

PENERAPAN METODE ABC DAN *MIN-MAX STOCK* DALAM OPTIMALISASI MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RESTO KALARAS *FOREST & GARDEN* CIKOLE

Nila Jalfa Iyasya¹⁾, Resi Juariah Susanto²⁾

^{1),2)}Universitas Ekuitas Indonesia

Email : nilajalfa29@gmail.com¹⁾, resi.juariah@gmail.com²⁾

Abstract: *Unstructured raw material inventory management may lead to excess stock or stock shortages, particularly in restaurant businesses characterized by perishable materials and fluctuating demand. This study aims to analyze and compare the performance of raw material inventory management at Resto Kalaras Forest & Garden Cikole before and after the implementation of the Always Better Control and Min–Max Stock methods. The research object is Resto Kalaras Forest & Garden Cikole, focusing on all main raw materials used in daily operations. This study employs a descriptive quantitative approach using weekly inventory data as the primary source. Data were collected through observation, interviews, and documentation. The Always Better Control method was applied to classify raw materials based on their investment value contribution, while the Min–Max Stock method was used to determine safety stock, minimum and maximum inventory levels, reorder points, order quantities, and ordering frequency. The results indicate that the implementation of both methods significantly improves inventory management performance. Inventory control becomes more measurable, data-driven, and consistent, thereby reducing the risk of overstock and stock shortages. This study recommends the continuous application of the Always Better Control and Min–Max Stock methods to enhance inventory efficiency and support sustainable restaurant operations.*

Keywords: *Inventory Management, ABC Method, Min–Max Stock, Restaurant.*

Abstrak: Pengelolaan persediaan bahan baku yang tidak terstruktur berpotensi menimbulkan kelebihan maupun kekurangan stok, khususnya pada usaha restoran dengan karakteristik bahan baku mudah rusak dan permintaan yang berfluktuasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis serta membandingkan kinerja manajemen persediaan bahan baku di Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole sebelum dan sesudah penerapan metode *Always Better Control* dan *Min–Max Stock*. Objek penelitian adalah Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole dengan fokus pada seluruh jenis bahan baku utama yang digunakan dalam kegiatan operasional harian. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan data persediaan mingguan sebagai sumber utama. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Metode *Always Better Control* digunakan untuk mengelompokkan bahan baku berdasarkan kontribusi nilai investasi, sedangkan metode *Min–Max Stock* diterapkan

untuk menentukan *safety stock*, batas minimum dan maksimum persediaan, titik pemesanan ulang, jumlah pemesanan, serta frekuensi pemesanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kedua metode tersebut mampu meningkatkan kinerja manajemen persediaan secara signifikan. Pengendalian persediaan menjadi lebih terukur, berbasis data, dan konsisten, sehingga risiko kelebihan dan kekurangan stok dapat diminimalkan. Penelitian ini merekomendasikan penerapan metode *Always Better Control* dan *Min–Max Stock* secara berkelanjutan guna mendukung efisiensi persediaan dan kelancaran operasional restoran.

Kata Kunci: Manajemen Persediaan, Metode ABC, *Min–Max Stock*, Restoran.

PENDAHULUAN

Industri *food and beverage* (F&B) dituntut mengelola persediaan bahan baku secara efisien dan responsif karena ketersediaan stok yang optimal berpengaruh langsung terhadap biaya penyimpanan, efisiensi produksi, dan kelancaran operasional. Namun, pengelolaan bahan baku *perishable* yang belum optimal, terutama akibat sistem persediaan yang masih manual hingga kerap menimbulkan *overstock* dan *stockout*, sehingga menurunkan efisiensi dan kepuasan pelanggan, meskipun berbagai penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem pengendalian persediaan yang tepat mampu meminimalkan permasalahan tersebut secara signifikan.

Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole sebagai restoran wisata alam di Lembang juga menghadapi permasalahan ketidakseimbangan antara permintaan pelanggan dan ketersediaan bahan baku, terutama pada musim liburan dan akhir pekan, akibat belum adanya sistem pengelompokan bahan baku berdasarkan nilai ekonomis dan frekuensi penggunaan, sehingga terjadi kelebihan stok pada bahan *slow moving* dan kekurangan stok pada bahan *high moving* yang berdampak pada meningkatnya biaya penyimpanan, risiko bahan kedaluwarsa, serta menurunnya produktivitas operasional restoran.

Berdasarkan data persediaan bahan baku mingguan, setiap item menunjukkan pola pergerakan stok yang berbeda antara pengadaan, pemakaian, dan persediaan akhir. Telur merupakan bahan dengan tingkat pengadaan dan pemakaian tertinggi, masing-masing sebesar 46 pcs dan 39 pcs, dengan stok akhir 12 pcs, diikuti Sosis (23 pcs pengadaan; 20 pcs pemakaian; stok akhir 10 pcs) dan Ayam Boiler (11 porsi pengadaan; 7 porsi pemakaian; stok akhir 6 porsi), yang mencerminkan perputaran stok yang cepat. Bahan lain seperti *Chicken Breast* (15 porsi pengadaan; 13 porsi pemakaian; stok akhir 6 porsi) dan Sayap Ayam (15 pcs

pengadaan; 14 pcs pemakaian; stok akhir 5 pcs) juga menunjukkan tingkat konsumsi tinggi. Sebaliknya, beberapa bahan tidak mengalami pengadaan namun tetap digunakan, seperti *Beef Patties* (pemakaian 2 pcs; stok akhir 1 pcs), Iga (stok akhir 1 porsi), dan Roti *Burger* (pemakaian 2 pcs; stok akhir 0 pcs), yang menandakan pemanfaatan stok awal. Bahan dengan pengadaan dan pemakaian relatif seimbang seperti Bakso Ikan (14 pcs) dan Keju *Slice* (3 pcs) menghasilkan stok akhir yang stabil, sementara bahan *slow moving* seperti Mie Atom (stok akhir 7 pack), Roti Kampung (5 pcs), dan *Spaghetti* (3 porsi) menunjukkan sisa persediaan lebih tinggi. Secara keseluruhan, kondisi ini mengindikasikan bahwa pengelolaan persediaan belum sepenuhnya berbasis batas minimum dan maksimum stok, sehingga berpotensi menimbulkan risiko *overstock* dan *stockout*.

