

## **SISTEM MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MARTABAK STANLEY DENGAN METODE MINMAX**

**Fajar Riyansyah<sup>1)</sup>, Reza Zubaedah<sup>2)</sup>, Hasanudin Jayawardana<sup>3)</sup>**

<sup>1,2,3)</sup>Sistem Informasi, Fakultas Teknik – Universitas Musamus

Alamat e-mail : <sup>1)</sup>fryansyah99@gmail.com, <sup>2)</sup>reza@unmus.ac.id, <sup>3)</sup>hasanudin@unmus.ac.id

### Abstrak

Martabak Stanley adalah salah satu usaha martabak yang ada di kota Merauke. Dalam mengelola persediaan bahan baku Martabak Stanley saat ini sudah menggunakan *Microsoft Excel*, akan tetapi sistem ini memiliki keterbatasan, terutama dalam hal aksesibilitas bagi kepala karyawan karena keterbatasan perangkat. Sementara kepala karyawan lebih mengetahui tingkat penggunaan bahan baku dalam proses produksi. Keterbatasan ini menyebabkan manajemen persediaan kurang terorganisir, sehingga sering terjadi kelebihan atau kekurangan persediaan bahan baku. Selain itu hal ini juga menyebabkan pemesanan bahan baku menjadi kurang terencana. Metode pengembangan perangkat lunak yang digunakan adalah *Waterfall*. Metode yang digunakan untuk pengendalian persediaan bahan baku adalah metode *Min-Max Stock*. Alat bantu yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *Microsoft Visio*, *database MySQL*, Bahasa pemrograman *PHP* dan *framework Laravel*. Hasil penelitian adalah sistem manajemen persediaan bahan baku berbasis *website* yang mampu mengatur stok minimum dan maksimum serta membantu perencanaan pengadaan bahan baku. Pengujian menggunakan kuesioner menunjukkan persentase kepuasan 83,33% dari pemilik usaha dan 100% dari kepala karyawan, dengan rata-rata 91,66%. Pengujian *blackbox* menunjukkan seluruh fungsionalitas berjalan sesuai harapan, seperti informasi stok, notifikasi batas minimum, dan perhitungan *min-max*.

**Kata Kunci:** Sistem Manajemen Persediaan, Martabak, *Website*, *Laravel*, *Min-Max Stock*, Bahan Baku

## **1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Martabak menjadi salah satu makanan yang dapat dijumpai di berbagai negara seperti Arab Saudi (terutama di wilayah Hijaz), Indonesia, Yaman, Malaysia, Singapura, dan Brunei. Pada setiap tempat, martabak memiliki nama dan komposisi yang bervariasi. Di Indonesia sendiri martabak menjadi salah satu kuliner yang sering dijumpai dan banyak disukai oleh masyarakat [1]. Martabak terbagi menjadi dua jenis yaitu martabak manis dan martabak telur. Martabak manis memiliki komposisi adonan terigu, telur, dan gula yang kemudian dipanggang lalu ditaburi topping lalu dilipat. Sedangkan martabak telur terbuat dari adonan terigu untuk lapisan luar atau kulit martabak telur dan adonan daging cincang, telur, rempah sebagai isi martabak telur dan kemudian di goreng [1].

Persediaan dapat diartikan dengan barang-barang atau bahan baku yang disimpan dan akan digunakan atau dijual dalam suatu periode

tertentu. Persediaan sendiri ada tiga macam yaitu persediaan bahan baku, persediaan bahan setengah jadi dan persediaan barang jadi [2]. Bahan baku disimpan untuk digunakan dalam proses produksi. Bahan setengah jadi untuk persediaan yang sedang dalam massa proses produksi. Sedangkan barang jadi disediakan untuk dijual atau memenuhi permintaan konsumen [3].

Manajemen Persediaan merupakan kebijakan strategis yang dilakukan perusahaan dalam rangka menjamin ketersediaan stok barang secara optimal, guna memastikan kemampuan perusahaan dalam memenuhi kebutuhan operasional maupun permintaan pelanggan dengan dalam kualitas yang baik, dalam jumlah yang tepat, dan pada waktu yang sesuai [3].

