

Kontribusi Divisi Pembelian dalam Manajemen dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku di Restoran Over Horizon, Semarang

Maria Refita Dewi

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Universitas Terbuka, Bandung

mariarefitadewi@gmail.com

Abstrak

Manajemen bahan baku yang efektif merupakan aspek krusial dalam industri restoran untuk memastikan ketersediaan produk dalam jumlah dan kualitas yang tepat serta meningkatkan efisiensi operasional. Divisi pembelian memiliki peran strategis dalam merencanakan, mengoordinasikan, dan mengontrol proses pengadaan bahan baku agar operasional restoran dapat berjalan dengan optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran divisi pembelian dalam pengelolaan dan pengendalian persediaan bahan baku di Restoran Over Horizon. Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan staf divisi pembelian serta observasi langsung terhadap prosedur pengadaan dan pengelolaan bahan baku di restoran tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa staf divisi pembelian memiliki peran yang signifikan dalam menjamin ketersediaan bahan baku secara tepat waktu dan efisien. Beberapa langkah utama yang dilakukan meliputi pencatatan dan pemantauan harian, serta koordinasi yang efektif dengan divisi lain untuk menentukan kebutuhan pengadaan bahan baku. Selain itu, komunikasi yang terjalin dengan baik antar divisi turut berkontribusi dalam meningkatkan efisiensi operasional restoran. Sebagai kesimpulan, divisi pembelian di Restoran Over Horizon telah menjalankan tugasnya dengan baik dalam mengelola dan mengendalikan bahan baku. Sebagai implikasi, penelitian ini menyarankan pengembangan sistem manajemen bahan baku yang lebih fleksibel dan terintegrasi guna menghadapi perubahan serta tantangan dalam industri restoran yang terus berkembang.

Kata kunci : Manajemen Bahan Baku, Kontrol Persediaan Bahan Baku, Divisi Pembelian, Industri Restoran.

Abstract

Effective raw material management is a crucial aspect of the restaurant industry to ensure the availability of products in the right quantity and quality while enhancing operational efficiency. The purchasing division plays a strategic role in planning, coordinating, and controlling the procurement process to ensure smooth restaurant operations. This study aims to analyze the role of the purchasing division in managing and controlling raw material inventory at Over Horizon Restaurant. This research adopts a qualitative approach using the case study method. Data collection was conducted through in-depth interviews with purchasing staff and direct observations of the procurement and inventory management processes in the restaurant. The findings indicate that the purchasing division plays a significant role in ensuring the timely and efficient availability of raw materials. Key activities include daily recording and monitoring, as well as effective coordination with other divisions to determine procurement needs. Additionally, strong interdepartmental communication contributes significantly to enhancing the restaurant's operational efficiency. In conclusion, the purchasing division at Over Horizon Restaurant has effectively fulfilled its role in managing and controlling raw materials. As an implication, this study suggests the development of a more adaptive and integrated raw material management system to address the evolving challenges in the restaurant industry.

Keyword: Raw Material Management, Inventory Control, Purchasing Division, Restaurant Industri.

PENDAHULUAN

Dalam industri restoran, manajemen dan pengendalian bahan baku merupakan aspek krusial yang mempengaruhi kelancaran operasional dan keberlanjutan bisnis. Dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat, pemahaman terhadap persepsi dan preferensi konsumen

sangat penting dilakukan pada semua jenis usaha termasuk industri restoran. (Sari, RD., et al., 2024). Kualitas hidangan yang disajikan, kepuasan pelanggan, serta efisiensi operasional sangat bergantung pada kemampuan restoran dalam mengelola bahan baku dengan tepat. Restoran Over Horizon, yang berlokasi di Kota Semarang, merupakan salah satu bisnis restoran yang mengusung konsep family restaurant

dengan menu fusion food, yang mengombinasikan berbagai cita rasa kuliner dalam satu sajian. Sebagai restoran yang sedang berkembang, Over Horizon memiliki kebutuhan bahan baku yang beragam, baik dari segi jenis, jumlah, maupun kualitasnya. Oleh karena itu, peran divisi pembelian dalam memastikan ketersediaan bahan baku berkualitas dengan harga yang wajar menjadi hal yang sangat penting.

