Jurnal Akuntansi dan Bisnis (Akuntansi) Vol 5, No.1, Mei 2025, pp. 97 -110
p-ISSN : 2808-9022 (print)
e-ISSN : 2798-1789 (online)
http://journal.politeknik-pratama.ac.id/index.php/JIAB ■ page 97

ANALISIS EFEKTIVITAS METODE EOQ DAN JIT PADA UMKM RUMAH MAKAN PADANG UJUANG PULAU

Aini Kurnia[1], Ceisya Amaro[2], Aggnes Anggelea Patricia[3], Nur Hasanah[4], Destin Aulia Khaira[5], Nina Anggreani[6]
[1]Universitas Bina Sarana Informatika
Jl. Kayu Jati V No.2 Kota Jakarta Timur, e-mail: ainikurnia20@gmail.com
[2]Universitas Bina Sarana Informatika
Jl. Kayu Jati V No.2 Kota Jakarta Timur, e-mail: ceisyaa06@gmail.com
[3]Universitas Bina Sarana Informatika
Jl. Kayu Jati V No.2 Kota Jakarta Timur, e-mail: anggeleapatricia17@gmail.com
[4]Universitas Bina Sarana Informatika
Jl. Kayu Jati V No.2 Kota Jakarta Timur, e-mail: nh5485909@gmail.com
[5]Universitas Bina Sarana Informatika
Jl. Kayu Jati V No.2 Kota Jakarta Timur, e-mail: destinaulia88@gmail.com
[6]Universitas Bina Sarana Informatika
Jl. Kayu Jati V No.2 Kota Jakarta Timur, e-mail: ninaanggreani575@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history:

Received 29 April 2025
Received in revised form 7 May 2025
Accepted 13 May 2025
Available online 31 May 2025

ABSTRACT

Culinary MSMEs, especially Padang Ujuang Pulau Restaurant, are highly dependent on the availability of fresh raw materials in the right amount and time, which can minimize operational costs and increase production efficiency. This study aims to compare and analyze how effective the EOQ and JIT methods are in controlling raw material stock at Padang Ujuang Pulau Restaurant. This study uses a descriptive qualitative approach. The method for collecting research data is done by conducting observations, documentation, and interviews. Data were analyzed using the Economic Order Quantity (EOQ) and Just In Time (JIT) methods. Data were processed using Microsoft Excel. The results of the study showed that the EOQ method can reduce inventory costs to IDR 51,055 with an average ordering frequency of 3.1 times per year, while the JIT method can reduce inventory costs to IDR 1,160,301 with a purchase frequency of 1.2 times per year. Thus, it can be concluded that EOQ is the most effective method for controlling raw material inventory in this MSME, although JIT can be considered for the needs of ordering frequency efficiency. This is different from the current MSME inventory policy, which has the highest inventory costs.

Keywords: *EOQ, JIT, Raw Material Inventory*

Abstrak

UMKM kuliner, terutama Rumah Makan Padang Ujuang Pulau, sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku segar dalam jumlah dan waktu yang tepat, yang dapat meminimalkan biaya untuk operasional dan meningkatkan efisiensi pada produksi. Studi ini bertujuan untuk membandingkan dan menganalisis seberapa efektif metode EOQ dan JIT dalam mengendalikan stok bahan baku di Rumah Makan Padang Ujuang Pulau. Penelitian ini

Received April 29 2025; Revised May 7 2025; Accepted May 13, 2025

menggunakan pendekatan kualitiatif deskriptif. Cara untuk mengumpulkan data penelitian ini dilakukan dengan melakukan observasi, dokumentasi, dan wawancara. Data dianalisis menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Just In Time* (JIT). Data diolah dengan menggunakan microsoft excel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode EOQ dapat menekan biaya persediaan menjadi Rp 51.055 dengan frekuensi pemesanan rata-rata 3,1 kali per tahun, sedangkan metode JIT dapat menekan biaya persediaan menjadi Rp 1.160.301 dengan frekuensi pembelian 1,2 kali per tahun. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa EOQ menjadi metode paling efektif untuk mengendalikan persediaan bahan baku pada UMKM ini, meskipun JIT dapat dipertimbangkan untuk kebutuhan efisiensi frekuensi pemesanan. Ini berbeda dengan kebijakan persediaan UMKM saat ini, yang memiliki biaya persediaan tertinggi.
Kata Kunci: EOQ, JIT, Persediaan Bahan Baku

1. PENDAHULUAN

Seiring meningkatnya integrasi ekonomi dan teknologi global, Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki posisi yang penting dalam ekonomi nasional. Mencakup lebih dari 99% perekonomian negara, baik sebagai penyerap tenaga kerja maupun sebagai penggerak aktivitas ekonomi lokal (Saputri et al., 2024). Pengelolaan persediaan bahan baku menjadi penting bagi UMKM, termasuk industri rumah makan. Ketidaktepatan dalam pengendalian persediaan dan keuangan dapat menyebabkan biaya operasi yang lebih tinggi, pemborosan, dan layanan yang lebih buruk bagi pelanggan (Az Zukhruf et al., 2024).

Rumah Makan Padang Ujuang Pulau, salah satu UMKM yang berfokus pada makanan tradisional Minang, juga menghadapi masalah ini. Pengelolaan keuangan yang tepat dan ketersediaan bahan baku segar dalam jumlah dan waktu yang tepat, sangat penting untuk operasi rumah makan ini. Persediaan ini sangat penting karena memungkinkan operasi bisnis berjalan lancar dan tanpa hambatan (Sari, 2024). Berdasarkan hal itu, sangat penting untuk menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan baku yang efisien dan efisiensi biaya operasional. Rumah Makan Padang Ujuang Pulau dapat menggunakan strategi yang tepat untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang ideal, menghindari stok yang berlebihan, menghemat uang untuk penyimpanan, dan meningkatkan efisiensi proses produksi. Ini akan membantu perusahaan tetap beroperasi.

Metode seperti *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Just in Time* (JIT) muncul sebagai solusi untuk masalah ini. Metode *Just-In-Time* (JIT) dapat menekan pemesanan bahan baku sesuai kebutuhan pada proses produksi untuk mengurangi biaya penyimpanan dan pemborosan. Sebaliknya, EOQ membantu menentukan jumlah pesanan yang tepat untuk mengurangi biaya persediaan dan mengurangi risiko *overstocking* (kelebihan stok) atau *stockouts* (kekurangan stok) untuk penggunaan bahan baku yang lebih efisien. Studi menunjukkan bahwa EOQ lebih efisien dalam hal biaya dibandingkan JIT, tetapi keduanya efektif dalam mengelola stok UMKM dengan permintaan bahan baku yang tinggi (Renny & Safitri, 2023). Oleh karena itu, analisis tambahan diperlukan untuk menentukan strategi terbaik untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing UMKM. Diharapkan bahwa strategi pengendalian persediaan yang paling sesuai akan ditemukan untuk meningkatkan efisiensi operasional dan daya saing UMKM (Hassandi et al., 2025).

Studi ini bertujuan untuk membandingkan dan menganalisis seberapa efektif metode EOQ dan JIT dalam mengelola persediaan bahan baku di Rumah Makan Padang Ujuang Pulau. Tujuannya adalah untuk meningkatkan efisiensi operasional UMKM ini dan memberikan contoh bagi pemilik UMKM lainnya dalam menetapkan sistem pengendalian bahan baku yang tepat, menjunjung kualitas layanan, dan meningkatkan daya saing mereka di industri kuliner.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Persediaan

Persediaan sangat penting untuk operasi bisnis, terutama dalam hal memastikan ketersediaan bahan baku yang ideal untuk memenuhi permintaan pelanggan dan mencegah kekurangan bahan baku yang mengganggu proses produksi (Juwita & Rahmiyatun, 2023).

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 71 Tahun 2010, persediaan adalah aktiva lancar yang terdiri dari benda atau perlengkapan yang ditujukan untuk menopang kegiatan operasional pemerintah dan barang-barang yang tujuannya untuk dijual atau diberikan sehubungan dengan pelayanan publik (Umboh & Tinangon, 2021).

Persediaan bahan baku adalah barang yang telah dibeli dan disimpan untuk digunakan di masa mendatang. Persediaan ini sangat penting dalam rantai pasokan karena memastikan bahwa proses produksi tidak terganggu oleh kekurangan material (Lorenza et al., 2024). Persediaan bahan baku memang penting untuk kelangsungan

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

produksi, namun pengelolaannya harus efisien agar tidak menimbulkan pemborosan atau biaya penyimpanan yang tinggi. Keseimbangan antara ketersediaan dan efisiensi menjadi kunci utama.

2.2 Pengendalian Persediaan

Untuk memastikan bahwa kebutuhan bahan baku akan selalu tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memungkinkan proses produksinya berjalan lancar, perusahaan mengambil tindakan strategis yang dikenal sebagai pengendalian persediaan. Dalam praktiknya, pengendalian ini mempertimbangkan aspek biaya penyimpanan, kapasitas Gudang, dan volume permintaan. Tanpa pengelolaan yang tepat, perusahaan bisa mengalami kelebihan atau kekurangan stok yang berdampak pada efisiensi operasional (Firmansyah, 2023).

Pengendalian persediaan barang sangat penting dan berguna bagi suatu usaha untuk mengantisipasi risiko. Stock opname adalah tindakan menghitung stok persediaan fisik dengan persediaan yang ada di dalam sistem; ini adalah salah satu cara untuk mengendalikan persediaan (Sari, 2022).

2.3 Biaya dalam Persediaan

Dalam kegiatan manajemen persediaan, UMKM akan dihadapkan pada berbagai jenis biaya yang perlu diperhitungkan. Berikut ini adalah biaya-biaya yang biasanya digunakan untuk menghitung biaya dalam persediaan:

1. Biaya Pemesanan

   Seluruh biaya yang diperlukan untuk menerima barang dari luar disebut biaya pemesanan, ini termasuk biaya administrasi, ongkos kirim, asuransi, pajak impor, dan biaya komunikasi dan koordinasi selama proses pemesanan. Biaya-biaya ini dapat memengaruhi harga pokok barang dan keputusan pembelian (Ratningsih, 2021).
2. Biaya Penyimpanan

   Biaya dari perusahaan untuk menyimpan bahan baku di gudang dalam tenggat waktu tertentu, disebut biaya penyimpanan. Biaya ini dapat mencakup sewa tempat, penggunaan listrik, upah tenaga kerja, serta biaya lain yang berkaitan dengan pemeliharaan kondisi bahan baku. Meski sebagain bersifat tetap, dalam perhitungan persediaan biasanya dihitung sebagai biaya variable karena jumlahnya dapat berubah tergantung pada volume barang yang disimpan (Prihasti & Nugraha, 2021).
3. Biaya Pemakaian

   Setiap biaya yang terkait dengan pembelian dan penggunaan bahan baku selama berjalannya proses produksi, termasuk biaya pemakaian bahan baku, biaya pesan, biaya simpan, dan biaya yang berhubungan dengan persediaan lainnya. Pengendalian biaya ini sangat penting untuk efisiensi produksi dan keuangan perusahaan karena perusahaan mengeluarkan biaya untuk membeli bahan baku selama proses produksi, yang kemudian disebut produk jadi. Dalam proses pembelian bahan baku, perusahaan juga membayar biaya pembelian, penyimpanan, dan akuisisi lainnya (Septiani et al., 2023).

2.4 *Economic Order Quantity* (EOQ)

Menurut (Vikaliana et al., 2024), dalam proses rencana dan pengendalian persediaan, bisnis dapat menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk memberikan informasi kuantitas pembelian yang ideal. Hal ini dilakukan agar biaya persediaan untuk bahan baku, yang mencakup biaya pemesanan dan penyimpanan, dapat ditekan serendah mungkin. Dengan menerapkan metode ini, perusahaan mampu mengelola stok secara lebih efektif dan ekonomis, sekaligus menghindari terjadinya kekurangan maupun kelebihan barang.

Menurut (Putri et al., 2024), perusahaan dapat menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam merendanakan dan mengendalikan persediaan bahan baku untuk menentukan jumlah pembelian yang ideal sehingga biaya total persediaan, yang termasuk biaya pemesanan dan penyimpanan, dapat ditekan serendah mungkin. Dengan menerapkan metode ini, perusahaan mampu mengelola stok secara lebih efektif dan ekonomis, sekaligus menghindari terjadinya kekurangan maupun kelebihan barang.

2.5 *Just In Time* (JIT)

Just In Time (JIT) adalah metode manajemen persediaan yang tujuannya untuk meningkatkan produktivitas dengan mengurangi jumlah stok yang disimpan. Metode ini menjamin bahwa produk hanya dapat dipesan dan diterima saat benar-benar diperlukan dalam kondisi produksi. Dengan cara ini, perusahaan dapat mengurangi biaya penyimpanan, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan perhatian pada risiko produk rusak. karena setiap tugas hanya dilakukan pada waktu yang dibutuhkan (Sianturi et al., 2025).

Konsep *Just in Time* (JIT) menganjurkan pemasok, atau supplier, untuk mangadakan bahan baku yang diperlukan untuk proses produksi tepat pada waktunya. Dengan menerapkan ide ini, bisnis dapat menghemat, bahkan menghilangkan, biaya persediaan dan penyimpanan barang di gudang. Hasil implementasi JIT termasuk

menentukan jumlah bahan baku yang ideal untuk dipesan, frekuensi pemesanan, volume pengiriman per transaksi, jumlah bahan baku yang dikirim, dan total biaya persediaan (Khadijah et al., 2023).

2.6 Penelitian Terdahulu

Dalam upaya meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan, berbagai metode telah dikaji dan diterapkan oleh para peneiliti dalam konteks UMKM. Pada penelitian sebelumnya, (Lestari, 2024) mengemukakan bahwa penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Just in Time* (JIT) secara sinergis dapat memaksimalkan efisiensi pengelolaan persediaan serta meminimalkan biaya operasional yang tidak perlu. Lebih lanjut, (Bussan et al., 2025) penerapan JIT pada UMKM bidang makanan, terbukti efektif dalam mempertahankan kualitas bahan baku sekaligus menghemat ruang dan biaya penyimpanan. Hal ini menjadi sangat relevan dalam usaha kuliner yang bahan bakunya bersifat mudah rusak. Terakhir, penelitian yang dilakukan oleh (Sari & Widajanti, 2024) menyoroti pentingnya penyesuaian metode pengendalian persediaan dengan kebijakan internal perusahaan. Kombinasi antara EOQ, JIT, dan strategi perusahaan menghasilkan pengelolaan persediaan yang lebih fleksibel dan adaptif. Terakhir penelitian lain dari (Fachrezy & Setiafindari, 2024) juga menunjukkan bahwa metode EOQ mampu membantu dalam menentukan jumlah pemesanan optimal pada usaha pengolahan roti. Ketepatan dalam pemesanan bahan baku tersebut berkontribusi pada efisiensi biaya persediaan dan kelancaran operasional produksi.

3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini mengadopsi penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Soegianto menyatakan bahwa tujuan penelitian kualitatif adalah untuk memberikan penjelasan mendalam tentang suatu fenomena melalui pengumpulan data yang mendalam, menunjukkan betapa pentingnya kedalaman dan detail data yang diteliti (Harahap, 2020). Dalam penelitian deskriptif, tujuannya adalah untuk memberikan gambaran tentang topik atau subjek yang diteliti sesuai dengan keadaan nyata (Syahrizal & Jailani, 2023). Penelitian ini menganalisis data dari dokumentasi, wawancara, dan observasi di UMKM Rumah Makan Padang Ujung Pulau untuk menganalisis dan mendeskripsikan efektivitas pengendalian persediaan kebutuhan bahan baku yang meliputi jumlah pesanan, frekuensi pemesanan, biaya persediaan, dan efisiensi operasional. Penelitian ini berfokus pada penerapan dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Just-in-Time* (JIT) untuk memaksimalkan ketersediaan bahan baku dan mengurangi risiko biaya persediaan berlebih atau kekurangan bahan dalam proses produksi.

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Padang Ujuang Pulau yang berada di Jalan Kayu Tinggi, Jakarta Timur. Waktu penelitian dilaksanakan pada Selasa, 15 April 2025.

3.3 Sumber Data

Penelitian ini memakai kebutuhan data primer dan sekunder sebagai sumber data. Data primer diperoleh langsung dari sumber aslinya, sementara data sekunder dikumpulkan melalui perantara atau media lain. Untuk memperoleh data sekunder, peneliti menerapkan metode dokumentasi dengan cara mencari serta menganalisis berbagai dokumen yang berkaitan dengan topik penelitian (Sulung & Muspawi, 2024). Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses pengelolaan persediaan serta wawancara dengan pemilik dan staf operasional Rumah Makan Padang Ujuang Pulau, sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumentasi terkait pembelian, pemakaian, dan penyimpanan bahan baku selama satu periode, yaitu tahun 2024 yang datanya diolah menggunakan microsoft excel.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Berikut ini adalah daftar teknik pengumpulan data yang dipakai untuk menyatukan data-data dan informasi yang bersangkutan dengan konsep dan judul penelitian ini:

1. Wawancara

   Wawancara adalah teknik untuk mendapatkan informasi dari seseorang melalui jawaban lisan atas pertanyaan (Setiawan et al., 2025). Untuk mendapatkan data penelitian, peneliti mewawancarai pemilik UMKM Rumah Makan Padang Ujuang Pulau. Tujuan wawancara ini adalah untuk mengetahui lebih banyak tentang sistem pengelolaan persediaan yang berlaku. Ini mencakup jenis bahan baku yang digunakan, kebijakan yang digunakan untuk memesan bahan baku, frekuensi pembelian, komponen yang dipertimbangkan untuk menentukan jumlah yang dipesan, dan masalah yang dihadapi selama proses penyimpanan dan distribusi bahan baku.

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

2. Dokumentasi

Teknik dokumentasi yaitu teknik pengumpulan informasi melalui data historis (Atmajaya, 2021). Teknik dokumentasi dimanfaatkan untuk mengumpulkan data sekunder yang berasal dari catatan, arsip, serta dokumen internal Rumah Makan Padang Ujuang Pulau yang berhubungan dengan pengelolaan persediaan bahan baku. Data yang dikumpulkan meliputi laporan pembelian bahan baku, catatan jumlah pemakaian harian atau mingguan, nota pemesanan dari pemasok, dan data stok gudang.

3. Observasi

Penelitian ini dilakukan melalui observasi langsung terhadap objek. Metode pengumpulan data yang terkenal sebutannya sebagai observasi, melibatkan pengamatan langsung terhadap onjek yang sedang dipelajari. Contoh pendekatan observasional adalah bagaimana mengendalikan ketersediaan bahan baku dan biaya untuk mendapatkannya (Yasra & Nugroho, 2024). Observasi ini bertujuan untuk mendapatkan data secara langsung mengenai alur pemakaian kebutuhan bahan baku, proses pemesanan, penyimpanan bahan baku, serta untuk mengidentifikasi biaya produksi yang paling efektif berdasarkan penerapan kebijakan dan metode yang berbeda.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Data Pemakaian Kebutuhan Bahan Baku Rumah Makan Padang Tahun 2024

Berikut ini adalah data kebutuhan persediaan bahan baku Rumah Makan Padang Ujuang Pulau pada tahun 2024, dengan rincian per jenis bahan baku nya adalah sebagai berikut:

1. Daging: ayam, sapi, dan cincang
2. Ikan: ikan kembung, ikan bawal, ikan cue, ikan tongkol, ikan mujaer, ikan lele, ikan mas, dan ikan nila
3. Sayur-mayur: daun singkong, nangka, dan kentang
4. Cabai: cabai ijo, cabai merah, dan cabai rawit
5. Bawang: bawang merah dan bawang putih
6. Rempah-rempah: jahe, kunyit, daun bawang, daun kunyit, daun jeruk, dan asam kandis

Berikut ini adalah data jumlah kebutuhan bahan baku Rumah Makan Padang Ujuang Pulau pada tahun 2024:

Tabel 1. Data Kebutuhan Bahan Baku Tahun 2024

Periode 2024	Beras (Kg)	Daging (Kg)	Ikan (Kg)	Sayur-mayur (Kg)	Cabai (Kg)	Bawang (Kg)	Minyak Goreng (Liter)	Rempah-rempah (Kg)	Telur (Kg)
Januari	750	750	315	272	80	32	180	185	30
Februari	750	753	315	273	76	36	170	172	30
Maret	745	754	310	270	84	30	165	174	27
April	755	752	316	268	80	30	175	172	25
Mei	750	750	315	268	80	32	165	171	38
Juni	745	742	317	270	81	31	160	185	35
Juli	750	750	315	267	80	32	160	170	40
Agustus	755	750	321	263	75	35	170	187	35
September	750	753	316	272	75	30	165	183	40
Oktober	755	750	318	272	70	31	160	185	38
November	745	752	314	270	76	34	180	188	30
Desember	750	750	315	271	80	32	160	172	30
Total	**9.000**	**9.006**	**3.787**	**3.236**	**937**	**385**	**2.010**	**2.144**	**398**

Sumber: UMKM Rumah Makan Padang Ujuang Pulau (2024)

Biaya Pemesanan Bahan Baku

Dari Januari hingga Desember 2024, Rumah Makan Padang Ujuang Pulau harus membayar ongkos kirim dan bongkar muatan daging, ikan, dan rempah-rempah. Namun, biaya transportasi terkait dengan sayur-mayur, telur, minyak goreng, cabai, bawang, dan beras yang dibeli langsung di pasar induk daripada memesan dari pemasok. Tabel 2 berikut menunjukkan data biaya untuk pemesanan bahan baku pada tahun 2024:

Tabel 2. Data Biaya Pemesanan Bahan Baku Tahun 2024

Keterangan	Satuan	Biaya per Sekali Pesan (S)		Frekuesi Pemesanan Setahun	Total Biaya Pemesanan Setahun	
Beras	Kg	Rp	5.000	12	Rp	60.000
Daging	Kg	Rp	20.000	360	Rp	7.200.000
Ikan	Kg	Rp	15.000	360	Rp	5.400.000
Sayur-mayur	Kg	Rp	1.000	45	Rp	45.000
Cabai	Kg	Rp	1.000	45	Rp	45.000
Bawang	Kg	Rp	1.000	45	Rp	45.000
Minyak goreng	L	Rp	1.000	360	Rp	360.000
Remah-rempah	Kg	Rp	15.000	44	Rp	660.000
Telur	Kg	Rp	1.000	360	Rp	360.000
Total					**Rp**	**14.175.000**

Sumber: Rumah Makan Padang Ujuang Pulau (2024)

Biaya Penyimpanan

Biaya yang dikeluarkan saat bahan baku disimpan di gudang selama tenggat waktu tertentu disebut biaya penyimpanan. Di Rumah Makan Padang Ujung Pulau, biaya penyimpanan dari Januari hingga Desember 2024 hanya termasuk biaya listrik. UKM tersebut menetapkan tarif penyimpanan bahan baku sebesar 15% dari nilai setiap jenis persediaan bahan baku. Data terkait biaya penyimpanan ditunjukkan pada hasil di bawah ini:

Tabel 3. Biaya Penyimpanan Bahan Baku Rumah Makan Padang Ujuang Pulau Tahun 2024

Keterangan	Satuan	% Biaya simpan	Biaya Pemesanan Setahun		Biaya Penyimpanan Setahun	
Beras	Kg	15%	Rp	60.000	Rp	9.000
Daging	Kg	15%	Rp	7.200.000	Rp	1.080.000
Ikan	Kg	15%	Rp	5.400.000	Rp	810.000
Sayur-mayur	Kg	15%	Rp	45.000	Rp	6.750
Cabai	Kg	15%	Rp	45.000	Rp	6.750
Bawang	Kg	15%	Rp	45.000	Rp	6.750
Minyak goreng	L	15%	Rp	360.000	Rp	54.000
Rempah-rempah	Kg	15%	Rp	660.000	Rp	99.000
Telur	Kg	15%	Rp	360.000	Rp	54.000
Total					**Rp**	**2.126.250**

Sumber: Rumah Makan Padang Ujuang Pulau Tahun 2024 (Data Diolah Penulis, 2025)

Biaya penyimpanan bahan baku Rumah Makan Padang Ujuang Pulau selama satu tahun Rp 2.126.250 karena digunakan dengan optimal oleh UMKM, sehingga bahan baku digudang seringkali habis dan tidak memakan banyak biaya untuk listrik.

Biaya Penyimpanan per Satuan

Biaya penyimpanan bahan baku per satuan (H) dihitung dengan cara membagi total biaya penyimpanan bahan baku dengan total konsumsi bahan baku dalam satu tahun. Agar perhitungan menjadi lebih mudah, satuan semua bahan baku perlu diseragamkan ke dalam satuan kilogram. Khusus untuk minyak goreng, diperlukan konversi dari liter ke kilogram menggunakan rumus konversi tertentu.

$m = \rho \times v$

Keterangan:
m = Massa
ρ = Massa Jenis
V = Volume

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

Minyak goreng memiliki massa jenis sebesar 0,993 kg/L, dengan kebutuhan tahunan (volume) mencapai 2.010 liter. Berikut ini adalah perhitungan konversi dari liter ke kilogram untuk bahan baku tersebut: Minyak goreng = 0,933 kg/L × 2.010 L = 1.875 kg.

Tabel 4. Biaya Penyimpanan per Unit Bahan Baku Tahun 2024

Bahan Baku	Biaya Penyimpanan Setahun (OS)		Kebutuhn Bahan Baku Setahun (Kg) (D)	Biaya Penyimpanan per Unit (H)	
	1		2	1:2	
Beras	Rp	9.000	9.000	Rp	1
Daging	Rp	1.080.000	9.006	Rp	120
Ikan	Rp	810.000	3.787	Rp	214
Sayur-mayur	Rp	6.750	3.236	Rp	2
Cabai	Rp	6.750	937	Rp	7
Bawang	Rp	6.750	385	Rp	18
Minyak goreng	Rp	54.000	1.875	Rp	29
Rempah-rempah	Rp	99.000	2.144	Rp	46
Telur	Rp	54.000	398	Rp	136
Total	**Rp**	**2.126.250**	**30.768**		

Sumber: Rumah Makan Padang Tahun 2024 (Data Diolah Penulis, 2025)

$$\text{Total biaya penyimpanan per kg} = \frac{\text{Total biaya penyimpanan dalam setahun}}{\text{Total kebutuhan bahan baku}} = \frac{Rp\ 2.126.250}{30.768kg} = Rp\ 69$$

Untuk menghitung biaya penyimpanan bahan baku minyak goreng per liter, biaya penyimpanan yang sebelumnya telah dihitung perlu dikonversi kembali ke satuan liter, sesuai dengan satuan asli bahan baku tersebut. Perhitungan berikut digunakan untuk menentukan biaya penyimpanan minyak goreng per liter.

$$Biaya\ penyimpanan\ per\ liter\ minyak\ goreng = \\ = Biaya\ penyimpanan\ per\ kg \times \frac{Total\ kebutuhan\ bahan\ baku\ (kg)}{Total\ kebutuhan\ dalam\ liter} = Rp\ 69 \times \frac{1.875}{2.010} = Rp\ 64/liter$$

Perhitungan Menurut Kebijakan UMKM Rumah Makan Padang Ujuang Pulau

Tabel 5 menunjukkan perhitungan total biaya persediaan (TIC) menggunakan kebijakan perusahaan. UMKM menggunakan kebijakannya sendiri untuk membuat keputusan tentang pemesanan bahan baku, berdasarkan pertimbangan dan kondisi perusahaan.

Tabel 5. Perhitungan Menurut Kebijakan UMKM Rumah Makan Padang Ujuang Pulau Tahun 2024

Bahan Baku	D	Frekuensi Pemesanan Setahun	Q	S		H		TIC = (D/Q)S+ (Q/2)H
Beras	9.000	12	750	Rp	5.000	Rp	1	Rp 60.375
Daging	9.006	360	25	Rp	20.000	Rp	120	Rp 7.206.300
Ikan	3.787	360	11	Rp	15.000	Rp	214	Rp 5.165.267
Sayur-mayur	3.236	45	72	Rp	1.000	Rp	2	Rp 45.016
Cabai	937	45	21	Rp	1.000	Rp	7	Rp 44.693
Bawang	385	45	9	Rp	1.000	Rp	17	Rp 42.855
Minyak goreng	2.010	360	6	Rp	1.000	Rp	29	Rp 335.087
Rempah-rempah	2.144	44	49	Rp	15.000	Rp	46	Rp 657.454
Telur	398	360	1	Rp	1.000	Rp	136	Rp 398.068

Sumber: Rumah Makan Padang Ujuang Pulau Tahun 2024 (Data Diolah Penulis, 2025)

Perhitungan Menurut Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)

Berikut ini adalah perhitungan pengendalian persediaan pada Rumah Makan Padang Ujuang Pulau dengan menggunkan metode EOQ:

Perhitungan EOQ

Jumlah pembelian persediaan bahan baku yang paling ekonomis dapat dihitung menggunakan rumus kuantitas pesanan ekonomis (EOQ). Metode ini membantu menemukan jumlah pembelian yang optimal untuk meminimalkan biaya persediaan. Berikut ini menunjukkan hasil perhitungan EOQ berdasarkan data yang ada.

Tabel 6. Perhitungan EOQ Rumah Makan Padang Ujuang Pulau

Bahan Baku	D	S	H	(2 x D S)/H	EOQ (Kg) = √((2 D S)/H)
Beras	9.000	Rp 5.000	Rp 1	Rp 90.000.000	9.487
Daging	9.006	Rp 20.000	Rp 120	Rp 3.002.000	1.733
Ikan	3.787	Rp 15.000	Rp 214	Rp 530.888	729
Sayur-mayur	3.236	Rp 1.000	Rp 2	Rp 3.236.000	1.799
Cabai	937	Rp 1.000	Rp 7	Rp 267.714	517
Bawang	385	Rp 1.000	Rp 18	Rp 42.778	207
Minyak goreng	1.875	Rp 1.000	Rp 29	Rp 129.310	360
Rempah-rempah	2.144	Rp 15.000	Rp 46	Rp 1.398.261	1.182
Telur	398	Rp 1.000	Rp 136	Rp 5.853	77

Sumber: Data Diolah Penulis, 2025

Perhitungan Frekuensi Pemesanan Optimal dengan Metode EOQ

Metode *Quantity Order Economic* (EOQ) dapat digunakan untuk menghitung frekuensi pemesanan optimal (F). Metode ini menentukan seberapa sering perusahaan harus melakukan pemesanan agar biaya persediaan tetap efisien. Tabel 7 berikut menunjukkan hasil dari perhitungan frekuensi pemesanan optimal:

Tabel 7. Perhitungan Frekuensi Pemesanan Optimal Menggunakan Metode EOQ

Bahan Baku	D	EOQ	Frekuensi Pemesanan Optimal (F)
	1	2	1:2
Beras	9.000	9.487	0,9
Dging	9.006	1.733	5,2
Ikan	3.787	729	5,2
Sayung-mayur	3.236	1799	1,8
Cabai	937	517	1,8
Bawang	385	207	1,9
Minyak goreng	1.875	360	5,2
Remah-remph	2.144	1182	1,8
telur	398	77	5,2

Sumber: Data Diolah Penulis, 2025

Perhitungan TIC (Total Biaya Persediaan) dengan Metode EOQ

Dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) maka dapat dihitung total biaya persediaan (TIC) yang diperoleh oleh Rumah Makan Padang Ujung Pulau pada tahun 2024 dan hasil perhitungan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 8. Perhitungan Total Biaya Persediaan Menggunakan Metode EOQ

Bahan Baku	D	EOQ (Kg)	S	EOQ/2	H	TIC = (D/EOQ)S+(EOQ /2)H
Beras	9.000	9.487	Rp 5.000	4.744	Rp 1	Rp 9.487
Daging	9.006	1.733	Rp 20.000	867	Rp 120	Rp 207.915
Ikan	3.787	729	Rp 15.000	365	Rp 214	Rp 155.925
Sayur-mayur	3.236	1.799	Rp 1.000	900	Rp 2	Rp 3.598
Cabai	937	517	Rp 1.000	259	Rp 7	Rp 3.622
Bawang	385	207	Rp 1.000	104	Rp 18	Rp 3.723

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

Minyak goreng	1.875	360	Rp	1.000	180	Rp	29	Rp	10.428
Rempah-rempah	2.144	1.182	Rp	15.000	591	Rp	46	Rp	54.394
Telur	398	77	Rp	1.000	39	Rp	136	Rp	10.405

Sumber: Data Diolah Penulis, 2025

Perhitungan Menurut Metode *Just In Time* (JIT)

Berikut ini adalah perhitungan pengendalian persediaan pada Rumah Makan Padang Ujuang Pulau dengan menggunkan metode JIT:

Perhitungan Jumlah Pengiriman Bahan Baku Optimal dengan Metode JIT

Berikut ini hasil dari perhitungan kuantitas pengiriman bahan baku (na) optimal yang diperoleh dengan menerapkan metode *Just-in-Time* (JIT) untuk menjamin manajemen bahan baku yang efisien:

Tabel 9. Perhitungan Pengiriman Bahan Baku Optimal

Bahan Baku	Kebutuhan Bahan Baku Setahun (Kg) (Q)	Kebutuhan Bahan Baku per Bulan (Kg) (a)	2 x a	Jumlah Pengiriman Bahan Baku Optimal (Kali)(na)
	1	2	3	1:3
Beras	9.000	750	1.500	6
Daging	9.006	751	1.501	6
Ikan	3.787	316	631	6
Sayur-mayur	3.236	270	539	6
Cabai	937	78	156	6
Bawang	385	32	64	6
Minyak goreng	1.875	156	313	6
Rempah-rempah	2.144	179	357	6
Telur	398	33	66	6

Sumber: Data Diolah Penulis, 2025

Perhitungan Kuantitas Pemesanan Bahan Baku Optimal dengan Metode JIT

Hasil perhitungan jumlah pemesanan bahan baku ideal (Qn) dengan metode *Just-in-Time* (JIT) yang tujuannya untuk menekan biaya penyimpanan dan menjamin ketepatan waktu pasokan bahan baku adalah sebagai berikut:

Tabel 10. Perhitungan Kuantitas Pemesanan Bahan Baku Optimal Menggunakan Metode JIT

Bahan Baku	na	EOQ	Akar na	Kuantitas Pemesanan Bahan Baku Optimal (Kg) (Qn)
	1	2	3	2 x 3
Beras	6	9.487	2	23.238
Daging	6	1.733	2	4.245
Ikan	6	729	2	1.786
Sayur-mayur	7	1.799	3	4.760
Cabai	6	517	2	1.266
Bawang	6	207	2	507
Minyak goreng	6	360	2	882
Rempah-rempah	6	1.182	2	2.895
Telur	6	77	2	189

Sumber: Data Diolah Penulis, 2025

Kuantitas Pengiriman Optimal untuk Setiap Kali Pengiriman dengan Metode JIT

Berikut ini ditunjukkan perhitungan kuantitas pengiriman ideal (q) untuk setiap pengiriman menggunakan metode *Just-in-Time* (JIT). Pendekatan ini tujuannya untuk meminimalkan biaya persediaan dan mengoptimalkan waktu pengiriman sehingga perusahaan dapat menggunakan sumber daya distribusinya secara lebih efisien. Hasil perhitungan ini mengantarkan gambaran yang jelas tentang total barang yang harus dikirim setiap waktu untuk mencapai tingkat efisiensi terbaik:

Tabel 11. Perhitungan Kuantitas Pengiriman Optimal untuk Setiap Kali Pengiriman Menggunakan Metode JIT

Bahan Baku	Qn	na	Kuantitas Pengiriman Optimal (Kg)(q)
	1	2	1:2
Beras	23.238	6	3.873
Daging	4.245	6	708
Ikan	1.786	6	298
Sayur-mayur	4.760	6	793
Cabai	1.266	6	211
Bawang	507	6	85
Minyak goreng	882	6	147
Rempah-rempah	2.895	6	483
Telur	189	6	32

Sumber: Data Diolah Penulis, 2025

Frekuensi Pemesanan Bahan Baku Dengan Metode JIT

Hasil perhitungan frekuensi pemesanan bahan baku (N) menggunakan metode *Just in Time* (JIT) ditunjukkan di bawah ini. Metode ini membantu perusahaan dalam menentukan seberapa sering bahan baku perlu dipesan untuk memenuhi kebutuhan produksi secara efisien. Dengan penerapan perhitungan frekuensi yang tepat, perusahaan dapat menghindari kelebihan stok dan kekurangan pasokan, sehingga mendukung kelancaran proses produksi dengan biaya yang lebih terkendali:

Tabel 12. Perhitungan Frekuensi Pemesanan Bahan Baku Menggunakan Metode JIT

Bahan baku	Q	Qn	Frekuensi Pemesanan Bahan Baku (Kali) (N)
	1	2	1:2
Beras	9.000	23.238	0,4
Daging	9.006	4.245	2,1
Ikan	3.787	1.786	2,1
Sayur-mayur	3.236	4.760	0,7
Cabai	937	1.266	0,7
Bawang	385	507	0,8
Minyak goreng	1.875	882	2,1
Rempah-rempah	2.144	2.895	0,7
Telur	398	189	2,1

Sumber: Data Diolah Penulis, 2025

Total Biaya Persediaan Bahan Baku Dengan Metode JIT

Hasil berikut adalah hasil perhitungan total biaya persediaan (TIC) bahan baku dengan menerapkan metode JIT. Perhitungan ini mencakup semua biaya pengadaan, penyimpanan, dan pengelolaan bahan baku. Metode JIT memungkinkan perusahaan untuk meminimalkan biaya persediaan secara signifikan karena bahan baku hanya dipesan dan disimpan sesuai dengan kebutuhan produksi. Ini meningkatkan efisiensi operasional:

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

Tabel 13. Perhitungan Total Biaya Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode JIT

Bahan Baku	N	Akar N	TIC Kebijakan UMKM	Total Biaya Persediaan Bahan Baku (Tjit) = (1/√N) T
Beras	0,4	0,6	Rp 60.375	Rp 100.625
Daging	2,1	1,4	Rp 7.206.300	Rp 5.147.357
Ikan	2,1	1,4	Rp 5.165.267	Rp 3.689.476
Sayur-mayur	0,7	0,8	Rp 45.016	Rp 56.270
Cabai	0,7	0,8	Rp 44.693	Rp 55.866
Bawang	0,8	0,9	Rp 42.855	Rp 47.617
Minyak goreng	2,1	1,4	Rp 335.087	Rp 239.348
Rempah-rempah	0,7	0,8	Rp 657.454	Rp 821.818
Telur	2,1	1,4	Rp 398.068	Rp 284.334

Sumber: Data Diolah Oleh Penulis, 2025

4.2 Pembahasan

Dari hasil yang telah dipaparkan tersebut didapatkan hasil perbandingan antara kebijakan UMKM, metode EOQ, dan metode JIT dengan hasil analisis perbandingan dan rata-rata setiap jenis bahan bakunya adalah sebagai berikut:

Tabel 14. Hasil Perbandingan

Keterangan	Jenis Bahan Baku	Kebijakan UMKM	Metode EOQ	Metode JIT
Kuantitas Pemesanan Optimal	Beras	750	9.478	23.238
	Daging	25	1.733	4.245
	Ikan	11	729	1.786
	Sayur-mayur	72	1.799	4.760
	Cabai	21	517	1.266
	Bawang	9	207	507
	Minyak goreng	6	360	882
	Rempah-rempah	49	1.182	2.895
	Telur	1	77	189
Rata-rata		105	1.844	4.419
Frekuensi Pemesanan Optimal	Beras	12	0,9	0,4
	Daging	360	5,2	2,1
	Ikan	360	5,2	2,1
	Sayur-mayur	45	1,8	0,7
	Cabai	45	1,8	0,7
	Bawang	45	1,9	0,8
	Minyak goreng	360	5,2	2,1
	Rempah-rempah	44	1,8	0,7
	Telur	360	5,2	2,1
Rata-rata		182	3,1	1,2
Total Biaya Persediaan	Beras	Rp 60.375	Rp 9.487	Rp 100.625
	Daging	Rp 7.206.300	Rp 207.915	Rp 5.147.357
	Ikan	Rp 5.165.267	Rp 155.925	Rp 3.689.476
	Sayur-mayur	Rp 45.016	Rp 3.598	Rp 56.270
	Cabai	Rp 44.693	Rp 3.622	Rp 55.866
	Bawang	Rp 42.855	Rp 3.723	Rp 47.617
	Minyak goreng	Rp 335.087	Rp 10.428	Rp 239.348
	Rempah-rempah	Rp 657.454	Rp 54.394	Rp 821.818
	Telur	Rp 398.068	Rp 10.405	Rp 284.334
Rata-rata		Rp 1.550.568	Rp 51.055	Rp 1.160.301

Sumber: Data Diolah Oleh Penulis, 2025

Berdasarkan tabel 14, terlihat adanya perbandingan yang signifikan antara kebijakan UMKM saat ini dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan metode *Just In Time* (JIT) dalam beberapa aspek, seperti kuantitas pemesanan, frekuensi pemesanan, dan total biaya persediaan. Berdasarkan hasil perhitungan, UMKM yang mengikuti kebijakan saat ini harus melakukan pemesanan bahan baku sekitar 182 kali per tahun, dengan jumlah pemesanan rata-rata 105 unit, serta total biaya persediaan yang digunakan rata-rata sebesar Rp 1.550.568. Namun, jika metode *Economic Order Quantity* (EOQ) diterapkan, frekuensi pemesanan dapat dikurangi menjadi rata-rata 3,1 kali per tahun, dengan jumlah pemesanan rata-rata mencapai 1.844 unit dan biaya persediaan rata-rata setahun yang lebih rendah, yaitu Rp 51.055. Sementara itu, penerapan metode *Just In Time* (JIT) menghasilkan frekuensi pemesanan yang lebih jarang, yaitu 1,2 kali per tahun, dengan kuantitas pemesanan rata-rata sebesar 4.419 unit dan biaya persediaan rata-rata Rp 1.160.301.

Dari perbandingan tersebut, dapat dilihat bahwa penerapan metode JIT menghasilkan kuantitas pemesanan yang lebih tinggi dibandingkan dengan kebijakan UMKM saat ini maupun metode EOQ. Selain itu, meskipun frekuensi pemesanan kebijakan UMKM saat ini lebih tinggi dibandingkan dengan kedua metode lainnya, biaya persediaan yang dikeluarkan relatif lebih besar. Hal ini disebabkan oleh ketergantungan yang lebih besar pada pasokan yang sangat terjadwal dalam metode JIT, yang mungkin melibatkan biaya transportasi cepat atau premium, serta risiko keterlambatan pengiriman yang dapat menambah biaya tidak langsung.

Secara keseluruhan, metode *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan pilihan paling hemat dalam hal biaya persediaan. Penerapan EOQ mampu menekan total biaya persediaan secara signifikan dengan mengoptimalkan jumlah pembelian per pesanan dan mengurangi frekuensi pemesanan. Sementara itu, metode *Just In Time* (JIT) menunjukkan efisiensi yang sangat baik dalam hal frekuensi pemesanan, karena jumlah transaksi menjadi sangat sedikit. Namun, biaya persediaan dengan metode JIT tetap lebih tinggi dibandingkan dengan EOQ, disebabkan oleh kebutuhan suplai yang tepat waktu dan risiko tambahan lainnya. Di sisi lain, kebijakan UMKM saat ini cenderung tidak efisien, karena frekuensi pemesanan yang tinggi, kuantitas pembelian yang kecil, serta biaya persediaan yang paling besar di antara ketiga metode yang dibandingkan.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Dapat disimpulkan bahwa Perbandingan antara kebijakan UMKM saat ini dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Just In Time* (JIT) menunjukkan perbedaan signifikan dalam pengelolaan persediaan. Kebijakan UMKM saat ini ditandai dengan frekuensi pemesanan tinggi (rata-rata 182 kali per tahun), kuantitas pemesanan rendah (rata-rata 105 unit per tahun), dan biaya persediaan yang besar (Rp 1.550.568). Metode EOQ menawarkan penurunan frekuensi pemesanan (rata-rata 3,1 kali per tahun) dan peningkatan kuantitas pemesanan (rata-rata1.844 unit per tahun), menghasilkan biaya persediaan terendah (Rp 51.055). Metode JIT, di sisi lain, memiliki frekuensi pemesanan terendah (rata-rata 1,2 kali per tahun) dan kuantitas pemesanan tertinggi (rata-rata 4.419 unit per tahun), tetapi dengan biaya persediaan yang lebih tinggi dari EOQ (rata-rata Rp 1.160.301 per tahun).

Metode JIT, meskipun meningkatkan efisiensi dalam frekuensi pemesanan, memiliki biaya persediaan yang lebih tinggi karena ketergantungan pada pengiriman tepat waktu, yang dapat melibatkan biaya transportasi premium dan risiko keterlambatan. Secara keseluruhan, metode EOQ terbukti paling hemat biaya karena mengoptimalkan jumlah pembelian, mengurangi frekuensi pemesanan, dan paling kecil biaya persediaannya. Kebijakan UMKM saat ini dianggap paling tidak efisien karena frekuensi pemesanan yang tinggi, kuantitas pembelian yang kecil, dan biaya persediaan yang terbesar dibandingkan kedua metode lainnya.

UMKM disarankan untuk mempertimbangkan peralihan dari kebijakan persediaan yang diterapkan saat ini ke metode EOQ, karena metode ini terbukti lebih efisien dalam mengurangi total biaya persediaan melalui optimasi jumlah pembelian dan pengurangan frekuensi pemesanan. Meskipun metode JIT menawarkan pengurangan signifikan pada frekuensi pemesanan, namun biaya persediaan dapat lebih tinggi akibat ketergantungan pada pengiriman yang tepat waktu dan potensi risiko kegagalan pengiriman.

Metode *Just In Time* (JIT) dapat dipertimbangkan oleh UMKM jika fokus utamanya adalah mengurangi jumlah pesanan dan memiliki kemampuan untuk mengelola risiko serta biaya yang terkait dengan pengiriman tepat waktu. Namun, penerapan metode ini memerlukan evaluasi menyeluruh terhadap rantai pasokan serta hubungan yang kuat dengan pemasok untuk meminimalkan biaya transportasi dan menghindari potensi keterlambatan pengiriman. Selain itu, UMKM perlu secara terus-menerus memantau dan menyesuaikan pendekatan mereka agar tetap relevan dengan dinamika pasar dan perubahan kondisi operasional.

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

DAFTAR PUSTAKA

Atmajaya, A. P. "Penerapan Diskon Melalui Pembayaran Gopay Ditinjau Dari Etika Bisnis Islam (Studi Kasus Seblak Indoleta Tejo Agung Metro Timur Lampung)". thesis, [Jurusan Ekonomi Syariah]. Institut Agama Islam Negeri (Iain) Metro, 2021.

Az Zukhruf, A., et.al. "Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada UMKM Osha Snack". *Jubikin: Jurnal Bisnis Kreatif dan Inovatif*, volume 2, Juni 2024, pages 44–52, https://doi.org/10.61132/jubikin.v2i2.92.

Bussan, A., et. al. "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kayu Pada Ud. Sahida Mebel, Di Kecamatan Sanggalangi Kabupaten Toraja Utara". *Jurnal Ilmiah Edunomika*, volume 9, 2025.

Fachrezy, N. E., & Setiafindari, W. "Analisis Persediaan Bahan Baku Roti Dengan Metode Economic Order Quantyty (EOQ) Dan Just In Time (JIT) Pada Perusahaan Roti". *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, volume *2*, 2024, pages 93–103.

Firmansyah, F. A. "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Plastik Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dengan Back Order Pada Studi Kasus Di Pt Kusuma Mulia Plasindo Infitex". *Sentri: Jurnal Riset Ilmiah*, volume 2, Mei 2023, pages 1616–1623, https://doi.org/10.55681/sentri.v2i5.855.

Harahap, N. (2020, Maret). *Penelitian Kualitatif* (H. Sazali, Ed.). Wal ashri Publishing.

Hassandi, I., et. al. "Analisis Pengelolaan Persediaan Bahan Baku pada UMKM Tabib Jamu untuk Peningkatan Efisiensi. *Jumanage: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Kewirausahaan*, 2025.

Juwita, J., & Rahmiyatun, F. "Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dan Reorder Point (ROP) Pada Pengendalian Persediaan Bahan Baku Di UMKM Dapur Bunga Berbintang". *Jurnal Maneksi*, volume 12, Desember 2023, pages 818–827, https://doi.org/10.31959/jm.v12i4.1833.

Khadijah, A., et. al. "Analisis Pengendalian Persediaan Tepung Terigu Di UMKM Citra Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) dan Just In Time (JIT)". *Jurnal InTent*, volume 6, 2023.

Lestari, F. "Penerapan Metode Economic Order Quantity dan Just in Time Guna Meningkatkan Optimasi Pengendalian Persediaan Produk". *Jurnal Bisnisman: Riset Bisnis Dan Manajemen*, volume 5, 2024, pages 35–56.

Lorenza, U., et. al. "Implementasi Metode Just In Time (JIT) dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku pada Sweet Donutsdi Kota Depok". *Sanskara Manajemen Dan Bisnis*, volume 2, 2024, pages 133-145.

Prihasti, D. A., & Nugraha, A. A. "Analisis Manajemen Persediaan Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Persediaan Bahan Baku UKM Bydevina". *Indonesian Accounting Literacy Journal*, volume 1, Juli 2021, pages 537–548, https://doi.org/10.35313/ialj.v1i3.3230

Putri, M. M., et. al. "Sistem Just In Time Sebagai Upaya Peningkatan Efisiensi Produksi Pada Home Industry Baariklana". *Jurnal Valtech*, volume 7, 2024, pages 138–145.

Ratningsih. "Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Untuk Meningkatkan Efisiensi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada CV Syahdika". *Perspektif: Jurnal Ekonomi & Manajemen Universitas Bina Sarana Informatika*, volume 19, September 2021.

Renny, A., & Safitri, W. "Perbandingan Metode Economic Order Quantity dan Just in Time Pada UMKM Sopia Bangkit". *Jambura*, volume 6, 2023, http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/JIMB.

Saputri, Y., et. al. "Peran Strategis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (Umkm Dalam Perekonomian Indonesia: Tantangan Dan Peluang)". *Jurnal Studi Multidisipliner*, volume 8, 2024.

Sari, N. "Perencanaan Dan Pengendalian Persediaan Barang Dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas Gudang." *Jurnal Bisnis, Logistik, Dan Supply Chain*, volume 2, 2022.

Sari, P. A. "Analisis Akuntansi Persediaan Barang Dagang dalam Upaya Mengoptimalkan Penjualan Berdasarkan Prinsip Syariah pada Toko Pecah Belah H. Edi", 2024.

Sari, P. N., & Widajanti, E. "Perbandingan Metode EOQ, JIT, Kebijakan Perusahaan dalam Pengendalian Biaya Persediaan Bahan Baku pada Loske Coffeeshop". *Jurnal Riset Ekonomi Dan Akuntansi*, volume 2, 2024, pages 147–160.

Septiani, Dasila, R. A., & Nispasari. "Analisis Selisih Biaya Bahan Baku terhadap Efisiensi Biaya Produksi". *Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah*, volume 6, 2023.

Setiawan, H. B., et. al. "Rancang Bangun Visual Novel Game Sebagai Media Pengenalan Interview Kerja". *Jurnal Sistem Informasi Dan Sistem Komputer*, volume 10, 2025.

Sulung, U., & Muspawi, M. "Memahami Sumber Data Penelitian: primer, Sekunder, dan Tersier". *Jurnal Penelitian Pendidikan*, volume 5, 2024.

Syahrizal, H., & Jailani, M. S. "Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif". *Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Humaniora*, volume 1, 2023.

Syahroni, M. I. "Prosedur Penelitian Kuantitatif". *Jurnal Al-Musthafa STIT Al-Aziziyah Lombok Barat*, volume 2, September 2022.

Umboh, A. D., & Tinangon, J. J. "Analisis Perlakuan Akuntansi Persediaan Psap No. 5 Pada Dinas Kesehatan Kota Manado". *Jurnal EMBA*, volume 9, April 2021.

Vikaliana, R., et. al. "Analisis Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) pada Pengendalian Persediaan Material Pelumas di Pabrik Minyak Kelapa Sawit". *Jurnal USAHA*, volume 5, Desember 2024, pages 139–159, https://doi.org/10.30998/juuk.v5i2.3529.

Yasra, R., & Nugroho, R. P. "Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode EOQ (Economic Order Quantity) Di Umkm Martabak Sari Ras". *Sigma Teknika*, volume 7, Juni 2024.

Yolanda Sianturi, et. al. "Pengendalian Stok Ikan Berbasis Website Menggunakan Metode EOQ dan JIT di PT. Agung Sumatera Samudera Abadi (ASSA) Sibolga." *Jurnal Penelitian Sistem Informasi (JPSI)*, volume 3, Januari 2025, pages 40–57, https://doi.org/10.54066/jpsi.v3i1.2960.