



**Penyuluhan Pengendalian Stok Produk dalam Memenuhi Jumlah Permintaan
Bakso di UD Hani Jatirejo**

*Product Stock Control Counseling in Meeting the Demand for Meatballs at
UD Hani Jatirejo*

Zenita Afifah Fitriyani^{1*}, Mokhamad Ridha², Fajar Budiyanto³, Ulfa Rahmawati⁴

¹⁻⁴Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Mayjen Sungkono,
Kota Mojokerto, Indonesia

Korespondensi penulis : zenitaafifah@gmail.com*

Article History:

Received: Mei 17, 2025

Revised: Mei 31, 2025

Accepted: Juni 14, 2025

Online Available: Juni 16, 2025

Keywords: Meatballs, Inventory,
Product Stock, Number of Requests

Abstract: Meatballs are one of the popular processed meat products, easy to find, and liked by the public. Meatballs can also be stored for a long time, so business actors do not need to worry about the quality of the meatballs being damaged, so the production and operational processes need to be carried out properly. The high demand for meatball orders occurs on certain days, the stock of meatballs tends to be less than satisfactory. The purpose of this community service is to provide an understanding to UD. Hani Jatirejo so that they can control product stock, so that consumer demand for products can be met. The methods used in this training are the Preparation Stage, the Implementation Stage, and the Evaluation Stage. The results of this service are the implementation of visits and observations on the operation and production of meatball making, as well as the provision of product stock control counseling in meeting the number of customer requests UD. Hani Jatirejo.

Abstrak

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang populer, mudah dijumpai, dan disukai masyarakat. Bakso juga dapat dibekukan untuk penyimpanan dalam waktu yang lama, sehingga pelaku usaha tidak perlu khawatir kualitas bakso menjadi rusak, sehingga proses produksi dan operasional perlu dilakukan dengan baik. Jumlah permintaan pesanan Bakso yang tinggi terjadi pada hari-hari tertentu, persediaan stok Bakso cenderung kurang terpenuhi. Tujuan Pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pemahaman kepada UD. Hani Jatirejo agar dapat melakukan pengendalian stok produk, sehingga permintaan produk oleh konsumen dapat terpenuhi. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah Tahap Persiapan, Tahap Pelaksana, dan Tahap Evaluasi. Hasil dari pengabdian ini yaitu terlaksananya kunjungan dan pengamatan tentang operasional dan produksi pembuatan bakso, serta dilakukannya penyuluhan pengendalian stok produk dalam memenuhi jumlah permintaan pelanggan UD. Hani Jatirejo.

Kata Kunci : Bakso, Persediaan, Stok Produk, Jumlah Permintaan

1. PENDAHULUAN

Pembangunan nasional saat ini dapat menggapai sistem perekonomian yang setara (rata), yaitu dalam perekonomian nasional yang diantaranya yakni sebagai fasilitator bahan pangan, penyuplai dari bahan baku dan juga sebagai penyedia lapangan kerja. Selain itu juga penyetaraan pembangunan sebagai bentuk mewujudkan keadaan perekonomian yang lebih kuat, stabil serta dinamis hal ini tentu tidak terlepas dari kontribusi berbagai sektor (Supriyadi & Nurdewanti, 2022).

