

Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin
Volume 2, Nomor 12, Desember 2024, P. 838-843
 Licenced By Cc By-Sa 4.0
 E-ISSN: 2986-6340
 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14577305>

Penerapan Manajemen Resiko Persediaan Terhadap Efisiensi Oprasional Pada Kafe Rosella

Muliani Syapitri¹, Sarah Shabrina², Karina Azzahra³, Siti Maharani Nst⁴, Arsyadona⁵

^{1,2,3,4,5}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

Email: mulianisyafitri75@gmail.com¹, shabrinasarah85@gmail.com²,
azzahrakarim08@gmail.com³, sitimaharani26@gmail.com⁴, arsyadona1100000174@uinsu.ac.id⁵

Abstrak

Abstrak: Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan manajemen risiko persediaan di Kafe Rosella sebagai upaya meningkatkan efisiensi operasional dan stabilitas keuangannya. Dengan menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ) dan Reorder Point (ROP), penelitian ini menemukan bahwa strategi ini dapat menghemat biaya persediaan hingga Rp 119.992,74 per tahun dibandingkan dengan metode manual yang selama ini diterapkan oleh kafe Rosella. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penerapan EOQ dan ROP tidak hanya membantu dalam menentukan jumlah dan waktu pemesanan yang optimal, tetapi juga dapat memastikan ketersediaan bahan baku yang tepat waktu, mengurangi risiko adanya kekurangan atau kelebihan stok, dan mendukung kelancaran operasional. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi contoh bagi usaha kecil lainnya dalam mengelola persediaan secara efektif dalam industri makanan dan minuman yang semakin kompetitif.

Kata Kunci: *Manajemen risiko persediaan, efisiensi operasional, Economic Order Quantity (EOQ), Reorder Point (ROP), Kafe Rosella.*

Abstract

This study aims to analyze the application of inventory risk management in Rosella Cafe as an effort to improve operational efficiency and financial stability. By using the Economic Order Quantity (EOQ) and Reorder Point (ROP) methods, this study found that this strategy can save inventory costs of up to Rp 119,992.74 per year compared to the manual method that has been applied by the Rosella cafe flat. The results show that the implementation of EOQ and ROP not only helps in determining the optimal number and time of order, but can also ensure the timely availability of raw materials, reduce the risk of shortage or excess stock, and support smooth operations. This research is expected to be an example for other small businesses in managing inventory effectively in the increasingly competitive food and beverage industry

Keywords: *Inventory risk management, operational efficiency, Economic Order Quantity (EOQ), Reorder Point (ROP), Rosella Cafe*

Article Info

Received date: 27 November 2024

Revised date: 15 December 2024

Accepted date: 23 December 2024

INTRODUCTION

Manajemen persediaan adalah hal penting yang memengaruhi kesuksesan sebuah bisnis. Manajemen persediaan yang baik dapat meningkatkan efisiensi dan kepuasan pelanggan dengan mengoptimalkan alur operasinya. Sebaliknya, ketidakseimbangan dalam manajemen persediaan bisa menyebabkan masalah serius seperti kekurangan bahan baku, kelebihan stok, atau malah pemborosan sumber daya yang berujung pada kerugian finansial (Bhuana et al., 2017). Dalam industri makanan dan minuman, persaingannya sangat ketat. Maka, penting untuk menerapkan manajemen risiko persediaan yang efektif agar bisnis dapat tetap berlanjut dan mampu kompetitif.

Kafe Rosella, merupakan sebuah usaha kafe kecil yang terletak di kota binjai, tepatnya di jalan Tengku Amir Hamzah. Sebagai kafe kecil yang belum memiliki struktur manajemen yang teratur, kafe Rosella menghadapi berbagai tantangan, salah satunya yaitu tantangan dalam pengelolaan persediaan. Permasalah tersebut disebabkan antaralain karena fluktuasi permintaan yang tidak terduga, sehingga sulit untuk memprediksi jumlah bahan baku yang dibutuhkan. Kemudian perencanaan stok yang tidak tepat juga menyebabkan kelebihan atau kekurangan persediaan, yang akibatnya dapat mengganggu kelancaran operasional. Ketergantungan pada sistem manual dalam pencatatan dan pemantauan persediaan juga menjadi alasan pihak manajemen sulit mengambil keputusan yang tepat waktu (Darmawi, 2016). Oleh karena itu, penelitian ini sangat diperlukan untuk mengidentifikasi dan

mengatasi masalahmasalah tersebut, serta mencari solusi yang dapat meningkatkan efisiensi operasional Kafe Rosella.

Penelitian tentang manajemen persediaan di industri kuliner telah dilakukan oleh banyak peneliti sebelumnya, seperti yang meneliti kesadaran pelaku industri kuliner tentang manajemen logistik dan bagaimana penerapannya di industri makanan (Trivedi, 2018). Selain itu, penelitian dilakukan dalam penelitian berjudul "Inventory Control dan Perencanaan Stok Bahan Baku Produksi Roti di Pabrik Roti Bobo Pekanbaru". Analisis penelitian dilakukan dengan menggunakan metode EOQ. Studi menunjukkan perbedaan biaya penyimpanan yang signifikan selama periode tiga tahun 2010-2012, mencapai Rp 8.154.569,27 (Puspika & Anita, 2014). Pentingnya pelacakan inventaris yang tepat dan strategi perencanaan untuk mengurangi biaya operasional dan merespons perubahan permintaan pasar dengan lebih baik (Heize & Reider, 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi secara komprehensif penerapan manajemen risiko persediaan di kafe Rosella dan mengevaluasi dampaknya terhadap efisiensi operasional kedai kopi. Penelitian ini akan mengidentifikasi beberapa faktor risiko yang terkait dengan manajemen persediaan, seperti fluktuasi permintaan, akurasi pengiriman, dan kualitas produk. Tujuan dari tinjauan ini adalah untuk melihat bagaimana faktor-faktor ini memengaruhi operasi harian kafe dan untuk menilai kebijakan dan prosedur yang ada untuk mengurangi risiko (Hermawan, 2019)

Penelitian ini memberikan saran praktis untuk mengoptimalkan manajemen persediaan di Kafe Rosella. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan kepada manajemen tentang cara mengatasi tantangan terkait inventaris, seperti menyesuaikan kuantitas stok, frekuensi pengisian ulang, dan kontrol kualitas produk. Dengan menerapkan rekomendasi yang tepat, Kafe Rosella seharusnya dapat meningkatkan efisiensi operasionalnya, mengurangi penggunaan biaya yang berlebih, dan menjaga tingkat kepuasan pelanggan yang tinggi (Iqbal et al., 2017).

Penelitian di Kafe Rosella ini diharapkan dapat sangat bermanfaat dengan memberikan pengetahuan terperinci tentang manajemen risiko inventaris. Kafe Rosella tidak hanya dapat mengatasi tantangan yang ada, tetapi juga dapat menjadi model bagi usaha lainnya dalam menerapkan manajemen risiko inventaris. Dengan pendekatan yang tepat, manajemen inventaris yang efektif dapat menjadi kekuatan strategis yang mendukung pertumbuhan bisnis dan keberlanjutan di industri yang semakin kompetitif ini.

LITERATURE REVIEW

Manajemen risiko persediaan adalah pendekatan strategis yang berfokus pada mengidentifikasi, menilai, dan meminimalisir risiko yang terkait dengan manajemen persediaan. Menurut Abdurrahman (2017), manajemen risiko persediaan penting bagi perusahaan sebagai upaya menghindari kekurangan dan kelebihan stok yang dapat mengganggu operasi bisnis dan berdampak pada keuntungan. Dalam konteks industri makanan dan minuman, risiko persediaan sering disebabkan oleh perubahan permintaan yang tidak terduga dan ketidakpastian rantai pasokan (I Putu et al., 2021).

Penerapan manajemen risiko persediaan yang efektif dapat membantu meningkatkan efisiensi operasional, terutama di bidang manajemen biaya dan waktu (Haryanto & Santoso, 2018). Menggunakan metode manajemen persediaan yang tepat, seperti Economic Order Quantity (EOQ) dan Reorder Point (ROP), dapat membantu bisnis mengoptimalkan persediaan yang tersedia dan mengurangi risiko kehabisan atau pemborosan bahan baku (Kurniawan, 2020). Dalam studinya, Haryanto dan Santoso menemukan bahwa perusahaan yang menerapkan manajemen risiko persediaan secara terorganisir cenderung memiliki hasil operasional yang lebih baik daripada perusahaan yang tidak.

Teknologi informasi berperan penting dalam manajemen persediaan. Menggunakan sistem IT yang terintegrasi dapat meningkatkan akurasi data persediaan dan mengurangi ketidakpastian dalam manajemen persediaan dengan mempercepat proses pengambilan keputusan. Penelitian menunjukkan bahwa perusahaan yang menggunakan teknologi informasi dalam manajemen persediaan mungkin lebih responsif terhadap perubahan kebutuhan pasar (Hirawati & Sijabat, 2020).

Selain itu, mengkaji dampak manajemen persediaan terhadap kinerja keuangan perusahaan. Studi ini menunjukkan bahwa manajemen persediaan yang efisien tidak hanya mengurangi biaya operasional, tetapi juga meningkatkan profitabilitas. Rukmana menekankan bahwa bisnis harus aktif memantau dan menganalisis data inventaris untuk mengidentifikasi tren dan membuat keputusan yang lebih baik (Rukmana, 2021).

Dalam kasus Kafe, optimalisasi persediaan sangat penting untuk menjaga kelangsungan bisnis dan meningkatkan efisiensi operasional. Kafe yang tidak dapat mengelola inventaris dengan baik berisiko kehilangan pelanggan dan menderita kerugian finansial. Studi ini menekankan pentingnya perencanaan yang matang dan pemantauan persediaan secara berkelanjutan untuk memastikan ketersediaan bahan baku tepat waktu sesuai dengan permintaan (Widyastuti, 2019).

Secara keseluruhan, literatur yang tersedia menunjukkan bahwa penerapan manajemen risiko persediaan yang efektif dapat berdampak positif pada efisiensi operasional, terutama di industri makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki lebih lanjut bagaimana Kafe Rosella menerapkan strategi manajemen risiko persediaan yang tepat untuk meningkatkan kinerja operasional.

METHOD

Pada penelitian ini, metode deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis data persediaan yang diperoleh dari laporan pembelian dan konsumsi bahan baku kopi Rosella. Data yang dikumpulkan meliputi jumlah dan frekuensi pembelian dan konsumsi komoditas selama periode waktu tertentu, yang kemudian dianalisis untuk mengidentifikasi pola konsumsi komoditas (Sugiyono, 2018). Dengan menganalisis model ini, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat stok yang optimal sehingga Kafe Rosella dapat mengelola bahan baku secara efektif dan menghindari kelebihan atau tidak ada kekurangan stok yang dapat menghambat operasional.

Data diperoleh melalui wawancara mendalam dengan pemilik dan pengelola Kafe Rosella, serta pengamatan pribadi tentang proses pengelolaan persediaan di daerah tersebut. Selain itu, data sekunder juga dikumpulkan dari dokumen internal kafe terkait manajemen persediaan, termasuk data pesanan, laporan penjualan, dan data persediaan. Pengumpulan data yang beragam ini mendukung validitas pembelajaran menggunakan teknik triangulasi data (Wahyudi & Rudi 2019). Berikut adalah data persediaan salah satu bahan baku utama kafe Rosella yaitu Kopi Arabika:

Tabel 1 : Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Kopi Arabika Periode 2023

Bulan	Pemakaian (Kg)	Pembelian (Kg)
Januari	100	100
Februari	90	95
Maret	110	100
April	95	100
Mei	90	100
Juni	105	100
Juli	94	110
Agustus	110	100
September	90	110
Oktober	95	100
November	90	100
Desember	90	100
Total	1159	1215
Rata -Rata	96,58333	101,25

Dari hasil observasi, peneliti mendapatkan data bahwa biaya pemesanannya per sekali pesan sebesar Rp. 30.000 serta biaya penyimpanannya per kg per tahun sebesar Rp.1000. Kemudian dari data diatas dapat kita ketahui bahwa rata-rata permintaan adalah sekitar 96,5 kg/bulannya. Kita juga dapat menghitung pemakaian harian rata-ratanya dengan hasil 3,1 kg/harinya. Kemudian juga telah diketahui waktu tunggu pemesanannya selama 3 hari. Dari hasil tersebut maka permintaan tahunannya adalah 1.158 kg/tahunnya.

Dalam penelitian ini, ada dua model manajemen persediaan utama, yaitu Economic Order Quantity (EOQ) dan Recommendation Point (ROP), yang akan digunakan untuk melihat efisiensi operasional Kafe Rosella (Prihasti & Nugraha, 2021). EOQ adalah model yang digunakan untuk menentukan jumlah pesanan yang optimal sehingga total biaya persediaan, termasuk biaya pemesanan dan biaya persediaan, dapat diminimalisir. Dengan EOQ, Kafe Rosella dapat menentukan jumlah kopi terbaik untuk dipesan sekaligus, meminimalkan biaya penyimpanan dan penyimpanan (Tusadih et al., 2024).

Sedangkan ROP adalah waktu pengiriman perlu dipesan ulang untuk menghindari kehabisan stok. ROP dihitung berdasarkan konsumsi harian rata-rata dan waktu pengiriman pemasok (Laila Elfridawaty Situmorang & Berliana Lestari Manullang, 2024). Rumus ROP adalah sebagai berikut:

ROP = Pemakaian Rata-rata Harian × Waktu Tunggu

Pemakaian rata-rata harian adalah jumlah bahan baku yang dikonsumsi setiap harinya. Waktu tunggu adalah waktu yang dibutuhkan agar pesanan dapat diterima setelah melakukan pemesanan (Rukmana, 2021). Dengan mengetahui sistem perhitungan ROP, Kafe Rosella dapat memastikan bahwa mereka memesan ulang pada waktu yang tepat sehingga tidak kehabisan stok selama masa tunggu.

Untuk memastikan validitas dan reabilitas data, peneliti mengukur data dengan triangulasi data yaitu membandingkan informasi yang diperoleh dari wawancara dengan dokumen data dan observasi lapangan. Triangulasi data adalah metode peningkatan validitas dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber. Untuk keperluan penelitian ini, informasi yang diperoleh dari wawancara dengan pemilik dan pengelola Kafe Rosella dapat ditriangulasi dengan membandingkan data dari dokumen internal dan hasil pengamatan langsung. Dengan cara ini, peneliti dapat memastikan bahwa data yang diperoleh konsisten dan saling mendukung (Abdurrahman, 2017).

RESULT & DISCUSSION

Hasil pembahasan dari evaluasi efektivitas penerapan manajemen risiko persediaan di Kafe Rosella melalui pendekatan kualitatif dan metode analisis EOQ (Economic Order Quantity) dan ROP (Reorder Point). Berdasarkan data yang tersedia maka, perhitungan Economic Order Quantity (EOQ).

$$\begin{aligned} \text{EOQ} &= \sqrt{\frac{2 \times D \times S}{H}} \\ &= \sqrt{\frac{2 \times 1158 \times 30000}{1000}} \\ &= \sqrt{69480} \end{aligned}$$

$$= 263,59 = 264 \text{ kg}$$

Dengan demikian, jumlah pemesanan optimal untuk kopi adalah 264 kg per pesanan. Implementasi EOQ ini memungkinkan Kafe Rosella untuk meminimalkan biaya pemesanan dan penyimpanan dengan melakukan pemesanan dalam jumlah yang optimal. Dengan menerapkan EOQ, Kafe Rosella dapat menghindari biaya berlebih akibat pemesanan yang terlalu sering atau terlalu sedikit. Kemudian, perhitungan ROP nya yaitu:

ROP = Pemakaian Rata-rata Harian × Waktu Tunggu ROP = 3,1 × 3

ROP = 9,3 Kg

Dari hasil tersebut, Kafe Rosella perlu melakukan pemesanan ulang ketika persediaan kopi mencapai 9,3 kg. Dengan ROP sebesar 9,3 kg, kafe dapat menghindari risiko kekurangan stok yang bisa mengganggu operasional dan kepuasan pelanggan. Penerapan ROP memungkinkan Kafe Rosella untuk selalu memiliki stok yang cukup hingga waktu pesanan berikutnya tiba.

Berdasarkan hasil penerapan EOQ dan ROP, Kafe Rosella mampu meminimalisir biaya penyimpanan dan mengoptimalkan proses pemesanan. Dengan EOQ, kafe dapat menentukan jumlah pesanan yang optimal dan mengurangi frekuensi pesanan. Sementara itu, dengan ROP dapat dipesan ulang tepat waktu, sehingga menghindari kehabisan stok. Efisiensi operasional juga mempengaruhi

stabilitas keuangan kopi Rosella. Dengan biaya penyimpanan dan pemesanan yang lebih terkontrol, keuntungan kopi dapat ditingkatkan, terutama dalam jangka panjang. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa manajemen persediaan yang efektif dapat berdampak positif pada stabilitas dan profitabilitas usaha yang masih kecil (Rukmana, 2021).

Hal tersebut dapat kita lihat dengan menghitung total biaya persediaannya berdasarkan data EOQ, yaitu

$$\text{TIC} = 131.795,59 + 131.795 \text{ TIC} = \text{Rp } 263.590,59$$

Sedangkan perhitungan Total Biaya Persediaan menurut pabrik selama ini adalah :

$$\begin{aligned} \text{TIC} &= (\text{frekuensi pesanan} \times \text{biaya sekali pesan}) + (\text{rata-rata persediaan} \times \text{biaya simpan per kg}) \\ &= (12 \times 30.000) + (96,58333 \times 1000) \\ &= 360.000 + 96.583,33 \\ &= \text{Rp } 456.583,33 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan tersebut dapat kita lihat resiko kerugian finansial yang terjadi dari tidak adanya penerapan manajemen persediaan yang baik. Hal tersebut dapat kita lihat dari selisih biaya persediaan yang dihitung secara manual yakni sebesar Rp 456.583,33 dengan yang dihitung menggunakan rumus persediaan yang benar yakni sebesar Rp 263.590,59 dapat diketahui bahwa pada tahun 2010 penghematan yang bisa dilakukan, dengan selisih keduanya sebesar Rp.119.992,74.

CONCLUSION

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa manajemen risiko persediaan yang efektif penting untuk mendukung efisiensi operasional dan stabilitas keuangan usaha kecil seperti Rosella Cafe. Menggunakan model Economic Order Quantity (EOQ) dan Reorder Point (ROP) telah terbukti mengurangi biaya terkait persediaan, seperti biaya pesanan dan penyimpanan, dengan menentukan jumlah dan waktu pesanan yang optimal. Hasilnya, Kafe Rosella lebih mampu menjaga ketersediaan bahan baku, sehingga mengurangi risiko kekurangan atau kelebihan stok yang dapat mengganggu operasional dengan mulus.

Selain itu, EOQ membantu Kafe Rosella menentukan jumlah pesanan yang optimal per pesanan, sedangkan ROP memungkinkan kafe untuk mengatur ulang persediaan secara tepat waktu. Berdasarkan hasil analisis, metode ini menghemat biaya penyimpanan hingga sekitar Rs. 119.992,74 dibandingkan dengan manajemen persediaan sebelumnya. Pendekatan ini tidak hanya mengurangi biaya tetapi juga meningkatkan kecepatan pesanan bahan baku, meningkatkan efisiensi operasional, dan memastikan kepuasan pelanggan.

Secara keseluruhan, studi ini memberikan wawasan tentang bagaimana menerapkan manajemen risiko persediaan yang efektif dapat menjadi keunggulan kompetitif dalam industri makanan cepat saji dan minuman. Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa usaha kecil lainnya memiliki potensi besar untuk menerapkan strategi serupa untuk menjaga kelangsungan bisnis dan meningkatkan profitabilitas. Dengan manajemen persediaan yang lebih terstruktur, usaha kecil seperti Kafe Rosella dapat beroperasi lebih efisien dan tetap kompetitif dalam menghadapi persaingan yang ketat di pasar.

REFERENCES

- Abdurrahman, A. (2017). "Manajemen Risiko Persediaan Dan Pengaruhnya Terhadap Kinerja Operasional." *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 19(1), 45-56. <https://doi.org/10.9744/jmk.19.1.45-56>
- Bhuana, E. B., Sumartini, S., & Sofia, A. (2017). Analisis Manajemen Risiko Operasional Dalam Merencanakan Strategi Operasional (Studi Kasus Pada Unit Pelaksana Teknis Pengujian Kendaraan Bermotor Dinas Perhubungan Kota Cimahi). *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Bisnis*, 8(2), 1. <https://doi.org/10.17509/Jimb.V8i2.12660>
- Darmawi, H. (2016). *Manajemen Risiko Edisi 2*. PT. Bumi Aksara.
- Ghozali, I., & Chariri, A. (2016). *Teori Akuntansi* (9th Ed.). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Haryanto, S., & Santoso, B. (2018). "Pengaruh Manajemen Persediaan Terhadap Efisiensi Operasional Pada Usaha Kecil Menengah (UKM)." *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 21(2), 123-138. <https://doi.org/10.24042/Jeb.V21i2.2341>
- Heizer, J., & Render, B. (2021). *Operations Management: Sustainability And Supply Chain Management* (13th Ed.). Pearson.

- Hermawan, S. S. (2019). MANAJEMEN STRATEGI & RESIKO OLEH. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). UMSIDA Press Anggota.
- Hirawati, H., & Sijabat, Y. P. (2020). Analysis Of Risk Management On Msmes (Case Study Of The Bamboo Handicraft Industry). *Jurnal Riset Ekonomi Manajemen (REKOMEN)*, 4(1), 56–65. <https://doi.org/10.31002/Rn.V4i1.2977>
- Iqbal, T., Aprizal, D., & Wali, M. (2017). Aplikasi Manajemen Persediaan Barang Berbasis Economic Order Quantity (EOQ). *Jurnal JTIK (Jurnal Teknologi Informasi Dan Komunikasi)*, 1(1), 48. <https://doi.org/10.35870/Jtik.V1i1.33>
- Kurniawan, Y. (2020). "Strategi Manajemen Risiko Persediaan Dalam Meningkatkan Kinerja Usaha." *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*, 8(3), 167-182.
- Lionel, E., Leonard, Fernando, N., Ong, T., & Septama, V. (2023). Analisis Manajemen Risiko Pada Malaya Cafe. *CEMERLANG : Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Bisnis*, 3(1), 251–266.
- Prihasti, D. A., & Nugraha, A. A. (2021). Analisis Manajemen Persediaan Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Persediaan Bahan Baku UKM Bydevina. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 1(3), 537–548. <https://doi.org/10.35313/Ialj.V1i3.3230>
- Hermawan, S. S. (2019). MANAJEMEN STRATEGI & RESIKO OLEH. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). UMSIDA Press Anggota.
- Arta, P. S. I. (2021). *NMANAJEMEN RISIKO*. WIDINA BHAKTI PERSADA BANDUNG (Grup.
- Iqbal, T., Aprizal, D., & Wali, M. (2017). Aplikasi Manajemen Persediaan Barang Berbasis Economic Order Quantity (EOQ). *Jurnal JTIK (Jurnal Teknologi Informasi Dan Komunikasi)*, 1(1), 48. <https://doi.org/10.35870/Jtik.V1i1.33>
- Prihasti, D. A., & Nugraha, A. A. (2021). Analisis Manajemen Persediaan Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Persediaan Bahan Baku UKM Bydevina. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 1(3), 537–548. <https://doi.org/10.35313/Ialj.V1i3.3230>
- Hermawan, S. S. (2019). MANAJEMEN STRATEGI & RESIKO OLEH. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). UMSIDA Press Anggota.
- I Putu Sugih Arta. (2021). *NMANAJEMEN RISIKO*. WIDINA BHAKTI PERSADA BANDUNG(Grup.
- Iqbal, T., Aprizal, D., & Wali, M. (2017). Aplikasi Manajemen Persediaan Barang Berbasis Economic Order Quantity (EOQ). *Jurnal JTIK (Jurnal Teknologi Informasi Dan Komunikasi)*, 1(1), 48. <https://doi.org/10.35870/jtik.v1i1.33>
- Prihasti, D. A., & Nugraha, A. A. (2021). Analisis Manajemen Persediaan Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Persediaan Bahan Baku UKM Bydevina. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 1(3), 537–548. <https://doi.org/10.35313/ialj.v1i3.3230>
- Puspika, J., & Anita, D. (2014). Inventory Control Dan Perencanaan Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Pada Pabrik Roti Bobo Pekanbaru. *Jurnal Ekonomi Universitas Riau*, 21(3), 1–15. <https://je.ejournal.unri.ac.id/index.php/JE/article/view/1748>
- Rukmana, D. (2021). "Pengaruh Pengelolaan Persediaan terhadap Kinerja Keuangan Perusahaan." *Jurnal Ekonomi dan Perbankan*, 15(2), 93-107. <https://doi.org/10.33096/jep.v15i2.676>
- Situmorang, L. E., & Manullang, L. B. (2024). Penerapan Manajemen Risiko Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Cafe Sejiwa. *Jurnal Manuhara : Pusat Penelitian Ilmu Manajemen Dan Bisnis*, 2(3), 251–262. <https://doi.org/10.61132/manuhara.v2i3.1050>
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (hal. 8-9). Bandung: Alfabeta.
- Trivedi, A. (2018). Logistics Management Awareness and the Implementation of Restaurant Business: An Application of Stepwise Multiple Regression. *Asian Administration & Management Review*, 1(1).
- Tusadiah, H., Rahma Mulya, F., Febrianto, R., Widiastuty, E., & Handika, R. F. (2024). Analisis Risiko Bisnis Pada Ukm Coffee Shop Di Kota Padang. *JMM: Jurnal Masyarakat Mandiri*, 8(3), 2781–2792. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm>
- Wahyudi & Rudy. (2015). Analisis Pengendalian Persediaan Barang Berdasarkan Metode EOQ Di Toko Era Baru Samarinda. *E-journal Administrasi Bisnis*, 2 (1): 162-173.
- Widyastuti, S. (2019). "Optimalisasi Persediaan untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional di Industri Makanan." *Jurnal Manajemen Indonesia*, 10(1), 11-23.