



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 2 Tahun 2024 Page 2662-2671

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Ketersediaan Stok Bahan Baku Roti Pada Usaha Roti Sari Mart Di Kelurahan Anggoeya Kecamatan Poasia Kota Kendari

Gebi Juniarti^{1✉}, Surni², Wa Ode Yusria³

Universitas Halu Oleo

Email: gebijuniarti42@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: Ketersediaan stok bahan baku roti yang optimal pada Usaha Roti Sari Mart di Kelurahan Anggoeya Kecamatan Poasia Kota Kendari, dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*, *Total Inventory Cost (TIC)*, *Safety Stock*, dan *Reorder Point*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan kepustakaan. Analisis yang digunakan adalah dengan analisis *Economic Order Quantity (EOQ)*. Berdasarkan analisis yang dilakukan dengan menggunakan metode EOQ dapat diketahui hasil rincian biaya total biaya persediaan bahan baku: Tepung Terigu sebesar Rp2.221.262,70 dan menghemat biaya persediaan sebesar Rp2.193.034,61, Persediaan pengaman yaitu sebanyak 1.468,27 kg dan pemesanan kembali ketika bahan baku di ruang penyimpanan sisa 1.628,93 kg. Kemudian untuk bahan baku gula Rp874.430,27 dan menghemat biaya Rp61.662,73, persediaan pengaman sebanyak 99,67 kg dan pemesanan kembali 108,6 kg. Bahan baku telur Rp873.512,58 dan penghematan biaya Rp65.712,06, persediaan pengaman sebanyak 19,47 kg dan pemesanan kembali 21,32 kg. Mentega Rp772.042,83 dan menghemat biaya Rp173.720,78, persediaan pengaman 63,72 kg dan pemesanan kembali 89,97 kg. Bahan baku Ragi/pengembang Rp873.523,56 menghemat biaya Rp62.417,01, persediaan pengaman 208,23 gram dan pemesanan kembali 235,31 gram. Bahan baku susu Rp873.521,91 menghemat biaya Rp62.472,99, persediaan pengaman pengaman 173,59 liter dan pemesanan kembali 187,56 liter. Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa penggunaan metode EOQ dapat menekan biaya persediaan dan tingkat kebutuhan bahan baku yang ekonomis dan optimal dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh Perusahaan, sehingga Perusahaan jika menerapkan metode EOQ, dapat memperoleh laba yang maksimal.

Kata Kunci: *Biaya Pengaman, Biaya Total Persediaan, EOQ, Ketersediaan Bahan Baku, Pemesanan Kembali, Roti*

Abstract

This research aims to determine: Availability of optimal stock of raw materials for bread in the Sari Mart bread business in Anggoeya sub-district, Poasia sub-district, Kendari city, using the method Economic Order Quantity (EOQ), Total Inventory Cost (TIC), Safety Stock, and Reorder Point. The data collection techniques used were observation, interviews and literature. The analysis used is the Economic Order Quantity (EOQ) method. Based on the analysis carried out using the EOQ method, it can be seen in detail the total cost of raw material inventory costs: Wheat Flour amounting to Rp2,221,262.70 and saving inventory costs amounting to Rp2,193,034.61, Safety stock amounting to 1.468,27 kg and reordering when the remaining raw materials in the storage room are 1,628.93 kg. Then the raw material for sugar is Rp874,430,27 and saves costs of Rp 61.662,73, safety stock of 99,67 kg and back orders of 108,6 kg. Egg raw materials Rp873,512,58 and cost savings Rp65,712.06, safety stock of 19.47 kg and back order of 21.32 kg. Butter IDR 772,042.83 and save costs IDR 173,720,78, safety stock 63,72 kg and back order 89,97 kg. Yeast/developing raw materials Rp873,523.56, saving costs of Rp62,471,01, safety stock 208,23 grams and reordering 235,31 grams. Milk raw materials IDR 873,521,91, save costs IDR 62.472.99, safety stock supplies 173,59 liters and reorder point 187.56 liters. From the results of this research, it can be concluded that using the EOQ method can reduce inventory costs and the level of raw material requirements that are economical and optimal compared to the method used by the Company, so that if the Company applies the EOQ method, it can obtain maximum profits.