Bakso adalah salah satu produk olahan daging yang populer dan juga disukai masyarakat Indonesia dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa. Bakso banyak ditemukan di pasar tradisional, supermarket, hingga pedagang keliling. Bakso merupakan produk gel yang terbuat dari protein daging. Bakso dibuat dari daging giling dengan menambahkan tepung, serta bumbu-bumbu lalu dibentuk bulat. Bakso memiliki tekstur yang kenyal setelah dimasak. Kualitas dari bakso juga bervariasi tergantung dari bahan baku serta proses pembuatannya. (Gautama et al., 2025). Bakso juga dapat dibekukan untuk penyimpanan dalam waktu yang lama, sehingga pelaku usaha tidak perlu khawatir kualitas bakso menjadi rusak. Hal itu membuat pengadaan bakso dapat tersedia kapan saja tanpa harus memikirkan apakah produknya masih ada atau tidak. Karena bakso beku dapat memudahkan pelaku usaha dalam mengatur persediaan produknya. Selain itu, bakso beku juga dapat mempertahankan rasa autentik dan tekstur yang lezat ketika disajikan dalam kondisi sudah dipanaskan. Bakso dapat dijadikan sebagai makanan beragam yang cocok dalam berbagai kreasi kuliner, misalnya bakso kuah, mie bakso, bakso bakar, maupun sebagai tambahan sup. Oleh karena itu bakso menjadi favorit dan kesukaan banyak orang (Fitriyani, Ardiyanto, et al., 2024).

Permintaan pangan hewani asal ternak (daging, telur dan susu) dari waktu ke waktu cenderung meningkat sejalan dengan pertumbuhan jumlah penduduk, pendapatan, kesadaran gizi, dan perbaikan tingkat pendidikan. Sementara itu pasokan sumber protein hewani terutama daging masih belum dapat mengimbangi meningkatnya jumlah permintaan dalam negeri. Daging digolongkan sebagai salah satu produk peternakan penghasil bahan makanan. Bahan makanan adalah bahan yang dimakan sehari-hari atau sewaktu-waktu untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan dan pengganti kebutuhan jaringan yang rusak (Meiyana et al., 2024). Bagi pelaku usaha perlu memastikan kelancaran proses produksi agar dapat memenuhi permintaan konsumen. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu mengelola stok yang baik agar tidak kehabisan stok yang dapat membuat kecewa konsumen (Nirma et al., 2024).

UD. Hani Jatirejo merupakan salah satu jenis usaha yang didirikan oleh Bapak Hani yang bergerak pada pembuatan bakso, lokasi usaha ini berada di Desa Dinoyo, Kecamatan Jatirejo, Kabupaten Mojokerto. Produk bakso UD. Hani diolah dan diproduksi secara mandiri dan langsung dalam satu lingkup area yang meliputi area produksi dan outlet penjualan yang mana memang dibentuk sedemikian rupa untuk kepentingan efisiensi dalam pergerakan distribusi dari area produksi, pengemasan, hingga display di outlet.

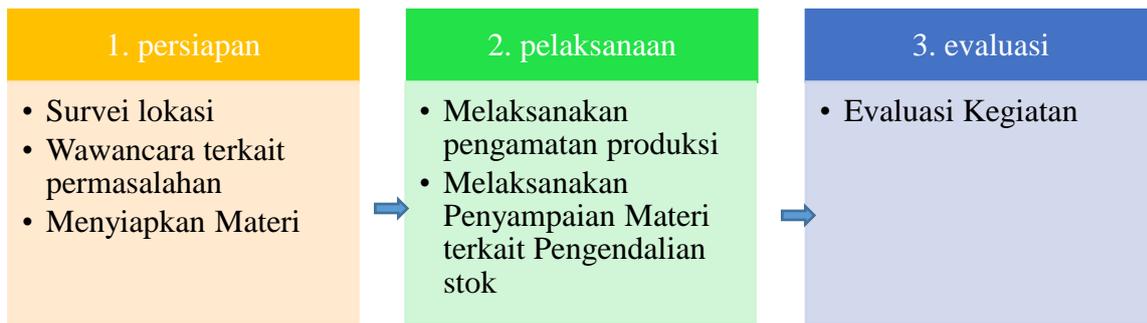
Fenomena permasalahan yang terjadi adalah permintaan orderan dengan jumlah yang cukup banyak pada saat mendekati perayaan hari besar nasional maupun hari keagamaan, serta bilamana mendekati bulan-bulan pernikahan dikarenakan pelanggan memilih jenis kuliner bakso sebagai hidangan yang sederhana dan mudah dibuat di rumah namun dengan rasa yang enak dan sangat bisa diterima di berbagai kalangan usia. Dari banyaknya permintaan tersebut sehingga persediaan stok barang cenderung kurang terpenuhi untuk memenuhi permintaan pasar. Selain itu adapun kendala dari segi sumber daya manusia (SDM) sebagai tenaga produksi, bilamana permintaan pasar melonjak maka produksi pentol akan semakin banyak dan pegawai yang terbatas akan kualahan dalam melakukan kegiatan produksi pentol. Disamping kurangnya SDM untuk tenaga produksi, jumlah mesin yang terbatas pun akan menjadi kendala lanjutan bilamana jumlah permintaan jauh melampaui kapasitas produksi, sehingga UD. Hani butuh pemahaman mengenai pengendalian stok produk.

