

PENGARUH MANAJEMEN PERSEDIAAN DAN EFISIENSI OPERASIONAL TERHADAP PROFITABILITAS USAHA RITEL RUMAH MAKAN (STUDI: OMMA RECIPE)

Yuliyanus Tafonao¹, Ronda Deli Sianturi², Anda Yanny³

yuliyanustaf@gmail.com¹

Universitas Budi Darma

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji dampak manajemen persediaan dan efisiensi operasional terhadap profitabilitas usaha ritel rumah makan, dengan studi kasus pada Omma Recipe. Latar belakang masalah menunjukkan bahwa fluktuasi keuntungan pada usaha kuliner seringkali disebabkan oleh pengelolaan stok yang tidak seimbang (misalnya, stock-out bahan utama dan overstock bahan pelengkap) serta alur kerja operasional yang belum efisien. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh parsial dan simultan dari manajemen persediaan dan efisiensi operasional terhadap profitabilitas. Menggunakan pendekatan kuantitatif, penelitian ini melibatkan 50 karyawan Omma Recipe sebagai sampel, dengan data dikumpulkan melalui kuesioner dan dianalisis menggunakan regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen persediaan berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas (t -hitung = 2,786; signifikansi = 0,008), begitu pula efisiensi operasional (t -hitung = 3,015; signifikansi = 0,004). Secara simultan, kedua variabel ini secara signifikan memengaruhi profitabilitas (F -hitung = 38,139; signifikansi = 0,000), menjelaskan 61,9% variasi profitabilitas. Kesimpulan dari penelitian ini menegaskan bahwa pengelolaan persediaan yang baik dan efisiensi operasional yang tinggi merupakan faktor krusial untuk meningkatkan dan menjaga profitabilitas usaha ritel rumah makan, memberikan implikasi praktis bagi UMKM kuliner untuk memprioritaskan perbaikan di kedua area ini.

Kata Kunci: Manajemen Persediaan, Efisiensi Operasional, Profitabilitas, Usaha Ritel Rumah Makan, UMKM Kuliner.

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor dengan kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS, 2023), subsektor makanan dan minuman menyumbang sekitar 36% dari total Produk Domestik Bruto (PDB) sektor industri pengolahan nonmigas. Dalam lingkup usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), rumah makan menjadi salah satu jenis usaha yang paling banyak dijalankan karena memiliki permintaan pasar yang relatif stabil serta menawarkan margin keuntungan yang menjanjikan. Namun demikian, di tengah tingginya potensi tersebut, keberlangsungan profitabilitas usaha ritel rumah makan sangat ditentukan oleh dua faktor penting, yakni manajemen persediaan dan efisiensi operasional.

Manajemen persediaan memiliki peran krusial dalam menjamin ketersediaan bahan baku yang optimal, tanpa menimbulkan pemborosan atau kekurangan stok. Persediaan yang berlebih berisiko meningkatkan biaya penyimpanan serta kerugian akibat bahan baku kedaluwarsa, sementara kekurangan stok dapat menyebabkan terhentinya proses produksi dan menurunkan kepuasan pelanggan. Menurut (Sumar'in et al., 2024), mengungkapkan bahwa sistem manajemen persediaan yang efektif dapat menghemat biaya bahan baku hingga 25% dan mengurangi kerugian akibat pembusukan sebesar 15%. Selain itu, efisiensi operasional turut menjadi aspek fundamental yang tidak dapat diabaikan. Efisiensi ini mencerminkan bagaimana waktu, tenaga kerja, dan bahan baku digunakan secara optimal dalam proses produksi dan pelayanan. (Lewenusa et al., 2025) mencatat bahwa penerapan sistem operasional yang efisien di rumah makan mampu menurunkan biaya operasional

harian hingga 18% dan secara signifikan meningkatkan kepuasan pelanggan hingga 30%.