Keywords: Safety Stock, Total Inventory Costs, EOQ, Availability of raw Marials, Back Orders, Bread

PENDAHULUAN

Dalam perkembangan ekonomi di era sekarang ini, usaha-usaha di Indonesia berkembang dengan sangat pesat. Perkembangan yang terjadi ini menyebabkan produk-produk yang ada saling bersaing antara satu dengan yang lain, khususnya bagi produk-produk sejenisnya. Untuk itu pengusaha harus bekerja lebih efisien dalam menghadapi persaingan demi menjaga kelangsungan operasi.

Kelangsungan operasi dipengaruhi oleh ada atau tidaknya bahan baku yang akan diolah dalam produksi (Ruauw, 2011) untuk itu perlu adanya persediaan yang dilakukan oleh perusahaan. Namun persediaan merupakan salah satu masalah yang dihadapi manajemen suatu usaha, dimana pembelian bahan baku yang tidak optimal akan berakibat tidak baik terhadap kelancaran operasi. Jika persediaan bahan baku yang terlalu banyak atau terlalu besar akan mengakibatkan biaya penyimpanan dari pada bahan baku akan menjadi tinggi dan berkurangnya dana untuk investasi dalam bidang lain. Sebaliknya persediaan bahan baku yang terlalu sedikit atau terlalu kecil akan mempengaruhi kelancaran produksi suatu usaha dimana usaha tersebut akan kekurangan pesediaan bahan baku. dapat disebabkan karena berubahnya kebijakan dari pemerintah (Soekartawi,2005).

Perkembangan yang pesat pada industri ini disebabkan tingginya minat dan permintaan terhadap konsumsi produk bakery. Produk bakery saat ini tidak hanya dilihat sebagai makanan sampingan, melainkan menurut sebagian orang sudah menjadi makanan pokok bagi masyarakat Indonesia, terutama sebagian besar masyarakat perkotaan. Bahkan dikalangan remaja maupun anak-anak, produk bakery mulai bisa menggeser nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Sempel dan instant, karena bisa langsung dikonsumsi serta sudah banyak toko roti yang menjamur diberbagai daerah sehingga lokasinya mudah dijangkau oleh masyarakat. Mengonsumsi roti dianggap lebih praktis bagi pola hidup masyarakat perkotaan yang mempunyai banyak aktivitas dan cenderung sibuk sehingga lebih memudahkan masyarakat untuk mencukupi kebutuhan energi.

Roti merupakan produk makanan dari hasil fermentasi yang terbuat dari bahan utama tepung terigu yang dicampur dengan air atau susu, yang kemudian difermentasikan dengan ragi kemudian dipanggang. Tetapi ada pula roti yang 5 dibuat tanpa difermentasikan dengan ragi. Seiring dengan kemajuan teknologi, manusia pun dapat membuat roti yang diolah dengan beragam bahan seperti garam, minyak, mentega, susu dan telur untuk menambahkan kadar protein roti sehingga dapat menghasilkan tekstur dan rasa tertentu.

Roti Sari Mart adalah salah satu usaha kecil rumahan milik Bapak mariono dan Ibu Sitti yang memproduksi roti bakery dan lokasi produksinya dilakukan dirumahnya sendiri. Lokas Usaha Roti Sari Mart berada di BTN PINANG KUNING Blok G/5 Kelurahan Anggoeya Kota Kendari. Merupakan usaha kecil yang mempunyai 12 karyawan. Melihat pesatnya perkembangan roti di Indonesia, untuk itu roti Sari Mart terus berinovasi untuk menciptakan roti yang memiliki rasa berbeda dengan usaha sejenis lainnya. Selain itu juga meningkatkan kualitas produksi dan meningkatkan kualitas pelayanan yang akan menumbuhkan kepuasan terhadap konsumen. Semakin banyaknya pesaing, maka dibutuhkan suatu pengembangan usaha untuk menghadapi para pesaing yang memanfaatkan setiap peluang yang ada.