Permintaan bahan baku mingguan masih didasarkan pada perkiraan karyawan dapur dan belum mengacu pada data historis, sehingga diperlukan sistem pengendalian persediaan yang mampu menentukan jumlah stok optimal serta waktu pemesanan ulang yang tepat guna meningkatkan efektivitas pengadaan dan manajemen persediaan.

Data pembelian bahan baku menunjukkan bahwa seluruh item memiliki *lead time* satu hari, yang mencerminkan sistem pengadaan yang cepat dan responsif. Mayoritas bahan baku dipasok oleh Kios Ratekan R&S sebagai pemasok utama, dengan volume pengadaan tertinggi pada Telur (46 pcs), Sosis (23 pcs), Sayap Ayam (15 kg), Baso Mawar Sapi (15 pcs), Bakso Ikan (14 pcs), dan Ayam Boiler (11 porsi), yang menunjukkan perannya sebagai bahan utama produksi. Pengadaan volume menengah terdapat pada Beras dan Roti Kampung (masing-masing 8 satuan), Pisang Tanduk (6,6 kg), serta Minyak Goreng, Dori, dan *Spaghetti* (masing-masing 5 satuan), sedangkan *Fresh Milk*, Keju *Cheddar*, dan Paha Filet memiliki volume pengadaan terendah, yaitu 1 satuan. Beberapa bahan seperti *Beef Patties*, Iga, dan Roti *Burger* tidak mengalami pembelian karena stok awal masih mencukupi. Selain itu, diversifikasi pemasok dilakukan secara terbatas melalui Toko Dalisha untuk *Beef Short Plate* dan Dori serta *Andy Coffee Supply* untuk *Croissant*. Secara keseluruhan, pola ini menunjukkan ketergantungan tinggi pada satu pemasok utama dan pengadaan yang belum mempertimbangkan batas minimum dan maksimum stok, sehingga berpotensi menimbulkan inefisiensi pengelolaan persediaan.

Sejumlah penelitian terdahulu membuktikan bahwa penerapan metode *Always Better Control* (ABC) dan *Min-Max Stock* efektif dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan. Hayatie dkk. (2022) menunjukkan bahwa metode ABC mampu mengelompokkan

persediaan berdasarkan tingkat kepentingannya sehingga pengadaan dapat difokuskan pada item bernilai tinggi dan menekan pemborosan biaya, sedangkan metode *Min-Max Stock* berperan dalam menetapkan batas minimum dan maksimum persediaan untuk mencegah terjadinya kelebihan maupun kekurangan stok. Analisis *Always Better Control* (ABC) mengelompokkan bahan baku berdasarkan nilai konsumsi dan kontribusinya terhadap total biaya dengan mengacu pada prinsip Pareto (80/20), di mana sebagian kecil item menyumbang sebagian besar nilai persediaan sehingga memerlukan pengendalian prioritas (Gaspersz, 2006 dalam Chairani, 2020). Sementara itu, metode *Min-Max Stock* berfokus pada pengendalian kuantitas persediaan melalui penetapan batas minimum, maksimum, dan titik pemesanan ulang untuk menjaga kestabilan pasokan. Kombinasi kedua metode tersebut memungkinkan pengendalian persediaan yang lebih terarah, dengan ABC menetapkan prioritas strategis bahan penting dan *Min-Max* mengatur jumlah serta waktu pemesanan secara operasional.

Kebaruan penelitian ini terletak pada penerapan kombinasi metode ABC dan *Min-Max Stock* pada restoran skala menengah, khususnya Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole yang memiliki karakteristik bahan baku *perishable*, fluktuasi permintaan tinggi, dan keterbatasan kapasitas penyimpanan. Minimnya penelitian yang menguji penerapan kedua metode tersebut secara simultan pada sektor kuliner menjadikan penelitian ini relevan untuk memberikan kontribusi empiris dalam pengembangan manajemen operasional, sekaligus menghasilkan sistem pengendalian persediaan yang adaptif, efisien, dan berkelanjutan bagi bisnis restoran. Penelitian ini bertujuan mengoptimalkan manajemen persediaan bahan baku di Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole melalui penerapan metode ABC dan *Min-Max Stock* guna meningkatkan efisiensi serta meminimalkan risiko *stockout* dan *overstock*.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif untuk menggambarkan kondisi nyata pengelolaan persediaan bahan baku di Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole, khususnya permasalahan *overstock* dan *stockout*, dengan analisis data kuantitatif berupa rata-rata persediaan berdasarkan pencatatan yang dilakukan oleh headchef restoran. Dalam penelitian deskriptif kuantitatif, teknik pengumpulan data bertujuan memperoleh informasi faktual yang mencerminkan kondisi aktual objek penelitian secara objektif dan terukur tanpa manipulasi variabel. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan beberapa teknik pengumpulan data untuk memperoleh informasi yang relevan dengan permasalahan persediaan bahan baku di Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole.

1. Observasi

Sugiyono (2021) mengatakan bahwa observasi adalah teknik pengumpulan data di mana objek penelitian diamati secara langsung untuk mendapatkan data yang sistematis, faktual, dan sesuai dengan keadaan sebenarnya. Untuk mendapatkan data secara langsung, observasi dilakukan dengan melihat operasional Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole secara langsung, terutama pada proses pemesanan, pemakaian, dan penyimpanan bahan baku. Observasi juga membantu peneliti memahami perilaku dan kebiasaan karyawan dalam mengelola persediaan, sehingga data yang mereka peroleh lebih akurat.

2. Wawancara

Creswell dan Creswell (2021) menggambarkan wawancara sebagai metode pengumpulan data yang memungkinkan peneliti mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam dari responden melalui pertanyaan langsung terstruktur dan semi terstruktur. Mereka yang terlibat langsung dalam pengelolaan persediaan yaitu *supervisor* resto, admin operasional dan staf dapur, diwawancarai secara menyeluruh. Dalam wawancara, peneliti meminta penjelasan mengenai kebijakan pemesanan bahan baku, kebiasaan pemakaian bahan baku harian, dan masalah penyimpanan. Selain itu, wawancara memberikan pemahaman kontekstual yang tidak dapat diperoleh melalui dokumen tertulis atau observasi.