Meskipun kedua faktor tersebut terbukti berpengaruh terhadap profitabilitas, kenyataannya masih banyak pelaku usaha rumah makan skala UMKM yang mengabaikan penerapan sistem manajerial berbasis efisiensi. (Benny, 2023) menunjukkan bahwa sekitar 64% rumah makan skala kecil dan menengah tidak menggunakan sistem manajemen persediaan terkomputerisasi, dan 45% di antaranya tidak memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang baku dalam menjalankan kegiatan harian. Fenomena ini menunjukkan adanya kesenjangan antara praktik di lapangan dan teori manajemen operasional yang seharusnya diterapkan untuk mendukung profitabilitas usaha.

Studi ini secara khusus mengangkat kasus rumah makan Omma Recipe, yang menghadapi permasalahan serupa. Berdasarkan hasil observasi awal dan wawancara dengan pihak manajemen, ditemukan adanya ketidakseimbangan dalam pengelolaan stok, di mana sering terjadi kekurangan bahan utama (stock-out) dan kelebihan stok bahan pelengkap (overstock). Selain itu, alur kerja operasional di dapur belum berjalan efisien, ditandai dengan tingginya waktu tunggu dan terjadinya pemborosan bahan. Masalah ini menyebabkan fluktuasi keuntungan per bulan yang tidak stabil, meskipun volume penjualan relatif tetap. Tantangan tersebut semakin kompleks dengan meningkatnya persaingan di sektor kuliner pasca-pandemi COVID-19, di mana konsumen semakin selektif dan menuntut layanan yang lebih cepat serta berkualitas.

Penelitian ini merujuk pada Operational Efficiency Framework yang dikembangkan oleh (Azara, 2021) yang menekankan pentingnya keselarasan antara perencanaan persediaan, pengendalian proses, dan hasil finansial dalam mencapai efisiensi dan profitabilitas usaha. (Fitriana et al., 2025) menegaskan bahwa profitabilitas dalam usaha ritel makanan erat kaitannya dengan optimalisasi seluruh rantai operasional, mulai dari pengadaan bahan baku hingga pelayanan pelanggan. Penelitian terdahulu oleh (Rachmawati & Syahrinullah, 2024) menunjukkan bahwa pengendalian persediaan berbasis sistem informasi dapat meningkatkan efisiensi biaya dan laba bersih. Sementara itu, (Aryadutha & Budhisantosa, 2024) menyatakan bahwa pemanfaatan teknologi dalam proses operasional mampu menurunkan biaya tetap serta meningkatkan produktivitas pegawai secara signifikan.

Kendati demikian, sebagian besar penelitian sebelumnya masih bersifat umum dan belum banyak yang mengkaji hubungan antara manajemen persediaan, efisiensi operasional, dan profitabilitas secara simultan dalam konteks rumah makan UMKM, khususnya di wilayah perkotaan seperti Medan. Oleh karena itu, penelitian ini dianggap penting untuk mengisi kekosongan literatur tersebut dan memberikan kontribusi praktis bagi pelaku usaha serupa.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengambil judul penelitian "Pengaruh Manajemen Persediaan Dan Efisiensi Operasional Terhadap Profitabilitas Usaha Ritel Rumah Makan (Studi: Omma Recipe)".

METODOLOGI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh manajemen persediaan dan efisiensi operasional terhadap profitabilitas usaha rumah makan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif yang disajikan dalam bentuk data numerik serta dianalisis dengan teknik statistik.

Penelitian kuantitatif merupakan pendekatan sistematis terhadap suatu fenomena melalui pengumpulan data yang dapat diukur, dianalisis, dan diinterpretasikan secara objektif. Metode ini cocok digunakan dalam menguji hipotesis dan mengukur kekuatan hubungan antar variabel.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian asosiatif kausal, karena bertujuan untuk mengetahui hubungan sebab-akibat antara dua variabel bebas, yaitu manajemen persediaan (X1) dan efisiensi operasional (X2), terhadap satu variabel terikat, yaitu profitabilitas usaha (Y).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembahasan ini menguraikan interpretasi hasil analisis data kuantitatif yang telah disajikan pada bagian sebelumnya, dengan mengaitkannya pada kerangka teoritis yang dibangun di Bab II dan permasalahan yang diidentifikasi di Bab I. Tujuan utama pembahasan ini adalah untuk menjelaskan bagaimana manajemen persediaan dan efisiensi operasional memengaruhi profitabilitas usaha ritel rumah makan Omma Recipe, serta memberikan kontribusi terhadap literatur yang ada.