Sediaan atau inventory adalah stok bahan baku yang digunakan produsen untuk memudahkan produksi atau untuk memuaskan pelanggan secara khusus, sediaan ini meliputi bahan baku, barang dalam proses dan barang jadi.. Adapun pendapat lain dari (Suswarji, 2012) pengendalian persediaan merupakan suatu kegiatan atau aktifitas untuk memelihara dan mengendalikan, selain itu juga merupakan teknik pemesanan dan pemantauan atau pengawasan barang-barang dalam jumlah, kuantitas, dan waktu yang sesuai dengan yang telah direncanakan. Bahan baku adalah salah satu unsur penting dalam suatu industri sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus segi perencanaan dan pengolahannya karena tanpa bahan baku, kegiatan produksi tidak dapat berjalan dengan lancar.

Sulawesi Tenggara merupakan daerah yang pertumbuhan industri makanan dan minumannya sedang meningkat, khususnya roti. Hal ini terlihat dari tingginya tingkat konsumsi roti oleh masyarakat serta banyaknya industri roti yang baru berdiri maupun industri roti tetap bertahan sampai saat ini. Salah satu usaha roti yang ada di Kota Kendari yaitu Sari Mart. Sari Mart dalam menjalankan usahanya masih mengendalikan perputaran modal sendiri dan pinjaman dari bank.

Kelurahan anggoeya merupakan merupakan salah satu kelurahan di Kota Kendari yang cukup berkembang. Laju perkembangan Kawasan Kelurahan Poasia mulai berkembang peningkatan jumlah penduduk yang mencapai 497 jiwa akan memicu meningkatnya kegiatan jasa, industry, bisnis dan sebagainya di wilayah Kelurahan Anggoeya Kecamatan Poasia.

Pada Kawasan Kelurahan Anggoeya Kecamatan Poasia terdapat salah satu Usaha Roti Sari Mart. Usaha ini bergerak sebagai pengolahan maupun pemasaran roti. Mengingat pentingnya pengolahan bahan baku dalam kegiatan proses produksi, maka perlu bagi industri mengetahui manajemen bahan baku yang diperlukan. Dimana, kekurangan bahan baku dapat menghambat proses kelancaran produksi roti. Persediaan bahan baku yang tepat dapat menghindari kehabisan *stock* pada saat permintaan konsumen meningkat serta untuk mengurangi kelebihan bahan baku yang nantinya akan berdampak pada biaya total persediaan.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik meneliti: Analisis Ketersediaan Stok Bahan Baku Roti pada Usaha Roti Sari Mart Di Kelurahan Anggoeya Kecamatan Poasia Kota Kendari.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Anggoeya Kecamatan Poasia, Kota Kendari yang merupakan salah satu daerah yang memiliki Usaha Roti Sari Mart di Kota Kendari. Penelitian dilakukan pada bulan Agustus 2023 sampai pada bulan September 2023. Objek penelitian ini merupakan informan dan responden, karena mereka yang menjadi pelaku memberi informasi atau data dalam suatu penelitian adalah individu atau apa yang menjadi tempat pengumpulan atau data. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu melalui observasi, wawancara dan kepustakaan, Variabel yang diteliti dalam penelitian ini mencakup biaya transportasi (Rp/bulan), Biaya pemesanan bahan baku roti (Kg/bulan), Biaya penyimpanan bahan baku roti selama satu bulan (Rp/bulan), Harga bahan baku (Rp/kg), Harga roti selama satu bulan (Rp/Kg), Jumlah kebutuhan (permintaan) bahan baku (Kg/bulan), Biaya total

persediaan roti (Rp/bulan), Frekuensi pembelian (kali dan bulan),Pemesanan Kembali (Kg/bulan), dan Tempat pembelian bahan baku.

