

TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU *FOOD*
& *BEVERAGE* PADA THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI LUH ARININGSIH
NIM : 2215613030**

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

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU *FOOD & BEVERAGE* PADA THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT

NI LUH ARININGSIH

2215613030

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Pengendalian persediaan memegang peranan penting dalam menjamin kelancaran operasional dan pencapaian laba perusahaan, khususnya pada industri perhotelan yang memiliki aktivitas layanan makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku makanan dan minuman pada The Ungasan Clifftop Resort dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Permasalahan yang dihadapi The Ungasan Clifftop Resort yaitu belum ditetapkannya waktu pemesanan kembali, persediaan minimum, dan persediaan maksimum sehingga beberapa kali menyebabkan kekurangan stok. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pembelian yang ekonomis, persediaan minimum, persediaan maksimum dan waktu pemesanan kembali bahan baku makanan dan minuman. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan dokumentasi. Hasil analisis menunjukkan bahwa penggunaan metode EOQ mampu menekan biaya sebesar Rp4.700.078,03 lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh The Ungasan Clifftop Resort, serta penghitungan persediaan minimum, persediaan maksimum, dan waktu pemesanan kembali yang lebih tepat. Penerapan metode EOQ menghasilkan efisiensi biaya pemesanan dan penyimpanan serta membantu menghindari terjadinya kekurangan maupun kelebihan stok yang dapat mengganggu kelancaran operasional resort. Dengan demikian, metode EOQ efektif dalam meningkatkan efisiensi pengendalian persediaan di The Ungasan Clifftop Resort.

Kata Kunci: *Pengendalian persediaan, Economic Order Quantity (EOQ), safety stock, maximum stock, re order point, food & beverage.*

ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY CONTROL FOR FOOD & BEVERAGE AT THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT

NI LUH ARININGSIH

2215613030

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

Inventory control plays a crucial role in ensuring operational continuity and achieving company profits, especially in the hospitality industry, which involves food and beverage services. This study aims to analyze the inventory control of food and beverage raw materials at The Ungasan Clifftop Resort using the Economic Order Quantity (EOQ) method. The resort faces several issues, including the absence of clearly defined reorder points, safety stock, and maximum stock levels, which have led to repeated stockouts. The objective of this research is to determine the optimal purchase quantity, safety stock, maximum stock, and reorder point for food and beverage raw materials. This study employs a descriptive qualitative method with data collected through interviews and documentation. The analysis results show that the EOQ method reduces inventory costs by Rp4,700,078.03 compared to the resort's existing calculations, while providing more accurate estimates for safety stock, maximum stock, and reorder point. The implementation of EOQ improves efficiency in ordering and storage costs and helps prevent stock shortages and surpluses that could disrupt resort operations. Thus, the EOQ method proves effective in enhancing inventory control efficiency at The Ungasan Clifftop Resort.

Keywords: Inventory control, Economic Order Quantity (EOQ), safety stock, maximum stock, re order point, food & beverage.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
ABSTRAK	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
HALAMAN PRASYARAT GELAR AHLI MADYA.....	iv
HALAMAN SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERSETUJUAAN TUGAS AKHIR.....	vi
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Kesenjangan	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Standar Aktivitas	8
B. Praktik Baik Aktivitas	11
BAB III METODE PENULISAN	16
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	16
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	16
C. Teknik Analisis Data	18
BAB IV PEMBAHASAN.....	19
A. Deskripsi Objek Penulisan	19
B. Deskripsi Aktivitas	20
C. Pembahasan.....	23
BAB V PENUTUP.....	35
A. Simpulan	35
B. Saran.....	37

DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	40



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Persediaan Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Bulan Juli Tahun 2024	3
Tabel 4.1	Jumlah Permintaan Persediaan Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Tahun 2024	24
Tabel 4.2	Biaya Pemesanan Persediaan Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Dalam Satu Kali Pesan Tahun 2024	26
Tabel 4.3	Biaya Penyimpanan Persediaan Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Tahun 2024	27
Tabel 4.4	Pembelian Ekonomis (EOQ) Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Tahun 2024	27
Tabel 4.5	Persediaan Minimum (<i>Safety Stock</i>) Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Tahun 2024	29
Tabel 4.6	Persediaan Maksimum (<i>Maximum Stock</i>) Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Tahun 2024	30
Tabel 4.7	<i>Re Order Point</i> Persediaan Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Tahun 2024	32
Tabel 4.8	Perbandingan Biaya Persediaan Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Persediaan Bahan Baku <i>Food</i> Salmon Fresh Pada The Ungasan Clifftop Resort 1 Januari 2024 - 31 Desember 2024.....	41
Lampiran 2 : Persediaan Bahan Baku <i>Food</i> Beef Topside Stanbroke MB6-7 Pada The Ungasan Clifftop Resort 1 Januari 2024 - 31 Desember 2024	42
Lampiran 3 : Persediaan Bahan Baku <i>Food</i> Lobster Bamboo 500gr Pada The Ungasan Clifftop Resort 1 Januari 2024 - 31 Desember 2024.....	43
Lampiran 4 : Persediaan Bahan Baku <i>Beverage</i> Tequila Jose Cuervo Gold Pada The Ungasan Clifftop Resort 1 Januari 2024 - 31 Desember 2024	44
Lampiran 5 : Persediaan Bahan Baku <i>Beverage</i> Wine White Babich Sauvignon Blanc Pada The Ungasan Clifftop Resort 1 Januari 2024 - 31 Desember 2024.....	45
Lampiran 6 : Biaya Pemesanan Persediaan Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Tahun 2024	46
Lampiran 7 : Biaya Penyimpanan Persediaan Bahan Baku <i>Food & Beverage</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort Tahun 2024	47
Lampiran 8 : Menentukan Jumlah Pembelian Ekonomis (EOQ).....	51
Lampiran 9 : Menentukan Jumlah Persediaan Minimum (<i>Safety Stock</i>)	56
Lampiran 10: Manuskrip Wawancara Dengan Bagian <i>Storekeeper</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort	58
Lampiran 11: Manuskrip Wawancara Dengan Bagian <i>Purchasing</i> Pada The Ungasan Clifftop Resort	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada dasarnya tujuan utama dari suatu perusahaan adalah untuk memperoleh laba. Dalam konteks ini, perusahaan dituntut untuk memiliki strategi yang efektif agar mampu meningkatkan pendapatan dan mencapai keuntungan. Seperti perusahaan lainnya, hotel umumnya beroperasi dengan tujuan untuk memperoleh laba untuk keberlangsungan operasional hotel.

Hotel memperoleh pendapatan terbesar pertama dari *room department* (penjualan kamar) kemudian disusul dengan *food & beverage department* (penjualan makanan dan minuman) serta pendapatan lainnya dari penjualan layanan lain seperti spa, *laundry* dan fasilitas pertemuan. Penjualan makanan dan minuman menyumbang bagian besar terutama di restoran, bar, serta layanan *banquet* untuk acara-acara khusus, maka diperlukan pengendalian terhadap biaya-biaya yang akan dikeluarkan agar tetap memperoleh profit untuk mencapai target laba yang telah ditentukan manajemen (Trivena & Pradyani, 2022).

Pengendalian biaya merupakan usaha manajemen untuk mencapai sasaran biaya dalam kegiatan tertentu. Dalam upaya peningkatan pelayanan terhadap wisatawan, hotel memandang persediaan sebagai salah satu aktiva yang perlu diperhatikan, sehingga dapat memperoleh laba yang optimal. Apabila persediaan yang dimiliki besar akan meningkatkan biaya simpan yang besar pula. Sebaliknya apabila persediaan terlalu sedikit akan berdampak pada

terhambatnya kegiatan operasional. Oleh karena itu, pengelolaan dan pengendalian persediaan barang perlu dilakukan dengan baik agar dapat mencapai efisiensi dan kelancaran produksi.