Namun, dalam praktiknya, restoran ini menghadapi berbagai tantangan dalam manajemen bahan baku, mulai dari fluktuasi harga pasar, keterlambatan pengiriman dari pemasok, kualitas bahan baku yang tidak konsisten, hingga risiko pemborosan akibat penyimpanan yang tidak optimal. Divisi pembelian di Restoran Over Horizon memiliki tanggung jawab yang kompleks, mulai dari pemilihan pemasok yang tepat, melakukan pemesanan sesuai kebutuhan, hingga memastikan bahan baku yang diterima memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Selain itu, pengendalian bahan baku memerlukan pengawasan ketat agar tidak terjadi kelebihan stok, yang dapat menyebabkan pemborosan, atau kekurangan stok, yang dapat menghambat kelancaran operasional restoran dan berpotensi menurunkan kualitas pelayanan kepada pelanggan.

Dalam konteks ini, muncul beberapa permasalahan utama yang perlu dikaji lebih lanjut. Pertama, bagaimana peran divisi pembelian dalam memastikan pengadaan bahan baku yang efisien dan tepat guna? Kedua, bagaimana sistem kontrol persediaan yang diterapkan dalam mengelola bahan baku agar tetap optimal dan tidak menimbulkan pemborosan? Ketiga, tantangan apa saja yang dihadapi divisi pembelian dalam mengendalikan persediaan bahan baku guna mendukung operasional restoran secara berkelanjutan? Keempat, bagaimana strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efisiensi dalam manajemen dan pengendalian bahan baku di Restoran Over Horizon?

Proses pembelian merupakan salah satu operasi dasar dalam sebuah perusahaan, yang memiliki dampak signifikan terhadap efisiensi bisnis dan profitabilitas. Jika manajemen pembelian tidak dilakukan dengan baik dan sesuai prosedur, maka perusahaan tidak akan berfungsi secara optimal. Aktivitas pembelian dipicu oleh permintaan terhadap bahan baku yang digunakan dalam produksi, yang pada akhirnya memengaruhi kualitas produk yang dihasilkan serta kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, fungsi pembelian dalam suatu bisnis restoran tidak hanya sebatas menyediakan bahan baku, tetapi juga harus memastikan bahwa pengadaan dilakukan pada waktu yang tepat, dengan harga yang kompetitif, serta kualitas yang sesuai standar operasional restoran.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran divisi pembelian dalam manajemen dan pengendalian bahan baku di Restoran Over Horizon. Fokus penelitian ini mencakup analisis kontribusi divisi pembelian dalam pengelolaan bahan baku, penerapan sistem kontrol persediaan, identifikasi tantangan yang dihadapi dalam manajemen dan pengendalian bahan baku, serta rekomendasi strategi untuk meningkatkan efisiensi operasional dalam pengelolaan bahan baku. Dengan memahami proses pembelian dan pengelolaan bahan baku secara lebih mendalam, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih luas serta solusi yang

aplikatif bagi industri restoran dalam menghadapi tantangan manajemen bahan baku yang semakin kompleks.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk menganalisis peran divisi pembelian dalam manajemen dan pengendalian bahan baku di Restoran Over Horizon. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami bagaimana kontribusi staf pembelian dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku, serta mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam proses tersebut. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan staf divisi pembelian dan observasi langsung terhadap proses pengadaan, manajemen, dan penggunaan bahan baku.

Metode kualitatif, menurut beberapa ahli, memiliki berbagai definisi dan pendekatan., (Amirudin, 2020) menyatakan bahwa metode kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian, termasuk tingkah laku, persepsi, dan motivasi dalam konteks tertentu, dengan menekankan pentingnya data deskriptif yang diperoleh dari interaksi langsung dengan responden. Sugiyono dalam (Padang, 2021) mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai pendekatan untuk mempelajari objek-objek alamiah tanpa eksperimen, dengan pengumpulan data melalui teknik triangulasi dan analisis induktif, di mana temuan tidak dimaksudkan untuk generalisasi tetapi untuk memahami konteks spesifik.

