

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DAGING AYAM MENGGUNAKAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* PADA UMKM AYAM CRISPY 99 DI KOTA PALEMBANG

Reshi Wahyuni¹, Henny Malini², Fitra Mulia Jaya³, Muhammad Andri
Zuliansyah⁴, Serly Novitasari⁵

^{1,2,4,5} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya

³ Prodi Perikanan, Universitas PGRI Palembang

E-mail: reshiwahyuni@fp.unsri.ac.id

ABSTRACT

UMKM Ayam Crispy 99 is a micro-enterprise engaged in the fast-food sector, located in Palembang City. Its current inventory management for chicken raw material still relies on traditional methods, where the owner typically records the amount of chicken received from local suppliers and the quantity sold the previous day. This study aims to analyze the efficient purchasing quantity of chicken raw material to meet consumer demand at UMKM Ayam Crispy 99. The research location was purposively selected at UMKM Ayam Crispy 99 due to its central role in chicken-based culinary businesses and its existing challenges in raw material inventory control. The sole respondent for this research was the owner of UMKM Ayam Crispy 99. Data was collected through direct interviews and observations (primary data), as well as literature reviews and data from relevant institutions (secondary data). The data was processed qualitatively and quantitatively for EOQ calculation analysis. The results indicate that by implementing the Economic Order Quantity (EOQ) method, the most economical order quantity is 730 kg. This significantly reduces ordering frequency and has the potential to suppress total inventory costs. Furthermore, calculations show the necessity of a safety stock of 22 kg and a Reorder Point (ROP) of 52 kg to ensure raw material availability and smooth production.

Keywords: *Chicken raw material, Inventory management, EOQ, Safety Stock, ROP*

ABSTRAK

UMKM Ayam Crispy 99 adalah salah satu usaha mikro yang bergerak dalam bidang makanan cepat saji dan lokasi usaha berada di Kota Palembang. Dalam pengelolaan persediaan UMKM Ayam Crispy 99 masih menggunakan sistem tradisional. Pemilik usaha biasanya mencatat jumlah ayam yang diperoleh dari pemasok lokal serta jumlah yang terjual sehari sebelumnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kuantitas pembelian bahan baku ayam yang efisien untuk memenuhi permintaan konsumen pada UMKM Ayam Crispy 99. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) di UMKM Ayam Crispy 99 karena merupakan sentra kuliner berbasis ayam yang mengalami kendala dalam pengendalian persediaan bahan baku. Responden penelitian adalah pemilik UMKM Ayam Crispy 99. Data dikumpulkan melalui wawancara dan observasi langsung (data primer), serta telaah pustaka dan data dari instansi terkait (data sekunder). Data diolah secara kualitatif dan secara kuantitatif untuk analisis perhitungan EOQ. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) didapatkan bahwa jumlah pesanan paling ekonomis adalah 730 kg, yang secara signifikan akan mengurangi frekuensi pemesanan dan berpotensi menekan total biaya persediaan. Selain itu, perhitungan menunjukkan perlunya persediaan pengaman (*safety stock*) sebesar 22 kg dan titik pemesanan kembali (*Reorder Point/ROP*) pada 52 kg untuk memastikan ketersediaan bahan baku dan kelancaran produksi.

Kata Kunci : *Daging ayam, EOQ, Pengendalian Persediaan, Persediaan pengaman, ROP*

PENDAHULUAN

Perekonomian nasional sangat dipengaruhi oleh sektor usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM), yang memegang peranan penting dalam meningkatkan ekonomi, menyediakan lapangan kerja dan memicu inovasi di berbagai sektor. Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UMKM (2023), UMKM memberikan kontribusi lebih dari 97 % tenaga kerja di tingkat nasional dan menyumbang sekitar 61,1 % terhadap produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan cepat saji, terutama yang berbahan baku ayam menjadi salah satu pilihan kesukaan dari berbagai kalangan dan usia, dan hal ini telah memacu perkembangan UMKM di sektor kuliner.

Namun, UMKM tetap mengalami berbagai kesulitan dalam mengelola operasional usahanya. Salah satunya adalah proses merencanakan dan memantau persediaan bahan baku (Azizah, *et al* 2025). Menurut Nunawaroh *et al* (2024) dalam hal pengelolaan persediaan bahan baku ayam yang mudah rusak (*perishable*), strategi yang terencana sangat dibutuhkan untuk mencegah potensi kerugian operasional akibat produk yang sudah tidak layak yang bisa merusak kualitas dan meningkatkan biaya produksi.