The Ungasan Clifftop Resort merupakan salah satu resort yang terletak di Jalan Pantai Selatan Gau, Ungasan, Uluwatu, Bali. The Ungasan Clifftop Resort memiliki departemen-departemen yang mendukung kelancaran operasionalnya, salah satunya *food & beverage department* yang bertanggung jawab atas pengelolaan penyajian makanan dan minuman. Kegiatan pelayanan *food & beverage* di The Ungasan Clifftop Resort beberapa kali mengalami permasalahan seperti persediaan yang menumpuk dan terjadinya kekurangan stok persediaan bahan baku yang menyebabkan terhambatnya operasional. Pengendalian persediaan yang dilakukan The Ungasan Clifftop Resort masih menggunakan metode konvensional dalam melakukan pembelian kembali yakni hanya mengandalkan perkiraan stok di *store* dan merujuk pada riwayat pemakaian pada tahun sebelumnya. Selain itu, The Ungasan Clifftop Resort juga belum mengetahui berapa stok pengaman (*safety stock*) yang harus dimiliki sehingga beberapa kali terjadi kehabisan stok (*stockout*). Kehabisan stok (*stockout*) yang dialami juga disebabkan karena keterlambatan pengiriman dari pemasok. Permasalahan lain yang ditemukan adalah adanya kelebihan stok (*overstock*). Hal tersebut terjadi ketika tidak tepat dalam melakukan pemesanan kembali dan kurangnya pengawasan stok bahan baku di *store* yang dapat menyebabkan tingginya biaya simpan. Munculnya pengendalian persediaan dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti

waktu tunggu antara pemesanan sampai kedatangan bahan (*lead time*) dan frekuensi penggunaan bahan (Asdi et al., 2017). Berdasarkan hal tersebut, dalam penelitian ini dipilih ini jenis persediaan Salmon Fresh, Beef Topside Stanbroke MB6-7, Lobster Bamboo 500gr, Wine White Babich Sauvignon Blanc dan Tequila Jose Cuervo Gold.

Tabel 1.1
Persediaan Bahan Baku *Food & Beverage*
Pada The Ungasan Clifftop Resort
Bulan Juli Tahun 2024

Jenis Persediaan	Persediaan Awal	Pembelian	Pemakaian	Persediaan Akhir
Salmon Fresh (Kg)	23	234	257	-
Beef Topside Stanbroke MB6-7 (Kg)	28	334	362	-
Lobster Bamboo 500gr (Kg)	2	90	92	-
Tequilla Jose Cuervo Gold (Botol)	53	108	135	26
Wine White Babich Sauvignon Blanc (Botol)	8	85	93	-

Sumber: The Ungasan Clifftop Resort (data diolah)

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat jenis persediaan Salmon Fresh, Beef Topside Stanbroke MB6-7, Lobster Bamboo 500gr dan Wine White Babich Sauvignon Blanc pada bulan Juli tahun 2024 mengalami *stokout*. Selain itu, berdasarkan data persediaan bahan baku *food* Salmon Fresh pada tahun 2024, diketahui pada bulan Februari juga kehabisan stok (*stockout*) (Lampiran 1). Pada persediaan bahan baku *food* Beef Topside Stanbroke MB6-7 pada tahun

2024 juga terjadi kehabisan stok (*stockout*) pada bulan Februari (Lampiran 2). Selain itu pada jenis persediaan bahan baku *food* Beef Topside Stanbroke MB6-7 terlihat adanya pembelian dalam jumlah besar pada bulan Oktober tahun 2024 yang mengakibatkan persediaan akhir terlalu besar. Pada jenis persediaan *food* Lobster Bamboo 500gr pada tahun 2024 juga beberapa kali pernah terjadi kehabisan stok (*stockout*) yakni pada bulan Maret (Lampiran 3). Hal serupa ditemukan pada bahan baku *beverage*, yaitu Tequila Jose Cuervo Gold dan Wine White Babich Sauvignon Blanc (Lampiran 4 & 5). Pada jenis persediaan *beverage* Tequila Jose Cuervo Gold, terjadi kehabisan stok (*stockout*) pada bulan Agustus dan September tahun 2024. Sementara itu, pada jenis persediaan *beverage* White Babich Sauvignon Blanc kehabisan stok (*stockout*) terjadi pada bulan Mei tahun 2024, serta pada bulan November tahun 2024 terdapat pembelian dengan jumlah besar dengan tingkat pemakaian yang sedikit sehingga persediaan akhir menjadi besar. Kehabisan stok (*stockout*) apabila terjadi secara terus menerus akan mengganggu kegiatan pelayanan *food & beverage* di The Ungasan Clifftop Resort. Selain itu, pembelian dalam jumlah besar juga dapat menyebabkan persediaan akhir menumpuk yang dapat mengakibatkan tingginya biaya simpan. Kondisi ini menunjukkan bahwa perusahaan belum mengetahui waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan kembali.