3. Dokumentasi

Dokumentasi menurut Moleong (2019) merupakan teknik pengumpulan data yang melibatkan pengumpulan informasi dari laporan, arsip, atau dokumen tertulis lainnya yang dapat memberikan bukti empiris terhadap fenomena yang diteliti. Data sekunder seperti laporan pembelian mingguan, data penggunaan bahan baku mingguan, catatan stok mingguan, dan dokumen lain yang berkaitan dengan manajemen stok, diperoleh melalui teknik dokumentasi. Selain membantu dalam perhitungan metode ABC dan *Min-Max Stock*, data dokumentasi berfungsi sebagai alat verifikasi untuk memastikan bahwa hasil observasi dan wawancara adalah akurat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengendalian Persediaan pada Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole

Pengendalian persediaan bertujuan mengelola stok untuk memenuhi permintaan pelanggan dengan meminimalkan biaya penyimpanan, pemesanan, dan risiko kehabisan stok

(Heizer, Render, & Munson, 2020). Namun, pengendalian persediaan di Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole masih dilakukan secara manual, di mana penerimaan bahan baku dari pemasok diperiksa berdasarkan faktur pemesanan dan pemakaian dicatat harian menggunakan media kertas, sehingga sering terjadi kesalahan pencatatan yang menyebabkan ketidaksesuaian antara data persediaan awal dan akhir.

Berdasarkan perbandingan antara stok akhir aktual dan stok akhir seharusnya, sebagian besar bahan baku menunjukkan kesesuaian yang sangat baik, di mana 23 dari 26 item memiliki selisih nol, yang menandakan bahwa jumlah persediaan yang tersedia telah sesuai dengan perhitungan kebutuhan optimal. Bahan baku seperti Ayam Boiler, Bakso Ikan, *Beef Patties*, *Beef Short Plate*, Beras, *Croissant*, Mie Atom, Sosis, dan Pisang Tanduk memiliki stok akhir aktual yang sama dengan stok akhir seharusnya, sehingga mencerminkan pengendalian persediaan yang efektif. Namun demikian, terdapat beberapa bahan baku yang mengalami deviasi, yaitu Baso Mawar Sapi dengan stok akhir aktual sebesar 11,25 pcs lebih tinggi dibandingkan stok seharusnya sebesar 10,75 pcs sehingga terdapat selisih positif sebesar 1 pcs, yang mengindikasikan kelebihan stok. Sebaliknya, Dori menunjukkan stok akhir aktual sebesar 6,75 porsi lebih rendah dibandingkan stok seharusnya sebesar 7,25 porsi dengan selisih -1 porsi, serta Telur yang memiliki stok aktual 12,75 pcs lebih rendah dari stok seharusnya 13,375 pcs dengan selisih -1 pcs, yang mengindikasikan potensi kekurangan stok. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa penerapan sistem pengendalian persediaan mampu menjaga kesesuaian antara stok aktual dan stok optimal, meskipun masih terdapat deviasi kecil pada beberapa bahan baku tertentu yang perlu mendapat perhatian lebih lanjut agar risiko *overstock* dan *stockout* dapat diminimalkan.

Penerapan Metode *Always Better Control* (ABC) dalam Mengklasifikasi Bahan Baku pada Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole

Untuk mengoptimalkan pengelolaan persediaan dalam mengefisiensi biaya persediaan, pihak resto dapat menerapkan metode *Always Better Control* (ABC) guna mengklasifikasi bahan baku yang memiliki kontribusi atau pengaruh besar terhadap biaya total persediaan. Penerapan metode *Always Better Control* (ABC) bertujuan untuk memfokuskan pengendalian persediaan pada bahan baku yang memiliki nilai dan kontribusi ekonomi tertinggi, sehingga pengelolaan persediaan menjadi lebih efektif dan efisien, khususnya pada bahan baku makanan yang bersifat sensitif dan mudah mengalami penurunan kualitas. Dalam

metode ini, persediaan dikelompokkan ke dalam tiga kategori, yaitu kelompok A yang terdiri dari sedikit item dengan nilai konsumsi tertinggi dan memerlukan pengendalian paling ketat, kelompok B dengan nilai konsumsi sedang dan pengendalian moderat, serta kelompok C yang mencakup item terbanyak dengan nilai konsumsi rendah sehingga cukup dikendalikan secara sederhana. Proses klasifikasi dilakukan dengan menyusun data pemakaian dan harga satuan setiap bahan baku, menghitung nilai investasinya, mengurutkan item berdasarkan nilai investasi tertinggi, serta menentukan persentase dan persentase kumulatif nilai investasi untuk mengelompokkan item ke dalam kategori A (0–70%), B (71–90%), dan C (91–100%), sehingga restoran dapat menetapkan prioritas pengendalian persediaan sesuai dengan tingkat kepentingan ekonomis masing-masing item. Data berikut merupakan hasil analisis yang dilakukan untuk menetapkan klasifikasi bahan baku ke dalam kategori A, B, dan C sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

1. Menyusun tabel yang memuat seluruh jenis bahan baku beserta jumlah pemakaian dan harga satuannya untuk periode mingguan.

Tabel Daftar Bahan Baku Beserta Jumlah Pemakaian dan Harga Satuan

No	Nama Barang	Satuan	Pemakaian	Harga satuan
1	Ayam Boiler	Porsi	7	Rp8.500
2	Bakso Ikan	<i>Pcs</i>	14	Rp625
3	Baso Mawar Sapi	<i>Pcs</i>	18	Rp500
4	<i>Beef Patties</i>	<i>Pcs</i>	2	Rp4.167
5	<i>Beef Short Plate</i>	Porsi	14	Rp9.714
6	Beras	Kg	7,5	Rp19.000
7	Buntut	Porsi	2	Rp46.000
8	<i>Croissant</i>	<i>Pcs</i>	13	Rp14.000
9	<i>Chicken Breast</i>	Porsi	1	Rp3.750
10	Dori	Porsi	9	Rp3.713
11	<i>French Fries</i>	Porsi	13	Rp6.000
12	<i>Fresh Milk</i>	Liter	1	Rp25.000
13	Iga	Porsi	0	Rp36.250
14	Keju <i>Cheddar</i>	Gram	1	Rp60.000
15	Keju <i>Slice</i>	<i>Pcs</i>	3	Rp2.250
16	Mie Atom	<i>Pack</i>	5	Rp8.000
17	Minyak Goreng	Liter	4	Rp21.000
18	Paha Filet	Porsi	1	Rp4.707
19	Pisang Tanduk	Kg	5,79	Rp17.429
20	Roti <i>Burger</i>	<i>Pcs</i>	2	Rp2.833
21	Roti Kampung	<i>Pcs</i>	3	Rp8.000

22	Sayap Ayam	Kg	14	Rp3.000
23	<i>Smoke Beef</i>	<i>Pcs</i>	3	Rp875
24	Sosis	<i>Pcs</i>	20	Rp2.900
25	<i>Spaghetti</i>	<i>Pack</i>	2	Rp2.250
26	Telur	<i>Pcs</i>	39	Rp1.625

Sumber : Data diolah, Desember 2025

Tabel diatas menampilkan penggunaan 26 jenis bahan baku beserta satuan dan harga satuannya, di mana Telur, Sosis, dan Baso Mawar Sapi memiliki tingkat pemakaian tertinggi, sementara *Chicken Breast*, Paha Filet, dan Iga menunjukkan pemakaian rendah, dengan Buntut sebagai bahan berharga satuan tertinggi dan Bakso Ikan serta Baso Mawar Sapi sebagai yang terendah, sehingga data ini menjadi dasar penilaian pola penggunaan dan nilai ekonomis bahan baku.

2. Menghitung nilai investasi setiap bahan baku dengan mengalikan jumlah pemakaian dan harga satuan, kemudian mengurutkannya berdasarkan nilai investasi tertinggi.

Tabel Nilai Investasi Bahan Baku

No	Nama Barang	Satuan	Pemakaian	Harga/satuan	Nilai Investasi
1	Beras	Kg	7,5	Rp19.000	Rp142.500
2	<i>Beef Short Plate</i>	Porsi	14	Rp9.714	Rp137.214
3	Pisang Tanduk	Kg	5,79	Rp17.429	Rp100.911
4	Buntut	Porsi	2	Rp46.000	Rp92.000
5	Minyak Goreng	Liter	4	Rp21.000	Rp84.000
6	<i>French Fries</i>	Porsi	13	Rp6.000	Rp80.250
7	Telur	<i>Pcs</i>	39	Rp1.625	Rp63.578
8	Sosis	<i>Pcs</i>	20	Rp2.900	Rp56.550
9	Ayam Boiler	Porsi	7	Rp8.500	Rp56.313
10	<i>Chicken Breast</i>	Porsi	13	Rp3.750	Rp47.813
11	Keju <i>Cheddar</i>	Kg	1	Rp60.000	Rp47.250
12	Sayap Ayam	<i>Pcs</i>	14	Rp3.000	Rp42.750
13	Mie Atom	<i>Pack</i>	5	Rp8.000	Rp40.000
14	Dori	Porsi	9	Rp3.713	Rp34.341
15	Roti Kampung	<i>Pcs</i>	3	Rp8.000	Rp24.000
16	<i>Fresh Milk</i>	Liter	1	Rp25.000	Rp18.125
17	<i>Croissant</i>	<i>Pcs</i>	1	Rp14.000	Rp10.500
18	Baso Mawar Sapi	<i>Pcs</i>	18	Rp500	Rp8.750
19	Bakso Ikan	<i>Pcs</i>	14	Rp625	Rp8.594
20	<i>Beef Patties</i>	<i>Pcs</i>	2	Rp4.167	Rp6.250
21	Keju <i>Slice</i>	<i>Pcs</i>	3	Rp2.250	Rp5.625

22	<i>Spaghetti</i>	Porsi	2	Rp2.250	Rp4.500
23	<i>Roti Burger</i>	<i>Pcs</i>	2	Rp2.833	Rp4.250
24	Paha Filet	Porsi	1	Rp4.707	Rp3.530
25	<i>Smoke Beef</i>	<i>Pcs</i>	3	Rp875	Rp2.625
26	Iga	Porsi	0	Rp36.250	Rp0
Total Jumlah Investasi					Rp1.122.219

Sumber : Data diolah, Desember 2025

Nilai investasi menunjukkan besarnya dana persediaan dari perkalian jumlah pemakaian dan harga satuan, dengan Beras sebagai investasi tertinggi sebesar Rp142.500, diikuti *Beef Short Plate* Rp137.214 dan Pisang Tanduk Rp100.911, sedangkan *Smoke Beef*, Paha Filet, dan *Roti Burger* memiliki nilai terendah serta Iga tidak berkontribusi karena tidak digunakan; total nilai investasi persediaan tercatat sebesar Rp1.122.219.

- Menghitung persentase nilai investasi dilakukan dengan membandingkan nilai investasi tiap bahan baku terhadap total nilai investasi guna mengetahui kontribusinya sebagai dasar pengelompokan ABC, dengan rumus:

$$\text{Persentase Investasi} = \frac{\text{Nilai Investasi}}{\text{Jumlah Investasi}} \times 100\%$$

Tabel berikut menyajikan hasil perhitungan persentase nilai investasi masing-masing bahan baku yang dihitung menggunakan rumus sebelumnya.

Tabel Persentase Nilai Investasi Bahan Baku

No	Nama Barang	Satuan	Pemakaian	Harga Satuan	Nilai Investasi	Persentase (%)
1	Beras	Kg	7,5	Rp19.000	Rp142.500	12,70
2	<i>Beef Short Plate</i>	Porsi	14	Rp9.714	Rp137.214	12,23
3	Pisang Tanduk	Kg	5,79	Rp17.429	Rp100.911	8,99
4	Buntut	Porsi	2	Rp46.000	Rp92.000	8,20
5	Minyak Goreng	Liter	4	Rp21.000	Rp84.000	7,49
6	<i>French Fries</i>	Porsi	13	Rp6.000	Rp80.250	7,15
7	Telur	<i>Pcs</i>	39	Rp1.625	Rp63.578	5,67
8	Sosis	<i>Pcs</i>	20	Rp2.900	Rp56.550	5,04
9	Ayam Boiler	Porsi	7	Rp8.500	Rp56.313	5,02
10	<i>Chicken Breast</i>	Porsi	13	Rp3.750	Rp47.813	4,26
11	Keju <i>Cheddar</i>	Kg	1	Rp60.000	Rp47.250	4,21
12	Sayap Ayam	<i>Pcs</i>	14	Rp3.000	Rp42.750	3,81
13	Mie Atom	<i>Pack</i>	5	Rp8.000	Rp40.000	3,56
14	Dori	Porsi	9	Rp3.713	Rp34.341	3,06
15	Roti Kampung	<i>Pcs</i>	3	Rp8.000	Rp24.000	2,14

16	<i>Fresh Milk</i>	Liter	1	Rp25.000	Rp18.125	1,62
17	<i>Croissant</i>	<i>Pcs</i>	1	Rp14.000	Rp10.500	0,94
18	Baso Mawar Sapi	<i>Pcs</i>	18	Rp500	Rp8.750	0,78
19	Bakso Ikan	<i>Pcs</i>	14	Rp625	Rp8.594	0,77
20	<i>Beef Patties</i>	<i>Pcs</i>	2	Rp4.167	Rp6.250	0,56
21	Keju <i>Slice</i>	<i>Pcs</i>	3	Rp2.250	Rp5.625	0,50
22	<i>Spaghetti</i>	Porsi	2	Rp2.250	Rp4.500	0,40
23	Roti <i>Burger</i>	<i>Pcs</i>	2	Rp2.833	Rp4.250	0,38
24	Paha Filet	Porsi	1	Rp4.707	Rp3.530	0,31
25	<i>Smoke Beef</i>	<i>Pcs</i>	3	Rp875	Rp2.625	0,23
26	Iga	Porsi	0	Rp36.250	Rp0	0,00
Total Jumlah Investasi					Rp1.122.219	100

Sumber : Data diolah, Desember 2025

Tabel Persentase nilai investasi menunjukkan bahwa nilai investasi persediaan terkonsentrasi pada beberapa bahan baku utama, terutama Beras (12,70%) dan *Beef Short Plate* (12,23%), diikuti Pisang Tanduk (8,99%), Buntut (8,20%), serta Minyak Goreng dan *French Fries* sekitar 7%, sementara sebagian besar bahan baku lainnya berkontribusi di bawah 5% bahkan kurang dari 1%. Kondisi ini menegaskan adanya konsentrasi nilai investasi pada beberapa bahan baku utama.

4. Menghitung persentase kumulatif nilai investasi

Persentase kumulatif dihitung secara berurutan berdasarkan persentase nilai investasi tiap bahan baku untuk mengetahui akumulasi kontribusi nilai investasi, di mana persentase kumulatif bahan baku pertama sama dengan persentase investasinya, sedangkan persentase kumulatif bahan baku berikutnya diperoleh dari penjumlahan persentase kumulatif sebelumnya dengan persentase investasi bahan baku tersebut. Berikut tabel hasil perhitungan persentase kumulatif nilai investasi.

Tabel Persentase Kumulatif Nilai Investasi Bahan Baku

No	Nama Barang	Satuan	Pemakaian	Harga satuan	Nilai Investasi	Persentase (%)	Persentase Kumulatif (%)
1	Beras	Kg	7,5	Rp19.000	Rp142.500	12,70	12,70
2	<i>Beef Short Plate</i>	Porsi	14	Rp9.714	Rp137.214	12,23	24,93
3	Pisang Tanduk	Kg	5,79	Rp17.429	Rp100.911	8,99	33,92
4	Buntut	Porsi	2	Rp46.000	Rp92.000	8,20	42,12
5	Minyak Goreng	Liter	4	Rp21.000	Rp84.000	7,49	49,60
6	<i>French Fries</i>	Porsi	13	Rp6.000	Rp80.250	7,15	56,75

7	Telur	Pcs	39	Rp1.625	Rp63.578	5,67	62,42
8	Sosis	Pcs	20	Rp2.900	Rp56.550	5,04	67,46
9	Ayam Boiler	Porsi	7	Rp8.500	Rp56.313	5,02	72,47
10	Chicken Breast	Porsi	13	Rp3.750	Rp47.813	4,26	76,73
11	Keju Cheddar	Kg	1	Rp60.000	Rp47.250	4,21	80,94
12	Sayap Ayam	Pcs	14	Rp3.000	Rp42.750	3,81	84,75
13	Mie Atom	Pack	5	Rp8.000	Rp40.000	3,56	88,32
14	Dori	Porsi	9	Rp3.713	Rp34.341	3,06	91,38
15	Roti Kampung	Pcs	3	Rp8.000	Rp24.000	2,14	93,52
16	Fresh Milk	Liter	1	Rp25.000	Rp18.125	1,62	95,13
17	Croissant	Pcs	1	Rp14.000	Rp10.500	0,94	96,07
18	Baso Mawar Sapi	Pcs	18	Rp500	Rp8.750	0,78	96,85
19	Bakso Ikan	Pcs	14	Rp625	Rp8.594	0,77	97,61
20	Beef Patties	Pcs	2	Rp4.167	Rp6.250	0,56	98,17
21	Keju Slice	Pcs	3	Rp2.250	Rp5.625	0,50	98,67
22	Spaghetti	Porsi	2	Rp2.250	Rp4.500	0,40	99,07
23	Roti Burger	Pcs	2	Rp2.833	Rp4.250	0,38	99,45
24	Paha Filet	Porsi	1	Rp4.707	Rp3.530	0,31	99,77
25	Smoke Beef	Pcs	3	Rp875	Rp2.625	0,23	100,00
26	Iga	Porsi	0	Rp36.250	Rp0	0,00	100,00

Sumber : Data diolah, Desember 2025

5. Pengelompokkan dilakukan sebagai berikut :

Tahap akhir dalam klasifikasi ABC adalah mengelompokkan setiap bahan baku ke dalam kelompok A, B, dan C berdasarkan nilai persentase kumulatif yang telah diperoleh.

