapan stok cadangan dan titik pemesanan ulang oleh perusahaan mampu meningkatkan daya saing serta mampu

mencegah terjadinya *outstock* ataupun *overstock*. Hasil ini sejalan dengan penelitian dari Candra et al., (2016) dan Halima & Pravitasari, (2022).

Total Inventory Cost berdasarkan kebijakan perusahaan sebesar Rp 77.593.275, sedangkan TIC metode EOQ sebesar Rp 25.557.339. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan adanya penurunan TIC sebesar Rp 52.035.936. Penurunan ini menunjukkan bahwa metode EOQ dapat memberikan efisiensi bagi restoran x, dimana efisiensi ini nantinya akan meningkatkan laba perusahaan.

Metode EOQ yang melakukan optimalisasi pemesanan persediaan berdampak pada penurunan biaya pembelian total. Penerapan EOQ juga memunculkan adanya *safety stock*. Adanya *safety stock* berakibat pada keamanan persediaan yang dimiliki restoran, sehingga meminimalkan kemungkinan terjadinya *outstock*. Metode EOQ juga dapat digunakan untuk menghitung *reorder point*. *Reorder point* dapat menyelamatkan restoran dari adanya potensi *overstock*. Restoran X dapat dengan mudah menentukan kapan harus melakukan pemesanan kepada pemasok.

5. KESIMPULAN

Restoran sebagai entitas bisnis tentu dituntut untuk dapat memaksimalkan laba yang dihasilkan. Proses memaksimalkan laba dapat dilakukan salah satunya adalah dengan melakukan pengendalian persediaan. Persediaan harus dikelola dengan baik, karena adanya ketidakpastian permintaan konsumen (Siregar et al., 2019). Ketidakpastian ini dapat dijabarkan dengan adanya kondisi kehabisan persediaan (*outstock*) atau terlalu banyak persediaan (*overstock*). Dua kondisi ini dapat mengganggu aktivitas bisnis restoran, dimana dapat berdampak pada penurunan laba.

Persediaan pada restoran X selama ini dikelola tanpa adanya kebijakan pasti terutama kebijakan yang dapat mengakibatkan keadaan *outstock* dan *overstock*. Metode EOQ apabila

diterapkan akan dapat memberikan *reorder poin* dan *safety stock*, dimana dua hal tersebut akan mampu mengatasi adanya ketidakpastian persediaan. Penerapan EOQ juga dapat menurunkan *total inventory cost* pada restoran X sebesar 67%. Penghematan ini nantinya dapat berdampak pada peningkatan laba restoran x.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini didanai oleh Universitas Sebelas Maret melalui skema Penelitian Hibah Grup Riset (Penelitian HGR-UNS) B, dokumen kotrak nomor 194.2/UN27.22/PT.01.03/2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Andries, A. L. (2019). ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU KEDELAI PADA PABRIK TAHU NUR CAHAYA DI BATU KOTA DENGAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ).
- Candra, Y., Topowijono, & Sudjana, N. (2016). PENERAPAN MODEL EOQ (Economic Order Quantity) DALAM RANGKA MEMINIMUMKAN BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 36(1).
- Eunike, A., Setyanto, N. W., Yuniarti, R., Hamdala, I., Lukodono, R. P., & Fanani, A. A. (2021). *Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan: Edisi Revisi*. Universitas Brawijaya Press.
<https://books.google.co.id/books?id=8AJWEAAAQBAJ>
- Evitha, Y., & Hs, F. M. (2019). Pengaruh Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Terhadap Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi di PT. Omron Manufacturing Of Indonesia. *Jurnal Logistik Indonesia*, 3(2), 88–100.
<https://doi.org/10.31334/logistik.v3i2.615>

- Halima, H., & Pravitasari, D. (2022). Penerapan Metode Economic Order Quantity Sebagai Upaya Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Pada Rifani Bakery Blitar. *Jurnalku*, 2(2), 155–166.
<https://doi.org/10.54957/jurnalku.v2i2.184>
- Heizer, J. H., & Render, B. (2011). *Operations Management*. Pearson Education.
<https://books.google.co.id/books?id=s1TsygAACAAJ>
- Herjanto, E. (2009). *Sains Manajemen: Analisis Kuantitatif untuk Pengambilan Keputusan*. Grasindo.
- Katiandagho, I. G., & Trisyanto, R. (2022). Analisis dan Perancangan ROP, EOQ, Safety Stock Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Rumah Makan Bubur Ayam Citarasa. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 2(1), 45–65.
<https://doi.org/10.35313/ialj.v2i1.3231>
- Kieso, D. E., Weygandt, J. J., & Warfield, T. D. (2020). *Intermediate Accounting IFRS*. Wiley.
<https://books.google.co.id/books?id=3XntDwAAQBAJ>
- Lahu, E. P., & Sumarauw, J. S. B. (2017). ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU GUNA MEMINIMALKAN BIAYA PERSEDIAAN PADA DUNKIN DONUTS MANADO.
- Listiani, A., & Wahyuningsih, S. D. (2019). ANALISIS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BARANG DAGANG UNTUK MENGOPTIMALKAN LABA. 4(1).
- 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>
- Qodhi, I. A., & Dzulquarnain, H. A. (2024). Optimasi Persediaan Coating Oil Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity Pada Pabrik Pembuat Pupuk. *Value: Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 19(1), 36–48.
<https://doi.org/10.32534/jv.v19i1.5018>
- Sholikha, L. N. M., Zunaidi, A., Maghfiroh, F. L., & Pranata, Y. (2023). Optimasi Pengendalian Biaya melalui Activity-Based Costing (ABC): Kerangka Manajemen Lonjakan Harga Saat Ramadhan.
- Simbolon, L. D. (2021). *Pengendalian Persediaan*.
- Siregar, B., Suropto, B., Hapsoro, D., Lo, E. W., & Biyanto, F. (2019). *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat.
- Wahid, A., & Munir, M. (2020). Economic Order Quantity Istimewa pada Industri Krupuk “Istimewa” Bangil. 02.