Adanya persediaan yang tidak terkontrol dapat mengakibatkan kekurangan stok dan penumpukan bahan baku di *store*, maka dari itu perlu ditentukan persediaan minimum, waktu pemesanan kembali (*re order point*),

dan pembelian yang optimal dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), sehingga pembelian terhadap persediaan menjadi ekonomis. Metode EOQ merupakan salah satu metode yang digunakan untuk menentukan kuantitas pembelian menjadi ekonomis yang dapat meminimalkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan barang. Menurut Sari et al. (2023), pengendalian persediaan dengan metode EOQ dapat membantu perusahaan dalam menentukan waktu pembelian bahan kembali (*re-order point*) dan memaksimalkan persediaan (*maximum stock*). Selain itu, dengan metode EOQ perusahaan dapat menentukan persediaan minimum (*safety stock*) untuk mengantisipasi kehabisan stok (*stockout*).

Berdasarkan uraian di atas, perlu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku *Food & Beverage* Pada The Ungasan Clifftop Resort”.

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi kesenjangan dalam penelitian ini, yakni:

1. Bagaimanakah pengendalian persediaan bahan baku *food & beverage* dengan metode *Economic Order Quantity* pada The Ungasan Clifftop Resort?
2. Bagaimanakah pengendalian persediaan minimum (*safety stock*) dan persediaan maksimum (*maximum stock*) bahan baku *food & beverage* pada The Ungasan Clifftop Resort?

3. Bagaimanakah pengendalian persediaan bahan baku *food & beverage* untuk menentukan waktu pemesanan kembali (*re order point*) pada The Ungasan Clifftop Resort?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku *food & beverage* dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* pada The Ungasan Clifftop Resort.
- b. Untuk mengetahui persediaan minimum (*safety stock*) dan persediaan maksimum (*maximum stock*) bahan baku *food & beverage* pada The Ungasan Clifftop Resort.
- c. Untuk mengetahui waktu pemesanan kembali (*re order point*) persediaan bahan baku *food & beverage* pada The Ungasan Clifftop Resort.

2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

- a. Bagi The Ungasan Clifftop Resort

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi manajemen dalam mengambil kebijakan yang berkaitan dengan analisis pengendalian persediaan bahan baku *food & beverage* sehingga dapat berguna di masa depan bagi The Ungasan Clifftop Resort.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai informasi dan referensi mengenai kajian penelitian peranan akuntansi biaya dalam melakukan analisis pengendalian persediaan bahan baku *food & beverage* di industri perhotelan dan referensi yang lebih beragam dalam membantu mahasiswa menyusun laporan skripsi atau tugas akhir dan berguna sebagai bahan penilaian atas kemampuan yang dimiliki oleh mahasiswa dalam memecahkan masalah.

c. Bagi Mahasiswa

Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang dipelajari di bangku perkuliahan serta mempersiapkan diri dalam menghadapi tantangan yang ada di dunia kerja nyata termasuk masalah-masalah yang ditemukan di dunia kerja atau dalam perusahaan yang sebenarnya. Dengan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan wawasan mengenai peranan akuntansi biaya khususnya dalam melakukan analisis pengendalian persediaan bahan baku *food & beverage* di industri perhotelan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

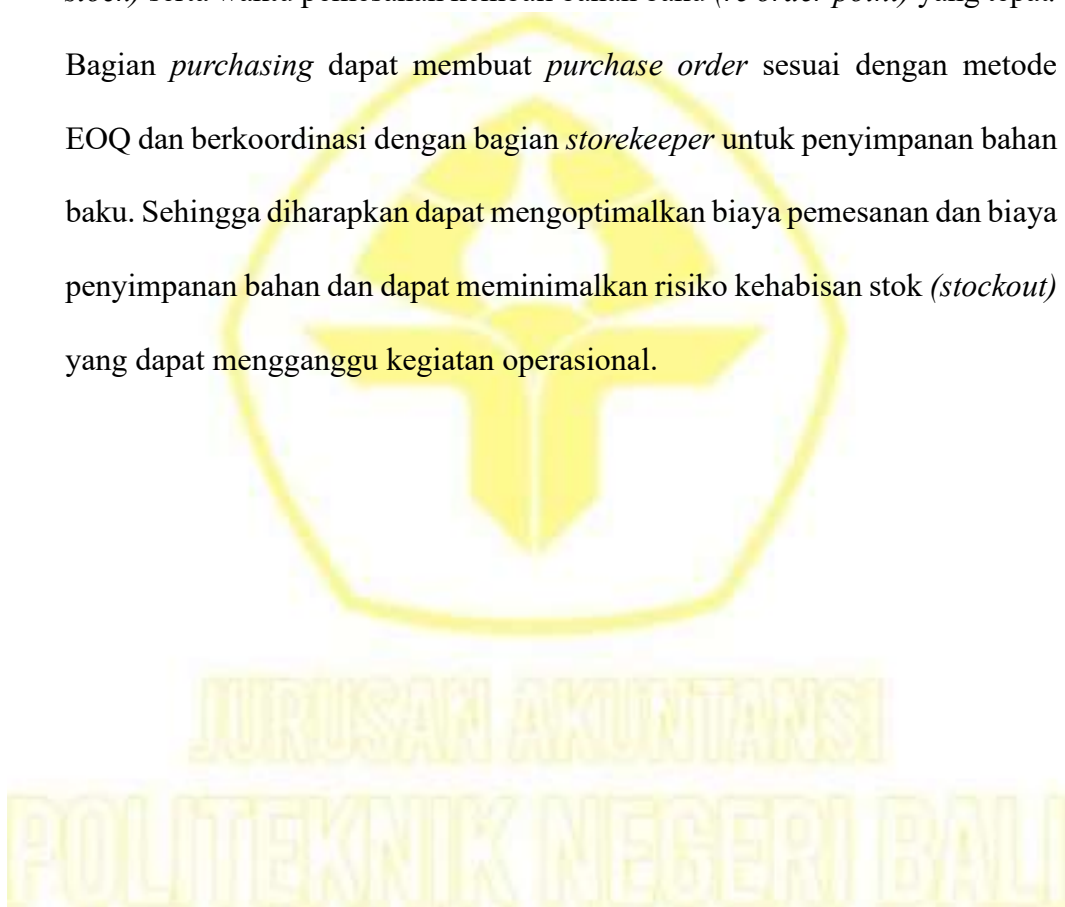
1. Dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) bagian *purchasing* pada The Ungasan Clifftop Resort dapat menjadwalkan pemesanan dengan kuantitas pembelian persediaan bahan baku *food & beverage* dalam sekali pesan untuk bahan baku *food* Salmon Fresh sebanyak 132 Kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 15 kali dalam jangka waktu pembelian 24 hari selama satu tahun, Beef Topside Stanbroke MB6-7 sebanyak 153 Kg untuk sekali pesan dengan frekuensi pemesanan sebanyak 16 kali dalam jangka waktu 23 hari selama satu tahun dan Lobster Bamboo 500gr sebanyak 55 Kg dengan frekuensi pemesanan sebanyak 11 kali dalam jangka waktu 33 hari selama satu tahun. Sedangkan untuk bahan baku *beverage* Tequila Jose Cuervo Gold sebanyak 74 botol untuk satu kali pesan dengan frekuensi pembelian sebanyak 15 kali dalam jangka waktu 24 hari selama satu tahun dan Wine White Babich Sauvignon Blanc sebanyak 100 botol untuk sekali pesan dengan frekuensi pemesanan sebanyak 6 kali dalam jangka waktu 61 hari selama satu tahun. Dengan diterapkannya metode *Economic Order Quantity* (EOQ) bagian *purchasing* dapat membuat

jadwal pemesanan tetap ke supplier. Penggunaan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) menunjukkan bahwa biaya persediaan dapat ditekan sebesar Rp4.700.078,03 lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh The Ungasan Clifftop Resort.

2. Kuantitas persediaan minimal (*safety stock*) bahan baku yang harus dimiliki The Ungasan Clifftop Resort untuk bahan baku *food* Salmon Fresh sebanyak 18 Kg, Beef Topside Stanbroke MB6-7 sebanyak 14 Kg dan Lobster Bamboo 500gr sebanyak 6 Kg. Sedangkan untuk bahan baku *beverage* Tequila Jose Cuervo Gold sebanyak 6 botol dan Wine White Babich Sauvignon Blanc sebanyak 4 botol. Sedangkan kuantitas persediaan maksimum yang dapat dimiliki The Ungasan Clifftop Resort untuk bahan baku *food* Salmon Fresh berjumlah 150 Kg, Beef Topside Stanbroke MB6-7 sebanyak 167 Kg dan Lobster Bamboo 500gr sebanyak 61 Kg. Sedangkan untuk bahan baku *beverage* Tequila Jose Cuervo Gold sebanyak 80 botol dan Wine White Babich Sauvignon Blanc sebanyak 104 botol.
3. Dalam melakukan pemesanan kembali bahan baku (*re order point*), The Ungasan Clifftop Resort hendaknya melakukan pemesanan bahan baku *food* Salmon Fresh pada saat persediaan berjumlah 36 Kg, Beef Topside Stanbroke MB6-7 sebanyak 28 Kg dan Lobster Bamboo 500gr sebanyak 12 Kg. Sedangkan untuk bahan baku *beverage* Tequila Jose Cuervo Gold sebanyak 12 botol dan Wine White Babich Sauvignon Blanc sebanyak 8 botol.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan kepada The Ungasan Clifftop Resort yaitu dapat mempertimbangkan pengendalian persediaan bahan baku *food & beverage* dari segi kuantitas menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), menentukan stok minimal (*safety stock*) dan stok maksimal (*maximum stock*) serta waktu pemesanan kembali bahan baku (*re order point*) yang tepat. Bagian *purchasing* dapat membuat *purchase order* sesuai dengan metode EOQ dan berkoordinasi dengan bagian *storekeeper* untuk penyimpanan bahan baku. Sehingga diharapkan dapat mengoptimalkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan bahan dan dapat meminimalkan risiko kehabisan stok (*stockout*) yang dapat mengganggu kegiatan operasional.



DAFTAR PUSTAKA

- Annandita, A. R., & Winursito, Y. C. (2024). Analisis Persediaan dan Inventory Control Bahan Baku Garam Menggunakan Metode EOQ pada PT.MNO Sidoarjo. *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi*, 7(1), 460–467. <https://doi.org/10.31004/jutin.v7i1.24244>
- Asdi, Rizal, S., & Karyawati, D. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada CV. Citra Sari Makassar. *Jurnal Profitability Fakultas Ekonomi Dan Bisnis*, 1(1), 85–103.
- Asrida, W., & Rahabeat, N. (2022). Analisi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kayu Linggua Pada Home Industri Mebel Di Desa Nania Kota Ambon. *Jurnal Maneksi*, 11(2).
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2019). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (13th ed.). Pearson Education.
- Herjanto, E. (2015). *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Grasindo.
- Meilany Sekarwangi, & Rediawan Miharja. (2024). Analisis Pengendalian Persediaan Menggunakan Metode Forecasting dan EOQ. *E-Bisnis : Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 17(2), 88–97. <https://doi.org/10.51903/e-bisnis.v17i2.1995>
- Paramita Wonga, H., Juniastra, I. M., & Decy Arwini, N. P. (2024). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pizza Dengan Metode Economic Order Quantity di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 7(2), 17–24. <https://doi.org/10.47532/jiv.v7i2.1122>
- Sari, R. A., Oktaviani, A. R., Mukti, S. A. C., & Bastomi, M. (2023). Analisa Efektivitas Persediaan UMKM Bolen Malang Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ). *Manajemen, Bisnis Dan Ekonomi*, 1(2), 58. <https://doi.org/10.26798/manise.v1i2.821>
- Sartono, R. (2017). *Manajemen Keuangan: Teori dan Aplikasi* (4th ed.). BPFE-Yogyakarta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. CV ALFABETA.
- Supriyono. (2017). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya Dan Penentuan Harga Pokok* (2nd ed.). BPFE-Yogyakarta.

- Trivena, N. N. E. I., & Pradyani, N. L. P. S. P. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. *Prosiding SINTESA*, 5, 371–378.
- Wally, Y. I. Y., & Pelamonia, J. T. (2025). Penerapan Metode EOQ Dalam Pengelolaan Persediaan Barang. *Jurnal Administrasi Terapan*, 4(1), 25–31.