Adapun analisis yang digunakan adalah dengan a) analisis *Economic Order Quantity* (EOQ). b) TIC (*Total Inventory Cost*). c) Persediaan pengaman atau *safety stock*. d) Pemesanan Kembali atau *reorder poin*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ketersediaan Bahan Baku Roti

Ketersediaan bahan baku yang cukup dapat memperlancar proses produksi serta barang jadi yang dihasilkan harus dapat menjamin efektifitas kegiatan pemasaran. Adapun sistem persediaan bahan baku meliputi, penggunaan bahan baku, frekuensi, biaya penyimpanan, pembelian biaya bahan baku, dan biaya pemesanan bahan baku.

Tabel 4.1 Penggunaan Bahan Baku Roti Pada Usaha Roti Sari Mart Tahun 2022

| Bulan | Penggunaan Bahan Baku | | | | | | |
|-----------|-----------------------|-----------|------------|--------------|-------------|---------|----------|
| | Tepung Terigu (Kg) | Gula (Kg) | Telur (Kg) | Mentega (Kg) | Ragi (Gram) | Air (L) | Susu (L) |
| Januari | 3.950 | 235 | 50 | 684 | 553 | 52 | 435 |
| Februari | 4.100 | 390 | 75 | 737 | 945 | 50 | 540 |
| Maret | 3.150 | 185 | 40 | 605 | 655 | 42 | 210 |
| April | 4.110 | 245 | 54 | 700 | 787 | 54 | 445 |
| Mei | 4.350 | 265 | 55 | 713 | 882 | 58 | 465 |
| Juni | 4.500 | 275 | 57 | 715 | 883 | 60 | 475 |
| Juli | 3.250 | 200 | 44 | 645 | 704 | 43 | 280 |
| Agustus | 4.450 | 270 | 56 | 714 | 884 | 59 | 470 |
| September | 6.475 | 400 | 80 | 750 | 1010 | 86 | 570 |
| Oktober | 3.550 | 210 | 48 | 675 | 746 | 44 | 290 |
| November | 4.100 | 240 | 52 | 700 | 785 | 54 | 440 |
| Desember | 5.875 | 300 | 65 | 725 | 912 | 78 | 500 |
| Jumlah | 51.860 | 3.521 | 676 | 8.363 | 9.749 | 680 | 5.030 |
| Rata-rata | 4.321,66 | 267,91 | 6,33 | 696,91 | 812,41 | 56,66 | 419,16 |

Sumber: Pemilik Usaha Roti Sari Mart

Berdasarkan Tabel 4.1 penggunaan tepung terigu pada tahun 2022 dengan jumlah 51.860 kg dan rata-rata per bulan 4.321,66 kg. Penggunaan bahan baku gula dengan jumlah 3.521 kg dan rata-rata perbulan 267,91 kg, penggunaan bahan baku telur dengan jumlah

676 kg dan rata-rata perbulan 6,33 kg, penggunaan bahan baku mentega dengan jumlah 8.363 kg dan rata-rata 696,91 kg, penggunaan bahan baku ragi dengan jumlah 9.749 gram dan rata-rata per bulan 812,41 gram penggunaan bahan baku air dengan jumlah 680 liter dan rata-rata perbulan 56,66 liter dan penggunaan bahan baku susu dengan jumlah 5.030 liter dan rata-rata perbulan 419,16 liter.

Biaya Pemesanan Bahan Baku

Tabel 4.2 Biaya Pemesanan Bahan Baku Tepung Terigu Pada Usaha Roti Sari Mart 2022

| No | Jenis Biaya (satuan) | Biaya | Kuantitas | Jumlah (Rp/Bulan) | Jumlah (Rp/Tahun) |
|--------|-------------------------|---------|-----------|----------------------|----------------------|
| 1 | Transportasi (Rp) | 350.000 | 1 | 350.000 | 4.200.000 |
| 2 | Biaya Telpon (GB) | 35 | 1 | 50.000 | 600.000 |
| Jumlah | | | | 400.000 | 4.800.000 |

Berdasarkan Tabel 4.2 menunjukkan bahwa biaya pemesanan bahan baku yang dikeluarkan perusahaan pada tahun 2022 yaitu sebesar Rp4.800.000 sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk perbulannya yaitu sebesar Rp400.000 Biaya ini terdiri atas biaya transportasi dan biaya telpon (puls). Biaya transportasi yaitu biaya transportasi bahan baku selama satu tahun Rp4.200.000 dan biaya telpon (puls) yaitu biaya tarif yang digunakan setiap kali pemesanan bahan baku sehingga biaya yang keluarkan selama satu tahun Rp600.000.

