

MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PRODUK SAMBAL IKAN ROA PADA INDUSTRI CENDANA FOOD DI KOTA PALU

Raw Material Inventory Management of Roa Fish Sambal at Cendana Food Industry in Palu City

Komang Dea Indryani¹⁾, Dafina Howara²⁾, Al Alamasyar²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.

²⁾Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.

E-mail : deaindryani21@gmail.com, dafina.howara@gmail.com, alamalamsyar@gmail.com.

ABSTRAK

Industri Cendana Food merupakan salah satu Industri di Kota Palu yang mengolah ikan roa menjadi sambal ikan roa. Produksi ikan roa ini sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku. Tujuan penelitian ini ialah untuk mengetahui jumlah maksimum dan minimum bahan baku ikan roa, untuk mengetahui jumlah persediaan pengaman bahan baku ikan roa, dan untuk mengetahui tingkat pemesanan ikan roa Industri Cendana Food di Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan di Industri Cendana Food yang berlokasi di Jalan Bantilan Kecamatan Palu Barat Kota Palu Sulawesi Tengah. Penelitian ini dilakukan pada Bulan Desember 2023 sampai Januari 2024. Penentuan responden ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*), dengan jumlah responden sebanyak 2 (dua) orang yakni, satu orang pemilik Industri, 1 orang karyawan bagian produksi. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder. Alat analisis yang digunakan adalah *minimum stock*, *maximum stock*, *safety stock* dan tingkat pemesanan kembali. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Analisis persediaan bahan baku ikan roa pada sambal ikan roa di Industri Cendana Food di Kota Palu dengan menggunakan metode (*minimum maximum*) pada Bulan Januari-Desember 2022 *minimum* 101 kg/bulan dan *maximum* 189 kg/bulan. Persediaan pengaman (*Safety Stock*) bahan baku yang selalu tersedia pada Industri Cendana Food sebesar 14 kg/bulan. Tingkat Pemesanan yang harus dilakukan yaitu sebesar 88 kg/bulan, dengan total biaya persediaan yaitu Rp 6.300.000.

Kata Kunci: Manajemen Persediaan, Ikan Roa, Cendana Food.

ABSTRACT

Cendana Food Industry is one of the industries in Palu City that processes roa fish into roa fish sambal. The production of this roa fish sambal is highly influenced by the availability of raw materials. The purpose of this research is to determine the maximum and minimum amounts of roa fish raw materials, to determine the safety stock of roa fish raw materials, and to determine the ordering level of roa fish for Cendana Food Industry in Palu City. This research was conducted at Cendana Food Industry, located on Bantilan Street, West Palu District, Palu City, Central Sulawesi. The study was carried out from December 2023 to January 2024. Respondents were selected purposively, consisting of 2 (two) people: one industry owner and one production staff member. Data collection in this study used both primary and secondary data. The analysis tools used were minimum stock, maximum stock, safety stock, and reorder level. The results of this study indicate that the raw material inventory analysis of roa fish for roa fish sambal at Cendana Food Industry in Palu City using the minimum-maximum method for January-December 2022 showed a minimum of 101 kg/month and a maximum of 189 kg/month. The safety stock of raw materials always available at

Cendana Food Industry is 14 kg/month. The reorder level that must be maintained is 88 kg/month, with a total inventory cost of IDR 6,300,000.

Keywords: Inventory Management, Roa Fish, Cendana Food.

PENDAHULUAN

Ikan sebagai salah satu sumber protein hewani bagi pemenuhan kebutuhan masyarakat Indonesia, ikan memiliki berbagai keunggulan, sumber nutrisi penting, dan sebagai bahan pangan. Ikan tidak hanya sebagai sumber protein, ikan juga sebagai sumber lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Ikan Julung-julung merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang bernilai ekonomis penting, hasil olahan ikan julung - julung atau lebih dikenal dengan sebutan ikan roa (Costantein dkk, 2022).

Usaha sambal yang terbuat dari ikan roa dapat juga dikonsumsi sebagai pelengkap makanan ataupun sebagai lauk pauk. Keberadaan usaha kecil merupakan konsekuensi logis upaya transformasi sosial, ekonomi, dan politik dari sistem perekonomian yang mengandalkan pada sektor pertanian menuju pada basis ekonomi non pertanian (Adam, dkk 2016)

Bahan baku merupakan bahan yang masih mentah atau belum diolah, yang digunakan untuk membuat produk. Bahan baku menjadi salah satu unsur penting yang perlu mendapatkan perhatian khusus dalam segi perencanaan dan pengolahannya karena tanpa bahan baku, kegiatan produksi tidak dapat berjalan dengan lancar, agar nantinya tidak dapat memenuhi permintaan konsumen (Guritno, 2014).

Kebutuhan bahan baku ikan roa Industri Cendana Food tiap bulannya berbeda-beda, sedangkan produsen bahan baku ikan roa menjual bahan baku ikan roa dalam jumlah sedikit.

Faktor-faktor yang mempengaruhi besar kecilnya persediaan bahan baku yang dimiliki perusahaan faktor yang mempengaruhi persediaan bahan baku yaitu harga, bahan baku akan menjadi faktor penentu berapa besar biaya/dana yang harus disediakan oleh perusahaan, dalam menyelenggarakan persediaan bahan baku, perkiraan pemakaian bahan baku sebelum perusahaan mengadakan pembelian bahan baku. Manajemen perusahaan akan mempunyai gambaran tentang pemakaian bahan baku untuk pelaksanaan proses produksi,

biaya-biaya persediaan seperti biaya pemesanan dan biaya penyimpanan (Agus, 2015).

Perencanaan dan pengendalian persediaan bertujuan untuk mendapatkan tingkat pelayanan dengan biaya yang minimum biaya yang timbul dari persediaan yaitu Biaya penyimpanan merupakan biaya yang terkait dengan penyimpanan dalam kurun waktu tertentu. Selain itu pengendalian persediaan dilakukan untuk melindungi persediaan dari kerusakan atau pencurian dan melaporkannya dengan benar dalam laporan keuangan (Warren, 2016).

Metode *min-max stock* adalah metode pengendalian persediaan yang didasarkan atas asumsi bahwa persediaan berada pada dua tingkat, yaitu tingkat maksimum dan tingkat *minimum*. Jika tingkat maksimum dan tingkat *minimum* sudah ditetapkan, maka pada saat persediaan sampai ke tingkat *minimum* pemesanan bahan baku harus dilakukan untuk menempatkan persediaan pada tingkat maksimum (Kinanthi dkk, 2016).

Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis tingkat persediaan *minimum* dan *maximum* persediaan bahan baku produksi sambal ikan roa pada Industri Cendana Food di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Industri Cendana Food Kota Palu. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*Purposive Sampling*), dengan pertimbangan bahwa Cendana Food merupakan Industri yang memproduksi sambal ikan roa dengan jumlah terendah dibandingkan dengan industri yang lain. Waktu penelitian dilaksanakan yaitu pada Bulan Desember 2023 sampai Bulan Januari tahun 2024.

Penetapan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*), dengan pertimbangan bahwa pimpinan Cendana dan karyawan dapat memberikan informasi mengenai proses produksi sambal ikan roa, sehingga diharapkan dapat memperoleh data akurat sesuai dengan tujuan dalam penelitian. Responden yang diambil dari penelitian sebanyak 2 responden yaitu 1 pemilik Cendana Food dan 1 karyawan dibidang produksi.

Penelitian ini menggunakan data yang bersumber dari data primer dan data sekunder. Data primer, diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung dengan responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner). Data sekunder, diperoleh dari studi literatur Dinas Perikanan dan Kelautan, Industri Cendana Food, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sulawesi Tengah, studi kepustakaan ,buku, majalah ilmiah, jurnal internet, arsip dokumen pribadi dan dokumen resmi lainnya.

Analisis Data.

Minimum dan *Maximum Stock* bertujuan untuk mengidentifikasi dan menentukan jumlah persediaan minimum dan maksimum agar tidak terjadi kekurangan dan kelebihan sehingga dapat meminimalisir kerugian perusahaan (Haslindah, dkk 2021).

Pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *min-max stock* meliputi beberapa tahapan rumus yang digunakan adalah rumus dari (Indrajit dkk, 2011):

Safety Stock. *Safety Stock* atau persediaan pengaman adalah persediaan ekstra yang perlu ditambah untuk menjaga sewaktu-waktu ada tambahan kebutuhan atau keterlambatan kedatangan barang.

$$\text{Safety stock} = \text{Pemakaian Maksimum-Rata-rata Pemakaian} \times \text{Lead}$$

Minimum Stock. *Minimum Stock* adalah jumlah pemakaian selama waktu pesanan pembelian yang dihitung dari perkalian antara waktu pesanan per periode dan pemakaian rata-rata dalam satu bulan.

$$\text{Minimum Stock} = (\text{Rata-Rata Kebutuhan} \times \text{Lead Time}) + \text{Safety}$$

Maximum Stock. *Maximum Stock* adalah jumlah maksimum yang diperbolehkan disimpan dalam persediaan.

$$\text{Maksimum Stock} = 2 \times (\text{Rata-Rata Kebutuhan} \times \text{Lead Time}) + \text{Safety Stock}$$

Tingkat Pemesanan (Q). Jumlah yang perlu dipesan untuk pengisian persediaan kembali.

$$Q = \text{Maksimum} - \text{Minimum}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kebutuhan Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku.

Pengendalian pengadaan persediaan bahan baku dimaksudkan agar proses produksi di Industri Cendana Food dapat berjalan sesuai dengan tujuan.

Tabel 1. Jumlah Kebutuhan Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku Ikan Roa pada Industri Cendana Food Pada Bulan Januari-Desember 2022.

Sumber : Industri Cendana Food, 2023.

Tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata kebutuhan bahan baku ikan roa sebesar 50 kg per tahun. Bahan baku ikan roa yang dibeli pada Bulan Januari sebesar 58 kg dan digunakan untuk produksi sambal ikan roa sebesar 58 kg jadi bahan baku ikan roa

| No | Bulan | Kebutuhan Bahan Baku (Kg) | Pembelian bahan Baku (Kg) | Pemakaian Bahan Baku (Kg) |
|------------------|-----------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 | Januari | 50 | 58 | 58 |
| 2 | Februari | 50 | 53 | 52 |
| 3 | Maret | 50 | 57 | 50 |
| 4 | April | 50 | 47 | 40 |
| 5 | Mei | 50 | 42 | 42 |
| 6 | Juni | 50 | 43 | 40 |
| 7 | Juli | 50 | 47 | 40 |
| 8 | Agustus | 50 | 42 | 38 |
| 9 | September | 50 | 41 | 42 |
| 10 | Oktober | 50 | 50 | 50 |
| 11 | November | 50 | 50 | 50 |
| 12 | Desember | 50 | 50 | 50 |
| Jumlah | | 600 | 580 | 552 |
| Rata-rata | | 50 | 48 | 46 |

di Bulan Januari habis. Bulan Februari bahan baku ikan roa yang dibeli sebesar 53 kg dan digunakan sebesar 52 kg bahan baku ikan roa yang tersisa sebanyak 1 kg, jadi sisa bahan baku yang digunakan dijadikan stok. Bulan April Cendana Food membeli bahan baku kembali untuk memenuhi kebutuhan bahan baku ikan roa. Cendana Food tidak melakukan stok bahan baku ikan roa yang banyak, jadi Cendana Food membeli sesuai

kebutuhan dan hanya melebihi bahan baku sedikit. Ketika ada pesanan naik atau turun, Cendana Food akan melakukan pembelian bahan baku kembali, hal ini menunjukkan jumlah pembelian bahan baku yang berbeda tiap bulannya disebabkan oleh jumlah pembelian bahan baku sesuai kebutuhan dengan stok bahan baku yang sedikit.

Jumlah bahan baku yang belum menentu membuat proses produksi terhambat ataupun tidak dapat memenuhi target produksi yang telah ditetapkan agar dapat memenuhi permintaan konsumen. Bila persediaan terlalu sedikit menimbulkan resiko terjadinya kekurangan persediaan (*stock-out*) karena seringkali barang tidak dapat didatangkan secara mendadak dan sebesar dibutuhkan, yang menyebabkan terhentinya proses penjualan, tertundanya keuntungan, hilangnya pelanggan Wagiyo dan Bella (2020).

Total Biaya Persediaan Bahan Baku.

Total biaya persediaan adalah penjumlahan dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan bahan baku ikan roa.

Tabel 2 menunjukkan total biaya pemesanan yang merupakan biaya telepon dan biaya transportasi bahan baku ika roa yang dikeluarkan oleh industri Cendana Food rata-rata dalam satu tahun sebesar Rp594.333. Biaya penyimpanan terdiri dari biaya listrik dengan rata-rata yang dikeluarkan dalam satu tahun sebesar Rp468.916. Biaya pemesanan yang terdiri dari biaya telepon dan biaya transportasi yang dikeluarkan rata-rata dalam satu tahun sebesar Rp 125.000. Hasil menunjukkan bahwa total biaya persediaan mulai dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan itu tergantung dari jumlah bahan baku ikan roa yang dibeli.

Tabel 2. Jumlah Total Biaya Persediaan Bahan Baku Sambal Ikan Roa di Industri Cendana Food pada Bulan Januari-Desember 2022.

Sumber : Industri Cendana Food, 2023.

Manajemen persediaan dalam melakukan pengadaan bahan baku tak lepas kaitannya dengan biaya operasional perusahaan. Semakin

| No | Bulan | Biaya Pemesanan (Rp) | Biaya Penyimpanan (Rp) | Total Biaya Persediaan (Rp) |
|------------------|-----------|----------------------|------------------------|-----------------------------|
| 1 | Januari | 125.000 | 500.000 | 625.000 |
| 2 | Februari | 125.000 | 500.000 | 625.000 |
| 3 | Maret | 125.000 | 600.000 | 725.000 |
| 4 | April | 125.000 | 440.000 | 565.000 |
| 5 | Mei | 125.000 | 400.000 | 550.000 |
| 6 | Juni | 125.000 | 400.000 | 550.000 |
| 7 | Juli | 125.000 | 442.000 | 567.000 |
| 8 | Agustus | 125.000 | 445.000 | 525.000 |
| 9 | September | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 10 | Oktober | 125.000 | 500.000 | 625.000 |
| 11 | November | 125.000 | 500.000 | 625.000 |
| 12 | Desember | 125.000 | 500.000 | 625.000 |
| Jumlah | | 1.500.000 | 5.627.000 | 7.132.000 |
| Rata-rata | | 125.000 | 468.916 | 594.333 |

tinggi atau rendah volume persediaan akan berdampak pada biaya persediaan yang harus disiapkan. Biaya yang berkaitan dengan persediaan yaitu biaya penyimpanan dan biaya pemesanan sampai bahan baku (Faza, 2023).

Waktu Tunggu (*Lead Time*).

Waktu tunggu (*Lead time*) adalah waktu total yang diperlukan industri untuk memperoleh bahan baku ikan roa yang diperlukan untuk proses produksi sejak ikan roa tersebut dipesan sampai diterima oleh industri. Waktu tunggu yang dibutuhkan oleh industri Cendana Food yaitu *Lead time* 1,75 hari diperoleh dari jangka waktu tunggu 7 hari setelah melakukan pemesanan dibagi dengan waktu produksi dalam satu bulan sebanyak 4 kali produksi. Jarak tempuh dari tempat penyedia bahan baku sampai pada industri jaraknya jauh, yaitu daerah Donggala dan Tojo una-una. Bahan baku ikan roa yang dipesan dibawa oleh kendaraan mobil *pick up* yang ditutupi menggunakan terpal.

Waktu tunggu ini perlu diperhatikan karna sangat erat hubungannya dengan penentuan saat melakukan pemesanan kembali, degan waktu tunggu yang tepat maka perusahaan akan dapat membeli bahan baku pada saat yang tepat pula sehingga resiko penumpukan persediaan atau kekurangan persediaan dapat ditekan seminimal mungkin (Ahyari, 1995).

Analisis Persediaan Bahan Baku Ikan Roa.

Safety Stock Bahan Baku Ikan Roa Metode Min Max. *Safety Stock* adalah persediaan tambahan yang diadakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan persediaan.

Tabel 3. Safety Stock Bahan Baku Ikan Roa

| Bulan | Safety Stock (Kg) | Harga (Rp) |
|------------------|-------------------|------------------|
| Januari | 14 | 700.000 |
| Februari | 14 | 700.000 |
| Maret | 14 | 700.000 |
| April | 14 | 700.000 |
| Mei | 14 | 700.000 |
| Juni | 14 | 700.000 |
| Juli | 14 | 700.000 |
| Agustus | 14 | 700.000 |
| September | 14 | 700.000 |
| Oktober | 14 | 700.000 |
| November | 14 | 700.000 |
| Desember | 14 | 700.000 |
| Jumlah | 168 | 8.400.000 |
| Rata-rata | 14 | 700.000 |

Sumber : Data primer setelah diolah, 2023.

Tabel 3 menunjukkan bahwa persediaan pengaman yang harus disediakan oleh Cendana Food yaitu sebesar 168 kg dalam satu tahun dengan rata-rata penggunaan pertahun yaitu 14 kg. Setelah dilakukan perhitungan persediaan pengaman diperlukan suatu industri Cendana Food untuk menanggulangi jika pada saat-saat tertentu terjadi kekurangan bahan baku yang dalam proses pengiriman maupun saat proses produksi berlangsung.

Safety stock dilakukan untuk mengantisipasi persediaan sesuai dengan penjualan yang di lapangan. *Safety stock* tersebut menggunakan perhitungan *safety stock* yang berhubungan dengan waktu dan jumlah penjualan yang tidak konstan (Sabilla dkk, 2018).

Perbandingan Stock dan Min Max. Penentuan persediaan *minimum* sangat penting jika persediaan yang dimiliki oleh perusahaan mencapai titik persediaan *minimum*, maka

diharapkan dilakukan pemesanan kembali. Persediaan maksimum bertujuan meminimalisir pemborosan biaya simpan.

Metode *min-max* bertujuan untuk mengidentifikasi dan menentukan jumlah persediaan minimum dan maksimum agar tidak terjadi kekurangan dan kelebihan.

Tabel 4. Perbandingan Jumlah Persediaan Ikan roa Berdasarkan Penggunaan di Industri Cendana Food dan Persediaan Min Max Sepanjang Tahun 2022.

| Keterangan | Jumlah Persediaan (Kg) | | Harga (Rp) | |
|--------------|------------------------|---------|------------|-----------|
| | Minimum | Maximum | Minimum | Maximum |
| Cendana Food | 50 | 58 | 2.500.000 | 2.900.000 |
| Min Max | 101 | 189 | 5.050.000 | 9.450.000 |

Sumber : Data primer setelah diolah, 2023.

Tabel 4 menunjukkan setelah dilakukan olah data terlihat perbandingan jumlah bahan baku ikan roa dalam satu tahun sebelum dilakukan pengendalian jumlah persediaan minimum 50 kg dan maksimum 58 kg dengan setelah menggunakan metode *min max* diperoleh persediaan dalam satu tahun *minimum* yaitu 101 kg dengan harga Rp 5.050.000 dan persediaan maksimum yaitu sebesar 189 kg dengan harga Rp 9.450.000, hal ini menunjukkan bahwa perhitungan metode *min max* dalam menghitung bahan baku memperoleh jumlah bahan baku ikan roa yang akan digunakan dan dapat menghemat biaya simpan bahan baku ikan roa.

Tingkat Pemesanan Kembali (Q). Tingkat pemesanan kembali dilakukan agar stok baru harus dipesan untuk mengisi persediaan sebelum habis, sedangkan kuantitas pemesanan ulang adalah jumlah stok yang akan dipesan ketika persediaan mencapai tingkat pemesanan ulang. Setelah dilakukan perhitungan Industri Cendana Food apabila akan membeli bahan baku ikan roa dapat menentukan tingkat pemesanan kembali sebesar 88 kg.

Total Biaya Persediaan Bahan Baku Ikan Roa. Industri melakukan pengendalian *stock* sejumlah yang telah ditentukan dari perhitungan *min max*.

Tabel 5. Total Biaya Persediaan Bahan Baku Ikan Roa Tahun 2022.

| No | Bulan | Biaya Pemesanan (Rp) | Biaya Penyimpanan (Rp) | Total Biaya Persediaan (Rp) |
|------------------|-----------|----------------------|------------------------|-----------------------------|
| 1 | Januari | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 2 | Februari | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 3 | Maret | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 4 | April | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 5 | Mei | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 6 | Juni | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 7 | Juli | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 8 | Agustus | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 9 | September | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 10 | Oktober | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 11 | November | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| 12 | Desember | 125.000 | 400.000 | 525.000 |
| Jumlah | | 1.500.000 | 4.800.000 | 6.300.000 |
| Rata-rata | | 125.000 | 400.000 | 525.000 |

Sumber : Data primer setelah diolah, 2023.

Tabel 5 menunjukkan setelah dilakukan perhitungan dengan metode *min max*, rata-rata biaya pemesanan sebesar Rp 125.000 dalam satu tahun, biaya pemesanan yang dimaksud merupakan biaya telepon dan biaya transportasi. Jumlah rata-rata biaya penyimpanan yaitu sebesar Rp 400.000 dalam satu tahun, biaya penyimpanan yang dimaksud merupakan biaya listrik. Hasil menunjukkan kebijakan dengan metode *min max stock*, dapat menghemat biaya simpan dan pengurangan biaya persediaan bahan baku ikan roa yaitu sebesar Rp 6.300.000.

Pengurangan biaya dan kapasitas simpan dari perhitungan metode *min max* sangat membantu melakukan pengendalian persediaan bahan baku dengan tepat, fluktuasi harga bahan baku tidak terlalu signifikan sehingga tidak dibutuhkan persediaan dalam jumlah besar untuk menangani hal tersebut (Ade, dkk 2016).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan dan pembahasan yang telah diperoleh, maka dapat ditarik kesimpulan mengenai pengendalian bahan baku dengan metode *min max* yaitu:

1. *Safety Stock* harus selalu disediakan Cendana Food yaitu sebesar 14 kg agar menjaga kemungkinan terjadi kekurangan persediaan bahan baku ikan roa.
2. *Min Max stock* bahan baku akan ditentukan pada batas *minimum* yaitu 101 kg untuk mengatasi kekurangan persediaan dan batas *maximum* yaitu 189 kg untuk mengatasi berlebihnya bahan baku. Kuantitas pembelian *minimum* bahan baku yang optimal selama satu bulan.
3. Tingkat pemesanan kembali setelah dilakukan perhitungan Industri Cendana Food dapat menentukan tingkat pemesanan kembali yaitu sebesar 88 kg.
4. Pengendalian *stock* bahan baku sejumlah yang telah ditentukan dari perhitungan *min-max* maka besarnya biaya yang dapat dihemat yaitu sebesar Rp 6.300.000.

Saran

Industri Cendana Food dapat mengambil keputusan yang terbaik dalam proses pengendalian persediaan agar tujuan untuk mengatasi kekurangan *stock* bahan baku, menghindari *overstock* bahan baku dan meminimalkan total biaya persediaan dengan menggunakan hasil dari penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, S. M., Patar, R., Wehelmina, R. (2016). *Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Kota Ternate (Studi Dinas Koperasi dan UKM Kota Ternate)*. Jurnal Ilmu Sosial & Pengelolaan Sumber daya Pembangunan, vol 21 (2) (Maret-April), hal 129-142.

- Ade, P, K., Durkes, H., Finda, A, M. (2016). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Min Max (Studi Kasus PT. Djitoe Indonesia Tobacco)*. Jurnal Peforma vol 15 (2) hal 87-92.
- Agus, A. (2015). *Manajemen produksi dan Sistem Perencanaan produksi*. Yogyakarta. BPFE Yogyakarta.
- Ahyari, Agus. 1995. *Efisiensi Persediaan Bahan*. Yogyakarta. BPFE
- Costantein, I, S., Eunike, I, K., Ganjar, N, I. (2022). *Pengemasan Produk Olahan Ikan Julung-Julung (Hemiramphus sp) untuk Peningkatan Ekonomi Kelompok Nelayan DiKampung Palareng*. Jurnal Of Civil Society, vol 4 (2) hal 42-49.
- Faza, A, S., Sutrisno. (2023). *Analisis Perencanaan Persediaan Untuk Mengurangi Biaya Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity di PT XYZ*. Jurnal Jenius, vol 4 (1) hal 66-77.
- Guritno, A. D. dan Harsasi, M. (2014). *Materi pengantar kepelabuhan logistik*, Bogor: IPB Press.
- Haslindah, A., Idrus, I., Husnar, L., & Alpitasaki, A. 2021. *Optimasi Persediaan Produk Jadi Di CV Amanda Dengan Menggunakan Metode Min*. Journal Industrial Engineering & Management (JUST-ME), vol 2 (2) hal 59-64.
- Indrajit, R. E. dan Djokopranoto, R. (2011). *Manajemen Persediaan*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia (Grasindo).
- Kinanthi., Ade, P., Durkes, H., Finda, A., Mahardika. (2016). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Min-Max (Studi Kasus PT.Djitoe Indonesia Tobacco)*. Performa, vol 15 (2) hal 87-92.
- Sabilla, A, D., Mustafid, Suryono, S. (2018.) *Inventory Control System by Using Vendor Managed Inventory (VMI)*, The 2nd International Conference on Energy, Environmental and Information System (ICENIS 2017). Semarang: E3S Web of Conferences. Jurnal E3S Coferences, vol 31 (1) hal 10-15.
- Wagiyo, W., Bella, I, S., Dhel, J, P., 2020. *Analisis Penerapan Manajemen Persediaan Bahan Baku Paada Usaha Sari TahuGunung Kancil Kabupaten Pringsewu*. Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen, vol 11 (2), hal 30-36.
- Warren, C. S. (2016). *Pengantar Akuntansi*. Salemba Empat: Jakarta.