Bogdan dan Taylor, seperti yang dikutip oleh (Simanjuntak, C. I., Khotimah, K., Afza, F. F., Rafiansyah, N. A., & Radianto, 2024) menggambarkan penelitian kualitatif sebagai prosedur yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati, dengan tujuan mendapatkan pemahaman mendalam tentang kenyataan sosial dari sudut pandang partisipan. Informan dalam penelitian ini adalah staf divisi pembelian di Restoran Over Horizon, Semarang. Mereka dipilih sebagai sumber informasi utama karena memiliki peran strategis dalam mengelola pengadaan dan pengendalian bahan baku restoran. Proses pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan staf divisi pembelian untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai peran dan tantangan yang mereka hadapi dalam proses pengadaan bahan baku. Selain itu, observasi langsung terhadap prosedur manajemen persediaan juga dilakukan untuk melihat praktik yang diterapkan dalam memastikan ketersediaan bahan baku yang tepat waktu dan berkualitas. Creswell (1998) dalam (Rukin, 2019) menekankan bahwa penelitian kualitatif adalah proses investigasi yang bertujuan untuk memahami fenomena sosial dan masalah manusia secara holistik, dengan mengutamakan kualitas data dan makna dari pengalaman individu. (Yuniarti, P., Wianti, W., & Rini, 2023), menambahkan bahwa studi kualitatif dirancang untuk menyelidiki dampak sosial yang tidak dapat diukur dengan pendekatan kuantitatif, sehingga memberikan wawasan mendalam tentang fenomena yang diteliti. Melalui wawancara, informan memberikan informasi mengenai proses perencanaan, pemilihan pemasok, pengendalian stok, serta koordinasi dengan divisi lain dalam memastikan kelancaran operasional restoran. Observasi langsung memungkinkan peneliti untuk mengamati bagaimana staf

divisi pembelian menerapkan strategi pengelolaan bahan baku, mulai dari pencatatan persediaan hingga langkah-langkah yang dilakukan untuk mengatasi kendala dalam pengadaan.

Tahapan analisis data meliputi:

Reduksi Data – Data yang diperoleh dari wawancara dan observasi diseleksi dan dikategorikan berdasarkan aspek-aspek utama dalam manajemen bahan baku, seperti perencanaan pengadaan, pemilihan pemasok, pengendalian stok, serta koordinasi antar divisi.

Penyajian Data – Data yang telah dikategorikan disusun dalam bentuk narasi deskriptif untuk memberikan gambaran mengenai bagaimana divisi pembelian mengelola bahan baku dan faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitasnya.

Penarikan Kesimpulan – Berdasarkan temuan yang telah dianalisis, penelitian ini menarik kesimpulan mengenai peran divisi pembelian dalam memastikan efisiensi manajemen bahan baku serta memberikan rekomendasi untuk peningkatan sistem pengendalian persediaan di restoran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menegaskan pentingnya peran strategis divisi pembelian dalam manajemen dan pengendalian persediaan bahan baku di Restoran Over Horizon. Instrumen utama dalam penelitian ini adalah panduan wawancara yang digunakan untuk menggali informasi mendalam dari informan, serta lembar observasi untuk mencatat praktik yang diterapkan dalam pengelolaan bahan baku. Panduan wawancara disusun berdasarkan aspek-aspek kunci dalam manajemen bahan baku, seperti proses perencanaan, pemilihan pemasok, sistem pencatatan persediaan, serta tantangan yang dihadapi dalam pengendalian stok. Untuk memastikan validitas data, penelitian ini menerapkan teknik triangulasi, yaitu dengan membandingkan data dari wawancara dengan hasil observasi langsung. Triangulasi ini dilakukan untuk meningkatkan keakuratan temuan serta memastikan bahwa data yang diperoleh mencerminkan realitas yang sebenarnya. Selain itu, pemeriksaan oleh rekan sejawat (peer debriefing) juga dilakukan dengan mendiskusikan hasil penelitian dengan akademisi dan praktisi di bidang manajemen bahan baku guna memperoleh perspektif yang lebih objektif. Dengan pendekatan ini, penelitian ini memastikan bahwa data yang dihasilkan tidak hanya valid tetapi juga dapat digunakan sebagai dasar dalam memberikan rekomendasi untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku di Restoran Over Horizon. Divisi pembelian bertanggung jawab untuk memastikan bahan baku tersedia dalam jumlah, kualitas, dan waktu yang tepat untuk mendukung kelancaran operasi restoran. Sebagaimana diungkapkan oleh Fungsi pembelian memainkan peran penting dalam menjaga kelancaran aliran bahan baku, yang pada gilirannya memengaruhi kesuksesan operasional perusahaan (Sari, M. N., et al., 2024). Dalam konteks pengelolaan bahan baku menyatakan bahwa bahan baku adalah elemen utama dalam pembuatan produk, sehingga pengelolaannya harus dilakukan secara cermat untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi (Setyawati, N. F., Maslina, M., & Apiliani, 2021). Penelitian ini menunjukkan bahwa Restoran Over Horizon telah melaksanakan fungsi