Pengendalian persediaan merupakan bagian dari manajemen operasional dan manajemen produksi yang berfungsi menjaga dan mengatur stok produk perusahaan agar perusahaan dapat memastikan produk dalam jumlah dan waktu tertentu (As'ad et al., 2024). Pada dasarnya dalam pengendalian stok produk perlu dilakukan dalam setiap usaha, karena jika sebuah usaha tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen, maka dapat berpengaruh terhadap profit usaha apakah akan mengalami untung atau rugi (Nurhidayati et al., 2023).

Dari pemaparan diatas, maka tim pengabdian masyarakat ingin melakukan penyuluhan dan pendampingan pengelolaan stok produk dalam memenuhi jumlah permintaan bakso di UD. Hani Jatirejo. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu memberikan pemahaman kepada UD. Hani Jatirejo agar dapat melakukan pengendalian stok produk, sehingga permintaan produk oleh konsumen dapat terpenuhi.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di UD. Hani Jatirejo yang terletak di Desa Dinoyo Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto tanggal 11 Mei 2025 yang dilakukan oleh 4 Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Mayjen Sungkono Mojokerto. Menurut (Fitriyani et al., 2023) bahwa terdapat tiga tahap dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi seperti yang terlihat pada gambar 1 dibawah ini,



Gambar 1. Alur Pengabdian Masyarakat

Sumber : Data Diolah (2025)

1. Tahap persiapan

a. Survei lokasi

Mengetahui lokasi produksi Bakso UD. Hani Jatirejo

b. Wawancara terkait permasalahan

Mengetahui dan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi UD. Hani Jatirejo

c. Menyiapkan Materi

Melakukan persiapan materi yang akan disampaikan saat pendampingan dengan UD. Hani Jatirejo

2. Tahap pelaksanaan

a. Pengamatan Produksi

Metode ini dilakukan untuk memahami proses pembuatan sampai penyimpanan stok produk

b. Penyampaian Materi

Pendampingan dan penyampaian materi tentang pengendalian stok produk

3. Evaluasi Kegiatan

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan sebagai upaya strategi operasional pengelolaan persediaan, sehingga diharapkan UD. Hani Jatirejo dapat mengelola stok produk meski jumlah permintaan meningkat, serta *safety stock* produk bakso dapat tercapai.

3. HASIL DAN DISKUSI

Tahapan Persiapan

Tim pengabdian masyarakat dalam tahapan persiapan melakukan survey lokasi, wawancara dengan pemilik usaha, serta penyiapan materi. Dalam melakukan survey lokasi yang digunakan untuk melihat kondisi lapangan mengenai hal apa saja yang dapat

dilakukan tim pengabdian masyarakat agar dapat selalu berinovasi dan kreatif dalam membantu permasalahan yang dialami oleh UD. Hani Jatirejo. Adapun kegiatan survey tersebut dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini,



Gambar 2. Survey Lokasi UD. Hani Jatirejo

Dari gambar 2 terlihat bahwa tim pengabdian masyarakat melakukan survey lokasi. Menurut (Fitriyani et al., 2021) bahwa survey lokasi dilakukan untuk mengumpulkan informasi awal dan menilai kelayakan lokasi sebelum kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan.

