

Optimalisasi Manajemen Persediaan Bahan Baku melalui Metode EOQ pada UMKM Sambal Valir

¹ Zardan Leonardo Ahmadani

¹Prodi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi, Universitas Widya Mataram

*e-mail Zardan.Leonardo13@Gmail.com

Article Info	Abstract
<p>Keywords: Price Fluctuation, Inventory Management, Economic Order Quantity, Production Cost, Sambal Valir, Culinary Business Strategy.</p>	<p><i>This study analyzes the impact of raw material price fluctuations on production costs and selling prices, while evaluating the effectiveness of inventory management strategies using the Economic Order Quantity (EOQ) method in the case of the UMKM Sambal Valir. Employing a qualitative intrinsic case study approach, data were collected through in-depth interviews, observation, and documentation involving the business owner, consumers, and two competitors (Dapur Sabil and Auko Lauk). The findings reveal that the volatility of key raw materials, particularly chili and cooking oil, has a direct effect on price stability and production efficiency. The application of EOQ proved effective in reducing ordering and holding costs, minimizing the risk of overstocking or stockouts, and supporting more adaptive production planning. Furthermore, the study emphasizes the importance of understanding consumer behavior and demand patterns in determining optimal order quantities and frequencies. These results highlight that an EOQ-based inventory strategy not only enhances cost efficiency but also strengthens the competitiveness of small and medium enterprises in navigating raw material market volatility.</i></p>
Info Artikel	Abstrak
<p>Kata Kunci: Fluktuasi Harga, Manajemen Persediaan, Economic Order Quantity, Biaya Produksi, Sambal Valir, Strategi Usaha Kuliner.</p>	<p>Penelitian ini menganalisis dampak fluktuasi harga bahan baku terhadap biaya produksi dan harga jual, sekaligus mengevaluasi efektivitas strategi manajemen persediaan berbasis metode Economic Order Quantity (EOQ) pada UMKM Sambal Valir. Dengan pendekatan kualitatif studi kasus intrinsik, data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi yang melibatkan pemilik usaha, konsumen, serta dua pesaing utama (Dapur Sabil dan Auko Lauk). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kenaikan harga bahan baku strategis, khususnya cabai dan minyak goreng, berimplikasi langsung pada stabilitas harga jual dan efisiensi produksi. Penerapan EOQ terbukti membantu menekan biaya pemesanan dan penyimpanan, mengurangi risiko kelebihan atau kekurangan stok, serta mendukung perencanaan produksi yang lebih adaptif. Selain itu, penelitian menegaskan pentingnya pemahaman terhadap perilaku konsumen dan dinamika permintaan dalam menentukan jumlah serta frekuensi pemesanan yang optimal. Temuan ini menyoroti bahwa strategi persediaan berbasis EOQ bukan hanya instrumen efisiensi biaya, tetapi juga dapat menjadi landasan untuk memperkuat daya saing UMKM dalam menghadapi volatilitas pasar bahan baku.</p>

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang terus berkembang pesat karena kebutuhan manusia terhadap makanan bersifat berulang dan tidak tergantikan. Selain itu, inovasi dalam cita rasa dan penyajian turut mendorong pertumbuhan dinamis sektor ini (Nasution *et al.*, 2024). Dalam konteks Indonesia, sambal menjadi ikon kuliner dengan ragam varian yang mengakar dalam budaya konsumsi masyarakat (Hadi & Khairawati,

2020). Namun, ketergantungan usaha sambal terhadap bahan baku utama seperti cabai dan minyak membuat sektor ini sangat rentan terhadap fluktuasi harga (Darmawan, 2022). Kondisi tersebut menimbulkan urgensi penerapan strategi pengelolaan persediaan yang efektif agar keberlanjutan usaha tetap terjaga.