tersebut secara sistematis melalui berbagai langkah, termasuk perencanaan kebutuhan bahan baku, seleksi pemasok, negosiasi harga, dan pengawasan kualitas bahan baku yang diterima.

Perencanaan dan Pengadaan Bahan Baku

Perencanaan kebutuhan bahan baku didasarkan pada perkiraan permintaan dan data konsumsi historis, yang menjadi dasar utama dalam proses pengadaan. Langkah ini sejalan dengan pandangan (Wonga, H. P., Juniastra, I. M., & Arwini, 2024), yang menyatakan bahwa manajemen persediaan harus fokus pada pengaturan kebutuhan barang agar tetap tersedia baik dalam kondisi pasar yang stabil maupun berfluktuasi. Restoran Over Horizon juga menerapkan penyimpanan bahan baku untuk mendukung operasi yang efisien dan memenuhi kebutuhan konsumen dengan cepat. Divisi pembelian melakukan analisis kuantitatif untuk memastikan jumlah pesanan mencukupi untuk operasi tanpa menyebabkan pemborosan.

Pemilihan pemasok dilakukan dengan mempertimbangkan harga, kualitas, dan ketepatan waktu pengiriman. Evaluasi ini mencerminkan peran penting pembelian sebagaimana dijelaskan oleh (Setyawati, N. F., Maslina, M., & Apiliani, 2021), yaitu memenuhi kebutuhan produksi secara efisien melalui perencanaan dan pelaksanaan pembelian yang terintegrasi. Restoran Over Horizon juga menyiapkan cadangan pemasok untuk mengantisipasi risiko, seperti keterlambatan pengiriman atau penurunan kualitas bahan baku, sesuai dengan pernyataan (Eunike, et al., 2021) bahwa persediaan dapat bertindak sebagai antisipasi terhadap fluktuasi permintaan atau hambatan dengan pemasok.

Sistem Manajemen dan Pengendalian Bahan Baku

Restoran Over Horizon menggunakan sistem inventaris manual untuk mencatat pemasukan, pengeluaran, dan stok bahan baku secara real-time. Sistem ini memfasilitasi pengambilan keputusan yang tepat terkait pemesanan ulang bahan baku. Menurut Heizer dan Render (2015) dalam (Hadi, S. N., & Khairawati, 2020), pengelolaan persediaan yang efektif membutuhkan keseimbangan antara investasi dalam stok dan tingkat layanan pelanggan. Sistem manual yang digunakan restoran ini, meskipun sederhana, telah mendukung efisiensi manajemen bahan baku dan mengurangi risiko kekurangan persediaan. Ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Iskandar, et al., 2024) yang menekankan bahwa pengendalian persediaan mencakup kebijakan yang menjamin ketersediaan stok yang sesuai pada waktu yang tepat.

Pengendalian bahan baku di restoran juga melibatkan pengawasan penggunaan bahan oleh staf dapur untuk meminimalkan pemborosan. Sejalan dengan pernyataan dari (Mendrofa, et al., 2024) pengawasan ini penting untuk menjaga kontinuitas operasional dan mengantisipasi potensi kelangkaan bahan baku. Pencatatan detail penggunaan bahan baku memungkinkan identifikasi penyimpangan dalam konsumsi, sehingga langkah perbaikan dapat segera dilakukan. Selain itu, evaluasi berkala terhadap kinerja pemasok menjadi bagian integral dari pengendalian bahan baku, sebagaimana ditegaskan oleh (Ekaputra, A., et al., 2024)

bahwa tanggung jawab pembelian melibatkan pengawasan terhadap pemasok untuk menjaga kelancaran proses operasional.