Kelompok A dengan persentase kumulatif 0 – 70%

Kelompok B dengan persentase kumulatif 71 – 90%

Kelompok C dengan persentase kumulatif 91 – 100%

Tabel Kelompok Bahan Baku Berdasarkan Analisis Investasi Periode Mingguan

No	Nama Barang	Satuan	Nilai Investasi	Persentase (%)	Persentase Kumulatif (%)	Kelompok
1	Beras	Kg	Rp142.500	12,70	12,70	A
2	Beef Short Plate	Porsi	Rp137.214	12,23	24,93	A
3	Pisang Tanduk	Kg	Rp100.911	8,99	33,92	A
4	Buntut	Porsi	Rp92.000	8,20	42,12	A
5	Minyak Goreng	Liter	Rp84.000	7,49	49,60	A

6	<i>French Fries</i>	Porsi	Rp80.250	7,15	56,75	A
7	Telur	<i>Pcs</i>	Rp63.578	5,67	62,42	A
8	Sosis	<i>Pcs</i>	Rp56.550	5,04	67,46	A
9	Ayam Boiler	Porsi	Rp56.313	5,02	72,47	B
10	<i>Chicken Breast</i>	Porsi	Rp47.813	4,26	76,73	B
11	Keju <i>Cheddar</i>	Kg	Rp47.250	4,21	80,94	B
12	Sayap Ayam	<i>Pcs</i>	Rp42.750	3,81	84,75	B
13	Mie Atom	<i>Pack</i>	Rp40.000	3,56	88,32	B
14	Dori	Porsi	Rp34.341	3,06	91,38	B
15	Roti Kampung	<i>Pcs</i>	Rp24.000	2,14	93,52	C
16	<i>Fresh Milk</i>	Liter	Rp18.125	1,62	95,13	C
17	<i>Croissant</i>	<i>Pcs</i>	Rp10.500	0,94	96,07	C
18	Baso Mawar Sapi	<i>Pcs</i>	Rp8.750	0,78	96,85	C
19	Bakso Ikan	<i>Pcs</i>	Rp8.594	0,77	97,61	C
20	<i>Beef Patties</i>	<i>Pcs</i>	Rp6.250	0,56	98,17	C
21	Keju <i>Slice</i>	<i>Pcs</i>	Rp5.625	0,50	98,67	C
22	<i>Spaghetti</i>	Porsi	Rp4.500	0,40	99,07	C
23	Roti <i>Burger</i>	<i>Pcs</i>	Rp4.250	0,38	99,45	C
24	Paha Filet	Porsi	Rp3.530	0,31	99,77	C
25	<i>Smoke Beef</i>	<i>Pcs</i>	Rp2.625	0,23	100,00	C
26	Iga	Porsi	Rp0	0,00	100,00	C

Sumber : Data diolah, Desember 2025

Tabel diatas menunjukkan hasil klasifikasi bahan baku dengan metode ABC berdasarkan nilai investasi dan persentase kumulatif, di mana kelompok A berisi 8 item hingga 67,46% sebagai penyumbang nilai terbesar dan perlu pengawasan ketat, kelompok B berisi 6 item pada 72,47% hingga 91,38% dengan kontribusi menengah, dan kelompok C berisi 12 item di atas 91,38% hingga 100% dengan kontribusi kecil sehingga investasi terpusat pada kelompok A. Penerapan metode *Always Better Control* (ABC) bertujuan memprioritaskan pengendalian pada bahan bernilai tinggi agar alokasi sumber daya lebih strategis, menekan risiko *overstock*

dan *stockout*, serta meningkatkan efisiensi biaya dan kualitas pengelolaan persediaan secara menyeluruh.

Berikut adalah hasil analisis metode klasifikasi *Always Better Control* (ABC) bahan baku Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole berdasarkan nilai investasi mingguan periode 2025 :

Tabel Analisis Klasifikasi *Always Better Control* (ABC) Bahan Baku pada Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole Berdasarkan Nilai Investasi Mingguan Periode 2025

Klasifikasi Bahan Baku	Jumlah Bahan Baku	Persentase Jumlah Bahan Baku	Nilai Investasi	Persentase Nilai Investasi
A	8	31%	Rp757.004	67%
B	6	23%	Rp268.466	24%
C	12	46%	Rp96.749	9%
Total	26	100%	Rp1.122.219	100%

Sumber : Data diolah, Desember 2025

Tabel hasil analisis menunjukkan klasifikasi bahan baku dengan metode ABC, di mana kelas A terdiri dari 8 jenis ($\pm 31\%$) dengan nilai investasi Rp757.004 atau sekitar 67% sehingga memerlukan pengawasan ketat melalui perencanaan kebutuhan, batas minimum–maksimum, dan pencatatan terkontrol; kelas B berisi 6 jenis dengan nilai Rp268.466 ($\pm 24\%$) yang cukup diawasi secara berkala; sedangkan kelas C mencakup 12 jenis ($\pm 46\%$) dengan nilai Rp96.749 ($\pm 9\%$) sehingga dapat dikendalikan secara sederhana dengan pemesanan lebih jarang. Pengelompokan ini menunjukkan bahwa meskipun jumlah item kelas A sedikit, kontribusinya paling besar terhadap biaya sehingga menjadi prioritas utama, sementara kelas B moderat dan kelas C rendah, sehingga membantu restoran mengarahkan pengendalian persediaan secara lebih efektif dan efisien.

Penerapan Metode Minimum - *Maximum Stock* dalam Menentukan Batas Minimum dan Maksimum Persediaan Bahan Baku pada Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole

Metode Minimum–Maksimum Stock diterapkan melalui beberapa tahapan untuk menentukan jumlah persediaan yang efisien, yaitu menetapkan *safety stock*, batas **stok minimum**, **stok maksimum**, serta **titik pemesanan kembali** sebagai acuan waktu pemesanan ulang. Selain itu ditentukan pula jumlah dan frekuensi pemesanan optimal, sehingga pengelolaan persediaan menjadi lebih terencana, efisien, dan terkontrol.

Berikut merupakan indikator-indikator perhitungan metode *Min–Max Stock* yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini.

1. Menentukan *Safety Stock* (SS)

$$SS = (\text{Pemakaian Maksimum} - T) \times C$$

Keterangan :

T = Pemakaian barang rata-rata per periode

C = *Lead Time*

2. Menghitung *Minimum Stock* (MIN)

$$\text{Minimum Stock} = (T \times LT) + SS$$

Keterangan :

T = Pemakaian barang rata-rata per periode

LT = *Lead Time*

SS = *Safety Stock*

3. Menghitung *Maximum Stock* (MAX)

$$\text{Maximum Stock} = 2 \times (T \times LT) + SS$$

Keterangan :

T = Pemakaian barang rata-rata per periode

LT = *Lead Time*

SS = *Safety Stock*

4. Menghitung Pemesanan Kembali (ROP)

$$ROP = SS + (T \times LT)$$

Keterangan :

T = Pemakaian barang rata-rata per periode

LT = *Lead Time*

SS = *Safety Stock*

5. Menentukan *Order Quantity* (OQ)

$$Q = 2 \times T \times LT$$

Keterangan :

Q = *Order Quantity*

T = Pemakaian barang rata-rata per periode

LT = *Lead Time*

6. Frekuensi Pemesanan (F)

$$F = D / Q$$

Keterangan :

F = Frekuensi Pemesanan

- Q = *Order Quantity*
- D = Jumlah Kebutuhan Barang

Data berikut merupakan hasil analisis yang dilakukan penulis dengan mengacu pada prosedur yang telah dijelaskan pada Bab III, yang bertujuan untuk menentukan standar minimum dan maksimum masing-masing bahan baku di Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole.

Tabel Data Pemakaian Maksimum Periode Mingguan, Pemakaian Rata – Rata dan Lead Time Pengadaan Bahan Baku pada Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole

No	Nama Barang	Satuan	Pemakaian Maksimum	Pemakaian Rata-Rata	Lead Time
1	Beras	Kg	11	7,5	1
2	<i>Beef Short Plate</i>	Porsi	21,5	14,125	1
3	Pisang Tanduk	Kg	8,16	5,79	1
4	Buntut	Porsi	7	2	1
5	Minyak Goreng	Liter	4,5	4	1
6	<i>French Fries</i>	Porsi	18	13,375	1
7	Telur	<i>Pcs</i>	48,5	39,125	1
8	Sosis	<i>Pcs</i>	48	19,5	1
9	Ayam Boiler	Porsi	14,5	6,625	1
10	<i>Chicken Breast</i>	Porsi	16,5	12,75	1
11	Keju <i>Cheddar</i>	Kg	1	0,7875	1
12	Sayap Ayam	<i>Pcs</i>	25	14,25	1
13	Mie Atom	<i>Pack</i>	11	5	1
14	Dori	Porsi	12,5	9,25	1
15	Roti Kampung	<i>Pcs</i>	4	3	1
16	<i>Fresh Milk</i>	Liter	1,35	0,725	1
17	<i>Croissant</i>	<i>Pcs</i>	3	0,75	1
18	Baso Mawar Sapi	<i>Pcs</i>	30	17,5	1
19	Bakso Ikan	<i>Pcs</i>	24	13,75	1
20	<i>Beef Patties</i>	<i>Pcs</i>	3	1,5	1
21	Keju <i>Slice</i>	<i>Pcs</i>	4	2,5	1
22	<i>Spaghetti</i>	Porsi	5	2	1
23	Roti <i>Burger</i>	<i>Pcs</i>	3	1,5	1
24	Paha Filet	Porsi	2	0,75	1
25	<i>Smoke Beef</i>	<i>Pcs</i>	5	3	1
26	Iga	Porsi	0	0	1

Sumber : Data diolah, Desember 2025

Tabel tersebut menampilkan pemakaian maksimum, pemakaian rata-rata, dan lead time dari 26 bahan baku sebagai dasar penerapan metode *Min-Max Stock*. Telur, Sosis, dan Baso Mawar Sapi memiliki pemakaian maksimum tertinggi, sedangkan Iga tidak digunakan selama periode penelitian. Seluruh bahan memiliki lead time yang sama, yaitu 1 hari, sehingga mempermudah pengendalian persediaan, dan data tersebut digunakan untuk menghitung indikator *Min-Max Stock*.

Berdasarkan hasil perhitungan enam indikator *Min-Max Stock* yang telah diuraikan sebelumnya, hasil perhitungan *Min-Max Stock* untuk masing-masing bahan baku dapat disajikan sebagai berikut.

**Tabel Hasil Perhitungan Persediaan Bahan Baku Resto Kalaras *Forest & Garden*
Cikole pada Tahun 2025 dengan Metode *Min-Max Stock***

No	Nama Barang	Satuan	<i>Safety Stock</i>	<i>Minimum Stock</i>	<i>Maximum Stock</i>	<i>Reorder Point</i>	<i>Order Quantity</i>	Frekuensi Pemesanan
1	Beras	Kg	3,5	11	18,5	11	15	0,5
2	<i>Beef Short Plate</i>	Porsi	7,375	21,5	35,625	21,5	28,25	0,5
3	Pisang Tanduk	Kg	2,37	8,16	13,95	8,16	11,58	0,5
4	Buntut	Porsi	5	7	9	7	4	0,5
5	Minyak Goreng	Liter	0,5	4,5	8,5	4,5	8	0,5
6	<i>French Fries</i>	Porsi	4,625	18	31,375	18	26,75	0,5
7	Telur	<i>Pcs</i>	9,375	48,5	87,625	48,5	78,25	0,5
8	Sosis	<i>Pcs</i>	28,5	48	67,5	48	39	0,5
9	Ayam Boiler	Porsi	7,875	14,5	21,125	14,5	13,25	0,5
10	<i>Chicken Breast</i>	Porsi	3,75	16,5	29,25	16,5	25,5	0,5
11	Keju Cheddar	Kg	0,2125	1	1,7875	1	1,575	0,5
12	Sayap Ayam	<i>Pcs</i>	10,75	25	39,25	25	28,5	0,5
13	Mie Atom	<i>Pack</i>	6	11	16	11	10	0,5
14	Dori	Porsi	3,25	12,5	21,75	12,5	18,5	0,5
15	Roti Kampung	<i>Pcs</i>	1	4	7	4	6	0,5
16	<i>Fresh Milk</i>	Liter	0,625	1,35	2,075	1,35	1,45	0,5
17	<i>Croissant</i>	<i>Pcs</i>	2,25	3	3,75	3	1,5	0,5

18	Baso Mawar Sapi	Pcs	12,5	30	47,5	30	35	0,5
19	Bakso Ikan	Pcs	10,25	24	37,75	24	27,5	0,5
20	Beef Patties	Pcs	1,5	3	4,5	3	3	0,5
21	Keju Slice	Pcs	1,5	4	6,5	4	5	0,5
22	Spaghetti	Porsi	3	5	7	5	4	0,5
23	Roti Burger	Pcs	1,5	3	4,5	3	3	0,5
24	Paha Filet	Porsi	1,25	2	2,75	2	1,5	0,5
25	Smoke Beef	Pcs	2	5	8	5	6	0,5
26	Iga	Porsi	0	0	0	0	0	-