Setelah itu, tim pengabdian masyarakat melakukan wawancara terkait permasalahan. Menurut (Suryatmojo & Fitriyani, 2023) bahwa wawancara dengan pemilik usaha juga penting dilakukan agar tim dapat menggali informasi secara mendalam, serta dapat memperjelas dan memperdalam permasalahan. Adapun dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan bersama Bapak Hani pemilik usaha UD. Hani Jatirejo, beliau menyampaikan kurangnya sumberdaya menjadikan seringkali stok produk bakso menipis, sehingga perlu dilakukan pendampingan dalam pengelolaan persediaan. Selain itu, tim pengabdian masyarakat melakukan penyiapan materi yang mendukung program pendampingan pengelolaan stok produk.

Tahapan Pelaksanaan

Pada tahapan pelaksanaan, tim pengabdian masyarakat melaksanakan kunjungan untuk melakukan pengamatan kegiatan operasi dan produksi, serta menyampaikan materi terkait pengendalian stok. Menurut (Ashriana & Fitriyani, 2020) bahwa pengamatan kegiatan operasi dan produksi secara langsung berguna karena dapat memberikan gambaran nyata secara langsung, dapat mengidentifikasi masalah dan ketidakefisienya,

serta dapat membantu menyusun rekomendasi dan perbaikan yang akan dilakukan. Adapun proses produksi di UD. Hani jatirejo mulai dari proses pencampuran adonan bakso, proses pencetakan bakso, proses perebusan, proses pendinginan, dan proses pengemasan yang dapat dilihat mulai dari gambar 3. dibawah ini,



Gambar 3. Proses Pencampuran Adonan Bakso

Sumber : Data Diolah (2025)

Pada gambar 3 terlihat proses pencampuran adonan bakso, pencampuran tersebut dilakukan pada daging yang sudah digiling dicampur tepung dan bumbu lainnya dengan takaran yang sudah menjadi acuan. Kemudian setelah mendapatkan adonan yang sudah kalis atau yang biasa disebut Jladren, maka dapat dilakukan proses selanjutnya yaitu proses pencetakan yang dapat dilihat pada gambar 4 dibawah ini,



Gambar 4. Proses Pencetakan Bakso

Sumber : Data Diolah (2025)

Pada gambar 4 terlihat proses pencetakan bakso, dimana proses pencetakan bakso ini menggunakan mesin pencetak dengan ukuran sangat kecil, kecil, sedang, dan besar dengan bentuk bulat atau lonjong. UD. Hani Jatirejo ini tidak menyediakan variasi rasa bakso yang berbeda, tetapi menyediakan bakso original dengan ukuran yang berbeda. Menurut (Mustika et al., 2024) bahwa pada umumnya bakso dicetak secara manual membentuk bola-bola menggunakan tangan dan dipotong menggunakan sendok, sehingga bentuknya tidak bulat sempurna atau tidak homogeny, selain itu pencetakan manual dinilai tidak efisien dari sisi waktu dan tenaga, sehingga menambah biaya produksi. Berbeda dengan mesin pencetak bakso otomatis yang menjadi solusi keberagaman ukuran bakso seperti yang dilakukan UD. Hani dimana menggunakan mesin pencetak otomatis agar bakso memiliki ukuran yang sama.

Kegiatan selanjutnya yaitu pengamatan proses perebusan bakso. Perebusan bakso di UD. Hani dilakukan dengan pada wadah besar dengan suhu 100°C agar pematangan merata. Menurut (Triyastuti et al., 2022) bahwa proses perebusan bakso dapat dilakukan dengan suhu tinggi agar dapat membunuh bakteri yang menempel pada bakso serta dapat mengurangi kadar formalin pada bakso, hal itu dikarenakan sifat air mendidih mudah menguap, sehingga produk bakso dapat aman untuk dikonsumsi. Setelah proses perebusan, maka dilakukan proses pendinginan yang dapat dilihat pada gambar 5 dibawah ini,



