

TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN MAKANAN DAN
MINUMAN PADA MERUSAKA NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : KETUT ANA OKTAVIA
NIM : 2215613040**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA MERUSAKA NUSA DUA

Ketut Ana Oktavia

2215613040

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Pengendalian persediaan adalah aspek krusial dalam menjaga kualitas layanan dan efisiensi operasional. Pengendalian persediaan pada Merusaka Nusa Dua masih berdasarkan pada perkiraan kebutuhan hunian dan *event* yang dapat menyebabkan kekurangan persediaan dan belum mempertimbangkan efisiensi biaya pemesanan dan penyimpanan secara matematis. Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemesanan produk makanan dan minuman yang paling optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* dan untuk mengetahui perbandingan biaya persediaan sebelum penerapan metode EOQ dan setelah penerapan metode EOQ. Objek penelitian ini yaitu pengendalian persediaan makanan dan minuman dengan analisis data menggunakan metode EOQ, Persediaan Minimum (*Safety Stock*), Pemesanan Kembali (*Re-order Point*), Pembelian Maksimum (*Maximum Inventory*). Hasil analisis menunjukkan bahwa pengendalian persediaan produk makanan dan minuman dengan metode EOQ lebih efisien dibandingkan dengan pengendalian persediaan yang dilakukan oleh Merusaka Nusa Dua.

Kata Kunci: Biaya Persediaan, *Economic Order Quantity*, Makanan dan Minuman, Pengendalian Persediaan

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
Halaman Prasyarat Gelar Ahli Madya	iii
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	iv
Halaman Persetujuan Pembimbing.....	v
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	x
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Kesenjangan	6
C. Batasan Kesenjangan	6
D. Tujuan dan Manfaat Penulisan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Standar Aktivitas	9
B. Praktik Baik Aktivitas	17
BAB III METODE PENULISAN	21
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	21
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	21
BAB IV PEMBAHASAN.....	25
A. Deskripsi Objek Penulisan	25
B. Deskripsi Aktivitas	29
C. Pembahasan.....	33
BAB V PENUTUP	52
A. Simpulan	52
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.	Data Persediaan Akhir Merusaka Nusa Dua Tahun 2024	4
Tabel 4.1.	Harga Pokok Pemakaian Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024	32
Tabel 4.2.	Jumlah Kebutuhan Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024	34
Tabel 4.3.	Jumlah Biaya Pemesanan Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024	35
Tabel 4.4.	Jumlah Biaya Penyimpanan Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024	36
Tabel 4.5.	Tarif Biaya Penyimpanan Makanan dan Minuman Tahun 2024	37
Tabel 4.6.	Jumlah EOQ Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024.....	38
Tabel 4.7.	Frekuensi Pemesanan dan Jangka Waktu Pemesanana Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024.....	39
Tabel 4.8.	<i>Safety Stock</i> Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024	40
Tabel 4.9.	<i>Re-Order Point</i> Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024.....	41
Tabel 4.10.	<i>Maximum Stock</i> Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024.....	42
Tabel 4.11.	Total Biaya Persediaan Makanan dan Minuman Sebelum Menerapkan Metode EOQ Tahun 2024.....	43
Tabel 4.12.	Total Biaya Persediaan Makanan dan Minuman Setelah Menerapkan Metode EOQ Tahun 2024.....	44
Tabel 4.13.	Perbandingan Biaya Persediaan Merusaka Nusa Dua Tahun 2024.....	48

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Struktur Organisasi Finance Department Merusaka Nusa Dua28