Bahan baku merupakan bagian besar dari proses pembentukan produk jadi. Pada perusahaan manufaktur bahan baku dapat diperoleh dengan cara pembelian atau dengan mengelolah sendiri [4].

Martabak Stanley adalah salah satu usaha martabak yang ada di kota Merauke. Usaha ini dikelola oleh satu orang manajer yang sekaligus merupakan salah satu pemilik dari Martabak Stanley dan memiliki 3 orang karyawan, 1 orang menjadi koki martabak telur, 1 orang menjadi koki martabak manis, dan 1 orang lagi menjadi kasir. Martabak Stanley telah mulai beroperasi jualan pada akhir bulan lima tahun 2022 di jalan Seringgu Jaya. Menu yang tersedia di Martabak Stanley adalah martabak manis, tipis kering dan martabak telur. Martabak manis dan tipis kering memiliki menu topping, kacang, misis, keju. Sedangkan martabak telur memiliki menu topping, telur, daging sapi, daging ayam dan jamur. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan 1 kg adonan terang bulan yaitu 1 kg tepung terigu, 100 gr tepung cakra, 1 kg gula, 2 butir telur, 1000 ml air, 5 gr garam, 5 gr *baking powder*, 5 gr soda kue, 5 gr vanili, 20 gr dancow. Sedang kan martabak telur bahan yang digunakan untuk 1 kg adonan bagian kulitnya yaitu, 1 kg tepung terigu,  $\frac{1}{2}$  kg tepung cakra, 1 butir telur, 15 gr garam, 3-5 gr Msg, 1000 ml air. Lalu untuk bagian isinya yaitu, 1 kg daging, 14 gr rempah masak, bawang putih 12 siung, bawang merah 8 siung, 3 pcs sereh, 28 gram garam, 21 gr garam, 14 gr Msg. Martabak Stanley mengadakan bahan baku dari Surabaya dan Merauke. Bahan baku yang dipesan dari Surabaya memiliki estimasi sampai Merauke dalam waktu 30 hari. Dalam satu hari Martabak Stanley memproduksi 2 kilogram adonan martabak telur dan 4 kilogram adonan terang bulan sekligus tipis kering.

Dalam mengelola persediaan bahan baku Martabak Stanley saat ini sudah menggunakan Microsoft Excel. Akan tetapi sistem yang berbasis Microsoft Excel memiliki tidak dapat diakses oleh kepala karyawan karena keterbatasan perangkat. Sementara kepala karyawan lebih mengetahui tingkat penggunaan bahan baku dalam proses produksi. Akibatnya karena sistem manajemen persediaan yang

kurang terorganisir, Martabak Stanley sering kali mengalami kehabisan atau kelebihan stok bahan baku karena kurang memperhatikan jumlah minimal dan maksimal persediaan bahan baku. Selain itu hal ini juga menyebabkan pemesanan bahan baku menjadi kurang terencana, sehingga sering terjadi pemesanan bahan baku baru dilakukan pada saat bahan baku habis. Terlebih bahan baku yang di pesan berasal dari luar kota (Surabaya). Ini membuat proses pemesanan, bahan baku memerlukan waktu yang cukup lama. Tidak adanya sistem untuk mengingatkan stok bahan baku yang akan habis, juga mengakibatkan habisnya bahan baku tidak terkontrol dan terlambatnya pemesanan bahan baku.

Metode Min-Max merupakan metode pengendalian persediaan barang yang memberi batas maksimal dan minimal nilai persediaan pada suatu barang yang akan disimpan sebagai persediaan [4]. Metode ini juga nantinya dapat menentukan estimasi jumlah barang yang perlu dipesan untuk pengisian kembali persediaan [5].