Dalam pengelolaan persediaan, perencanaan yang tepat sangat penting untuk menyeimbangkan antara permintaan bahan baku dan pengeluaran biaya. Kesalahan dalam memperkirakan kebutuhan bahan baku bisa mengakibatkan pemborosan biaya penyimpanan yang berlebihan atau menghentikan proses produksi karena kekurangan bahan baku. Oleh karena itu, diperlukan metode yang terstruktur yang dapat membantu pelaku UMKM kuliner mengatur waktu dan jumlah pembelian bahan baku dengan cara ekonomis dan efisien (Heizer dan Render, 2020).

Penggunaan pendekatan EOQ dapat mempermudah dalam menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal, seberapa sering pembelian dilakukan, dan pengeluaran yang diperlukan. Dengan memahami jumlah yang optimal ini, kita dapat memperoleh stok bahan baku ayam berkualitas tinggi dengan harga yang paling rendah. Pendekatan EOQ dapat berkontribusi pada pencapaian kondisi yang lebih efisien dalam penelitian Kondisi efisien dengan EOQ akan mengurangi total biaya pengelolaan persediaan bahan baku yang terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan (Barus, 2019).

UMKM Ayam Crispy 99 adalah salah satu usaha mikro yang bergerak dalam bidang makanan cepat saji dan lokasi usaha berada di Kota Palembang. Usaha ini khususnya mengolah ayam goreng tepung dengan berbagai variasi, seperti ayam crispy original, ayam geprek, dan paket ayam nasi. Produk yang ditawarkan ditujukan untuk konsumen dari segmen menengah ke bawah terutama kalangan mahasiswa dengan frekuensi konsumsi harian yang relatif tinggi. Proses produksi dilakukan setiap hari yang bergantung pada jumlah permintaan yang diterima pada hari itu. Oleh karena itu, ketersediaan bahan baku utama, terutama daging ayam segar, menjadi faktor yang sangat penting untuk mendukung kelancaran usaha.

Dalam pengelolaan persediaan UMKM Ayam Crispy 99 masih menggunakan sistem tradisional. Pemilik usaha biasanya mencatat jumlah ayam yang diperoleh dari pemasok lokal serta jumlah yang terjual sehari sebelumnya. Penentuan jumlah pembelian bahan baku untuk hari berikutnya sering kali bersifat perkiraan dan belum berdasarkan analisis permintaan atau sistem pengendalian persediaan yang sistematis. Akibatnya, sering terjadi kelebihan stok bahan baku yang berujung pada pemborosan karena ayam adalah bahan yang cepat rusak, atau sebaliknya, kekurangan stok yang dapat menyebabkan potensi kehilangan penjualan.

Untuk melakukan pengendalian persediaan yang lebih baik, perlu adanya serangkaian langkah analitis. Secara umum terdapat lima jenis barang persediaan yaitu: bahan mentah (raw materials), komponen rakitan (components), bahan pembantu (supplies), barang dalam proses (work in process), barang jadi (finished goods) (Handoko, 2010).

Beberapa langkah tersebut meliputi pencatatan penggunaan bahan baku harian, penghitung rata-rata penggunaan bahan baku dalam periode tertentu, klasifikasi biaya yang terkait dengan penyimpanan dan pemesanan, serta penghitungan total biaya persediaan. Dengan menggunakan pendekatan kuantitatif seperti metode *Economic Order Quantity* (EOQ), UMKM Ayam Crispy “99” memiliki peluang untuk menemukan jumlah pemesanan yang optimal yang dapat meminimalkan total biaya persediaan, sambil memastikan ketersediaan bahan baku tetap terjaga dengan baik. Maka dari itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kuantitas pembelian bahan baku ayam yang efisien untuk memenuhi permintaan konsumen pada UMKM Ayam Crispy 99.