1. Pengaruh Manajemen Persediaan Terhadap Profitabilitas Usaha Ritel Rumah Makan Omma Recipe

Hasil uji parsial (Uji t) menunjukkan bahwa Manajemen Persediaan (X1) berpengaruh positif dan signifikan terhadap Profitabilitas (Y), dengan nilai t hitung sebesar 2,786 dan nilai signifikansi 0,008 (lebih kecil dari 0,05). Temuan ini konsisten dengan hipotesis H1 yang menyatakan bahwa manajemen persediaan berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas usaha rumah makan.

- 1) Keterkaitan dengan Latar Belakang Masalah (Bab I): Pada Bab I, telah diidentifikasi bahwa Omma Recipe menghadapi masalah ketidakseimbangan pengelolaan stok, seperti stock-out bahan utama dan overstock bahan pelengkap, yang menyebabkan fluktuasi keuntungan. Hasil penelitian ini secara empiris membuktikan bahwa perbaikan dalam manajemen persediaan dapat mengatasi masalah tersebut dan meningkatkan profitabilitas. Ini sejalan dengan pernyataan (Sumar'in et al., 2024) yang menyebutkan bahwa sistem manajemen persediaan yang efektif dapat menghemat biaya bahan baku hingga 25% dan mengurangi kerugian akibat pembusukan sebesar 15%.
- 2) Keterkaitan dengan Kajian Teori (Bab II): Temuan ini mendukung teori manajemen persediaan yang dijelaskan dalam Bab II, di mana tujuan utama manajemen persediaan adalah memastikan ketersediaan barang yang cukup tanpa pemborosan biaya penyimpanan dan risiko (Suharyanto et al., 2025). Indikator manajemen persediaan yang digunakan dalam kuesioner, seperti frekuensi kehabisan bahan baku, tingkat pemborosan, keakuratan jumlah pemesanan, efektivitas sistem penyimpanan, dan konsistensi pencatatan stok, semuanya berkontribusi pada peningkatan profitabilitas. Ketika Omma Recipe berhasil mengelola aspek-aspek ini dengan baik, biaya operasional dapat ditekan, pemborosan berkurang, dan perputaran modal kerja menjadi lebih cepat, yang pada akhirnya meningkatkan laba. Hal ini juga sejalan dengan pandangan (Prihasti & Nugraha, 2021) yang menekankan krusialnya pengelolaan stok bahan baku bagi UMKM karena keterbatasan modal dan kapasitas penyimpanan.
- 3) Keterkaitan dengan Penelitian Terdahulu: Hasil ini memperkuat temuan penelitian sebelumnya, seperti (Hadi & Khairawati, 2020) yang menyatakan bahwa pengelolaan persediaan yang efektif meminimalkan pemborosan dan mendukung keberlanjutan usaha kuliner, serta (Saputra, 2024) yang menunjukkan bahwa penerapan sistem Just-In-Time (JIT) dapat menurunkan biaya penyimpanan dan meningkatkan perputaran stok, yang secara tidak langsung berkontribusi pada profitabilitas.

2. Pengaruh Efisiensi Operasional Terhadap Profitabilitas Usaha Ritel Rumah Makan Omma Recipe

Hasil uji parsial (Uji t) juga menunjukkan bahwa Efisiensi Operasional (X2)

berpengaruh positif dan signifikan terhadap Profitabilitas (Y), dengan nilai t hitung sebesar 3,015 dan nilai signifikansi 0,004 (lebih kecil dari 0,05). Temuan ini mendukung hipotesis H2 yang menyatakan bahwa efisiensi operasional berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas usaha rumah makan.