Gambar 5. Proses Pendinginan Bakso

Sumber : Data Diolah (2025)

Pada gambar 5 terlihat pada bakso yang telah direbus diletakkan pada wadah sesuai bentuk dan ukuran, kemudian didinginkan menggunakan kipas angin agar produk bakso aman saat dikemas. Selain itu kegunaan proses pendinginan ini adalah dapat mengawetkan tekstur dimana pendinginan dapat membantu menjaga tekstur bakso tetap lembut dan kenyal. Proses pendinginan pada UD. Hani dilakukan selama 1- 2 jam secara perlahan-lahan. Setelah dilakukan pendinginan, maka dilakukan proses pengemasan. Produk bakso dikemas kiloan menggunakan plastik biasa seperti yang terlihat pada gambar 6 dibawah ini,



Gambar 6. Proses Pengemasan Bakso

Sumber : Data Diolah (2025).

Pada gambar 6 terlihat bahwa pengemasan produk bakso hanya menggunakan plastik biasa dengan tujuan menjaga kualitas bakso, mencegah terjadinya kontaminasi, dan memudahkan untuk penyimpanan. Menurut (Fitriyani, 2025) bahwa kemasan merupakan *silent seller* dimana dapat menjaga kualitas produk dan perlindungan produk dari bahan berbahaya. Adanya bakso kemasan dapat memudahkan pelanggan dalam mengkonsumsi bakso tanpa harus membuat dari awal, serta konsumen dapat menghemat waktu dalam proses memasak. (Baali et al., 2023) menambahkan bahwa fungsi bakso dalam kemasan dapat menjadi pilihan yang praktis dan mudah untuk dikonsumsi. Setelah bakso dikemas, maka dikirim ke kulkas atau freezer untuk menjaga kesegaran dan keamanan bakso. Selanjutnya produk bakso siap untuk dijual.

Setelah melakukan pengamatan pada proses produksi dan operasional bakso, tim pengabdian masyarakat melakukan penyuluhan tentang pengelolaan stok produk dalam memenuhi jumlah permintaan. Penyuluhan dilakukan kepada pemilik usaha yang diwakilkan oleh Ibu Lilik seperti yang terlihat pada gambar 7 dibawah ini,



Gambar 7. Penyuluhan Kepada Pemilik Usaha

Sumber : Data Diolah (2025)

Pada gambar 7 terlihat bahwa tim pengabdian masyarakat memberikan penyuluhan kepada pemilik usaha agar dapat mengatur persediaan agar tidak kehabisan stok produk saat jumlah permintaan meningkat. Tim pengabdian masyarakat memberikan masukan tentang beberapa hal yang perlu dilakukan pemilik usaha, pertama perlunya memantau stok secara teratur, dimana perlunya inventarisasi stok secara teratur agar pemilik usaha mengetahui jumlah stok yang tersedia. Kedua perlu menganalisis jumlah permintaan, dimana analisis permintaan produk bakso untuk memprediksi kebutuhan stok di masa yang akan datang. Ketiga menentukan titik *reorder*, dimana menentukan titik pemesanan kembali yang tepat untuk memesan stok tambahan sebelum stok habis. Keempat mengelola waktu tunggu, dimana pengelolaan *lead time* dalam pemesanan stok untuk memastikan stok tiba tepat waktu. Kelima melakukan diversifikasi pemasok, dimana diversifikasi pemasok dilakukan untuk mengurangi risiko jika salah satu pemasok mengalami masalah. Menurut (Suryani et al., 2022) bahwa pengendalian persediaan memiliki fungsi sebagai stok pengamanan, agar terjadinya kehabisan stok dapat

minimalisir, sehingga jika terjadi kejadian yang tidak pasti tentang permintaan, maka dapat diantisipasi dengan stok pengaman. (Sudirjo et al., 2023) juga menjelaskan bahwa dengan adanya manajemen stok, kuantitas pemesanan dapat ditetapkan, sehingga dapat menghindari terjadinya kekurangan stok. Setelah melakukan penyuluhan, tim pengabdian masyarakat melakukan foto bersama dengan pemilik usaha seperti yang terlihat pada gambar 8 dibawah ini,



Gambar 8. Foto Bersama

Sumber : Data Diolah (2025)

Tahapan Evaluasi

Tahapan evaluasi yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat untuk mengetahui apakah hasil penyuluhan dapat memberikan pemahaman atau tidak (Fitriyani, Rachmawati, et al., 2024). Ibu lilik selaku pemilik usaha sangat antusias atas materi dan masukan yang sudah disampaikan oleh tim pengabdian masyarakat. harapannya materi tentang pengendalian stok produk dalam memenuhi jumlah permintaan dapat diterapkan di UD. Hani Jatirejo.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu terlaksananya kunjungan dan pengamatan tentang operasional dan produksi pembuatan bakso, serta dilakukannya penyuluhan pengendalian stok produk dalam memenuhi jumlah permintaan pelanggan yang tidak menentu, terlebih lagi saat moment-moment tertentu yang membuat pesanan bakso lebih banyak.

Saran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan konsep pengendalian stok produk dapat segera diterapkan agar proses pengendalian stok produk dapat ditangani lebih baik, sehingga UD. Hani Jatirejo dapat menghindari terjadinya kehabisan stok produk bakso.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kami mengucapkan terima kasih kepada Ibu Lilik selaku pemilik usaha yang telah memberikan izin dan fasilitas untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Universitas Mayjen Sungkono yang sudah memberikan dukungan dalam kegiatan pengabdian masyarakat, sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat berjalan lancar.

DAFTAR REFERENSI

- As'ad, M. A. I., Aziz, M. F. A., Yudhistira, D. K., Astuti, T. T., & Suherman, U. (2024). Analisis manajemen persediaan dalam inovasi pada Kedai Sultan Karawang. *Business and Investment Review*, 2(1), 36–44. <https://doi.org/10.61292/birev.90>
- Ashriana, A. N., & Fitriyani, Z. A. (2020). Persediaan bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk keripik singkong pada UD Barokah Mojokerto. *OPTIMA: Jurnal Ilmiah Agribisnis, Ekonomi, dan Sosial*, 4(1), 18–23. <https://doi.org/10.33366/optima.v4i1.1990>
- Baali, Y., Saerang, A. A., Anwar, U. A. A., Widiana, I. N. W., Sudirjo, F., Herdiansyah, D., Permatahati, R., Hina, H. B., Widarman, A., Fitriyani, Z. A., Zen, A., Dulame, I. M., & Wirakasuma, K. W. (2023). *Manajemen kualitas* (D. Purnamasari, Ed.; 1st ed., September issue). CV. Get Press Indonesia.
- Fitriyani, Z. A. (2025). Paper cup and paper bowl design to support economic resilience through the green economy concept. *Journal of Economics Research and Policy Studies*, 5(1), 93–108. <https://doi.org/10.53088/jerps.v5i1.1639>
- Fitriyani, Z. A., Ardiyanto, F. R., Putra, D. G. P., Rahmawati, U., Istiqomah, I. W., & Dewi, Y. R. (2024). Pelatihan inovasi bakso lele dalam mendukung pencegahan stunting di Desa Pungging. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 6(1), 2025–2037. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.4534>
- Fitriyani, Z. A., Rachmawati, E., Rizkawati, N., & Abdillah, A. (2024). Peningkatan partisipasi masyarakat peduli sampah melalui pemanfaatan Bank Sampah Wiryasri. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 659–670. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i2.4388>
- Fitriyani, Z. A., Rahmawati, U., Budiyanto, F., Kridaningsih, A., Lukito, H., Indrianto, D., & Ghozali. (2023). Pendampingan pembuatan surat dan penataan administrasi dalam peningkatan kualitas administrasi di Pondok Pesantren Al Muhajirin. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 3(4), 193–201.