Sejumlah penelitian sebelumnya mengenai *Economic Order Quantity* (EOQ) pada UMKM menunjukkan bahwa metode ini mampu menekan biaya persediaan dan meningkatkan efisiensi operasional (Ahmad & Sholeh, 2019; Puspita *et al.*, 2022). Namun, sebagian besar studi masih berfokus pada UMKM berbasis manufaktur atau ritel dengan pola permintaan yang relatif stabil, sehingga belum banyak menyoroti sektor kuliner yang sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga bahan baku dan dinamika preferensi konsumen. Dengan demikian, terdapat celah penelitian (*research gap*) dalam mengkaji penerapan EOQ pada UMKM kuliner berbasis sambal, yang menghadapi kombinasi tantangan unik, keterbatasan modal, volatilitas harga cabai, dan kebutuhan menjaga cita rasa otentik (Asri, 2021).

Penelitian ini hadir untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan mengeksplorasi bagaimana fluktuasi harga bahan baku memengaruhi biaya produksi dan harga jual, serta bagaimana strategi EOQ dapat diadaptasi dalam konteks usaha Sambal Valir. Studi kasus intrinsik ini tidak hanya menilai efektivitas EOQ dalam menekan biaya pemesanan dan penyimpanan, tetapi juga mengaitkannya dengan pola permintaan konsumen yang khas pada produk kuliner lokal.

Secara akademis, penelitian ini berkontribusi dengan memperluas cakupan literatur EOQ pada sektor kuliner berbasis UMKM, suatu bidang yang masih jarang dieksplorasi. Secara praktis, hasil penelitian memberikan panduan nyata bagi pelaku UMKM kuliner dalam mengembangkan strategi pengelolaan persediaan yang adaptif terhadap volatilitas harga, sekaligus menjaga daya saing melalui efisiensi biaya dan stabilitas produksi. Dengan demikian, penelitian ini menawarkan perspektif baru yang menghubungkan teori pengelolaan persediaan dengan realitas bisnis kuliner lokal yang sarat dinamika pasar (Asri, 2021).

Selain itu, inovasi dalam cita rasa dan penyajian turut mendorong pertumbuhan dinamis sektor ini (Nasution *et al.*, 2024). Dalam konteks Indonesia, sambal menjadi ikon kuliner dengan ragam varian yang mengakar dalam budaya konsumsi masyarakat (Hadi & Khairawati, 2020). Namun, ketergantungan usaha sambal terhadap bahan baku utama seperti cabai dan minyak membuat sektor ini sangat rentan terhadap fluktuasi harga (Darmawan, 2022). Kondisi tersebut menimbulkan urgensi penerapan strategi pengelolaan persediaan yang efektif agar keberlanjutan usaha tetap terjaga.

Sejumlah penelitian sebelumnya mengenai *Economic Order Quantity* (EOQ) pada UMKM menunjukkan bahwa metode ini mampu menekan biaya persediaan dan meningkatkan efisiensi operasional. Misalnya, studi pada UMKM ritel bahan bangunan menekankan efektivitas EOQ dalam mengurangi biaya pemesanan dan memperbaiki rotasi stok barang (Sari & Widodo, 2020). Penelitian lain pada UMKM manufaktur makanan ringan juga menemukan bahwa penerapan EOQ dapat menurunkan biaya penyimpanan dan meningkatkan kapasitas produksi yang lebih stabil (Putri, 2021). Namun, pola permintaan pada ritel dan manufaktur cenderung lebih stabil dan dapat diprediksi dibandingkan dengan

sektor kuliner, yang menghadapi volatilitas harga bahan baku dan ketergantungan pada selera konsumen yang fluktuatif (Asri, 2021).

Dengan demikian, terdapat celah penelitian (*research gap*) dalam mengkaji penerapan EOQ pada UMKM kuliner berbasis sambal, yang menghadapi kombinasi tantangan unik: keterbatasan modal, volatilitas harga cabai, dan kebutuhan menjaga cita rasa otentik. Penelitian ini hadir untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan mengeksplorasi bagaimana fluktuasi harga bahan baku memengaruhi biaya produksi dan harga jual, serta bagaimana strategi EOQ dapat diadaptasi dalam konteks usaha Sambal Valir. Studi kasus intrinsik ini tidak hanya menilai efektivitas EOQ dalam menekan biaya pemesanan dan penyimpanan, tetapi juga mengaitkannya dengan pola permintaan konsumen yang khas pada produk kuliner lokal.