Tabel 4.3 Biaya Pemesanan Bahan Baku Gula, Telur, Mentega, Ragi, Dan Susu 2022

| No | Jenis Biaya | Biaya (Rp/Satuan) | Kuantitas | Jumlah (Rp/bulan) | Jumlah (Rp/Tahun) |
|--------|--------------|----------------------|-----------|----------------------|----------------------|
| 1 | Transportasi | 100.000 | 1 | 100.000 | 1.200.000 |
| 2 | Biaya Telpon | 6.000 | 1 | 6.000 | 72.000 |
| Jumlah | | | | | 1.272.000 |

Tabel 4.4 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Roti

| No | Jenis Biaya | Satuan | Kuantitas | Jumlah (Rp/bulan) | Jumlah (Rp/Tahun) |
|--------|---------------|--------|-----------|----------------------|----------------------|
| 1 | Upah Sortir | Orang | 1 | 500.000 | 6.000.000 |
| 2 | Biaya listrik | Unit | 1 | 100.000 | 1.200.000 |
| Jumlah | | | | | 7.200.000 |

Berdasarkan Tabel 4.4 menunjukkan bahwa rincian biaya penyimpanan bahan baku yang dikeluarkan oleh perusahaan pada tahun 2022 Rp7.200.000. Biaya penyimpanan untuk biaya listrik selama 1 tahun sebesar Rp1.200.000 untuk menunjang proses penerangan dan peralatan ditempat penyimpanan yang membutuhkan listrik.

Tabel 4.5 Hasil Analisis Ketersediaan Bahan Baku Roti Sari Mart 2022

| Tabel Hasil Analisis Ketersediaan Bahan Baku Roti | | | | | | | | |
|---|---------------|-------------|--------|-----------|--------------|--------------|--------------|----------------|
| No | Bahan Baku | Uraian | Satuan | EOQ | F. Pembelian | TIC | Safety Stock | Recorder Point |
| 1 | Tepung Terigu | EOQ | Kg | 16.144,08 | | 2.221.262,70 | (Satuan Kg) | |
| | | F Pembelian | Kali | | 3 | | 1.468,27 | 1.628,93 |
| | | TIC | Rp | | | | | |
| 2 | Gula | EOQ | Kg | 390,9 | | 874.430,27 | 99,67 | 108,6 |
| | | F Pembelian | Kali | | 8 | | | |
| | | TIC | Rp | | | | | |
| 3 | Telur | EOQ | Kg | 82,02 | | 873.512,58 | 19,47 | 21,32 |
| | | F Pembelian | Kali | | 8 | | | |
| | | TIC | Rp | | | | | |
| 4 | Mentega | EOQ | Kg | 1.014,7 | | 772.042,83 | 63,72 | 89,97 |
| | | F Pembelian | Kali | | 8 | | | |
| | | TIC | Rp | | | | | |
| 5 | Ragi | EOQ | Kg | 1.182,9 | | 873.523,56 | 208,23 | 235,31 |
| | | F Pembelian | Kali | | 8 | | | |
| | | TIC | Rp | | | | | |
| 6 | Susu | EOQ | L | 610,31 | | 873.521.91 | 173,59 | 187,56 |
| | | F Pembelian | Kali | | 8 | | | |
| | | TIC | Rp | | | | | |

Berdasarkan Tabel 4.5 menunjukkan bahwa kuantitas pembelian bahan baku tepung terigu sebesar 16.144,08 kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 3 kali/bulan, biaya total persediaan bahan baku ini paling banyak dibanding bahan baku lainnya yaitu sebesar Rp2.221.262,70 karena tepung terigu merupakan bahan paling utama dalam pembuatan roti, selain bahan utama terigu juga mengandung protein yang tinggi sebesar 11-13% protein. Persediaan pengaman yang tersedia minimal sebanyak 1.468,47 kg dan melakukan pemesanan kembali ketika bahan baku di ruangan tersisa 1.628,93 kg.

Dari hasil penelitian yang dilakukan, ketersediaan bahan baku menunjukkan bahwa hasil kuantitas pembelian bahan baku gula sebesar 309,9 kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 8 kali/bulan, biaya total persediaan sebesar Rp874.430,27 persediaan pengaman yang tersedia minimal sebanyak 99,67 kg dan melakukan pemesanan kembali ketika bahan baku di ruangan tersisa 108,6kg.

Dari hasil penelitian yang dilakukan, ketersediaan bahan baku menunjukkan bahwa hasil kuantitas pembelian bahan baku telur sebesar 82,02 kg dengan frekuensi

pembelian sebanyak 8 kali/bulan, biaya total persediaan sebesar Rp873.512,58, persediaan pengaman yang tersedia minimal sebanyak 19,47 kg dan melakukan pemesanan kembali ketika bahan baku di ruangan tersisa 21,32 kg.

Dari hasil penelitian yang dilakukan, ketersediaan bahan bahan baku menunjukkan bahwa hasil kuantitas pembelian bahan mentega sebesar 1.014,7 kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 8 kali/kali, biaya total persediaan bahan baku ini paling sedikit dibanding bahan baku lainnya yaitu sebesar Rp772.042,83 karena dalam pembuatan roti tidak banyak menggunakan mentega alasannya agar roti tidak banyak mengandung minyak serta adonan dapat mengembang. Persediaan pengaman yang tersedia minimal sebanyak 63,72 kg dan melakukan pemesanan kembali ketika bahan baku di ruangan tersisa 86,97 kg.

Dari hasil penelitian yang dilakukan, ketersediaan bahan bahan baku menunjukkan bahwa hasil kuantitas pembelian bahan baku ragi sebesar 1.182,9gram dengan frekuensi pembelian sebanyak 8 kali/bulan, biaya total persediaan sebesar Rp873.523,56, persediaan pengaman yang tersedia minimal sebanyak 208,23gram dan melakukan pemesanan kembali ketika bahan baku di ruangan tersisa 235,31 gram.

Dari hasil penelitian yang dilakukan, ketersediaan bahan bahan baku menunjukkan bahwa hasil kuantitas pembelian bahan baku susu sebesar 610,31 liter dengan frekuensi pembelian sebanyak 8 kali/bulan, biaya total persediaan sebesar Rp873.521,91, persediaan pengaman yang tersedia minimal sebanyak 173,59 liter dan melakukan pemesanan kembali ketika bahan baku di ruangan tersisa 187,56 liter.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka kesimpulan ditulis sebagai berikut:

- Hasil uji EOQ bahan baku terigu yaitu 16.144,08 kg, bahan baku gula sebesar 390,9 kg, bahan baku telur sebesar 82,02 kg, bahan baku mentega sebesar 1.014,7 kg, bahan baku ragi sebesar 1.182,9gram dan bahan baku susu sebesar 610,31 liter.
- Hasil uji TIC bahan baku terigu yaitu Rp2.221.262,70, bahan baku gula yaitu Rp874.430,27, bahan baku telur yaitu Rp873.512,58, bahan baku mentega Rp772.042,83, bahan baku ragi yaitu Rp873.523,56 dan bahan baku susu yaitu Rp873.521,9.
- Hasil uji *safety stock* bahan baku terigu yaitu sebesar 1.468,27 kg, bahan baku gula yaitu sebesar 99,67 kg, bahan baku telur yaitu sebesar 19,47 kg, bahan baku mentega yaitu sebesar 63,72 kg, bahan baku ragi yaitu sebesar 208,23 gram dan bahan baku susu yaitu sebesar 173,59 liter.
- Hasil uji *reorder point* bahan baku terigu adalah 1.628,93 kg, bahan baku gula adalah

108,6 kg, bahan baku telur adalah 21,32 kg, bahan baku mentega adalah 89,97 kg, bahan baku ragi adalah 235,31 gram, dan bahan baku susu adalah 187,56 kg.

DAFTAR PUSTAKA

- Anis Solehah. (2019). Analisis persediaan bahan baku Keripik Pisang pada Usaha Industri di Desa Konda Satu Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Skripsi*. Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo Kendari.
- Arfiani binti Arifin. 2017. Analisis Persediaan Bahan Baku Kedelai Pada Usaha Tahu Dan Tempe "Sumber Makmur" Di Desa Lambusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Sripsi*. Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo Kendari.
- Assuari, S. 2008. *Manajemen Produksi Dan Operasi* (Revisi ed). Bandung Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astuti, R, M. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa , Aroma, dan Tektur. *Jurnal TEKNOBUGA*. Volume 2 (2): 61-79 hlm.
- Badan pusat statistik, 2018. Kecamatan koda dalam angka 2017. Kendari
- Belintang Oku Timur. *Utility: Jurnal Ilmiah Pendidikan dan Ekonomi*, 5(01), 24-34.
- Daut, MN. (2017). Analisi Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualisamping. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 8(2) 2089-1989.
- Halim A. 2014. *Dasar-Dasar Akuntansi Biaya*, edisi keempat, catatan ketiga, Yogyakarta. BPFE.
- Irwadi M. 2015. Penerapan reorder Poin Untuk Persediaan Bahan Baku Produksi Alat Pabrik Kelapa Sawit Pada PT. Swakarya Adhi Usaha Kabupaten Banyuasin. *Jurnal Akuntansi Politeknik Sekayu*. 2(1):21-30.
- Kasmir. 2009. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta. Prenada Media Group.
- Kharismawanti, I., & Soejono, D. (2019). Analisis Ketersediaan Bahan Baku Dan Nilai Tambah Produk Manisan Pada Agroindustri Rezeki Moro Di Desa Pesucen Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi. *Sepa: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 15(2), 180-191.
- Koswara dan Sutrisno.2009. *Teknologi Pengolahan Mi. Seri Teknologi, Pangan Populer*. Ebookpangan.com. diakses pada tanggal 23 2022 pukul 16.20
- Margaretha, 2011. *Manajemen keuangan Unuk Manajer Non Keuangan*. Jakarta. Erlangga.
- Padangaran AM. 2013. *Analisis Kuantitatif Pembiayaan perusahaan Agribisnis*. IPB Press. Bogor.
- Pato dan Maylan, D.2013. Kajian Mutu Mi Instan Yang Terbuat Dari Tepung Jagung Local

Riau Dan Pati Sagu. *Prosiding Seminar Nasional*. Universitas Riau. Pekanbaru.300-308.

Ruauw, 2011. Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Contoh Pengendalian) Pada Usaha Grenda Bakery Lianli, Manado), Jurnal Volume 7 Nomor 1, Manado.

Siti Hamidah. 1996. *Patiseri*. Yogyakarta: FPTK IKIP.

Soekartawi, 2000. *Pronsip Dasar Ekonomi Pertanian*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Soekartawi, 2005. *Agribisnis Teori Dan aplikasinya*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Sunarto, 2010. *Akuntansi Biaya*, Edisi Revisi, Yogyakarta. Amus.

Suswarji, Edi, Eman dan Ria Ratnaningsih.2012. *analisis Pengendalian persediaan bahan baku pada Pt Nt Piston Ring Indonesia di Karawang*. Jurnal Manajemen Vol.10 No.1 Oktober 2012.

Ruauw, 2011. Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Conoh Pengendalian Pada Usaha Grenda Bakery Lianli, Manado), Jurnal Volume 7 Nomor 1, Manado.

Wati, R., Rohmah, M., & Rahmadani, R. (2021). Pengaruh Ketersediaan Bahan Baku Terhadap Pendapatan Pengrajin Genteng Di Desa Gedung Rejo Bk Ix Belitang Oku Timur. *Utility: Jurnal Ilmiah Pendidikan dan Ekonomi*, 5(01), 24-34.

Wulandari, D. 2017. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Strategi Pengembangan Agroindustri Pakan Sapi (Studi Kasus Pada CV Satria Feed Lampung di Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah)*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.