METODE PENELITIAN

Metode penentuan lokasi penelitian ini dilakukan dengan sengaja, yaitu dilaksanakan pada UMKM Ayam Crispy 99 yang berlokasi di Jalan Lunjuk Jaya Rt.30 Rw.10 Kelurahan Bukit Lama Kecamatan Ilir Barat I Kota Palembang. Pertimbangan pemilihan lokasi karena merupakan sentra kuliner berbasis ayam dan UMKM ini memiliki kendala dalam hal pengendalian persediaan bahan bakunya. Oleh sebab itu, lokasi tersebut sesuai dengan tujuan penelitian untuk mengendalikan persediaan bahan baku. Penentuan responden dalam penelitian ini, ditentukan dengan menggunakan metode *purposive sampling*. Responden penelitian ini adalah pemilik UMKM Ayam Crispy 99. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode wawancara dan observasi serta telaah Pustaka. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang didapat dari secara langsung di lokasi penelitian, yaitu di UMKM Ayam Crispy 99 yang dilakukan dengan cara wawancara dan observasi untuk memperoleh data yang diinginkan. Penggalan informasi dilakukan secara langsung dengan pemilik UMKM Ayam Crispy 99. Data sekunder diperoleh dari Data BPS, Dinas Koperasi maupun instansi lainnya. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari beberapa sumber informasi seperti literatur, hasil penelitian terdahulu, artikel ilmiah yang relevan baik secara tertulis maupun elektronik serta instansi yang terkait dengan penelitian.

Metode pengolahan data yang digunakan yaitu analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif yaitu peneliti mendeskripsikan mengenai gambaran umum usaha dan hasil analisis perhitungan yang telah diperoleh sehingga mendapatkan hasil yang lebih rinci dan jelas dari penelitian. Analisis kuantitatif dilakukan untuk menjawab tujuan penelitian yaitu menganalisis:

Analisis Pengendalian Persediaan Ayam yang efisien

Analisis persediaan bahan baku ayam yaitu menentukan jumlah bahan baku ayam yang mengoptimalkan biaya persediaan. Menurut Mulyana et al (2023) pengendalian pemesanan bahan baku yang ekonomis dapat dilakukan dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*). Metode EOQ dapat membantu dalam penentuan kuantitas pemesanan bahan baku ayam yang optimal dan ekonomis didasarkan pada persediaan bahan baku minimal yang selanjutnya ditanggung oleh pelaku usaha. Secara matematis perhitungan ‘persediaan bahan baku ayam menggunakan EOQ dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$EOQ = \sqrt{\frac{2Dk}{h}}$$

Dimana:

- EOQ = Kuantitas pemesanan ayam yang ekonomis (kg)
D = Jumlah permintaan ayam dalam satu periode (kg)
K = Biaya untuk setiap kali pemesanan ayam (Rp)
H = Biaya penyimpanan ayam dalam satu periode (Rp/kg)

Penentuan besarnya kebutuhan ayam yang dipesan secara ekonomis untuk satu kali proses pemesanan dapat diketahui dari biaya pemesanan dan penyimpanan dalam satu bulan. Biaya pemesanan merupakan biaya yang terkait dengan frekuensi pembelian ayam pada satu bulan. Secara matematis biaya pemesanan ayam dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TOC = \frac{D}{Q} \times k$$

Dimana:

- TOC = Total biaya pemesanan ayam dalam satu periode (Rp)
D = Jumlah permintaan ayam dalam satu periode (kg)
Q = Kuantitas ayam setiap kali pemesanan (kg)
K = Biaya untuk setiap kali pemesanan ayam (Rp)

Sedangkan biaya penyimpanan dihitung berdasarkan banyaknya jumlah ayam yang disimpan secara rata-rata suatu periode tertentu. Secara matematis biaya penyimpanan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TCC = \frac{Q}{2} \times h$$

Dimana:

- TCC = Total biaya penyimpanan ayam dalam satu periode (Rp/kg)
Q = Kuantitas ayam setiap kali pemesanan (kg)
H = Biaya penyimpanan ayam per kg per hari (Rp/kg/hari)

Perhitungan Persediaan Pengaman Ayam

Persediaan pengaman atau umumnya disebut *Safety Stock* merupakan persediaan yang telah diperhitungkan pada tahap awal produksi untuk mengantisipasi terjadinya kondisi kehabisan stok bahan baku ayam (*Stock out*). Secara matematis perhitungan persediaan pengaman dapat ditulia sebagai berikut :

$$Safety Stock = (Maximum usage - Average usage) \times Lead Time$$

Dimana:

- SS = Persediaan pengaman ayam (kg)

Penentuan Titik Pemesanan Kembali (*Reorder point*)