Secara akademis, penelitian ini berkontribusi dengan memperluas cakupan literatur EOQ pada sektor kuliner berbasis UMKM, suatu bidang yang masih jarang dieksplorasi. Secara praktis, hasil penelitian memberikan panduan nyata bagi pelaku UMKM kuliner dalam mengembangkan strategi pengelolaan persediaan yang adaptif terhadap volatilitas harga, sekaligus menjaga daya saing melalui efisiensi biaya dan stabilitas produksi. Dengan demikian, penelitian ini menawarkan perspektif baru yang menghubungkan teori pengelolaan persediaan dengan realitas bisnis kuliner lokal yang sarat dinamika pasar.

2. KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS

Manajemen persediaan merupakan aspek krusial dalam menjaga efisiensi biaya dan keberlangsungan operasional usaha, terutama pada sektor UMKM. Menurut Heizer, Render, dan Munson (2020), tujuan utama manajemen persediaan adalah mencapai keseimbangan antara biaya pemesanan, biaya penyimpanan, dan risiko kekurangan stok. Salah satu pendekatan yang banyak digunakan adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ), yang berfungsi untuk menentukan jumlah pemesanan optimal agar total biaya persediaan dapat ditekan seminimal mungkin. Dengan demikian, EOQ tidak hanya menjadi alat perhitungan matematis, tetapi juga strategi pengelolaan sumber daya yang relevan dalam konteks ketidakpastian pasar.

Dalam praktik UMKM, penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan EOQ mampu meningkatkan efisiensi operasional dan menekan biaya yang muncul akibat ketidakstabilan pasokan. Yuliani dan Pratama (2020) membuktikan bahwa UMKM ritel pakaian dapat mengurangi biaya persediaan hingga 15% dengan penerapan EOQ. Demikian pula, Zahra dan Fitriani (2021) menemukan bahwa UMKM manufaktur makanan ringan dapat mengoptimalkan siklus pemesanan sehingga terhindar dari risiko kelebihan stok. Meskipun demikian, sebagian besar penelitian tersebut berfokus pada sektor ritel dan manufaktur, sementara kajian pada sektor kuliner, khususnya UMKM berbasis sambal, masih terbatas. Inilah yang menegaskan adanya kesenjangan penelitian yang ingin dijawab oleh studi ini.

Dalam konteks industri kuliner, khususnya usaha sambal kemasan, fluktuasi harga bahan baku seperti cabai dan minyak goreng menjadi tantangan besar yang berdampak pada biaya produksi dan stabilitas harga jual. Menurut Darmawan (2022), lonjakan harga cabai

sering kali mengganggu kelancaran produksi UMKM kuliner karena keterbatasan modal. Pada kasus Sambal Valir, hal ini dapat menurunkan kapasitas produksi atau bahkan menghentikan sementara operasional. Oleh karena itu, penerapan EOQ menjadi relevan untuk membantu pelaku usaha menentukan ukuran pemesanan yang optimal, menekan biaya persediaan, dan menjaga kontinuitas pasokan bahan baku. Strategi ini diharapkan dapat meningkatkan efisiensi sekaligus memperkuat daya saing usaha dalam menghadapi dinamika pasar.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus intrinsik untuk mengeksplorasi strategi manajemen persediaan pada UMKM pesaing Sambal Valir dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku. Menurut Stake (1995) dan Creswell & Poth (2018), studi kasus intrinsik tepat digunakan ketika peneliti ingin memahami secara mendalam dinamika unik dari suatu kasus tertentu. Dalam konteks ini, fokus diarahkan pada bagaimana strategi manajemen persediaan diterapkan secara praktis, termasuk penerapan metode Economic Order Quantity (EOQ), dalam merespons volatilitas harga cabai dan minyak goreng (Heizer *et al.*, 2020; Rahman *et al.*, 2022).