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Kartu Persediaan *Cooking Oil* 18 Ltr Tahun 2024
- Lampiran 2 : Kartu Persediaan Santan Kata 1 Ltr Tahun 2024
- Lampiran 3 : Kartu Persediaan Beer Singaraja 330 ml Tahun 2024
- Lampiran 4 : Kartu Persediaan Bintang *Bottle Small* Tahun 2024
- Lampiran 5 : Kartu Persediaan *Coca Cola* 330 ml Tahun 2024
- Lampiran 6 : Perhitungan Harga Pokok *Cooking Oil* 18 Ltr Tahun 2024
- Lampiran 7 : Perhitungan Harga Pokok Santan Kara 1 Ltr Tahun 2024
- Lampiran 8 : Perhitungan Harga Pokok Beer Singaraja 330 MI Tahun 2024
- Lampiran 9 : Perhitungan Harga Pokok Bintang *Bottle Small* Tahun 2024
- Lampiran 10 : Perhitungan Harga Pokok *Coca Cola* 330 MI Tahun 2024
- Lampiran 11 : Tabel Frekuensi Pembelian, *Lead Time* dan Jumlah Pembelian per Unit Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024
- Lampiran 12 : Daftar Harga Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024
- Lampiran 13 : Biaya Pemesanan Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024
- Lampiran 14 : Biaya Penyimpanan Persediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024
- Lampiran 15 : Perhitungan *Economic Order Quantity* Persediaan Makanan dan Minuman Merusaka Nusa Dua Tahun 2024
- Lampiran 16 : Perhitungan *Safety Stock* Persediaan Makanan Dan Minuman Merusaka Nusa Dua Tahun 2024
- Lampiran 17 : Perhitungan Biaya Persediaan Sebelum dan Setelah Menerapkan Metode EOQ Persediaan Makanan dan Minuman Merusaka Nusa Dua Tahun 2024

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata menjadi salah satu industri yang mengalami perkembangan dan pertumbuhan yang pesat khususnya di Pulau Bali. Bali adalah salah satu pulau yang ada di Indonesia yang menjadi salah satu destinasi favorit bagi wisatawan mancanegara maupun domestik untuk berlibur karena keindahan alam, budaya, tradisi, dan adat istiadatnya. Salah satu sarana yang dapat menunjang industri pariwisata di pulau Bali adalah Hotel.

Menurut SK Menparpostel No. KM/37/PW/304/MPPT-86, “Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menyediakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial”. Selain menyediakan jasa akomodasi, makanan dan minuman, hotel menyediakan pelayanan berupa *spa*, *swimming pool*, pertunjukan, dan berbagai pelayanan lainnya. Demi menjaga kualitas pelayanan untuk wisatawan yang menggunakan jasa hotel, ada pengorbanan biaya untuk aktivitas pelayanan hotel supaya berjalan dengan lancar.

Seperti perusahaan pada umumnya, hotel juga bertujuan untuk memperoleh keuntungan. Untuk memenuhi tujuan tersebut, manajemen harus berfungsi dengan baik dan efektif agar perusahaan dapat mencapai laba yang telah ditargetkan. Dalam industri perhotelan, khususnya hotel berbintang yang menyediakan fasilitas *meeting room*, dan *restaurant*, biasanya memiliki gudang

tersendiri untuk penyimpanan kebutuhan barang-barang yang menunjang operasional. Perusahaan yang bergerak di bidang perhotelan menganggap persediaan adalah salah satu aktiva perusahaan yang penting untuk meningkatkan modal kerja. Oleh karena itu, pengendalian persediaan sangat penting dilakukan dengan baik. Hery (2014) menyatakan bahwa “Dengan adanya penerapan sistem pengendalian internal secara ketat, diharapkan seluruh kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan baik menuju tercapainya maksimalisasi profit”.

Pengendalian Persediaan merupakan kegiatan yang penting dalam sebuah usaha karena dapat berpengaruh terhadap biaya yang dikeluarkan demi kelancaran kegiatan operasional perusahaan. Tujuan pengendalian persediaan adalah untuk menekan biaya dan untuk memaksimalkan laba dalam waktu tertentu. Aktivitas pengendalian adalah suatu aktivitas yang berkelanjutan, mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi, dan evaluasi. Agar mencapai target perusahaan, manajemen hotel dan restoran harus dilakukan pengendalian atas biaya makanan dan minuman.