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis membangun sebuah sistem yang bertujuan untuk memudahkan proses manajemen persediaan bahan baku pada Martabak Stanley dengan judul Sistem Manajemen Persediaan Bahan Baku. Di dalam sistem ini nantinya terdapat fitur *minmax* yang digunakan untuk menentukan batas minimal dan maksimal persediaan bahan baku, serta terdapat juga sistem notifikasi yang memberi peringatan ketika persediaan bahan baku telah mencapai batas minimal. Dengan adanya sistem ini akan mempermudah proses manajemen persediaan bahan baku dan menjadikan proses pengadaan bahan baku lebih akurat.

## 2. LANDASAN TEORI

### 2.1 Definisi Sistem

Sistem secara umum merupakan paduan komponen-komponen unsur/element yang saling berkaitan satu sama lain menjadi satu kesatuan

untuk mencapai tujuan tertentu secara efektif dan efisien [6].

Sistem adalah sekelompok elemen-elemen yang berintegrasi dengan tujuan yang sama untuk mencapai tujuan [7].

Sistem adalah hubungan satu unit dengan unit-unit lainnya yang saling berhubungan satu sama lainnya dan yang tidak dapat dipisahkan serta menuju satu kesatuan dalam rangka mencapai tujuan yang telah ditetapkan [8].

## 2.2 Pengertian Informasi

Informasi merupakan kumpulan data-data yang diolah menjadi bentuk yang lebih bermanfaat dan berkualitas [7]. Sebagai sumber daya yang penting dalam organisasi, informasi biasa digunakan sebagai bahan pengambilan keputusan [7].

Informasi merupakan hasil olahan data, dimana data tersebut sudah diproses dan diinterpretasikan menjadi sesuatu yang bermakna untuk pengambilan keputusan [7].

Informasi merupakan hasil pengolahan data dari satu atau berbagai sumber, yang kemudian diolah, sehingga memberikan nilai, arti, dan manfaat [8].

## 2.3 Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan adalah suatu pengelolaan persediaan material yang dilakukan untuk mengoptimalkan nilai persediaan agar dapat memperlancar proses produksi [12]. Manajemen persediaan menjadi salah satu kegiatan yang memerlukan perhatian khusus dari manajemen perusahaan karena memiliki pengaruh yang cukup besar terhadap besar kecilnya biaya operasional, perencanaan dan pengendalian persediaan [12].

Mengendalikan persediaan atau manajemen persediaan dengan tepat menjadi kegiatan yang penting diperhatikan. Jika jumlah persediaan terlalu besar maka dikhawatirkan akan menimbulkan besarnya biaya penyimpanan dan resiko kerusakan barang. Namun, jika jumlah persediaan terlalu kecil atau sedikit dapat

mengakibatkan terjadinya kekurangan persediaan (*stock out*) karena barang persediaan yang habis seringkali tidak dapat di datangkan secara mendadak sehingga mengakibatkan terhentinya produksi, tertundanya keuntungan dan bahkan hilangnya pelanggan [13].

## 2.4 Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan/barang yang digunakan dalam suatu proses produksi [4]. Bahan baku digunakan oleh perusahaan untuk diolah menjadi suatu produk. Ketersediaan bahan baku yang cukup sangat berpengaruh dalam proses produksi pada perusahaan.

Bahan baku adalah barang-barang yang terwujud seperti tembakau, kertas, plastik ataupun bahan-bahan lainnya yang diperoleh dari sumber-sumber alam atau dibeli dari pemasok, atau diolah sendiri oleh perusahaan untuk digunakan perusahaan dalam proses produksi [4].

## 2.5 Min Max Stock

*Min-Max* merupakan suatu metode kelola persediaan yang memberi batas maksimal dan minimal jumlah persediaan yang boleh disimpan sebagai persediaan [4]. Ada beberapa tahapan yang dilakukan untuk menerapkan metode *Min-Max Stock* yaitu [5]:

1. Menentukan jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*). Persediaan pengaman adalah sejumlah persediaan yang perlu ditambahkan guna berjaga-jaga apabila ada tambahan kebutuhan atau keterlambatan barang yang dipesan datang.
2. Menentukan jumlah persediaan minimum (*Minimum Stock*). Persediaan minimum merupakan titik batas terendah jumlah persediaan yang harus ada. Pada titik ini pemesanan kembali bahan/barang sudah harus dilakukan.
3. Menentukan jumlah persediaan maksimum (*Maximum Stock*). Persediaan maksimum merupakan jumlah maksimal persediaan

- yang diperbolehkan untuk disimpan dalam persediaan.
4. Menentukan jumlah barang yang perlu dipesan untuk pengisian kembali persediaan.

Berikut ini rumus yang digunakan dalam *Min Max Stock* :

- a. Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)  
 $Safety Stock = (\text{Pemakaian maksimum} - T) \times C$
- b. Persediaan Minimum (*Minimum Stock*)  
 $Minimun Stock = (T \times C) + S$
- c. Persediaan Maksimum (*Maximum Stock*)  
 $Maximum Stock = 2 \times (T \times C) + S$
- d. Jumlah Pemesanan Kembali  
 $Q = \text{Max} - \text{Min}$   
Keterangan :  
 $S = Safety Stock$   
 $\text{Max} = Maximum Stock$   
 $\text{Min} = Minimum Stock$   
 $Q = \text{Jumlah pemesanan persediaan kembali}$   
 $C = Lead Time$   
 $T = \text{Pemakaian rata-rata}$

## 2.6 Martabak

Martabak merupakan salah satu kuliner yang dapat dijumpai di berbagai negara seperti Arab Saudi, Yaman, Indonesia, Malaysia, Singapura, dan Brunei. Di Indonesia sendiri martabak merupakan salah satu kuliner yang mudah dijumpai dan disukai banyak masyarakat. Martabak terbagi menjadi dua jenis yakni martabak manis, dan martabak telur [1].

### a. Martabak Manis

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, martabak manis merupakan makanan yang dibuat dari adonan terigu, gula dan telur yang kemudian dipanggang lalu diberi topping kacang tanah atau coklat dan dilipat. Bahan yang digunakan membuat martabak manis terbagi menjadi dua berdasarkan fungsinya. Pertama bahan utama yaitu bahan yang digunakan untuk membuat

adonan kulit martabak manis. Kemudian bahan pelengkap yaitu bahan yang digunakan sebagai topping martabak manis [10].

Martabak manis pada awalnya disebut dengan Hok Lo Pan dan merupakan makanan khas dari Bangka Belitung. Martabak manis pertama kali dibuat oleh orang-orang Tionghoa dari suku Hakka (Khek) Bangka [1]. Pada awalnya Hok Lo Pan dibuat menggunakan topping wijen dan gula pasir [10].

### b. Martabak Telur

Martabak telur adalah makanan yang terbuat dari terigu sebagai adonan kulit luar dan adonan isi yaitu telur, daging cincang dan rempah yang kemudian digoreng secara bersamaan. Sejarah awalnya martabak telur berasal dari tegal jawa tengah dan dibuat oleh seorang saudagar India bernama Abdullah bin Hasan al -Malibary. Dan kini martabak telur sudah sangat populer dan menjamur di Indonesia [1].

## 2.7 Website

*Website* dapat diartikan sebagai sebuah kumpulan dari page yang saling terhubung dalam suatu domain atau subdomain dan digunakan untuk menyampaikan informasi secara statis ataupun dinamis [11].

Menurut A. Taufiq Hidayatullah, *Website* adalah bagian paling terlihat sebagai jaringan paling terbesar dunia, yakni *internet* [11].

## 3. METODE PENELITIAN

### 3.1 Metode Pengumpulan Data

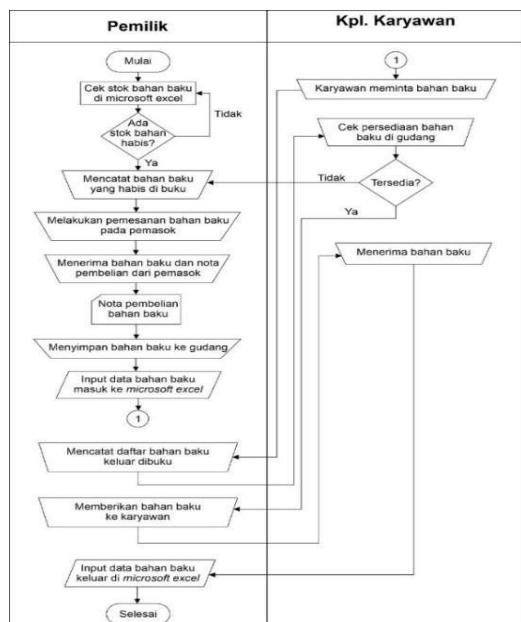
Penelitian ini menggunakan beberapa metode dalam pengumpulan data, antara lain wawancara untuk menggali informasi dari narasumber, studi literatur sebagai dasar teori dan referensi pendukung serta observasi lapangan guna melihat kondisi secara nyata.

### 3.2 Analisis Sistem

Analisis sistem yang dimaksudkan untuk mengevaluasi dan mengidentifikasi masalah yang sedang terjadi. Analisis akan terjadi menjadi dua yaitu analisis sistem berjalan dan sistem yang akan diusulkan.

#### a. Analisis Sistem Berjalan

Sistem yang sedang berjalan akan menggambarkan bagaimana Martabak Stanley dalam melakukan manajemen persediaan bahan baku martabak. Berikut penjelasan dari sistem yang sedang berjalan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.

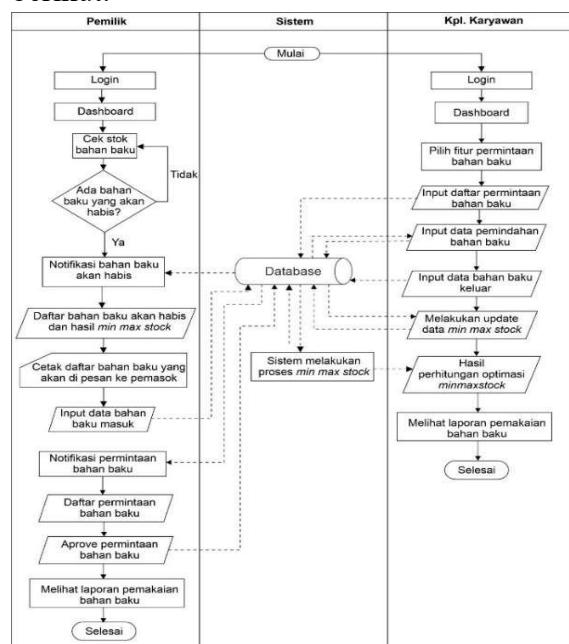


Gambar 1. Sistem Berjalan

#### b. Analisis Sistem Diusulkan

Sistem yang diusulkan bertujuan untuk mengatasi permasalahan dalam manajemen persediaan bahan baku di Martabak Stanley dan memberikan solusi yang tepat, sehingga dapat membantu memajukan usaha tersebut. Penjelasan lebih lanjut disajikan pada Gambar 2.

berikut.



Gambar 2. Sistem Diusulkan

### 3.3 Desain Sistem

Desain sistem merupakan langkah pengembangan sistem yang dilakukan setelah melakukan analisis sistem. Pada tahap ini akan dilakukan pendefinisian kebutuhan-kebutuhan yang akan di implementasikan pada sistem yang dibuat. Tahap ini juga menggambarkan bagaimana sistem yang dibangun secara detail.

#### a. Use Case Diagram

User case diagram dapat dilihat pada gambar berikut :



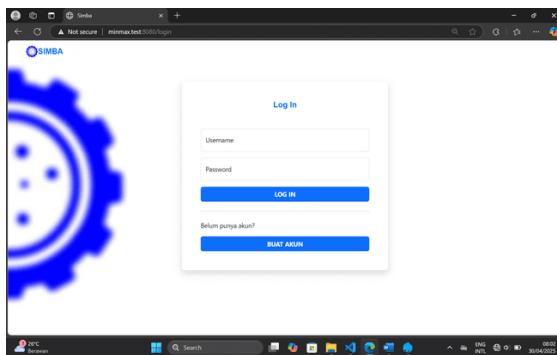
Gambar 3. Use Case Diagram

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

## 4.1 Hasil Rancangan Perangkat Lunak

### a. Halaman Login

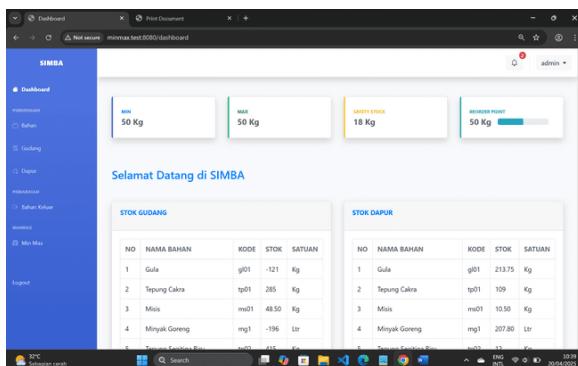
Pengguna memasukkan *email* dan *password* pada *form login* dan masuk ke halaman *dashboard* yang sesuai dengan *role* pengguna.



Gambar 4. Halaman Login

### b. Halaman Dashboard

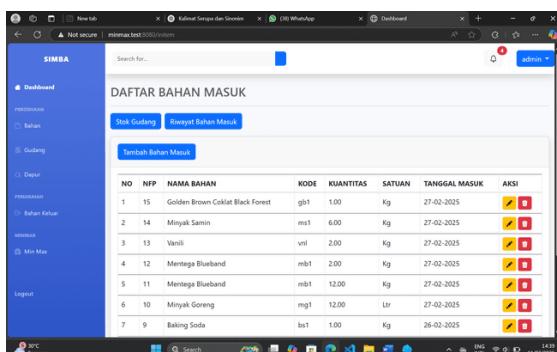
*Dashboard* menampilkan data persediaan bahan baku yang berada di gudang dan di dapur.



Gambar 5. Halaman Dashboard

### c. Halaman Bahan Baku Masuk

Halaman ini menampilkan data-data bahan baku masuk atau baru diterima dari pemasok.



Gambar 6. Halaman Bahan Baku Masuk

### d. Halaman Bahan Baku Keluar

Halaman ini menampilkan data bahan baku yang telah digunakan dalam kegiatan produksi martabak.

Gambar 6. Halaman Bahan Baku Keluar

### e. Halaman Minmaxstock

Halaman *minmaxstock* menampilkan data hasil perhitungan *minmax*.

Gambar 7. Halaman Minmaxstock

## 4.2 Black Box Testing

Tabel 1. Tabel *black box testing*

	Skenario	Pengujian	Kesimpulan	
			Berjalan	Tidak Berjalan
<i>Login</i>	Melakukan proses login dengan mengosongkan <i>username</i> dan <i>password</i> , lalu menekan tombol <i>login</i> . <i>Test Case :</i>	Sistem akan menolak akses <i>login</i> dan memberikan pemberitahuan bahwa <i>username</i> dan <i>password</i> tidak boleh kosong. Hasil Pengujian :	✓	
	Menginput <i>username</i> dan <i>password</i> dengan benar, lalu menekan tombol <i>login</i> . <i>Test case :</i>	Sistem akan menerima akses login dan akan mengarahkan user ke halaman dashboard. Hasil Pengujian :	✓	
<i>Halaman Bahan Masuk</i>	Mengakses halaman bahan masuk. <i>Test Case :</i>	Menampilkan halaman bahan masuk yang berisi informasi riwayat bahan baku masuk. Hasil Pengujian :	✓	
<i>Halaman Bahan Keluar</i>	Mengakses halaman bahan keluar. <i>Test case :</i>	Menampilkan halaman bahan keluar yang berisi data riwayat pemakaian bahan baku. Hasil Pengujian :	✓	
<i>Update Minmaxstock</i>	Melakukan <i>update minmaxstock</i> . <i>Test Case :</i>	Sistem memproses data dan mengarahkan pengguna ke halaman <i>minmaxstock</i> . Hasil Pengujian :	✓	