- 1) Keterkaitan dengan Latar Belakang Masalah (Bab I): Pada Bab I, disebutkan bahwa alur kerja operasional di dapur Omma Recipe belum efisien, ditandai dengan tingginya waktu tunggu dan pemborosan bahan, yang berkontribusi pada fluktuasi keuntungan. Hasil penelitian ini mengkonfirmasi bahwa peningkatan efisiensi operasional secara langsung berdampak positif pada profitabilitas. Ini sejalan dengan (Lewenusa et al., 2025) yang mencatat bahwa sistem operasional yang efisien dapat menurunkan biaya operasional harian dan meningkatkan kepuasan pelanggan.
- 2) Keterkaitan dengan Kajian Teori (Bab II): Temuan ini konsisten dengan konsep efisiensi operasional yang dijelaskan dalam Bab II, yaitu kemampuan organisasi dalam menggunakan sumber daya (waktu, tenaga kerja, bahan) secara optimal untuk menghasilkan output maksimal tanpa pemborosan. Indikator efisiensi operasional yang diukur, seperti kecepatan pelayanan, efektivitas pembagian kerja, minimnya pemborosan bahan baku, penerapan SOP, dan pemanfaatan fasilitas, semuanya terbukti berkorelasi positif dengan profitabilitas. (Yuliasih et al., 2024) menegaskan bahwa pengelolaan ketiga komponen (waktu, tenaga kerja, bahan baku) secara simultan akan memperkuat rantai nilai dan meningkatkan profitabilitas. Selain itu, penerapan SOP yang konsisten, seperti yang diungkapkan oleh (Sundari & Syaikhudin, 2021), juga berperan penting dalam mengurangi kesalahan dan pemborosan, yang pada akhirnya meningkatkan efisiensi dan profitabilitas.
- 3) Keterkaitan dengan Penelitian Terdahulu: Penelitian ini sejalan dengan (Aryadutha & Budhisantosa, 2024) yang menyatakan bahwa pemanfaatan teknologi dalam proses operasional mampu menurunkan biaya tetap dan meningkatkan produktivitas pegawai. Meskipun penelitian ini tidak secara spesifik menguji teknologi, konsep efisiensi operasional yang diukur mencakup aspek-aspek yang dapat ditingkatkan melalui teknologi, seperti kecepatan pelayanan dan minimnya pemborosan.

3. Pengaruh Simultan Manajemen Persediaan dan Efisiensi Operasional Terhadap Profitabilitas Usaha Ritel Rumah Makan Omma Recipe

Hasil uji simultan (Uji F) menunjukkan bahwa Manajemen Persediaan (X1) dan Efisiensi Operasional (X2) secara bersama-sama berpengaruh signifikan terhadap Profitabilitas (Y), dengan nilai F hitung sebesar 38,139 dan nilai signifikansi 0,000 (lebih kecil dari 0,05). Temuan ini mendukung hipotesis H3 yang menyatakan bahwa manajemen persediaan dan efisiensi operasional secara simultan berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas usaha rumah makan.

- 1) Keterkaitan dengan Latar Belakang Masalah (Bab I): Pada Bab I, disebutkan bahwa keberlangsungan profitabilitas usaha ritel rumah makan sangat ditentukan oleh manajemen persediaan dan efisiensi operasional. Hasil ini secara kuat mendukung argumen tersebut, menunjukkan bahwa kedua faktor ini tidak dapat dipisahkan dan harus dikelola secara terintegrasi untuk mencapai profitabilitas yang optimal. Masalah fluktuasi keuntungan di Omma Recipe kemungkinan besar disebabkan oleh kurangnya sinergi antara kedua aspek ini.
- 2) Keterkaitan dengan Kajian Teori (Bab II): Temuan ini mengkonfirmasi Operational Efficiency Framework yang dikembangkan oleh (Azara, 2021), yang menekankan pentingnya keselarasan antara perencanaan persediaan, pengendalian proses, dan hasil finansial dalam mencapai efisiensi dan profitabilitas usaha. Profitabilitas, sebagai ukuran utama kinerja keuangan (Purwati et al., 2022), sangat dipengaruhi oleh efisiensi

operasional dan pengelolaan biaya, termasuk biaya persediaan. Ketika persediaan dikelola dengan baik dan operasional berjalan efisien, biaya dapat ditekan, dan pendapatan dapat dimaksimalkan, yang secara langsung meningkatkan profitabilitas.