Beberapa permasalahan dapat timbul dalam menjalankan kegiatan pengendalian persediaan seperti banyaknya jumlah barang yang harus dipesan dalam melakukan pembelian, waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan kembali, banyaknya jumlah barang yang harus tersedia untuk kelancaran kegiatan operasional, serta jumlah maksimum kuantitas barang dalam persediaan yang diperlukan, karena kelebihan persediaan dapat mengakibatkan kerugian yang dapat disebabkan pengendapan modal yang akan menimbulkan

biaya lebih yaitu biaya inventori untuk barang yang menumpuk dalam gudang. Biaya yang berlebihan dapat menimbulkan kerugian pada perusahaan, maka dari itu untuk menghindari kekurangan dan kelebihan persediaan perusahaan perlu melakukan pengendalian persediaan dan menerapkan metode tertentu yang dapat menyelesaikan masalah tersebut.

Merusaka Nusa Dua merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berlokasi di Kawasan Pariwisata Nusa Dua. Merusaka Nusa Dua menyediakan 455 kamar yang dibagi menjadi beberapa tipe kamar seperti: *Deluxe room, Deluxe Plus Garden View, Deluxe Plus Ocean View, Deluxe Family Room, Deluxe Pool Access Family Room, Deluxe Pool Acces, One Bedroom Suite Garden View, One Bedroom Suite Ocean View, Two Bedroom Suite, One Bedroom Villa* dan *Two Bedroom Villa*, didukung juga dengan fasilitas penunjang seperti *restaurant, bar, meeting room, spa, fitness center*, taman bermain, dan *swimming pool*. Untuk mendukung fasilitas tersebut maka salah satu upaya yang dilakukan adalah menyediakan *food and beverage*.

Berdasarkan wawancara kepada bagian *cost control*, Merusaka Nusa Dua menggunakan sistem pengendalian persediaan yang disesuaikan dengan kebutuhan operasionalnya. Namun, perusahaan masih menggunakan perkiraan dalam pembelian persediaan makanan dan minuman berdasarkan hunian dan *event*. Hal ini dapat menyebabkan terjadinya kekurangan stok persediaan pada saat *high season* karena pendekatan ini tidak sesuai dengan teori dan belum mempertimbangkan efisiensi biaya pemesanan dan penyimpanan secara matematis. Dalam kondisi ini, penerapan metode EOQ secara teoritis dapat

memberikan panduan tambahan dalam menentukan jumlah pesanan yang optimal dan dapat mengevaluasi apakah jumlah pemesanan saat ini sudah optimal atau dapat ditingkatkan agar lebih efisien dalam hal biaya operasional sehingga perusahaan dapat membandingkan efektivitas dari kedua metode tersebut.

Persediaan akhir makanan dan minuman yang paling sering digunakan (*fast moving*) selama Tahun 2024 dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1.1
Data Persediaan Akhir
Merusaka Nusa Dua
Tahun 2024

Bulan	Cooking Oil 18 ltr	Santan Kara 1 ltr	Beer Singaraja 330ml	Bintang Bottle Small	Coca Cola 330ml
Januari	0	88	624	672	1.128
Februari	14	115	1.008	816	1.128
Maret	16	108	384	240	1.128
April	19	53	216	288	1.128
Mei	17	42	888	432	1.128
Juni	0	0	840	408	2.088
Juli	12	120	600	504	2.376
Agustus	5	97	912	1.008	2.832
September	16	104	984	336	2.448
Oktober	10	109	360	576	2.376
November	0	0	1.080	672	2.736
Desember	0	40	1.464	1.152	2.424

Sumber: Merusaka Nusa Dua (Data Diolah)

Berdasarkan data persediaan akhir pada Tabel 1.1, kelima jenis persediaan makanan dan minuman *fast moving* di Merusaka Nusa Dua menunjukkan pola yang kurang optimal. *Cooking Oil* 18 Ltr dan Santan Kara 1 Ltr mengalami

fluktuasi stok yang cukup signifikan bahkan beberapa kali mencapai angka nol pada akhir bulan, yang mengindikasikan potensi kekurangan persediaan dan berisiko menghambat kelancaran operasional. Sebaliknya, Beer Singaraja 330 ml, *Bintang Bottle Small*, dan *Coca-Cola* 330 ml cenderung memiliki stok akhir yang tinggi di sebagian besar bulan, yang berpotensi menimbulkan *overstock*, meningkatkan biaya penyimpanan, serta mengikat modal kerja yang seharusnya dapat digunakan untuk kebutuhan lain.

