

Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin

Volume 2, Nomor 7, 2024, Halaman 457-465

Licensed by CC BY-SA 4.0

E-ISSN: 2986-6340

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.12697752>

Analisis Perencanaan Bahan Baku Dalam Peningkatan Efisiensi Produksi Pada UMKM Cookies & Dessert By Me

Sarah Elvina Aulia¹, Sungkono²

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis dan Universitas Buana Perjuangan Karawang
Email: Mn.21.sarahaulia183@mhs.ubpkarawang.ac.id, Sungkono@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Pertumbuhan yang paling signifikan ialah industri makanan. Banyak pelaku usaha yang mulai beroperasi di industri kuliner dengan berbagai jenis bisnis, seperti kafe, toko roti dan toko roti, dan bisnis makanan yang hampir selesai. Salah satu usaha menengah kecil yang bergerak di bidang kuliner adalah Cookies & Dessert by me, yang memproduksi cookies dan dessert. Konsumen dapat puas dan mempertahankan persaingan dengan manajemen yang baik dalam proses produksi yang efisien dan maksimal. Penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif. Penelitian ini digunakan untuk mempelajari suatu subjek secara menyeluruh tentang bagaimana merencanakan persediaan bahan baku secara efektif untuk meningkatkan efisiensi produksi pada UMKM Dessert & Cookies By Me. Metode peramalan (peramalan) dan Persyaratan Bahan Baku digunakan. Menurut informasi yang dikumpulkan, tingkat efisiensi persediaan bahan baku belum mencapai tingkat efisiensi yang diharapkan, yang ditunjukkan oleh rata-rata dengan Tingkat efisiensi yakni 16,13111.

Kata Kunci: Peramalan, perencanaan bahan baku, efisiensi produk

Abstract

The most significant growth is the food industry. Many business actors have started operating in the culinary industry with various types of businesses, such as cafes, bakeries and bakeries, and food businesses that are almost complete. One of the micro businesses operating in the culinary sector is Cookies & Dessert by me, which produces cookies and desserts. Consumers can be satisfied and maintain competition with good management in an efficient and maximal production process. This research uses quantitative analysis. This research is used to study a subject as a whole about how to plan raw material supplies effectively to increase production efficiency at Dessert & Cookies By Me MSMEs. Forecasting (forecasting) methods and Raw Material Requirements are used. According to the information collected, the efficiency level of raw material supplies has not reached the expected efficiency level, which is indicated by the average efficiency level of 16.13111.

Keywords: Forecasting, raw material planning, product efficiency

Article Info

Received date: 20 June 2024

Revised date: 30 June 2024

Accepted date: 05 July 2024

PENDAHULUAN

Salah satu sektor yang berkembang secara signifikan adalah industri makanan. Dengan beragamnya pilihan, antara lain kafe, toko roti dan toko roti, serta usaha makanan setengah jadi, banyak pelaku usaha yang mulai bergerak di industri kuliner. Bisnis mikro saya, Cookies & Dessert, bergerak di industri makanan dan membuat berbagai macam kue dan camilan. Cookies & Dessert menggunakan metode PreeOrder yang Dimana dalam produksi tidak dilakukan setiap hari yakni hari – hari tertentu dalam proses pemasarannya sendiri biasanya pelaku usaha menggunakan media social dan Mouth Of Mouth (MOM). Dalam perkembangan zaman ini Bukan hal yang aneh untuk menemukan makanan yang dibuat oleh para pengusaha dengan menggunakan kualitas bahan baku yang belum pasti terjamin. Perusahaan besar maupun usaha mikro menengah tentu mempunyai kebutuhan pokok. Pasokan bahan baku merupakan elemen utama dalam bidang kuliner, dengan kata lain Penyediaan bahan baku harus mampu menjamin kebutuhan dalam kegiatan produksi. *Cost push* inflation adalah istilah dalam dunia ekonomi yang merujuk pada kenaikan keseluruhan harga barang secara cepat. Tingginya harga bahan-bahan utama dalam produksi dan sumber daya alam lain yang semakin menipis sangat merugikan bagi produsen. Memiliki manajemen yang baik dalam proses produksi yang efisien dan maksimal mampu mendatangkan kepuasan bagi para konsumen dan keuntungan dalam mempertahankan persaingan di dalam dunia industri. Proses pada usaha Cookies &

Desseart ini masih dilakukan berdasarkan keahlian yang tidak memadai dan pengalaman produksi sebelumnya, yang menyebabkan penjualan tidak efisien. UMKM ini belum melakukan pegendalian bahan baku secara maksimal yang mana pencatatan bahan baku yang akan digunakan dalam waktu dekat tidak diperhitungkan. Meneliti baik-baik perencanaan bahan baku dan pastikan tingkat komposisi bahan baku yang sesuai. adalah salah satu Teknik dalam mengatasi hambatan dalam proses produksi. Jika bahan baku input dan output bekerja sama untuk menghasilkan hasil yang diharapkan, maka efisiensi produksi telah efektif, atau dapat dikatakan tidak ada sisa dari hasil penggunaan (input). Tampubolon (2018) menyatakan bahwa MRP (Material Requirement Planning), juga disebut sebagai persyaratan perencanaan bahan, adalah sistem inventaris material terkomputerisasi yang penting untuk proses transformasi bagi perusahaan bisnis manufaktur maupun jasa. Konsep dari metode inventaris bahan baku yang disebut perencanaan kebutuhan material (MRP) membantu produsen merencanakan kebutuhan barang secara tepat selama proses produksi.

KAJIAN TEORI

Manajemen

Manajemen dalam bahasa Inggris "*Manage*" yang berarti manajemen, mengatur, mempunyai arti mengatur, mengatur, mengendalikan, dan mengarahkan. Mengorganisasikan sumber daya manusia untuk mencapai hasil yang diinginkan sesuai dengan tujuan merupakan pengertian ilmu manajemen. Kamus Besar Bahasa Indonesia mengartikan manajemen sebagai suatu tindakan yang dilakukan secara konsisten dan berhasil dengan menggunakan sumber daya manusia untuk mencapai tujuan. Landasan dalam perusahaan ialah manajemen, yang memastikan bahwa hasil yang diinginkan tercapai. Sebagaimana dikemukakan oleh Mary Parker Follet (2007), manajemen adalah proses melaksanakan banyak tugas dan prosedur yang diperlukan dalam suatu organisasi, seperti pengorganisasian, pengarahan, perencanaan, dan pemantauan.

Menurut definisi yang diberikan di atas, manajemen dapat didefinisikan sebagai suatu proses yang melibatkan banyak tindakan, termasuk pengorganisasian, perencanaan, dan pengambilan keputusan.

Manajemen Keuangan

Menurut Irfani (2020), manajemen keuangan adalah "suatu kegiatan organisasi dalam mengelola keuangan yang melibatkan perencanaan, analisis, dan pengendalian kegiatan keuangan". Organisasi terlibat dalam operasi manajemen keuangan seperti penganggaran, manajemen aset, tabungan, dan kontrol atas dana dan aset perusahaan.

Menurut sejumlah sumber yang dikutip oleh para ahli manajemen keuangan (Van Home dan Wachowicz, 2009; Brealey et al., 2011), manajemen keuangan adalah kegiatan yang dilakukan perusahaan dalam rangka mengejar dan memanfaatkan dana secara efisien dan efektif untuk mencapai tujuannya. Berdasarkan uraian di atas, pengelolaan keuangan dapat diartikan sebagai proses pengelolaan keuangan dalam rangka mengoptimalkan efisiensi operasional suatu perusahaan.

Bahan Baku

Jumlah dan ukuran bahan baku yang tepat akan berdampak besar pada proses produksi. Oleh karena itu, bahan pokok sangat penting bagi kemampuan bisnis untuk menyelesaikan proses produksinya dengan sukses. Salah satu elemen terpenting dalam suatu proses produksi adalah bahan baku. Tanpa bahan baku, atau sumber daya fundamental atau landasan yang diperlukan untuk proses tersebut, maka proses produksi suatu perusahaan tidak dapat berfungsi (Mulyadi, 2005; 270).

Menurut buku Manajemen Produksi dan Operasi Assauri, "semua bahan yang digunakan dalam suatu pabrik, kecuali bahan yang akan digabungkan secara fisik dengan produk yang dihasilkan oleh pabrik, dianggap sebagai bahan baku" (2008: 171).

METODE

Deskriptif kuantitatif merupakan metode yang digunakan dengan cara menggambarkan isi suatu variable pada suatu penelitian, namun tidak perlu melakukan dalam menguji hipotesis tertentu. Deskriptif kuantitatif menurut Sugiyono (2018:20) yaitu proses analisis data yang dilakukan dalam menjelaskan maupun memberi Gambaran yang sudah di dapat untk dibuat kesimpulannya secara umum ataupun generalisasi.

HASIL



Gambar 1. Logo Cookies & Desseart By Me 1

Cookies & Desseart By Me adalah usaha yang bergerak dibidang industry Desseart. Cookies & Desseart By Me Oleh Opi berdiri pada tahun 2018 yang berlokasi Kp. Kalenderwark, Desa Karangari, Kec. Cikarang Timur, Kab Bekasi Rt/Rw. 003/002, Usaha ini berdiri karena pemilik menyukai kegiatan memasak salah satu nya Baking. Pada awalnya usaha ini hanya berjualan cookies, nastar, dan kue kering. Adapun pemesanan hanya bisa dilakukan pada saat lebaran atau hari raya. Lambat laut penjual melakukan penjualan secara aktif yakni seminggu sekali ataupun memproduksi diwaktu tertentu. Adapun produk yang dimiliki diantaranya desseart box, sago manggo, buko pandan, dalad buah, spaghetti, bolu malay dan masih banyak lagi. Dalam penjualan nya usaha ini melakukan Pre - Order di hari Sabtu- Rabu dan pengirimannya dilakukan pada hari Jumat. Adapun target pasarnya dimulai usia 15-20 keatas.

PEMBAHASAN

Perencanaan persediaan bahan baku sangat penting bagi perusahaan yang memproduksi produk guna mengurangi risiko kelebihan dan kekurangan . Peralnya, persediaan yang kurang dapat menyebabkan kurang efektifnya bahan baku sehingga dapat menurunkan produktivitas. Perusahaan harus mampu menilai kebutuhan bahan bakunya dan membuat penyesuaian yang diperlukan terhadap rencana inventarisnya untuk mencegah pemborosan bahan baku karena kelebihan stok atau kekurangan stok. Penentuan persediaan disesuaikan pada jenis bisnis dan volume bisnis, mengetahui total Mencatat bahan mentah yang dibutuhkan akan membantu menentukan kapan dan berapa banyak bahan baku yang akan digunakan.

Dengan kata lain, pembelian bahan baku yang dilakukan UMKM Cookies & Dessart Bye Me masih bersifat intuitif atau bergantung pada pertimbangan subjektif pemilik, dan masih berdasarkan perkiraan persediaan bahan baku yang akan diproduksi. Akibatnya, terkadang terjadi kelebihan atau kekurangan bahan mentah sehingga membatasi jumlah produksi. Perencanaan penyediaan bahan baku merupakan tujuan dari penelitian ini, dan hal tersebut dapat dinilai dengan memeriksa jadwal induk produksi, jumlah bahan baku yang dibutuhkan, dan jumlah bahan baku yang tersedia. UMKM Cookies & Dessert Bye Me menghitung efisiensi produksi dengan mengetahui berapa banyak bahan baku yang tersedia dan berapa yang dibutuhkan. Tabel di bawah ini:

No	Nama Komponen	Jumlah Bahan Baku Yang Diperlukan (kg) (Input)	Stock Bahan Yang Tersedia (Output)	Efisiensi <i>Output/ Input</i>
1	Chocolate Bubuk	1200	1600	1,3333
2	Dark Chocolate	3600	4000	1,1111
3	Milk Chocolate	4800	5000	1,0416
4	Whipe Cream	2400	2721	1,1337
5	Minyak Sayur	4320	6000	1,3888
6	Terigu	2800	3000	1,0714
7	Gula	5280	6000	1,1363
8	Tehur	144	120	0,8333

Dari hasil di atas menunjukkan efisiensi persediaan bahan baku pada UMKM Cookies & Dessart Bye Me. Tingkat efisiensi rata-rata sebesar 16,1311, untuk coklat bubuk sebesar 1,3333, Dark

Chocolate 1,1111, Milk Chocolate 1,0416, Whip Cream 1,1337, Minyak Nabati 1,3888, Tepung 1,0714, Gula 1,1363, dan Telur 0,8333. Berdasarkan perhitungan di atas, terdapat kelebihan dan kekurangan bahan baku yang dihadapi UMKM Cookies & Dessert By Me, sehingga pasokan bahan bakunya belum mencapai efisiensi.

Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Baku dengan Memanfaatkan Teknik Forecasting dan Material Requirement Planning (MRP) pada UMKM Cookies & Dessert By Me .

Memanfaatkan teknik regresi linier dan metodologi Exponential Smoothing, menghitung Jadwal Induk Produksi dengan metode peramalan (JIP) berdasarkan data penjualan historis.

a. Data Penjualan

Bulan	Penjualan Y (t)
Januari	300
Februari	250
Maret	200
April	300
Mei	200
Juni	200
Juli	250
Agustus	200
September	250
Oktober	200
November	250
Desember	200

Tabel. Penjualan 2022

Dari data penjualan produk Cake Malay di UMKM Cookies & Dessert By Me tahun 2022 terlihat bervariasi setiap bulannya pada gambar grafik di atas.

b. Regresi Linear

Ini adalah perhitungan peramalan regresi linier berganda.

Tabel 2. Perhitungan Regresi

Bulan	Periode (t)	Penjualan Y (t)	tY(t)	t ²
Januari	1	300	300	1
Februari	2	250	500	4
Maret	3	200	600	9
April	4	300	1200	16
Mei	5	200	1000	25
Juni	6	200	1200	36
Juli	7	250	1750	49
Agustus	8	200	1600	64
September	9	250	2250	81
Oktober	10	200	2000	100
November	11	250	2750	121
Desember	12	200	2400	144
Jumlah	78	2800	17550	650

Metode Material Requirement Planning (MRP) dengan Lot Sizing Economic Order Quantity (EOQ)

a. Jadwal Induk Produksi (JIP)

Jadwal Induk Produksi (JIP) diperoleh dengan menggunakan data peramalan permintaan tahun 2023 yang diperkirakan menggunakan pendekatan Regresi Linier.

Bulan	Hasil Peramalan	Jadwal Induk Produksi (Kg)
Januari	413	413
Februari	417	417
Maret	422	422
April	426	426
Mei	431	431
Juni	435	435
Juli	440	440
Agustus	445	445
September	449	449
Oktober	454	454
November	458	458
Desember	463	463

b. Bill Of Material (BOM)

Tahap ini menunjukkan total bahan yang dibutuhkan untuk proses produksi. *Bill Of Material* yang mencakup rincian kuantitas, jenis, dan sumber setiap komponen, ditetapkan berdasarkan struktur produk..

No	Komponen	Jumlah (kg)	Keterangan	Lead Time
1	Cake Malay	50 Pcs	Buat	1 Hari
2	Chocolate Bubuk	0,3 kg	Buat	1 Hari
3	Dark Chocolate	0,9 kg	Buat	1 Hari
4	Milk Chocolate	0,1 kg	Buat	1 Hari
5	Whipe Cream	0,6 kg	Buat	1 Hari
6	Minyak Sayur	0,1 kg	Buat	1 Hari
7	Terigu	0,7 kg	Buat	1 Hari
8	Gula	0,1 kg	Buat	1 Hari
9	Tehur	0,3 kg	Buat	1 Hari

c. Data Biaya

No	Nama	Biaya Pemesanan
1	Chocolate Bubuk	Rp2.400,000
2	Dark Chocolate	Rp2.880,000
3	Milk Chocolate	Rp1.248,000
4	Whipe Cream	Rp1.440,000
5	Minyak Sayur	Rp816,000
6	Terigu	Rp1.008,000
7	Gula	Rp960,000
8	Tehur	Rp1.296,000

d. Data Harga Bahan Baku

Berikut ini adalah tabel informasi biaya bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat Cake Malay di UMKM Cookies & Dessert By Me:

No	Nama	Harga Per KG
1	Chocolate Bubuk	Rp 50.000
2	Dark Chocolate	Rp 60.000
3	Milk Chocolate	Rp 26.000
4	Whipe Cream	Rp 30.000
5	Minyak Sayur	Rp 17.000
6	Terigu	Rp 21.000
7	Gula	Rp 20.000
8	Telur	Rp 27.000

e. Data Pembelian Bahan Baku

Keterangan	Harga Satuan	Pembelian (Kg)												Total
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Chocolate Bubuk	Rp 50.000	200	150	215	300	200	180	250	115	200	180	155	250	2395
Dark Chocolate	Rp 60.000	200	150	215	300	200	180	250	115	200	180	155	250	2395
Milk Chocolate	Rp 26.000	200	150	215	300	200	180	250	115	200	180	155	250	2395
Whipe Cream	Rp 30.000	33	29	48	58	47	32	35	43	25	34	36	51	471
Minyak Sayur	Rp 17.000	33	33	35	40	32	43	35	34	22	34	32	25	398
Terigu	Rp 21.000	200	150	215	300	200	180	250	115	200	180	155	250	2395
Gula	Rp 20.000	588	640	531	408	583	746	416	509	396	421	416	376	6020
Telur	Rp 27.000	200	150	215	300	200	180	250	115	200	180	155	250	2395
Total	Rp 251.000	1654	1452	1689	2005	1662	1721	1736	1161	1443	1389	1259	1702	18874

f. Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku

Berdasarkan data Master Production Schedule (JIP), Bill of Materials (BOM) produk Cake Malay dapat digunakan untuk menggambarkan kebutuhan pokok yang akan digunakan. Bill of Materials (BOM) untuk satu buah Cake Malay membutuhkan 0,3 kg coklat bubuk, 0,9 kg coklat hitam, 0,1 kg coklat susu, 0,6 kg krim kocok, 0,1 kg minyak sayur, 0,7 kg tepung terigu, 0,1 kg kue. gula pasir, dan 0,3 kg telur. Pada bulan Januari 2023 dibutuhkan kue Melayu sebanyak 413 kg. Rumus berikut dapat digunakan untuk menentukan jumlah setiap bahan baku yang dibutuhkan pada bulan Januari 2020:

- Chocolate Bubuk = $0,3 \text{ kg} \times 413 = 123,9$
- Dark Chocolate = $0,9 \text{ kg} \times 413 = 371,7$
- Milk Chocolate = $0,1 \text{ kg} \times 413 = 41,3$
- Whipe Cream = $0,6 \text{ kg} \times 413 = 247,9$
- Minyak Sayur = $0,1 \text{ kg} \times 413 = 41,3$
- Terigu = $0,7 \text{ kg} \times 413 = 289,1$
- Gula = $0,1 \text{ kg} \times 413 = 41,3$
- Telur = $0,3 \text{ kg} \times 413 = 123,9$

Keterangan	Pembelian (kg)												Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Chocolate Bubuk	123,9	125,9	128	130	132,1	134,1	136,2	138,2	140,3	142,3	144,4	146,4	1621,8
Dark Chocolate	571,7	573,7	575,8	577,8	579,9	581,9	584	586	588,1	590,1	592,2	594,2	4595,4
Milk Chocolate	41,3	43,3	45,4	47,4	49,5	51,5	53,6	55,6	57,7	59,7	61,8	63,8	630,6
Whipe Cream	247,8	249,8	251,9	253,9	256	258	260	262	264	266	268	270	3108,6
Minyak Sayur	41,3	43,3	45,4	47,4	49,5	51,5	53,6	55,6	57,7	59,7	61,8	63,8	630,6
Terigu	289,1	291,1	293,2	295,2	297,3	299,3	301,4	303,4	305,5	307,5	309,6	311,6	3604,2
Gula	41,3	43,3	45,4	47,4	49,5	51,5	53,6	55,6	57,7	59,7	61,8	63,8	630,6
Telur	123,9	125,9	128	130	132,1	134,1	136,2	138,2	140,3	142,3	144,4	146,4	1621,8
Jumlah	1280,3	1296,3	1313,1	1329,1	1345,9	1361,9	1378,7	1394,7	1411,5	1427,5	1444,3	1460,3	16443,6

g. Proses Material Requirement Planning (MRP)

UMKM Cookies & Dessert Bye Me menggunakan pendekatan Material Requirement Planning (MRP) dengan Lot Sizing Economic Order Quantity (EOQ) untuk menghitung setiap item sekaligus merencanakan penyediaan bahan baku produk mochi kacang campur. Perhitungan EOQ bahan baku coklat bubuk adalah sebagai berikut:

Permintaan (Demand) tahunan berdasarkan data perbulan:

$$D = \frac{1621,8 \times 12}{12} = 1621,8$$

Biaya Penyimpanan (Holding Cost) tahunan:

$$H = 2\% \times \text{Rp. } 50.000 \times 12 = \text{Rp. } 12.000/\text{kg}$$

Biaya Persiapan (Setup Cost)

$$S = \text{Rp. } 2.400.000$$

Economic Order Quantity (EOQ)

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \cdot D \cdot S}{H}} = \sqrt{\frac{2 \cdot 1621,8 \cdot 2.400.000}{12000}} = 805$$

keterangan	D	H (Rp)	S(Rp)	EOQ (Unit)
Chocolate Bubuk	1621,8	12.000	Rp2.400.000	805
Dark Chocolate	4595,4	14.400	2.880.000	1356
Milk Chocolate	630,6	6.240	1.248.000	502
Whipe Cream	3108,6	7.200	1.440.000	1115
Minyak Sayur	398	4.080	816.000	399
Terigu	2395	5.040	1.008.000	979
Gula	6030	4.800	960.000	1553
Telur	1621,8	6.480	1.296.000	805

Perhitungan EOQ 1

Terlihat dari tabel berikut hasil perhitungan EOQ masing-masing bahan baku seperti Chocolate Bubuk 805 unit, Dark Chocolate 1356 unit, Milk Chocolate 502 unit, Whipe Cream 1115 unit, Minyak Sayur 399 unit, Terigu 979 unit, Gula 1553 unit dan Telur 805 unit.

h. Tingkat Efisiensi

Tabel dibawah ini merupakan table menghitung efisiensi dengan pendekatan Economic Order Quantity (EOQ). Dari hasil perhitungan kebutuhan pokok menghasilkan Tingkat efisiensi sebesar 1.

Nama Komponen	Jumlah Kebutuhan Per Tahun	EQQ	Frekuensi Pemasaran D/EQQ	Efisiensi Output/Input
Chocolate Bubuk	1621,8	805	2,01	1621,8/1621,8 = 1
Dark Chocolate	4595,4	1356	3,39	4595,4/4595,4 = 1
Milk Chocolate	630,6	502	1,26	630,6/630,6 = 1
Whipe Cream	3108,6	1115	2,79	3108,6/3108,6 = 1
Minyak Sayur	398	399	1	398/398 = 1
Terigu	2395	979	2,45	2395/2395 = 1
Gula	6030	1553	3,89	6030/6030 = 1
Telur	1621,8	805	2,01	1621,8/1621,8 = 1

Tabel 4 Tingkat Efisiensi Bahan Baku EOQ 1

SIMPULAN

1. Perencanaan persediaan bahan baku pada UMK Cookies & Desseart By Me masing dikatakan belum optimal karena dilakukan berdasarkan intuisi atau pertimbangan pemilik. Akibatnya, persediaan bahan baku sering terjadi kelebihan atau kekurangan.
2. Proses produksi di UMKM Cookies & Dessert Bye Me tidak efisien. Berdasarkan data yang diperoleh rata-rata tingkat efisiensi menunjukkan bahwa tingkat efisiensi penyediaan bahan baku belum belum tercapai. Ini terlihat dari Rata-rata ti 16,1311, dengan coklat bubuk sebesar 1,3333, coklat hitam sebesar 1,1111, coklat susu sebesar 1,0416, krim kocok sebesar 1,1337, minyak sayur sebesar 1,1337. 1,3888, tepung terigu 1,0714, gula pasir 1,1363, dan telur 0,8333. Berdasarkan perhitungan di atas, terdapat kelebihan dan kekurangan bahan baku yang dihadapi UMKM Cookies & Dessert Bye Me, sehingga pasokan bahan bakunya belum mencapai efisiensi. Ketika persediaan bahan baku antara input dan output mencapai hasil yang ideal, maka efisiensi produksi tercapai. Oleh karena itu, efisiensi dicapai ketika sumber daya (input) digunakan secara baik dan tidak meninggalkan sisa.

REFERENSI

- Mahesa, D. (2022). *Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Efisiensi Produksi Pada UMKM Mochi Tsuki Di Kabupaten Sukabumi* (Doctoral Dissertation, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan).
- Agustrimah, Y., Sukarsono, A., & Sukarni, S. (2020). Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Dengan Metode Material Requirement Planning (MRP) Pada Proses Produksi Jas Almamater Di Home Industry Kun Tailor Tulungagung. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 16(1), 53-60.
- Hidayat, K., Efendi, J., & Faridz, R. (2020). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kerupuk Mentah Potato Dan Kentang Keriting Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 18(2).
- Kusumawardani, A. P., Salsabila, A., Shalsabila, L., & Suherman, U. (2024). Penerapan Metode Eoq Sebagai Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Umkm Warbak Sotang Mozarella. *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 2(1), 236-244
- Wulansari, A., Tarman, T., & Gumelar, I. (2023). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Material Requirement Planning (MRP) Pada Umkm Le Khari Official Shop Purwakarta. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(04), 129-140.
- SIDIK, W. N. Analisis Penerapan Mrp Terhadap Persediaan Kebutuhan Bahan Baku Dan Minimalisasi Biaya Pada Ukm Mahesa Gitar.
- Wibowo, H. R. (2021). *Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Baku Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi Pada UMKM Roti Nina Bakery* (Doctoral Dissertation, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan).
- Febriani, H., Pratiwi, I., & Andalia, W. Analisis Perencanaan. Persedian Bahan Baku. Dengan Menggunakan Metode Material. Requirement PlanninG (Studi Kasus Pada UMKM Keripik Usus Cabe Babe)
- Hafid, K. (2022). *Analisis Metode Mrp (Material Requirement Planning) Dalam Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Ukm Gabba Kitchen* (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).

Anwar, K. (2022). *Penegakan Hukum Pidana Terhadap Penggunaan Bahan-Bahan Kimia Berbahaya Dalam Makanan Yang Beredar Di Kota Surabaya* (Doctoral Dissertation, Universitas Bhayangkara Surabaya).