- 3) Keterkaitan dengan Penelitian Terdahulu: Meskipun banyak penelitian terdahulu mengkaji variabel-variabel ini secara terpisah, penelitian ini mengisi kesenjangan literatur dengan menguji pengaruh simultan keduanya dalam konteks UMKM rumah makan. Hasil ini sejalan dengan (F. Z. Nisa et al., 2023) yang menunjukkan bahwa Supply Chain Management (yang mencakup persediaan dan operasional) efektif meningkatkan efisiensi operasional dan laba UMKM ritel makanan.

4. Implikasi

Angka ini menunjukkan bahwa manajemen persediaan dan efisiensi operasional memiliki kontribusi yang substansial dalam menjelaskan profitabilitas Omma Recipe. Meskipun demikian, adanya 38,1% variasi yang tidak dijelaskan oleh model mengindikasikan bahwa ada faktor-faktor lain yang juga berperan penting dalam menentukan profitabilitas usaha rumah makan, seperti strategi pemasaran, kualitas produk, kepuasan pelanggan, inovasi menu, lokasi, atau kondisi ekonomi makro. Penelitian selanjutnya dapat mengeksplorasi faktor-faktor lain ini untuk mendapatkan pemahaman yang lebih komprehensif.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini secara konsisten menunjukkan bahwa baik manajemen persediaan maupun efisiensi operasional memiliki peran krusial dan signifikan dalam menentukan profitabilitas usaha ritel rumah makan Omma Recipe. Pengelolaan persediaan yang baik akan mengurangi pemborosan dan biaya, sementara operasional yang efisien akan meningkatkan produktivitas dan kualitas layanan. Sinergi antara kedua aspek ini adalah kunci untuk mencapai profitabilitas yang berkelanjutan, terutama bagi UMKM yang memiliki keterbatasan sumber daya. Temuan ini memberikan validasi empiris terhadap teori manajemen operasional dan memberikan implikasi praktis bagi pelaku usaha serupa untuk fokus pada perbaikan di kedua area ini.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan hal-hal berikut:

1. Manajemen Persediaan berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas usaha ritel rumah makan Omma Recipe.

Hasil uji t menunjukkan nilai t hitung sebesar 2,786 dengan nilai signifikansi 0,008 ($< 0,05$). Hal ini membuktikan bahwa manajemen persediaan berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas. Pengelolaan stok yang efektif mampu mengurangi pemborosan dan biaya penyimpanan, sehingga meningkatkan laba usaha.

2. Efisiensi Operasional berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas usaha ritel rumah makan Omma Recipe.

Hasil uji t menunjukkan nilai t hitung sebesar 3,015 dengan nilai signifikansi 0,004 ($< 0,05$). Ini menegaskan bahwa efisiensi operasional juga berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas. Optimalisasi penggunaan sumber daya dan penerapan SOP yang konsisten meningkatkan produktivitas dan menekan biaya operasional.

3. Manajemen Persediaan dan Efisiensi Operasional secara simultan berpengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas usaha ritel rumah makan Omma Recipe.

Hasil uji F menunjukkan nilai F hitung sebesar 38,139 dengan nilai signifikansi 0,000 ($< 0,05$). Ini mengindikasikan bahwa kedua variabel tersebut secara bersama-sama memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap profitabilitas usaha. Sinergi antara manajemen persediaan dan efisiensi operasional menjadi kunci keberhasilan dalam

meningkatkan profitabilitas.