Selain itu, persediaan makanan dan minuman pada Merusaka Nusa Dua memiliki frekuensi pembelian yang cukup tinggi sepanjang tahun 2024. Persediaan *Cooking Oil* 18 ltr dipesan hingga 58 kali setahun, Santan Kara 1 Ltr dipesan sebanyak 36 kali, Beer Singaraja 330ml dipesan sebanyak 62 kali, *Bintang Bottle Small* dipesan sebanyak 89 kali, dan *Coca Cola* 330 ml dipesan sebanyak 65 kali dalam setahun. Pola ini menunjukkan bahwa perusahaan cenderung melakukan pemesanan persediaan dalam kuantitas yang relatif kecil secara berulang, sehingga frekuensi pembelian menjadi tinggi dan berpotensi meningkatkan total biaya persediaan. Kondisi tersebut disebabkan karena perusahaan masih menggunakan metode perkiraan berdasarkan tingkat hunian dan *event*, tanpa mempertimbangkan secara matematis keseimbangan antara biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.

Berdasarkan data tersebut, Merusaka Nusa Dua dapat menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk mengevaluasi efisiensi biaya persediaan. Menurut Heizer dan Render (2010), “EOQ merupakan teknik pengendalian persediaan yang bertujuan untuk meminimalkan biaya total

pemesanan dan penyimpanan”. Dengan membandingkan metode internal dan EOQ, penelitian ini dapat membantu perusahaan mengidentifikasi peluang peningkatan efisiensi biaya tanpa mengganggu sistem yang sudah berjalan.

Berdasarkan latar belakang di atas, terlihat betapa pentingnya melakukan pengendalian persediaan makanan dan minuman, sehingga penulis membahas lebih lanjut dalam laporan tugas akhir dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan Makanan dan Minuman pada Merusaka Nusa Dua”.

B. Rumusan Kesenjangan

1. Bagaimanakah metode penilaian persediaan makanan dan minuman pada Merusaka Nusa Dua?
2. Bagaimanakah pengendalian persediaan makanan dan minuman dengan menggunakan metode EOQ pada Merusaka Nusa Dua?
3. Apakah penggunaan metode EOQ dalam pengendalian persediaan mampu mengurangi biaya persediaan di Merusaka Nusa Dua dibandingkan dengan biaya persediaan sebelum penerapan metode tersebut?

C. Batasan Kesenjangan

Penulisan ini terbatas pada pengendalian persediaan makanan dan minuman yang terdiri dari 2 jenis makanan dan 3 jenis minuman, yaitu *Cooking Oil* 18 Ltr, Santan Kara, Bintang *Bottle Small*, Beer Singaraja 330ml, dan *Coca-Cola* 330ml. Selama periode penulisan, tidak seluruh item menunjukkan kondisi kekurangan stok (*stockout*) secara konsisten. Tiga jenis persediaan minuman, yaitu Beer Singaraja 330 ml, *Bintang Bottle Small*, dan *Coca Cola* 330 ml, tidak pernah mencapai angka nol pada persediaan akhir setiap bulannya. Kondisi ini

membatasi analisis terhadap risiko kekurangan stok. Analisis menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) difokuskan pada perhitungan jumlah pemesanan optimal berdasarkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.

D. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui metode penilaian persediaan makanan dan minuman pada Merusaka Nusa Dua.
- b. Untuk mengetahui pengendalian persediaan makanan dan minuman yang ekonomis dengan menggunakan metode EOQ pada Merusaka Nusa Dua.
- c. Untuk mengetahui penggunaan metode EOQ dalam pengendalian persediaan mampu mengurangi biaya persediaan di Merusaka Nusa Dua dibandingkan dengan biaya persediaan sebelum penerapan metode tersebut.