Dampak Manajemen Bahan Baku terhadap Kualitas Layanan

Efisiensi dalam manajemen bahan baku berdampak langsung pada kualitas layanan pelanggan. Ketersediaan bahan baku berkualitas memungkinkan restoran menjaga konsistensi produk, sebagaimana diungkapkan oleh (Iskandar, et al., 2024) bahwa bahan baku membentuk elemen fundamental dari produk jadi. Dalam konteks restoran, kualitas bahan baku yang terjaga memberikan kepuasan kepada pelanggan, yang pada gilirannya meningkatkan loyalitas mereka. Ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Hadi, S. N., & Khairawati, 2020) yang menyatakan bahwa persediaan memegang peran penting dalam memenuhi pesanan pelanggan secara tepat waktu, sehingga memastikan kelancaran layanan.

Tantangan dalam Manajemen Bahan Baku

Penelitian ini mengidentifikasi berbagai tantangan dalam manajemen bahan baku, seperti fluktuasi harga, keterlambatan pengiriman, dan keterbatasan ruang penyimpanan. Fluktuasi harga bahan baku memengaruhi efisiensi biaya operasional, sehingga diperlukan negosiasi yang efektif dengan pemasok untuk menjaga kestabilan harga. Sebagaimana dijelaskan (Eunike, A., et al., 2021) persediaan bahan baku berfungsi sebagai sumber daya yang dapat menjamin ketersediaan barang dalam jangka panjang, sehingga penting untuk mengatasi tantangan operasional yang muncul. Keterlambatan pengiriman dari pemasok juga menjadi kendala yang dapat menghambat kontinuitas operasional restoran. Sebagaimana diingatkan oleh (Wonga, H. P., Juniastra, I. M., & Arwini, 2024) bahan baku merupakan salah satu faktor terpenting dalam proses produksi, sehingga setiap gangguan dalam pengadaannya dapat berdampak pada keseluruhan operasional. Selain itu, keterbatasan ruang penyimpanan mengharuskan divisi pembelian untuk melakukan perencanaan stok yang cermat, sesuai dengan prinsip yang diungkapkan oleh (Unsulangi, H. I., Jan, A. H., & Tumewu, 2019), yaitu memastikan persediaan tersedia dalam jumlah optimal tanpa menimbulkan overstock.

Penelitian ini mengungkapkan bahwa keberhasilan dalam manajemen bahan baku sangat bergantung pada koordinasi yang efektif antara divisi pembelian, dapur, dan pemasok. Dengan memperkuat sistem pencatatan dan memanfaatkan teknologi inventaris yang lebih mutakhir, sebagaimana diusulkan oleh (Setyawati, N. F., Maslina, M., & Apiliani, 2021) Restoran Over Horizon dapat meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan bahan baku. Selain itu, evaluasi rutin terhadap kinerja pemasok perlu dilakukan untuk memastikan kualitas dan ketepatan waktu pengiriman. (R. D. Sari, 2023) elemen kunci dalam menjaga kelancaran proses produksi. Langkah-langkah ini diharapkan dapat membantu restoran mengatasi tantangan operasional dan secara keseluruhan meningkatkan kualitas layanan kepada pelanggan.