<https://doi.org/10.55606/kreatif.v3i4.2384>

- Fitriyani, Z. A., Ridha, M., & Yuli Waluyo, S. E. (2021). Formulasi strategi bersaing di Kafe dan Angkringan Nu Laharjo Mojokerto. *Jurnal Riset Entrepreneurship*, 4(2), 9–18. <https://doi.org/10.30587/jre.v4i2.2629>
- Gautama, I. M. B., Parwita, I. M. M., Mahottama, D. B. S., & Kusumadewa, I. P. A. (2025). Peningkatan ketersediaan dan penjualan produk pada usaha rumahan Bakso Mamita. *Journal of Community Development*, 3(5), 415–422. <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.259>
- Meiyana, E., Hermansyah, B., Azizah, A. N., & Rohmah, M. (2024). Analisis dan perancangan ROP, EOQ, safety stock sistem pengendalian persediaan bahan baku pada rumah makan Warung Bakso. *Jurnal Trigonometri*, 1(2), 44–53. <https://doi.org/10.30599/trigonometri.v1i2.3643>
- Mustika, W. S., Irwan, P., Romiyadi, & Ramaddan, A. I. (2024). Rancang bangun mesin pencetak bakso berbasis pneumatik. *Jurnal Teknik Mesin Indonesia*, 19(1), 79–84. <https://doi.org/10.36289/jtmi.v19i1.536>
- Nirma, E., Ronal, M., & Marchelin. (2024). Optimalisasi manajemen persediaan bahan baku pada usaha pabrik mie Sinar Mandiri Kabupaten Tanatoraja. *Elmal: Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Islam*, 5(11), 4579–4588. <https://doi.org/10.47467/elmal.v5i11.4221>
- Nurhidayati, R., Isroyati, & Teja Prasasty, A. (2023). Analisis pengendalian persediaan bahan baku pada UMKM bakso menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ) dan Re Order Point (ROP). *Journal of Industrial Engineering Tridinanti*, 1. <https://ejournal.univ-tridinanti.ac.id/index.php/Jietri/article/view/410/179>
- Sudirjo, F., Sucandrawati, N. L. K. A. S., Fitriyani, Z. A., Subawa, Rukmana, A. Y., Sutrisno, E., Novieyana, S., Purba, A. P. P., Latif, Pratama, Y. D., & Asriani. (2023). *Analisis kualitas produk* (N. Mayasari, Ed.; 1st ed.). CV. Get Press Indonesia. <https://www.getpress.co.id/product/analisis-kualitas-produk>
- Supriyadi, E., & Nurdewanti, R. (2022). Pengendalian persediaan bahan baku dengan metode Activity Based Costing (ABC) dan Economic Order Quantity (EOQ) di CV. XYZ. *Briliant: Jurnal Riset dan Konseptual*, 7(1), 211. <https://doi.org/10.28926/briliant.v7i1.888>
- Suryani, V. N., Daniati, R. R., & Kustiningsih, N. (2022). Penerapan metode EOQ sebagai pengendalian persediaan bahan baku UKM Serendipity Snack. *Journal of Accounting and Financial Issue (JAFIS)*, 3(1), 11–18. <https://doi.org/10.24929/jafis.v3i1.2038>
- Suryatmojo, W., & Fitriyani, Z. A. (2023). Implementation of total quality management (TQM) in improving the quality of graduates through counseling at SMAN 3 Pasuruan. *Journal of Education and Teaching Learning (JETL)*, 5(1), 14–30. <https://doi.org/10.51178/jetl.v5i1.1043>
- Triyastuti, M. S., Djaeni, M., Kaligis, D. D., Tumanduk, N. M., Tufoalu, F. J., & Wowiling, F. (2022). Sanitasi dan higiene pada proses pengolahan bakso tuna di Poklahsar Lamadang. *Aurelia Journal*, 4(1), 79–85. <https://doi.org/10.15578/aj.v4i1.10741>