2. Manfaat Penulisan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan kesenjangan yang telah diuraikan di atas, maka manfaat penelitian ini adalah:

a. Bagi Perusahaan

Memberikan sumbangan pemikiran yang berlandaskan teori mengenai pembelian persediaan yang paling ekonomis sehingga perusahaan dapat menghemat biaya demi mencapai laba yang optimal.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan baru untuk meningkatkan wawasan dan dapat dijadikan sebuah referensi bagi yang membutuhkan.

c. Bagi Mahasiswa

Untuk meningkatkan pengetahuan yang sudah dimiliki dan dapat diaplikasikan dalam kehidupan nyata, serta dapat membandingkan antara teori yang telah diperoleh dengan fakta yang ada di lapangan.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan deskripsi hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penilaian persediaan makanan dan minuman pada Merusaka Nusa Dua

Penilaian persediaan pada Merusaka Nusa Dua menggunakan metode rata-rata (*average*) dengan sistem pencatatan perpetual. *Stock opname* rutin dilakukan untuk mencocokkan data persediaan fisik dengan di sistem. Dokumen yang digunakan untuk memantau pemasukan dan pengeluaran barang menggunakan *Purchase Request* dan *Store Requisition*. Pada tahun 2024, harga pokok pemakaian persediaan *Cooking Oil* 18 Ltr sebesar Rp 412.287.701, harga pokok pemakaian persediaan Santan Kara 1 Ltr sebesar Rp 101.809.930, harga pokok pemakaian persediaan Beer Singaraja 330 MI sebesar Rp 521.094.421, harga pokok pemakaian persediaan Bintang *Bottle Small* sebesar Rp 850.260.297, dan harga pokok pemakaian persediaan *Coca Cola* 330 MI sebesar Rp 141.743.782.

2. Pengendalian persediaan makanan dan minuman dengan menggunakan metode EOQ pada Merusaka Nusa Dua

- a. Jumlah pemesanan ekonomis persediaan *Cooking Oil* 18 ltr adalah 78 galon untuk sekali pesan. Persediaan Santan Kara 1 Ltr jumlah

- pemesanan ekonomis adalah 336 *pack* untuk sekali pesan. Persediaan Beer Singaraja 330 MI jumlah pemesanan ekonomis adalah 1.368 botol untuk sekali pesan. Persediaan Bintang *Bottle Small* jumlah pemesanan ekonomis adalah 1.416 botol untuk sekali pesan. Persediaan *Coca Cola* 330 MI jumlah pemesanan ekonomis adalah 1.968 untuk sekali pesan. Jumlah pemesanan berdasarkan metode EOQ lebih efisien dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan.
- b. Jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) yang harus tersedia dari persediaan *Cooking Oil* 18 ltr sebesar 8 galon, persediaan Santan Kara 1 Ltr sebesar 16 *pack*, persediaan Beer Singaraja 330 MI sebesar 300 botol, persediaan Bintang *Bottle Small* sebanyak 264 botol, dan persediaan *Coca Cola* 330 MI sebesar 183 kaleng.
 - c. Titik pemesanan kembali (*re-order point*) dilakukan pada saat persediaan *Cooking Oil* 18 ltr sebanyak 16 galon, persediaan Santan Kara 1 Ltr sebanyak 31 *pack*, persediaan Beer Singaraja 330 MI sebanyak 500 botol, persediaan Bintang *Bottle Small* sebanyak 527 botol, dan persediaan *Coca Cola* 330 MI sebanyak 366 kaleng. Hal ini dapat mencegah kekurangan stok saat permintaan persediaan meningkat.
 - d. Jumlah persediaan maksimum (*maximum stock*) untuk persediaan *Cooking Oil* 18 ltr sebanyak 86 galon, persediaan Santan Kara 1 Ltr sebanyak 352 *pack*, persediaan Beer Singaraja 330 MI sebanyak 1.668

botol, persediaan Bintang *Bottle Small* sebanyak 1.680 botol, dan persediaan *Coca Cola* 330 MI sebanyak 2.151 kaleng.