Penentuan titik pemesanan kembali dapat dilakukan dengan menggunakan rumus berikut ini (Slamet, 2007) :

$$ROP = (Average rate of usage \times Lead time) + Safety Stock$$

Dengan menghitung EOQ, safety stock dan ROP dapat diketahui persediaan yang paling efektif dan efisien.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum UMKM Ayam Crispy 99 UMKM Ayam Crispy 99 adalah sebuah usaha makanan yang berada di Kota Palembang, yang utamanya menjual ayam goreng krispi. Daging

ayam segar merupakan bahan utama dalam kegiatan sehari-hari usaha ini, sehingga ketersediaannya sangat penting untuk mendukung proses produksi berjalan lancar dan memenuhi kepuasan pelanggan. Saat ini, UMKM tersebut mengelola stok daging ayam dengan sistem yang belum begitu efektif, yaitu didasarkan pada perkiraan dan kebiasaan, bukan pada perhitungan yang lebih tepat. Pemesanan biasanya dilakukan ketika stok mulai berkurang atau hampir habis, dengan jumlah yang berbeda-beda tergantung pada kebutuhan yang mendesak. UMKM Ayam Crispy 99 merupakan usaha yang dikelola oleh Ibu Sandra Anggraini. Usaha ini mulai dirintis pada tahun 2021 tepatnya pada bulan November. Saat ini UMKM Ayam Crispy 99 memiliki satu outlet yang berlokasi di dekat kampus UNSRI. Terdapat 4 karyawan yang terdiri dari 3 karyawan yang bertugas di kedai dan satu orang karyawan di rumah produksi.

Analisis Kebutuhan Bahan Baku

Pembelian Bahan Baku

UMKM Ayam Crispy 99 melakukan pembelian bahan baku ayam pada agen ayam potong broiler (pedaging) langganan yang lokasinya berada di dekat UMKM. Pembelian bahan baku ayam dilakukan setiap hari dengan pemesanan sebanyak 30 kg, sehingga dalam satu bulan UMKM ini melakukan pemesanan sebanyak 30 kg dengan jumlah pesanan sebesar 900 kg. Pada Tabel 1 berikut ini ditampilkan data pembelian bahan baku ayam di bulan Januari sampai Juni 2025.

Tabel 1. Pembelian Bahan Baku Ayam Potong Bulan Januari-Juni 2025 (Kg)

No	Bulan	Pembelian (Kg)	Persentase (%)
1	Januari	900	17,68
2	Februari	850	16,70
3	Maret	720	14,15
4	April	800	15,72
5	Mei	900	17,68
6	Juni	920	18,07
Jumlah		5.090	100

Sumber: Olah Data Mandiri Menggunakan Data Primer Tahun 2025

Berdasarkan data pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa pembelian bahan baku ayam pada UMKM Ayam Crispy 99 mengalami penurunan pada bulan Maret dan bulan April hal ini dikarenakan hari libur selama bulan puasa dan Hari Raya Idul Fitri, banyaknya hari libur nasional berdampak pada penjualan UMKM ini karena lokasi outlet berada di Kawasan sekitar sekolah dan perguruan tinggi.

Biaya Pemesanan Bahan Baku Ayam Potong

Biaya pemesanan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok hingga bahan baku ayam diterima oleh pemesan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, saat ini UMKM Ayam Crispy 99 cenderung melakukan pemesanan ayam potong yaitu ketika stok mulai menipis atau berdasarkan perkiraan kebutuhan harian yang sifatnya sangat responsif terhadap penjualan sesaat. Pola pemesanan ini dilakukan dalam jumlah kecil, rata-rata 30 kg per pesanan, dengan frekuensi yang cukup tinggi, yaitu sekitar 5-6 kali seminggu. Adapun biaya pemesanan bahan baku ayam potong per pemesanan pada UMKM Ayam Crispy 99 ditampilkan pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Biaya Pemesanan Persediaan Bahan Baku pada UMKM Ayam Crispy 99

Jenis Biaya		Jumlah (Rp)
Biaya Pemesanan (per pemesanan)	Biaya telepon	1.000
	Biaya transportasi	10.000
Total Biaya Pemesanan Bahan Baku Ayam (Rp)		11.000

Sumber: Olah Data Mandiri Menggunakan Data Primer Tahun 2025

Komponen biaya pemesanan bahan baku ayam per pemesanan adalah biaya telepon Rp. 1.000 yang diperoleh dari asumsi penggunaan telepon selama 5 menit dengan menggunakan provider telkomsel dan asumsi biaya per menit sebesar Rp. 200, sedangkan biaya transportasi berupa biaya pengiriman dengan menggunakan motor oleh pemasok dan biaya transportasi sebesar Rp. 10.000,- per pemesanan. Total biaya pemesanan yang dikeluarkan selama periode bulan Januari-Juni tahun 2025 adalah sebesar Rp. 1.866.333,-

Biaya Penyimpanan Bahan Baku Ayam Potong

Biaya penyimpanan yang dikeluarkan oleh UMKM Ayam Crispy 99 terdiri dari biaya listrik dan biaya penyusutan alat berupa *freezer box* berkapasitas 210 liter. Pada Tabel 3 dapat dilihat biaya penyimpanan

Tabel 3. Biaya Penyimpanan Persediaan Bahan Baku pada UMKM Ayam Crispy 99

Jenis Biaya		Jumlah (Rp)
Biaya Penyimpanan (per bulan)	Biaya penggunaan listrik	150.000
	Biaya penyusutan alat	28.650
Total Biaya Penyimpanan Bahan Baku Ayam (Rp)		178.650

Sumber: Olah Data Mandiri Menggunakan Data Primer Tahun 2025

Dari Tabel 3 dapat dilihat bahwa biaya penyimpanan bahan baku ayam selama satu bulan adalah sebesar Rp. 178.650 yang terdiri dari biaya penggunaan listrik dan penyusutan alat. Setelah diketahui biaya pemesanan dan penyimpanan bahan baku ayam, selanjutnya menentukan kebutuhan rata-rata bahan baku ayam per bulan yaitu sebesar 848,33 kg. UMKM Ayam Crispy 99 memiliki frekuensi pemesanan yang bervariasi setiap bulan. Permintaan yang tidak menentu dan momen-momen tertentu seperti bulan Ramadhan dan lebaran sangat mempengaruhi frekuensi pemesanan bahan baku ayam. Perhitungan frekuensi pemesanan per periode (6 bulan) dilakukan dengan perhitungan sebagai berikut :

$$F = \frac{D}{Q}$$

$$F = \frac{5.090}{30}$$

$$F = 169 \text{ kali}$$

Hasil perhitungan diatas memperlihatkan frekuensi pembelian yang dilakukan UMKM Ayam Crispy 99 selama periode bulan Januari-Juni 2025 (6 bulan).

4. Perhitungan Economic Order Quantity (EOQ)

Analisis pengendalian persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan teknik pengendalian persediaan yang meminimalkan total biaya pemesanan dan penyimpanan. Berikut ini adalah perhitungan EOQ untuk UMKM Ayam Crispy 99 :

$$EOQ = \sqrt{\frac{2Dk}{h}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 5.090 \times 11.000}{210,6}}$$

$$EOQ = \sqrt{531.718,89}$$

$$EOQ = 730 \text{ kg}$$

Hasil perhitungan pemesanan bahan baku ayam yang ekonomis dengan menggunakan metode EOQ menunjukkan bahwa tingkat pemesanan bahan baku ayam yang ekonomis pada UMKM Ayam Crispy 99 adalah sebesar 730 kg.

Persediaan Pengaman (*Safety Stock*) Bahan Baku Ayam

Persediaan pengaman atau *Safety Stock* merupakan sejumlah persediaan yang harus disimpan untuk mengamankan proses produksi dan menghindari terjadinya kekurangan bahan baku. Bahan baku ayam yang sudah di proses marinasi (bumbu) dapat bertahan selama 1 minggu sehingga dalam satu bulan perlu mencadangkan bahan baku sebanyak 4 periode.

Berikut ini perhitungan persediaan pengaman untuk bahan baku ayam selama satu bulan :

$$Safety Stock = (Maximum usage - Average usage) \times Lead Time$$

$$SS = (50 - 28) \times 1$$

$$SS = 22 \text{ kg}$$

Jadi persediaan pengaman yang dibutuhkan oleh UMKM Ayam Crispy 99 dalam satu bulan adalah sebesar 44 kg.

6. Titik Pemesanan Kembali (*Reorder Point*) Bahan Baku Ayam

Penentuan titik pemesanan kembali bertujuan untuk mengetahui pada tingkat jumlah bahan baku tertentu, UMKM tersebut melakukan pemesanan kembali bahan baku, sehingga ketika bahan baku yang terdapat di freezer box habis, maka bahan baku yang dipesan telah diterima oleh pemilik usaha.

Berikut ini adalah perhitungan titik pemesanan kembali UMKM Ayam Crispy 99 :

$$ROP = (Average rate of usage \times Lead time) + Safety Stock$$

$$ROP = (30 \times 1) + 22$$

$$ROP = 52 \text{ kg}$$

Berdasarkan perhitungan ROP diatas dapat dilihat bahwa titik pemesanan kembali UMKM Ayam Crispy 99 adalah sebesar 52 kg.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil perhitungan dan analisis yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. UMKM Ayam Crispy 99 saat ini mengelola persediaan daging ayam belum efisien, yaitu dengan pemesanan rata-rata 30 kg dan frekuensi yang sangat tinggi (5-6 kali seminggu). Hal ini menyebabkan total biaya pemesanan yang tinggi, mencapai Rp1.866.333,- selama periode bulan Januari-Juni 2025.

2. Metode *EOQ* menunjukkan bahwa jumlah pemesanan bahan baku ayam yang paling ekonomis bagi UMKM Ayam Crispy 99 adalah sebesar 730 kg. Angka ini jauh lebih besar dibandingkan jumlah pesanan saat ini, yang akan berdampak pada pengurangan frekuensi pemesanan secara signifikan. Meskipun ada biaya penyimpanan bulanan sekitar Rp178.650,- yang terdiri dari biaya listrik dan penyusutan *freezer box*, optimalisasi jumlah pesanan melalui *EOQ* berpotensi menekan total biaya persediaan secara keseluruhan
3. Kebutuhan persediaan pengaman (*Safety Stock*) Jelas untuk mengantisipasi ketidakpastian dan menghindari kekurangan bahan baku adalah sebesar 22 kg. Selanjutnya, titik pemesanan kembali (*ROP*) yang ideal adalah ketika stok daging ayam mencapai 52 kg. Penetapan *ROP* ini akan memastikan bahwa pesanan baru dilakukan pada waktu yang tepat, sehingga bahan baku selalu tersedia saat dibutuhkan dan proses produksi berjalan.

SARAN

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan, Adapun saran yang direkomendasikan bagi UMKM Ayam Crispy 99 untuk meningkatkan efisiensi pengendalian persediaan bahan baku daging ayam adalah sebagai berikut :

1. Disarankan untuk mulai beralih dari pola pemesanan reaktif ke pola pemesanan yang terencana menggunakan *EOQ*. Jumlah pemesanan yang ideal adalah 730 kg.
2. Perlu menetapkan *ROP* pada level 52 kg. Artinya, ketika stok daging ayam di *freezer box* mencapai 52 kg, UMKM harus segera melakukan pemesanan ulang.
3. Mempertahankan *safety stock* sebesar 22 kg. Persediaan ini berfungsi sebagai bantalan untuk mengantisipasi fluktuasi permintaan yang tidak terduga atau keterlambatan pengiriman dari pemasok, terutama mengingat adanya momen-momen tertentu seperti libur nasional yang mempengaruhi penjualan.
4. Secara rutin mencatat dan menganalisis data penggunaan bahan baku harian/bulanan, waktu tunggu (*lead time*) dari pemasok, serta semua komponen biaya pemesanan dan penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N, Handayani, TY, Astuti, D (2025). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Economic Order Quantity Pada Umkm Sabana Fried Chicken Tambun. *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Pendidikan* | E-ISSN : 3062-7788, 1(4), 125-130.
- Barus, E. (2019) *Analisis perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan EOQ Model Probabilistik pada perusahaan Yamie Panda*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Handoko, T. Hani.. (2010) *Dasar-dasar Manajemen Operasi dan Produksi*. Edisi Pertama, BPFE.
- Heizer, J., & Render, B. (2020). *Operations Management* (13th ed.). Pearson.
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2023). *Laporan Tahunan UMKM Nasional 2023*. Jakarta: Kemenkop UKM.
- Mulyana, A, Adriani D, Lifianthi. (2023). *Akuntansi dan Pembiayaan Agribisnis*. IDEA Press.
- Nunawaroh, R., Melanda, I., Indah Nopika, E., & Djuanda, G. (2024). *Manajemen persediaan UMKM Daging Ayam Potong*. Tahta Media.
- Slamet, A. (2007). *Penganggaran Perencanaan dan Pengendalian Usaha*. UPT Unnes Press.