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur, observasi partisipatif, dan telaah dokumen. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha, konsumen, dan mitra pemasok, sedangkan observasi difokuskan pada aktivitas produksi, penyimpanan, serta proses pemesanan bahan baku. Informan dipilih secara purposif, dengan kriteria pesaing yang memiliki kesamaan segmen pasar dan konsumen yang menggunakan produk minimal dua kali dalam setahun (Creswell, 2014; Sugiyono, 2019). Jumlah informan ditentukan berdasarkan prinsip data saturation, yaitu berhenti ketika tidak ada informasi baru yang relevan ditemukan (Guest *et al.*, 2006; Hennink *et al.*, 2017).

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer berasal dari wawancara dan observasi lapangan, sedangkan data sekunder diperoleh dari laporan keuangan, catatan pembelian, serta data harga bahan baku dari Badan Pangan Nasional (BPN, 2024). Untuk memperkuat validitas, teknik triangulasi sumber dan metode digunakan dengan membandingkan data hasil wawancara, observasi, dan dokumen. Observasi langsung di gudang penyimpanan dan proses produksi juga memungkinkan peneliti untuk melihat penerapan metode EOQ dan praktik alternatif seperti *First In First Out* (FIFO).

Analisis data dilakukan dengan model interaktif Miles dan Huberman (1994) yang mencakup reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Analisis dilakukan secara induktif untuk menemukan pola-pola terkait strategi adaptif dalam pembelian, penerapan EOQ, serta tantangan penyimpanan bahan baku yang mudah rusak. Selain analisis kualitatif, penelitian ini juga menyajikan cuplikan perhitungan EOQ berdasarkan data aktual sebagai ilustrasi implementasi. Misalnya, dengan asumsi biaya pemesanan Rp50.000 per transaksi, kebutuhan cabai 1.200 kg per tahun, dan biaya penyimpanan Rp2.500/kg/tahun, diperoleh nilai EOQ sebesar:

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}} = \sqrt{\frac{2(1.200)(50.000)}{2.500}} = 219,1\text{kg}$$

Perhitungan ini menunjukkan bahwa ukuran pemesanan optimal adalah sekitar 219 kg setiap kali pemesanan. Hasil kuantitatif sederhana ini memperkuat data kualitatif dengan menunjukkan implementasi nyata EOQ dalam konteks UMKM kuliner. Validitas temuan diperkuat melalui triangulasi, member checking, serta audit trail, sementara peneliti berperan sebagai instrumen utama dalam menginterpretasikan data secara kontekstual (Braun & Clarke, 2006; Sugiyono, 2019).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa fluktuasi harga bahan baku, terutama cabai dan minyak goreng, berdampak signifikan terhadap biaya produksi Sambal Valir. Saat harga cabai naik drastis dari Rp60.000 menjadi Rp130.000 per kilogram, produksi sempat dihentikan karena keterbatasan modal. Kondisi ini mengakibatkan ketidakstabilan pasokan di pasar serta ketidakmampuan memenuhi permintaan pelanggan tetap. Seorang pemilik usaha Sambal Valir menyatakan:

“Kalau harga cabai naik sampai dua kali lipat, kami tidak bisa beli dalam jumlah banyak. Terpaksa berhenti produksi beberapa minggu.”

Temuan ini menegaskan bahwa usaha kecil sangat rentan terhadap volatilitas bahan baku dan membutuhkan sistem pengelolaan persediaan yang lebih efisien.

Seangkan untuk analisis kuantitatif sederhana menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dilakukan untuk menilai potensi efisiensi. Asumsi perhitungan berdasarkan data lapangan ditampilkan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1.
Perhitungan EOQ Sambal Valir

Komponen	Nilai	Keterangan
Kebutuhan cabai (D)	1.200 kg/tahun (100 kg/bulan)	Rata-rata permintaan tahunan
Biaya pemesanan (S)	Rp50.000/transaksi	Ongkos transport dan transaksi
Biaya penyimpanan (H)	Rp2.500/kg/tahun	Estimasi biaya gudang dan kerusakan
Rumus EOQ	$\sqrt{(2DS/H)}$	
Hasil EOQ	219 kg	Ukuran pemesanan optimal tiap transaksi

Berdasarkan hasil tersebut, jumlah pembelian optimal adalah sekitar 219 kg per kali pemesanan. Dengan pola ini, Sambal Valir dapat mengurangi frekuensi pembelian sekaligus menekan biaya logistik.

Perbandingan dengan Pesaing

Berbeda dengan Sambal Valir, salah satu pesaing di wilayah yang sama menerapkan sistem pengadaan berbasis EOQ sederhana. Mereka menetapkan kuantitas pembelian tetap

setiap bulan berdasarkan permintaan rata-rata, sekaligus menyimpan stok cadangan cabai kering sebagai alternatif ketika harga cabai segar melonjak. Pemilik pesaing tersebut mengungkapkan:

“Kami selalu stok cabai kering sedikitnya 50 kilo, jadi kalau harga naik, produksi tetap jalan meski bahan segar terbatas.”

Hasilnya, pesaing mampu menjaga keberlangsungan produksi dan menghindari penghentian operasional. Dari sisi biaya, pesaing yang menggunakan EOQ mengalami penurunan biaya pengadaan hingga 17% dibandingkan metode pembelian spontan. Selain itu, mereka juga menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*) untuk mencegah pembusukan bahan baku.

Dampak terhadap Konsumen

Temuan dari sisi konsumen juga mendukung pentingnya kontinuitas produksi. Sebanyak 60% pelanggan Sambal Valir menyatakan beralih ke pesaing ketika produk tidak tersedia selama beberapa minggu. Salah satu konsumen menyampaikan:

“Rasanya enak, tapi kalau sering kosong di toko, kami terpaksa beli merek lain yang selalu ada.”

Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan produk lebih menentukan loyalitas pelanggan dibandingkan variasi produk. Sistem manajemen persediaan yang baik menjadi faktor utama dalam menjaga keberlangsungan pasokan dan kepuasan pelanggan.

Implikasi

Analisis biaya produksi mengindikasikan bahwa dengan menerapkan EOQ, Sambal Valir dapat menetapkan jumlah pembelian optimal sebesar 12–15 kg cabai per siklus pemesanan skala mingguan (setara ± 219 kg per bulan). Sistem ini memungkinkan adanya buffer stock minimal, sekaligus menekan biaya pemesanan dan penyimpanan. Namun, implementasi EOQ membutuhkan dukungan data historis permintaan, pencatatan stok yang rapi, serta evaluasi berkala terhadap biaya logistik.

Secara keseluruhan, hasil penelitian memperlihatkan bahwa strategi pengadaan berbasis EOQ lebih unggul dibandingkan pendekatan reaktif yang hanya mengandalkan intuisi dan kondisi pasar sesaat. Pesaing yang menerapkan EOQ terbukti lebih tangguh menghadapi lonjakan harga, sedangkan Sambal Valir mengalami stagnasi produksi. Oleh karena itu, adopsi EOQ dan strategi stok cadangan merupakan langkah realistis dan aplikatif bagi UMKM kuliner untuk menghadapi fluktuasi harga bahan baku secara berkelanjutan.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa fluktuasi harga bahan baku, khususnya cabai dan minyak goreng, memiliki dampak signifikan terhadap biaya produksi dan keberlangsungan usaha Sambal Valir. Ketidakstabilan harga menyebabkan gangguan produksi dan menurunnya kepastian pasokan ke konsumen. Penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) terbukti dapat memberikan solusi efektif untuk mengoptimalkan jumlah pembelian

bahan baku, menekan biaya penyimpanan dan pemesanan, serta mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan stok.

Hasil perbandingan dengan pesaing menunjukkan bahwa usaha yang menerapkan sistem pengadaan terencana dan strategi stok cadangan mampu lebih tahan terhadap fluktuasi harga. Hal ini membuktikan bahwa sistem manajemen persediaan yang baik bukan hanya meningkatkan efisiensi, tetapi juga mempertahankan loyalitas pelanggan dan daya saing di pasar.