3. Pengendalian persediaan makanan dan minuman dengan menggunakan metode EOQ pada Merusaka Nusa Dua mampu mengurangi biaya persediaan hingga 42% atau sebesar Rp 1.071.822,22 dibandingkan dengan biaya persediaan yang dikeluarkan sebelum perusahaan menerapkan metode EOQ.

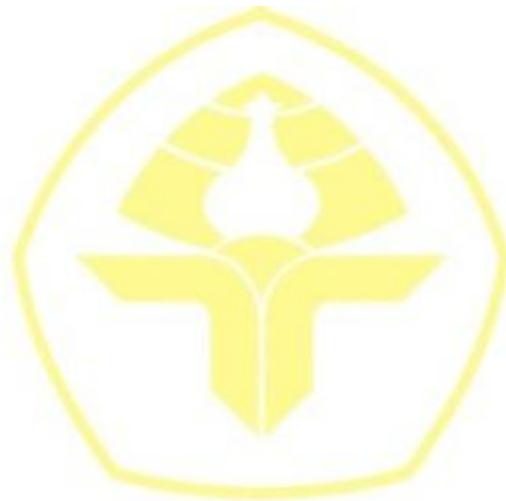
B. Saran

Saran yang dapat diberikan kepada Merusaka Nusa Dua yaitu sebaiknya Merusaka Nusa Dua dapat mempertimbangkan dalam penggunaan metode EOQ sebagai acuan dalam pembelian untuk mengoptimalkan sistem pengendalian persediaan makanan dan minuman. Perusahaan perlu menentukan jumlah pembelian yang ekonomis, persediaan minimum, persediaan maksimum, dan titik pemesanan kembali guna mengurangi biaya persediaan yang dikeluarkan dan menghindari risiko kekurangan ataupun kelebihan persediaan di gudang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, G. N. (2018). *Manajemen Operasi* (Edisi ke-1). Bumi Aksara.
<https://doi.org/978-602-444-45>
- Baridwan, Z. (2021). *Intermediate Accounting* (9th ed.). UPP STIM YKPN.
- Cahyani, N. K. M. D. (2020). *Analisis Pengendalian Persediaan Barang Amenities Housekeeping dengan metode Economic Order Quantity pada Bali Mandira Beach Resort & Spa*. Politeknik Negeri Bali.
- Fahmi, I. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Alfabeta.
- Heizer, J. H. & Render, B. (2010). *Operations Management: Manajemen Operasi (terjemahan): Vol. Buku 2* (9th ed.). Salemba Empat.
- Hery. (2014). *Pengendalian Akuntansi dan Manajemen* (Edisi ke-1). Kencana.
<https://www.google.co.id/books/edition>
- Ishak, A. (2010). *Manajemen Operasi* (Edisi ke-1). Graha Ilmu.
- Kamila, M., Rahmadani, D., Fitri, N. G., & Am, A. N. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi dengan Metode EOQ (Studi Kasus: Pawon Mas Herman). *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi*, 6(4), 1493–1499. <https://doi.org/10.31004/jutin.v6i4.21008>
- Kasmir. (2010). *Pengantar Manajemen Keuangan* (Edisi ke-1). Kencana Prenada Media Group.
- Larasati, S. (2014). *Gaya Vokal Waldjajah pada Langgam Keroncong* (Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia). <http://repository.upi.edu>
- Purnomo, H. & Riani, L. P. (2018). *Optimasi Pengendalian Persediaan*. Universitas Nusantara PGRI Kediri. <https://www.academia.edu>
- Rahmani, N. K. D. (2022). *Analisis Pengendalian Persediaan Produk Makanan pada PT Delta Satria Dewata*. Politeknik Negeri Bali.
- Sugiharto, Effendi, R. & Syafitri, Y. (2024). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity (Eoq) Pada The Arista Hotel Palembang. *Equivalent: Journal Of Economic, Accounting and Management*, 2, 403–416. <https://doi.org/10.61994/equivalentby>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta.
- Sukmasidi, K.S. (2019). *Analisis Pengendalian Persediaan Beverage dengan Metode Economic Order Quantity untuk Mengoptimalisasi Persediaan pada*

W Bali - Seminyak. Politeknik Negeri Bali.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI