

Analisis Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli

¹Nince Asnifianti Zebua, ²Jeliswan Berkat Iman Jaya Gea, ³Martha Surya Dinata Mendrofa, ⁴Serniati Zebua

^{1,2,3,4} Universitas Nias

Alamat Surat

Email: ¹nincezebua03@gmail.com*, ²jeliswan89@gmail.com, ³marthamendrofa@gmail.com, ⁴sernizebua97@gmail.com

Article History:

Diajukan: 7 April 2025; **Direvisi:** 15 Mei 2025; **Accepted:** 17 Juni 2025

ABSTRAK

Pengelolaan persediaan adalah pendekatan yang direncanakan untuk menentukan apa yang harus dipesan, kapan harus memesan dan berapa banyak pesanan serta berapa banyak stok sehingga biaya yang terkait dengan pembelian dan penyimpanan optimal tanpa mengganggu produksi dan Target produksi adalah batas ketentuan perusahaan mengenai suatu hasil produksi berdasarkan perencanaan-perencanaan yang telah ditetapkan perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan persediaan bahan baku dalam meningkatkan produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli. Permasalahan yang dihadapi perusahaan antara lain pemborosan akibat pengelolaan persediaan yang tidak efisien, adanya produk yang mengalami kerusakan karena tidak cepat terjual, serta kekurangan bahan baku yang menghambat produksi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian meliputi pemilik usaha, bagian gudang, bagian perencanaan produksi, bagian produksi, dan quality control. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan di Mawar Bakery masih perlu perbaikan dalam aspek penjadwalan pemesanan, metode penyimpanan, dan monitoring stok. Faktor utama penyebab penurunan kualitas produk adalah penyimpanan bahan baku yang kurang optimal dan ketidaktepatan dalam perencanaan produksi. Adapun strategi yang diterapkan untuk meningkatkan produksi meliputi perbaikan sistem pengelolaan persediaan bahan baku, penerapan prinsip Just in time (JIT) dan peningkatan koordinasi antarbagian. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi Mawar Bakery dalam mengoptimalkan manajemen persediaan guna mendukung kelancaran produksi dan meningkatkan daya saing usaha.

Kata kunci: Pengelolaan Persediaan, Produksi, Mawar Bakery, Bahan Baku, Manajemen Operasional

ABSTRACT

Inventory management is a planned approach to determine what to order, when to order and how many orders and how much stock so that the costs associated with purchasing and storing are optimal without disrupting production and Production targets are company limits on a production output based on planning- plans set by the company. This study aims to analyze the management of raw material inventory in improving production at Mawar Bakery Gunungsitoli. The problems faced by

the company include wastage due to inefficient inventory management, products experiencing damage because they are not sold quickly, and shortages of raw materials that hinder production. This research uses a descriptive qualitative approach with data collection techniques through observation, interviews, and documentation. The research informants consist of the business owner, warehouse staff, production planning staff, production staff, and quality control. The results of the study show that inventory management at Mawar Bakery still requires improvements in aspects such as order scheduling, storage methods, and stock monitoring. The main factors causing the decline in product quality are suboptimal raw material storage and inaccuracies in production planning. Strategies implemented to improve production include improving the raw material inventory management system, applying the Just in time (JIT) principle, and enhancing coordination among departments. This research is expected to serve as a reference for Mawar Bakery in optimizing inventory management to support smooth production and increase business competitiveness.

Keywords: *Inventory management, production, Mawar Bakery, raw materials, operational management*

1. PENDAHULUAN

Industri makanan merupakan salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam perekonomian global. Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin dinamis, permintaan terhadap makanan yang praktis dan siap saji mengalami peningkatan. Salah satu subsektor yang berkembang pesat adalah industri bakery, yang mencakup produk seperti roti, kue, dan pastry. Produk bakery dikonsumsi oleh berbagai kalangan karena kepraktisannya, sehingga membuka peluang besar bagi pelaku usaha di bidang ini. Namun, pertumbuhan industri bakery juga menghadapi berbagai tantangan, terutama dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku memiliki peran krusial dalam menjaga kelangsungan produksi serta kualitas produk yang dihasilkan. Kesalahan dalam pengelolaan persediaan dapat menyebabkan keterlambatan produksi, peningkatan biaya operasional, dan pemborosan bahan baku akibat kedaluwarsa atau kerusakan sebelum digunakan. Menurut (Bowo et al., 2023), salah satu tantangan utama yang dihadapi industri bakery adalah kesulitan dalam menyeimbangkan jumlah persediaan bahan baku dengan permintaan pasar yang fluktuatif, yang sering kali berujung pada kelebihan atau kekurangan stok. Bahan baku utama dalam industri bakery meliputi tepung terigu, gula, mentega, telur, dan bahan tambahan lainnya yang memiliki masa simpan terbatas. (Djalaman et al., 2021), menyatakan bahwa pengelolaan persediaan yang efektif harus mempertimbangkan faktor seperti tingkat permintaan, perputaran stok, serta efektivitas sistem penyimpanan yang digunakan.

Salah satu industri bakery yang beroperasi di Pulau Nias adalah Mawar Bakery Gunungsitoli, sebuah usaha menengah yang memproduksi berbagai jenis roti dan kue. Dalam menjalankan usahanya, Mawar Bakery menghadapi berbagai tantangan dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Beberapa permasalahan yang ditemukan antara lain penyimpanan yang kurang optimal serta risiko kerusakan atau kedaluwarsa bahan baku yang dapat berdampak pada efisiensi produksi. Berdasarkan wawancara awal, ditemukan indikasi bahwa sebagian produk yang diproduksi memiliki masa simpan yang singkat, sehingga jika tidak terjual dalam waktu tertentu, produk dapat menjadi basi atau berjamur dan akhirnya harus dibuang. Penelitian sebelumnya oleh (Halima & Pravitasari, 2022), dengan judul " Penerapan metode economic order quantity sebagai upaya pengendalian persediaan bahan baku tepung pada rifani bakery blitar. " menunjukkan bahwa dalam industri bakery, pemborosan sering kali disebabkan oleh kurangnya sistem manajemen persediaan yang efektif. Selain itu, studi (Suratman & Sutrisno, 2023) yang berjudul " Analisis perencanaan persediaan untuk mengurangi biaya persediaan bahan baku dengan metode economic order quantity di pt xyz". menyatakan bahwa penerapan metode perencanaan persediaan yang baik dapat meningkatkan efisiensi produksi dan mengurangi risiko kehilangan bahan baku akibat penyimpanan yang tidak tepat. Ketertarikan terhadap variabel pengelolaan persediaan bahan baku dalam meningkatkan

produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli muncul karena adanya indikasi bahwa tantangan utama dalam usaha ini adalah bagaimana menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan baku dengan permintaan produksi. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku, sehingga dapat membantu Mawar Bakery dalam mengoptimalkan produksi serta meningkatkan daya saing di pasar. Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan persediaan bahan baku dalam meningkatkan produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli. Dengan ini, diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi industri bakery dalam mengelola bahan baku secara lebih efektif dan efisien. Oleh karena itu, penelitian ini mengangkat judul: “Analisis Pengelolaan Persediaan Bahan Baku dalam Meningkatkan Produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli.”

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, dengan tujuan memahami secara mendalam proses pengelolaan persediaan bahan baku dan dampaknya terhadap produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli. Pendekatan ini dipilih karena fokusnya pada fenomena nyata dan pemahaman menyeluruh dari narasumber yang terlibat langsung dalam proses produksi dan pengelolaan bahan. Penelitian dilakukan di Mawar Bakery, Gunungsitoli, selama periode Januari–Maret 2025. Teknik Pengumpulan Data melalui Wawancara dengan pemilik usaha, bagian gudang, perencanaan produksi, produksi, dan quality control. Observasi langsung proses produksi dan manajemen bahan baku. Dokumentasi seperti pencatatan bahan masuk dan keluar, dan laporan produksi. Data dianalisis dengan model Miles dan Huberman: Reduksi data untuk menyaring informasi penting, Penyajian data dalam bentuk naratif, Penarikan kesimpulan berdasarkan pola dan tema yang ditemukan selama proses penelitian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Mawar Bakery Gunungsitoli merupakan salah satu pelaku usaha menengah yang bergerak di sektor industri makanan, khususnya dalam produksi berbagai jenis roti dan kue. Usaha ini telah memiliki tempat tersendiri di hati masyarakat sekitar, karena produk-produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang khas dan harga yang relatif terjangkau. Sebagai bagian dari industri makanan yang terus berkembang, Mawar Bakery menunjukkan upaya untuk mengikuti perkembangan zaman melalui modernisasi proses produksinya. Hal ini tercermin dari penggunaan peralatan dan mesin produksi seperti *mixer* adonan dan oven listrik, yang tidak hanya membantu mempercepat proses pembuatan produk, tetapi juga meningkatkan efisiensi kerja dan menjaga konsistensi kualitas produk yang dihasilkan, baik dari segi bentuk, ukuran, tekstur, maupun rasa. Modernisasi ini menjadi indikasi bahwa Mawar Bakery menyadari pentingnya efisiensi operasional dalam mempertahankan daya saing di tengah persaingan usaha yang semakin kompetitif, terutama dalam industri makanan siap saji. Meski demikian, hasil penelitian yang dilakukan penulis melalui metode observasi langsung di lokasi usaha, wawancara dengan beberapa pihak yang terlibat dalam proses operasional, serta dokumentasi terhadap berbagai aktivitas produksi dan pengelolaan bahan baku, menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa kelemahan dalam sistem pengelolaan persediaan bahan baku di Mawar Bakery. Sistem yang dijalankan belum sepenuhnya terstruktur dan belum mengacu pada prinsip-prinsip manajemen persediaan *modern* yang sistematis dan efisien. Hal ini dapat dilihat dari belum adanya sistem pencatatan formal yang dapat memantau keluar-masuknya bahan baku secara akurat dan *real time*. Kondisi ini dikhawatirkan dapat menimbulkan risiko seperti terjadinya kekurangan bahan baku di tengah proses produksi, atau sebaliknya, kelebihan bahan baku yang dapat berujung pada pemborosan akibat bahan yang tidak terpakai dan akhirnya rusak atau kedaluwarsa. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, Ibu Suryani Zebua, diketahui bahwa proses pengadaan bahan baku masih dilakukan secara manual dan bersifat konvensional. Pengambilan keputusan terkait jumlah dan

jenis bahan baku yang harus dibeli dilakukan berdasarkan perkiraan pribadi yang didasarkan pada pengalaman bertahun-tahun serta pengamatan terhadap tren penjualan beberapa hari sebelumnya.

Faktor Penyebab Penurunan Kualitas Produk

Meskipun secara teknis proses produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli telah ditunjang oleh penggunaan peralatan modern seperti *mixer* adonan dan oven pemanggang listrik, hal ini belum sepenuhnya menjamin konsistensi mutu produk, terutama dalam hal daya simpan dan kesegaran produk roti yang dihasilkan. Temuan lapangan yang diperoleh melalui wawancara mendalam dengan bagian produksi, *quality control*, dan gudang, serta melalui kegiatan observasi langsung, mengindikasikan bahwa terdapat beberapa faktor internal yang secara signifikan memengaruhi kualitas produk akhir. Faktor pertama yang menjadi sorotan utama adalah terkait dengan kualitas bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Bahan baku utama seperti telur, margarin, tepung terigu, dan gula sangat sensitif terhadap kondisi penyimpanan dan memiliki masa simpan yang terbatas. Dalam praktiknya, Mawar Bakery perlu menerapkan pendekatan sistem persediaan berbasis *Just In Time* (JIT) untuk meningkatkan efisiensi dan menjaga kualitas bahan baku. Melalui penerapan *Just In Time* (JIT), pembelian bahan baku dilakukan dalam jumlah yang disesuaikan dengan kebutuhan produksi harian atau mingguan, sehingga dapat meminimalisir penumpukan dan risiko kerusakan karena penyimpanan yang terlalu lama. Sementara itu, prinsip FIFO digunakan untuk memastikan bahwa bahan baku yang lebih dahulu masuk akan digunakan terlebih dahulu dalam proses produksi. Kombinasi antara *Just In Time* (JIT) dan FIFO ini membantu Mawar Bakery dalam mengoptimalkan pengelolaan persediaan, mengurangi potensi pemborosan, serta menjaga mutu produk yang dihasilkan.

Strategi Peningkatan Produksi

Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya, Mawar Bakery Gunungsitoli berupaya untuk terus meningkatkan kapasitas produksi agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang dinamis. Strategi peningkatan produksi yang diterapkan disesuaikan dengan karakteristik usaha skala kecil menengah dan mempertimbangkan keterbatasan sumber daya yang dimiliki, baik dari segi tenaga kerja, bahan baku, maupun peralatan produksi. Berdasarkan hasil observasi langsung dan wawancara mendalam dengan pihak manajemen serta staf produksi, diketahui bahwa strategi peningkatan produksi di Mawar Bakery bersifat adaptif, dilakukan secara bertahap, dan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi permintaan pasar serta kondisi ketersediaan bahan baku. Salah satu pendekatan utama dalam strategi peningkatan produksi adalah dengan melakukan penyesuaian volume produksi secara harian berdasarkan hasil evaluasi sisa stok produk dari hari sebelumnya dan ketersediaan bahan baku di gudang. Sistem ini masih bersifat manual dan mengandalkan pengamatan langsung serta pengalaman staf produksi.

Pembahasan Hasil Penelitian

Sistem Pengelolaan Persediaan Bahan Baku di Mawar Bakery

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pengelolaan persediaan bahan baku di Mawar Bakery masih dilakukan secara manual dan tradisional. Pemilik usaha menjadi pengambil keputusan utama dalam pembelian bahan baku, yang dilakukan berdasarkan pengalaman pribadi dan perkiraan permintaan, bukan berdasarkan data atau metode tertentu seperti *Just in time* (JIT). Pencatatan keluar-masuk bahan tidak terdokumentasi secara tertulis atau digital, melainkan hanya berdasarkan komunikasi lisan antarbagian. Akibatnya, sulit dilakukan pemantauan jumlah bahan yang tersisa, serta tidak adanya kontrol terhadap umur simpan bahan. Hal ini menunjukkan bahwa sistem pengelolaan persediaan masih belum efektif dan efisien.

Faktor Penyebab Penurunan Kualitas Produk

Beberapa faktor yang menyebabkan penurunan kualitas produk adalah: Tidak adanya penerapan metode *just in time (JIT)*, Tidak adanya jadwal pembelian tetap, Ketiadaan pendingin atau sistem penyimpanan standar, Kualitas produk jadi menurun, Faktor-faktor tersebut berkaitan langsung dengan lemahnya sistem pengelolaan persediaan, yang menyebabkan bahan baku tidak segar.

Faktor Penyebab Penurunan Kualitas Produk

Meskipun menghadapi berbagai tantangan dalam pengelolaan persediaan, Mawar Bakery telah melakukan beberapa strategi untuk meningkatkan produksi, antara lain: Menyesuaikan jumlah pembelian bahan baku dengan perkiraan permintaan pelanggan harian. Menggunakan alat produksi seperti mixer dan oven listrik untuk mempercepat proses kerja dan meningkatkan hasil produksi. Mengoptimalkan waktu kerja dan pembagian tugas agar produksi tetap berjalan meskipun bahan terbatas.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Analisis Pengelolaan Persediaan Bahan Baku dalam Meningkatkan Produksi di Mawar Bakery Gunungsitoli, maka diperoleh beberapa simpulan sebagai berikut: Sistem Pengelolaan Persediaan Bahan Baku yang diterapkan di Mawar Bakery masih bersifat konvensional, tanpa penerapan metode manajemen persediaan yang sistematis seperti *Just In Time (JIT)* secara konsisten. Hal ini menyebabkan terjadinya penumpukan bahan baku di gudang dan kurang optimalnya pemanfaatan stok, terutama untuk bahan yang mudah rusak seperti telur dan margarin. Faktor utama penyebab penurunan kualitas produk adalah sistem penyimpanan bahan baku yang belum tertata rapi. Hal ini mengakibatkan beberapa bahan baku digunakan dalam kondisi tidak segar, yang berpotensi menurunkan kualitas produk roti dan kue yang dihasilkan. Telah dilakukan melalui perbaikan pengelolaan stok dan koordinasi antarbagian produksi. Namun, strategi tersebut belum sepenuhnya menghilangkan pemborosan bahan baku dan risiko produk yang basi akibat kelebihan produksi dan minimnya prediksi permintaan pasar. Penerapan metode *Just In Time (JIT)* secara potensial dapat menjadi solusi untuk meningkatkan efisiensi produksi di Mawar Bakery. Melalui *Just In Time (JIT)*, pembelian bahan baku hanya dilakukan saat benar-benar dibutuhkan dan dalam jumlah yang sesuai kebutuhan harian produksi. Ini dapat menekan biaya penyimpanan, menghindari kerusakan bahan, dan meningkatkan ketepatan produksi sesuai permintaan.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Adriantantri, E., & Julia, C. (2022). Optimasi Proses Produksi Menggunakan Metode ABC Dan Seven Tools. *Prosiding SENIATI*, 6(3), 573–578.
- Akhimuloh, A., & Mauluddin, Y. (2020). Analisis Kapasitas Produksi Di PT XYZ. *Jurnal Kalibrasi*, 17(1), 8–17.
- Bowo, A. A., Wahyuda, W., & Sitania, F. D. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Utama Produksi Roti Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Studi Kasus : Sari Madu Bakery Samarinda). *Jurnal Teknik Industri: Jurnal Hasil Penelitian Dan Karya Ilmiah Dalam Bidang Teknik Industri*, 9(1), 1.
- Chandrahadinata, D., Cahyadi, U., & Gahara, M. R. (2022). Persediaan Bahan Baku Kedelai Dengan Metode EOQ Dan POQ Di Pabrik Tahu AS Berkah Putra. *Jurnal Kalibrasi*, 20(2), 137–146.

- Dian Cesar Novita, Burhanuddin, & Umar. (2023). Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Baku Batu Batako Dengan Menggunakan Metode Material Rekrutmen Planning (MRP) Pada UD. Mastura Kota Palu. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(4), 274–278.
- Erdi1, E., & Haryanti, D. (2022). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di Pt Karawang Foods Lestari. *Ikraith-Ekonomika*, 6(1), 199–206.
- Farlina, Y.-, Susilawati, D.-, Nurfauzia Koeswara, T. S., & Wibowo, A. (2023). Aplikasi Persediaan Barang Pada Toko Dadun Menggunakan Model Prototype. *IJCIT (Indonesian Journal On Computer And Information Technology)*, 8(1).
- Halima, H., & Pravitasari, D. (2022). Penerapan Metode Economic Order Quantity Sebagai Upaya Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Pada Rifani Bakery Blitar. *Jurnalku*, 2(2), 155–166.
- Hermawan, F., & Evianti, D. (2021). Peranan Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Dalam Menunjang Kelancaran Proses Produksi Dan Penjualan. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(1), 159–172.
- 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).
- Lestari, F., & Rustandi. (2024). Penerapan Metode Economic Order Quantity Dan Just In Time Guna Meningkatkan Optimasi Pengendalian Persediaan Produk. *Jurnal Bisnisan : Riset Bisnis Dan Manajemen*, 5(03), 44–64.
- Machmudin, N., & Safitri, V. (2020). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Melalui Pendekatan Economic Order Quantity (Eoq) (Studi Kasus Di UKM D’baloy Food Industries Kota Tarakan). *J-PEN Borneo : Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(2).
- Mustofa, B., Yohani, Y., Nur, A., & Fitrayudi Triatmaja, M. (2024). Sistem Persediaan Produk Jamu Untuk Meminimalisasi Kadaluaarsa Dan Optimalisasi Persediaan Pada Uptd Balai Pelayanan Dan Saintifikasi Jamu Kota Pekalongan. *Jurnal Batikmu*, 3(2), 62–67.
- Nafa Nabila El Indri, & Henni Endah Wahanani. (2023). Pembuatan Sistem Prediksi Persediaan Barang Pada Toko Nabila Menggunakan Metode Weighted Moving Average Dan Reorder Point. *Jurnal Informatika Polinema*, 9(2), 127–132.
- Novasani, R., Semnasti, Y. C. W., Semnasti, M. C. P. I., & Semnasti, A. P. (2023). Analisis Alternatif Penerapan Produksi Bersih Pada Salah Satu Industri Tahu Kediri Melalui Model Interaktif. *Waluyo Jatmiko Proceeding*, 571–580.
- Putri, C. R. (2022). Perencanaan Persediaan Bahan Baku Dengan Penerapan Konsep Decoupling Point Untuk Mereduksi Lead Time. *Jurnal Riset Teknik Industri*, 1(2), 172–179.
- Rachmawati, N. L., & Lentari, M. (2022). Penerapan Metode Min-Max Untuk Minimasi Stockout Dan Overstock Persediaan Bahan Baku. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 8(2), 143–148.
- Resi Jatri, Paisol Burlian, & Qodariah Barkah. (2023). Politik Hukum Pembentukan Peraturan Daerah Kabupaten Musi Rawas Utara Nomor 17 Tahun 2019 Tentang Pesta Rakyat. *Journal Of Sharia And Legal Science*, 1(3), 195–216.
- Rofiah, C., & Burhan Bungin. (2024). Analisis Data Kualitatif: Manual Data Analisis Prosedur. *Develop*, 8(1), 1–13.
- Santi, N. M., Lusiana, S., & . W. (2023). Pengaruh Bahan Baku, Modal Dan Tenaga Kerja Terhadap Hasil Produksi Pada Pt Abc. *Journal Of Communication Education*, 17(2).

- Sarah Citrawati, Chaznin R. Muhammad, & Reni Amaranti. (2023). Upaya Mengurangi Biaya Persediaan Bahan Baku Pada Strategi Hybrid (Make To Stock Dan Make To Order) Di PT T. *Jurnal Riset Teknik Industri*, 77–88.
- Simbolon, N. H. M., Sunarsih, S., & Kartono, K. (2021). Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Kemasan Air Mineral Menggunakan Model Economic Order Quantity (EOQ). *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 4(2), 52–58.
- Siti Yulia Salsa Fahrani, Alisa Aulia Ashani, & Wiji Safitri. (2024a). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Kelancaran Proses Produksi Pada Industri Di Cikarang. *Advantage: Journal Of Management And Business*, 1(2), 60–68.
- Sugiyono, P. B. (2022). Memahami Konsep Ruang Menurut Henri Lefebvre. *Sosioglobal : Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Sosiologi*, 6(2), 101.
- Suratman, F. A., & Sutrisno. (2023). Analisis Perencanaan Persediaan Untuk Mengurangi Biaya Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity Di PT XYZ. *Jenius : Jurnal Terapan Teknik Industri*, 4(1), 66–77.
- Tjendrawinata, K. (2022). Perancangan Model Perusahaan Industri Fashion Menggunakan Arsitektur Bisnis Di Indonesia. *JATISI (Jurnal Teknik Informatika Dan Sistem Informasi)*, 9(3), 2071–2084.
- Wahid, A., & Munir, M. (2020). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Eoq (Economic Order Quantity) Pada Industri Krupuk “Istimewa” Bangil. *Journal Of Industrial View*, 2(1).
- Wulandari, S., Melliana, M., Ernita, T., & Jenita Marbun, N. (2022a). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Usaha Roti Ganto. *Jurnal ARTI (Aplikasi Rancangan Teknik Industri)*, 17(1), 42–47