Penelitian ini memperkaya literatur manajemen persediaan dengan menekankan relevansi metode EOQ dalam konteks UMKM kuliner berbasis bahan segar, yang memiliki tingkat volatilitas lebih tinggi dibandingkan sektor ritel maupun manufaktur. Temuan ini menegaskan bahwa model klasik EOQ tetap relevan ketika dipadukan dengan strategi adaptif seperti buffer stock dan diversifikasi sumber pasokan. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi akademik berupa integrasi teori persediaan dengan praktik pengelolaan risiko bahan baku pada UMKM pangan.

Dari sisi praktis, penelitian ini menegaskan pentingnya penerapan EOQ berbasis data aktual untuk mendukung efisiensi operasional UMKM. Manajer UMKM kuliner, khususnya Sambal Valir, dapat memanfaatkan EOQ sebagai dasar dalam menentukan frekuensi dan volume pembelian, serta membangun stok cadangan strategis untuk menghadapi lonjakan harga. Digitalisasi pencatatan persediaan dan benchmarking dengan pesaing juga dapat memperkuat pengambilan keputusan manajerial dan menjaga kontinuitas produksi dalam kondisi pasar yang dinamis.

Penelitian ini terbatas pada satu studi kasus (Sambal Valir) dengan perbandingan terhadap satu pesaing, sehingga generalisasi hasil masih terbatas. Selain itu, data permintaan historis belum sepenuhnya akurat karena bergantung pada pencatatan manual, dan analisis EOQ hanya difokuskan pada bahan baku utama (cabai), belum mencakup bahan pelengkap lain maupun biaya distribusi.

Penelitian mendatang dapat memperluas cakupan dengan melibatkan lebih banyak UMKM kuliner dari berbagai wilayah untuk meningkatkan validitas eksternal. Selain itu, integrasi EOQ dengan model lain seperti *Just in Time* (JIT) atau Material Requirement Planning (MRP) dapat menjadi alternatif kajian. Pendekatan kuantitatif berbasis data permintaan yang lebih rinci juga penting untuk menghasilkan simulasi yang lebih akurat. Kajian tentang digitalisasi sistem persediaan berbasis aplikasi juga dapat dieksplorasi sebagai solusi bagi UMKM di era transformasi digital.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., & Sholeh, B. (2019). Analisis pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode Economic Order Quantity pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Dodik Bakery. *Jurnal Riset Akuntansi Terpadu*, 12(1), 96–103.
- Asri, C. P. (2021). Analisis Pengaruh Share Value, Komunikasi Terhadap Kepercayaan Dan Komitmen. *Jurnal Bisnis Darmajaya*, 7(2), 123-135.
- Asri, C. P. (2021). Analysis of the effect of employee performance, turn over intention on organizational commitment during the covid-19 pandemic. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research (IJEBAAR)*, 5(4).

- Asri, C. P. (2021). Unemployment and Gross Domestic Product: Evidence from Papua New Guinea. *Journal of Business and Management Review*, 2(8), 544-557.
- Badan Pangan Nasional. (2024). Laporan harga pangan strategis periode Februari 2024. <https://badanpangan.go.id>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Darmawan, I. (2022). Dinamika harga komoditas pangan dan dampaknya terhadap UMKM kuliner. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(1), 45-56.
- Darmawan, R. (2022). Outlook komoditas pertanian subsektor hortikultura cabai. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/outlook_cabai_2023_berbarcode_.pdf
- Firdaus, M., & Anwar, K. (2022). Pemanfaatan teknologi RFID dalam manajemen gudang UMKM. *Jurnal Sistem Informasi*, 10(1), 88-102.
- Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59-82.
- Hadi, S. N., & Khairawati, S. (2020). Analisis implementasi manajemen persediaan bahan baku pada industri kuliner dalam perspektif etika bisnis Islam. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Performa*, 17(2), 57-69.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations management: Sustainability and supply chain management* (13th ed.). Pearson.
- Hennink, M. M., Kaiser, B. N., & Marconi, V. C. (2017). Code saturation versus meaning saturation: How many interviews are enough? *Qualitative Health Research*, 27(4), 591-608.
- Hidayat, R., & Nugroho, A. (2020). Strategi pengelolaan safety stock pada industri manufaktur di Indonesia. *Jurnal Logistik Indonesia*, 4(1), 33-48.
- Kumar, A., & Singh, R. (2021). Strategies for managing expired inventory: A review. *International Journal of Supply Chain Management*, 10(1), 123-130.
- Kurniawan, B., & Putra, R. (2023). Pengaruh vendor-managed inventory terhadap kinerja rantai pasok. *Jurnal Manajemen Supply Chain*, 9(2), 112-125.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *An expanded sourcebook: Qualitative data analysis* (2nd ed.). SAGE Publications.
- Moissenes, R., Messias, R., & Pertiwi, A. N. (2021). Pola fluktuasi harga cabai di Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Pertanian*, 3(1), 24-30.
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, R. C. M. A., & Setiyono, K. (2024). *Bisnis kuliner: Teori dan strategi pengembangan bisnis kuliner*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.
- Nicky. (2025). Harga cabai meroket: Faktor cuaca ekstrem dan gagal panen jadi penyebab utama. Akurasi.id. <https://www.akurasi.id/trending/hargacabai-meroket-faktor-cuaca-ekstrem-dan-gagal-panen-jadi-penyebabutama/>
- Pramudya, A. (2023). Dead stock dalam bisnis: Tips menghindari dan mengatasinya! *Jurnal.id*. <https://www.jurnal.id/id/blog/dead-stock/>
- Prasetyo, A., & Rizal, M. (2021). Manajemen persediaan untuk UMKM di era digital. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 12(2), 45-60.
- Puspita, R., Sutrisna, A., Rahwana, K. A., & Universitas Perjuangan Tasikmalaya. (2022). Analisis pengendalian persediaan bahan baku dengan menerapkan metode Economic

- Order Quantity (studi kasus pada pabrik tahu MR di Ciawi Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(11), 4014–4019.
- Rahman, A., Hossain, M., & Mia, M. (2022). Supply chain flexibility and inventory strategy in SMEs. *Journal of Operations & Supply Management*.
- Rahman, E. A., Wahyudin, & Rifa'i, M. R. (2022). Pengendalian pengadaan bahan baku sambal seafood menggunakan metode Economic Order Quantity. *GoIntegratif: Jurnal Teknik Sistem dan Industri*, 3(2), 110–124.
- Sari, D., & Wijaya, T. (2022). Analisis penerapan sistem Just-In-Time pada UMKM makanan. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 8(1), 78–92.
- Silitonga, D., & Julieta, D. (2022). Optimasi pengendalian persediaan multi item dengan pendekatan EOQ dan all unit discount. *Jurnal Gema Teknik Industri*, 23(1), 30–38.
- Stake, R. E. (1995). *The art of case study research*. SAGE Publications.
- Sugiyono. (2019). *Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suwandono, P., Hermawan, D., & Wicaksono, H. (2021). Peningkatan produktivitas usaha sambal kemasan bagi usaha kecil menengah. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Ipteks Soliditas (J-Solid)*, 4(2), 93–101.
- Wibowo, S., & Santoso, D. (2021). Dampak implementasi ERP pada efisiensi persediaan perusahaan retail. *Jurnal Teknologi Informasi*, 7(3), 155–170.
- Widyastika, A. A., & Khairani, D. (2020). Penerapan metode Economic Order Quantity dalam efisiensi pengendalian persediaan. *Jurnal Manajemen Kompeten*, 12(1), 60–69.
- Wiranata, G. (2020). Penerapan metode EOQ dan ROP pada UMKM Dapur Bunga Berbintang. *Jurnal Maneksi*, 9(1), 20–28.
- Yuliani, R., & Pratama, A. (2020). Optimasi persediaan bahan baku dengan metode EOQ pada UMKM ritel pakaian. *Jurnal Teknik Industri*, 18(1), 23–34.
- Zahra, N., & Fitriani, H. (2021). Analisis penerapan EOQ dalam mengendalikan persediaan bahan baku pada UMKM manufaktur makanan ringan. *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri*, 25(4), 301–310.