KESIMPULAN

DOI: 10.32897/dimmensi.v5i1.4074

Staf pembelian memainkan peran penting dalam manajemen dan pengendalian bahan baku di Restoran Over Horizon. Berdasarkan temuan yang telah dianalisis, penelitian ini menarik kesimpulan mengenai peran divisi pembelian dalam memastikan efisiensi manajemen bahan baku serta memberikan rekomendasi untuk peningkatan sistem pengendalian persediaan di restoran. Tanggung jawab mereka mencakup perencanaan pengadaan, pemilihan pemasok, pengendalian biaya, serta memastikan kualitas bahan baku. Tantangan utama yang dihadapi meliputi fluktuasi harga bahan baku, ketepatan waktu pengiriman, dan keterbatasan ruang penyimpanan. Manajemen bahan baku yang efektif berdampak positif pada kualitas layanan, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan efisiensi operasional restoran. Untuk meningkatkan kinerja, Restoran Over Horizon disarankan untuk menjalin hubungan yang lebih baik dengan pemasok guna memastikan ketersediaan bahan baku yang tepat waktu dan berkualitas. Selain itu, memiliki beberapa pemasok cadangan dapat menjadi langkah antisipatif jika kualitas dan kuantitas bahan baku yang dipesan tidak sesuai. Sistem pengendalian persediaan bahan baku juga perlu ditingkatkan agar dapat memantau stok secara lebih efisien. Disarankan untuk melibatkan teknologi dalam proses pengadaan bahan baku, seperti penggunaan perangkat lunak untuk memantau stok dan kebutuhan bahan baku secara otomatis. Dengan manajemen yang baik, diharapkan restoran dapat terus berkembang dan mempertahankan kualitas layanan yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amirudin, A. (2020). (2020). Pengaruh Modernisasi Terhadap Eksistensi dan Keberlangsungan Pengrajin Dandang di Desa Parapatan Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Majalengka. *Etos: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 17-33.
- Ekaputra, A., Sari, R. D., Yuniarsih, Y., & Algunadi, M. (2024). Are Digital Marketing Trends and Challenges Aligned with SDGs?: A Review of Indonesian SMEs. *Sinergi International Journal of Economics*, 2(2), 98-109.
- Eunike, A., Setyanto, N. W., Yuniarti, R., Hamdala, I., Lukodono, R. P., & Fanani, A. A. (2021). (2021). Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan. *Edisi Revisi. Universitas Brawijaya Press*.
- Hadi, S. N., & Khairawati, S. (2020). (2020). Analisis implementasi manajemen persediaan bahan baku pada industri kuliner dalam perspektif etika bisnis islam. *J. Manaj. Dan Bisnis Performa*, 17(2), 57-.
- Iskandar, Y. A., Sukarno, I., Kurniawan, A. C., & Vikaliana, R. (2024). (2024). *Pengelolaan Kinerja Rantai Pasok dengan Pendekatan SCOR*. Penerbit Salemba.
- Mendrofa, S. A., Sari, M. N., Setyono, B. D. H., Sari, R. D., Gusti, J., Anwar, D. R., ... & Mardatillah, A. (2024). *Bisnis Startup*. MEGA PRESS NUSANTARA.

Padang, N. N. (2021). Pengaruh Implementasi Sistem Erp terhadap Peningkatan Indeks Kepuasan Nasabah di PT. Bank X di Medan, Indonesia. *Jurnal Riset Akuntansi & Keuangan*,

204-209.

Rukin, S. P. (n.d.). *Metodologi penelitian kualitatif*. Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.

Sari, M. N., Hendriyani, C., Sari, R. D., Angraini, N., Kahar, A., Thaha, A. R., ... & Hakim, R. M. A. (2024). (2024). *The Magic Of Thinking Big in Business Administration*. Mega Press Nusantara.

Sari, R. D. (n.d.). Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Pada Kualitas, Kemasan, Varian Rasa dan Merek Produk Kerupuk Melarat di Desa Belendung Karawang. *Journal on Education*, 6(1), 4543-4551.

Sari, Ratna Deli;, Hersusetiyati;, Ekaputra, A. E., & Ihwani, N. (2024). Integrating TAM, Trust and Perceived Risk Factors on Emerging-Market Consumers' Attitude Towards Shopping for Muslim Fashion Online. *Sinergi International Journal of Management and Business*, 2(3), 148–158. <https://doi.org/10.61194/ijmb.v2i3.244>

Setyawati, N. F., Maslina, M., & Apiliani, I. W. (n.d.). Analisis Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku Mentah Restoran The Korean Eatery Di Balikpapan. *Identifikasi*, 7(2), 499-504.

Simanjuntak, C. I., Khotimah, K., Afza, F. F., Rafiansyah, N. A., & Radianto, D. O. (2024). Analisis Hubungan Penggunaan Sosial Media Dengan Peran Mahasiswa Di Masyarakat. *Journal Sains Student Research*, 2(3), 29-36.

Unsulangi, H. I., Jan, A. H., & Tumewu, F. J. (n.d.). Analisis economic order quantity (eoq) pengendalian persediaan bahan baku kopi pada pt. fortuna inti alam. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(1).

Wonga, H. P., Juniastra, I. M., & Arwini, N. P. D. (2024). (n.d.). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pizza Dengan Metode Economic Order Quantity Di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 7(2), 17-24.

Yuniarti, P., Wianti, W., & Rini, R. S. (2023). (2023). *Metode Penelitian Sosial*. Penerbit NEM.