Sumber : Data diolah, Januari 2026

Tabel diatas menunjukkan hasil penerapan metode *Min–Max Stock* pada 26 bahan baku yang mencakup *safety stock*, *minimum stock*, *maximum stock*, *reorder point*, *order quantity*, dan frekuensi pemesanan. *Safety stock* berfungsi sebagai persediaan pengaman terhadap ketidakpastian permintaan dan keterlambatan pasokan, dengan nilai tertinggi pada bahan berisiko tinggi seperti Sosis (28,5 pcs), Baso Mawar Sapi (12,5 pcs), Sayap Ayam (10,75 pcs), dan Telur (9,375 pcs), sedangkan bahan dengan konsumsi rendah memiliki nilai lebih kecil. Nilai *minimum stock* umumnya sama dengan *reorder point* sebagai batas persediaan minimum sekaligus penanda waktu pemesanan ulang, di mana bahan berpermintaan tinggi seperti Telur, Sosis, Baso Mawar Sapi, Beef Short Plate, dan Sayap Ayam memiliki nilai lebih besar dibanding bahan lain. *Maximum stock* menunjukkan batas tertinggi persediaan dengan Telur sebagai yang terbesar (87,625 pcs). *Order quantity* terbesar juga pada Telur (78,25 pcs) diikuti Sosis (39 pcs), Baso Mawar Sapi (35 pcs), Sayap Ayam (28,5 pcs), dan *Beef Short Plate* (28,25 porsi), sementara bahan konsumsi rendah relatif kecil; frekuensi pemesanan mayoritas 0,5 (1 kali setiap 2 minggu) dan Iga tidak memerlukan pengendalian karena tidak ada pemakaian. Secara keseluruhan, penerapan *Min–Max Stock* mampu memberikan pengendalian persediaan yang lebih terukur, terencana, dan selaras dengan kebutuhan operasional restoran.

Perbandingan Kinerja Manajemen Persediaan Bahan Baku di Resto Kalaras Forest & Garden Cikole Sebelum dan Sesudah Penerapan Metode *Always Better Control* (ABC) dan *Min Max Stock* dalam Mengoptimalkan Pengendalian Stok

Sebelum penerapan metode ABC dan *Min–Max Stock*, pengelolaan persediaan di Resto Kalaras Forest & Garden Cikole masih berbasis perkiraan tanpa batas minimum–maksimum

maupun prioritas bahan, sehingga terjadi ketidakseimbangan stok, seperti kelebihan pada Mie Atom (7 pack) dan Roti Kampung (5 pcs) serta kekurangan pada *French Fries* dan Roti *Burger* (0), sementara pembelian mingguan dengan *lead time* 1 hari belum mempertimbangkan konsumsi aktual (misalnya Telur 39 pcs dan Sosis 20 pcs) maupun *safety stock* dan *reorder point*. Setelah metode ABC diterapkan, bahan bernilai investasi tinggi seperti Beras, *Beef Short Plate*, Pisang Tanduk, Telur, dan Sosis mendapat pengawasan prioritas sehingga pengelolaan lebih terarah berbasis data. Selanjutnya, metode *Min-Max Stock* menetapkan *safety stock*, *minimum-maximum stock*, *reorder point*, *order quantity*, dan frekuensi pemesanan 0,5 (1 kali/2 minggu) sehingga risiko *overstock* dan *stockout* menurun, bahan konsumsi tinggi memiliki batas lebih besar, sedangkan konsumsi rendah lebih kecil. Secara keseluruhan, kombinasi kedua metode membuat pengendalian persediaan lebih terukur, efisien, dan mendukung kelancaran operasional restoran.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Sebelum penerapan metode *Always Better Control* (ABC) dan *Min-Max Stock*, pengelolaan persediaan bahan baku di Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole masih dilakukan secara manual dan berbasis perkiraan karyawan dapur, sehingga sering menimbulkan ketidakseimbangan stok berupa kelebihan maupun kekurangan bahan baku. Setelah metode ABC diterapkan, bahan baku berhasil dikelompokkan berdasarkan kontribusi nilai investasinya sehingga kelas A menjadi prioritas utama pengendalian, kelas B diawasi secara moderat, dan kelas C dikendalikan lebih sederhana. Selanjutnya, penerapan metode *Min-Max Stock* menetapkan parameter pengendalian berupa *safety stock*, *minimum stock*, *maximum stock*, *reorder point*, *order quantity*, dan frekuensi pemesanan yang berubah menjadi 0,5 minggu (sekitar 2 minggu sekali). Kombinasi kedua metode tersebut membuat pengendalian persediaan lebih terstruktur, terukur, dan stabil sehingga mampu menekan risiko *overstock* dan *stockout* serta mendukung kelancaran operasional restoran.

Saran

Resto Kalaras *Forest & Garden* Cikole disarankan tidak lagi mengandalkan pengadaan berbasis perkiraan, melainkan menggunakan data pemakaian secara sistematis sebagai dasar perencanaan persediaan. Penerapan metode ABC dan *Min-Max Stock* perlu dijalankan secara konsisten serta dievaluasi secara berkala agar tetap sesuai dengan perubahan permintaan dan

kondisi operasional. Selain itu, hasil perhitungan kedua metode sebaiknya diintegrasikan dalam perencanaan pengadaan harian sehingga pengelolaan persediaan menjadi lebih efisien, terkendali, dan mampu menjaga ketersediaan bahan baku secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Chairani, N. (2020). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode ABC pada Industri Manufaktur. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri*, 9(1), 88–96.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2021). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5 ed.). SAGE Publications.
- Hayatie, M. N., Putriana, A., & Anjaswari, G. (2022). Always Better Control Method as Controlling for Medicine Inventory in Public Health Office. *International Journal of Research in Vocational Studies (IJRVOCAS)*, 2(2), 07–14. <https://doi.org/10.53893/ijrvocas.v2i2.110>
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (13 ed.). Pearson.
- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.