4. Kontribusi Variabel Independen terhadap Profitabilitas

Model regresi yang digunakan mampu menjelaskan 61,9% variasi profitabilitas (nilai $R^2 = 0,619$), sedangkan sisanya sebesar 38,1% dipengaruhi oleh faktor lain di luar model, seperti strategi pemasaran, kualitas produk, dan kondisi ekonomi makro.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini memberikan validasi empiris terhadap teori manajemen operasional dan menegaskan pentingnya pengelolaan persediaan dan efisiensi operasional secara terintegrasi untuk meningkatkan profitabilitas usaha ritel rumah makan, khususnya dalam konteks UMKM.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Manajemen Omma Recipe

Disarankan untuk terus meningkatkan pengelolaan persediaan dengan sistem yang lebih terintegrasi dan efisien guna menghindari stock-out maupun overstock. Selain itu, peningkatan efisiensi operasional melalui pelatihan karyawan, penerapan SOP yang konsisten, dan pemanfaatan teknologi dapat membantu menekan biaya dan meningkatkan produktivitas.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Disarankan untuk mengkaji faktor-faktor lain yang berpotensi memengaruhi profitabilitas, seperti strategi pemasaran, kualitas produk, kepuasan pelanggan, dan kondisi ekonomi makro agar dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif.

3. Bagi Pelaku Usaha Ritel UMKM

Penting untuk memperhatikan manajemen persediaan dan efisiensi operasional secara bersamaan sebagai strategi utama dalam meningkatkan profitabilitas dan daya saing usaha..

DAFTAR PUSTAKA

- Aryadutha, V. D., & Budhisantosa, N. (2024). Pengembangan Aplikasi Supply Chain Management Berbasis Web Untuk Optimalisasi Manajemen Persediaan Di Toko Agen Sinar Jaya. *Journal of Computer Science and Information Technology*, 2(1), 39–50. <https://doi.org/10.70248/jcsit.v2i1.1264>
- Aryanti, M. D. (2024). PENGARUH BIAYA PRODUKSI, MODAL USAHA TERHADAP PENDAPATAN USAHA (Studi pada UMKM Ayam Geprek Dapur Anugrah Gresik). [http://eprints.ubhara.ac.id/2987/%0Ahttp://eprints.ubhara.ac.id/2987/1/SKRIPSI PENGARUH BIAYA PRODUKSI%2C MODAL USAHA TERHADAP PENDAPATAN USAHA UMKM.pdf](http://eprints.ubhara.ac.id/2987/%0Ahttp://eprints.ubhara.ac.id/2987/1/SKRIPSI%20PENGARUH%20BIAYA%20PRODUKSI%20MODAL%20USAHA%20TERHADAP%20PENDAPATAN%20USAHA%20UMKM.pdf)
- Azara, R. (2021). Buku Ajar Manajemen Operasional Dan Implementasi Dalam Industri. In Buku Ajar Manajemen Operasional Dan Implementasi Dalam Industri. <https://doi.org/10.21070/2020/978-623-6833-48-3>
- Benny. (2023). Analisis Manajemen Operasional Pada Pt. Indofood. *Jurnal Mirai Management*, 8(1), 357–378.
- Binanga, N. U., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, C. M. A., & Setiyono, K. (2024). BISNIS KULINER : Teori dan Strategi Pengembangan Bisnis (Efitra (ed.)). PT. Sonpedia Publishing Indonesia. <https://books.google.co.id/books?id=h3sZEQAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Elisabeth, D. L. (2022). ANALISIS MANAJEMEN PERSEDIAAN BARANG DALAM MENINGKATKAN LABA PADA PT. GUNDALING. 99.
- Fitriana, N., Ananda, A. F., Adhar, Z. H., Sani, A. A., Andria, V. N., Andini, S., & Riau, U. M. (2025). Dibalik Dapur Tradisional : Analisis Permasalahan Operasional Dan Solusi Berbasis Teknologi Di Rumah Makan Ampera Ananda. 9(1), 572–578.
- Hadi, S. N., & Khairawati, S. (2020). ANALISIS IMPLEMENTASI MANAJEMEN

- PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA INDUSTRI KULINER DALAM PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM. *Manajemen Dan Bisnis*, 17(2), 59. <https://doi.org/10.29313/performa.v17i1.7265>
- Hardani, Auliya, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). Buku Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif R&D. In *Revista Brasileira de Linguística Aplicada* (Vol. 5, Issue 1).
- Hidayat, N., Warani, T., Pangestu, M. A., & Mikal, R. (2025). Optimalisasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dalam Peningkatan Efisiensi Operasional Pada UMKM Kebab dan Burger Foursist di Kota Tarakan. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, Dan Manajemen (EBISMEN)*, 4(2).
- Hindarwati, E. N., Apriyanto, A., & Wibowo, E. (2025). Strategi Bisnis UMKM (Efitra (ed.)). PT. Sonpedia Publishing Indonesia. <https://books.google.co.id/books?id=-rVDEQAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Lewenusa, I., Afrial, F., & Handhayani, T. (2025). Pengembangan aplikasi manajemen stok UMKM rumah makan lesehan Bu Yus. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 9, 0030–0036.
- Nisa, F. Z., Wati, S. F. A., Rahmadani, A., Setiawan, A. D., & S, M. P. (2023). Penerapan Supply Chain Management Literature Study : Strategies and Challenges in Implementing. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Dan Sistem Informasi*, September, 6–7.
- Nisa, P. F. K., & Nasir, M. (2025). THE INFLUENCE OF PRIVATE BRAND AND NATIONAL BRAND ON BRAND LOYALTY WITH PERCEIVED QUALITY AS AN INTERVENING VARIABLE ON TISSUE PRODUCTS IN SOLORAYA. 8(1), 1950–1967.
- 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>
- Purwati, A. A., Budiyo, & Suhermin. (2022). Strategi Kepemimpinan Wirausaha Modal Sosial, Kapabilitas Inovasi dan Kinerja UKM (Safrinal (ed.)). Cv. Azka Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=QVd-EAAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Rachmawati, D., & Syahrinullah. (2024). Analisis Manajemen Operasional dalam Meningkatkan Kualitas Layanan. 1(September), 118–128.
- Ramdan, A. M., Siwiyanti, L., Nurmilah, R., & Komariah, K. (2024). Klasterisasi Umkm Dan Produk Unggulan Kota Sukabumi.
- Saputra, R. (2024). Analisis Penerapan Sistem Just In Time (JIT).
- Suharyanto, Judijanto, L., & Seprian. (2025). Manajemen Persediaan: Konsep dan Teori (I. K. Sari (ed.)). PT Sonpedia Publishing Indonesia. <https://books.google.co.id/books?id=HwISEQAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PP3#v=onepage&q&f=false>
- Sumar'in, Sarianti, K., Hananto, D., Makmur, M., Damayanti, N., Meliana, Annas, M., Tahendrika, A., Denni, Yusman, F. N., Lestari, D. F., Awa, Sangadah, H. A., Martha, D., Holid, A., Bulan, T. P. L., & Yuliasuti, H. (2024). MANAJEMEN BISNIS RITEL (M. R. Kurnia (ed.)). PT SADA KURNIA. <https://books.google.co.id/books?id=faPvEAAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PR8#v=onepage&q&f=false>
- Sundari, A., & Syaikhudin, A. Y. (2021). Manajemen Ritel (Teori dan Strategi dalam Bisnis Ritel) (M. A. Syihabuddin (ed.)). Academia Publication. <https://books.google.co.id/books?id=jLk1EAAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PR2#v=onepage&q&f=false>
- Yuliasih, M., Erlianti, D., Wiyanti, S., Purnamasari, N., Malik, B. A., Sepriano, S., & Dihniah, N. (2024). Buku Ajar Manajemen Operasional (Sepriano (ed.)). PT. Sonpedia Publishing Indonesia. <https://books.google.co.id/books?id=GfUcEQAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PR1#v=onepage&q&f=false>
- Zulsilva, A., & Herza, M. K. (2021). Aplikasi Manajemen Persediaan Barang Berbasis Web Pada Pt Kimia Farma Trading and Distribution Palembang. *Aplikasi Manajemen Persediaan Barang Berbasis Web Pada Pt Kimia Farma Trading and Distribution Palembang*, 112.

http://repo.palcomtech.ac.id/id/eprint/728/1/LTA_D3SI_2021_ARGAZULSILVA_MKVINHERZA.pdf