## 4.3 Kuesioner

Pengujian menggunakan kuisioner bertujuan untuk mengetahui apakah sistem yang dirancang berjalan sesuai yang diharapkan. Kuisioner yang berisi beberapa pernyataan diberikan kepada pengguna aplikasi untuk memberikan respon sejauh mana kepuasan dalam menggunakan aplikasi Sistem Manajemen Persediaan Bahan Baku Martabak Stanley Berbasis Web. Kuesioner dibuat menggunakan *google form* dan diberikan kepada 2 responden yaitu pemilik usaha dan kepala karyawan. Berikut adalah hal-hal yang diuji yaitu :

### a. Pemilik Usaha

1. Sistem yang telah dibangun memudahkan dalam mengelola persediaan bahan baku pada Martabak Stanley.
2. Sistem yang dibangun dapat mengingatkan stok bahan baku yang akan habis.
3. Sistem yang dibangun dapat memberikan peringatan batas minimal dan maksimal bahan baku.
4. Fitur cetak daftar bahan baku yang akan habis sangat membantu dalam perencanaan pengadaan bahan baku berikutnya.
5. Fitur pengelolaan data bahan baku mudah digunakan.
6. Fitur minmaxstock mudah dipahami dan digunakan.

### b. Kepala Karyawan

1. Aplikasi mudah dipahami dan digunakan.
2. Sistem yang telah dibangun memudahkan dalam proses permintaan bahan baku.
3. Fitur pemindahan persediaan bahan baku dari gudang ke dapur sangat membantu.
4. Fitur pengelolahan data bahan baku keluar sangat membantu.
5. Fitur *update* perhitungan *minmaxstock* sangat membantu.

Berikut persentase hasil yang didapatkan dari tiap-tiap responden :

Perhitungan persentase :  $\frac{\text{Total Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$

### 1. Hitung Total Skor Responden

- Pemilik usaha menjawab 6 pernyataan  $4+5+5+4+4+3 = 25$
- Kepala karyawan menjawab 5 pernyataan  $5+5+5+5 = 25$

### 2. Hitung Total Skor Maksimal

- Pemilik usaha =  $6 \times 5 = 30$
- Kepala karyawan =  $5 \times 5 = 25$

### 3. Nilai Persen Responden

- Pemilik usaha =  $\frac{25}{30} \times 100 = 83,33\%$

- Kepala karyawan =  $\frac{25}{30} \times 100 = 100\%$

### 4. Hitung Rata-rata responden

$$\text{Rata-rata persen} = \left( \frac{83,33+100}{2} \right) = 91,66\%$$

## 5. KESIMPULAN

Setelah melakukan tahapan penelitian dan pengujian pada Sistem Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Martabak Stanley, dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan pengujian *blackbox* pada Tabel 1 dengan skenario "halaman bahan, halaman gudang dan halaman dapur" dan hasil kuesioner dengan pernyataan "sistem yang telah dibangun memudahkan dalam mengelola persediaan bahan baku pada Martabak Stanley", responden memberikan nilai 4 yang menunjukkan bahwa ia setuju bahwa sistem ini dapat membantu dalam manajemen persediaan bahan baku di Martabak Stanley.
2. Dari hasil pengujian *blackbox* Tabel 1 pada skenario "cetak data bahan baku habis" dan kuesioner dengan pernyataan "sistem yang dibangun dapat mengingatkan stok bahan baku yang akan habis." menunjukkan bahwa responden memberikan nilai 5, yang menandakan responden sangat setuju bahwa sistem dapat memberikan peringatan bahan baku yang akan habis.
3. Berdasarkan pengujian *blackbox* pada Tabel 1 pada skenario "*Update Minmaxstock*" dan hasil kuesioner dengan pernyataan "sistem yang dibangun dapat memberikan peringatan batas minimal dan maksimal bahan baku." menunjukkan bahwa responden memberikan nilai 5 yang berarti responden setuju bahwa sistem dapat memberikan peringatan batas minimal dan maksimal jumlah persediaan bahan baku sehingga dapat meminimalisir kekurangan dan kelebihan persediaan bahan baku

## REFERENSI

- [1] . M. et al., "Analisis Biaya Martabak Guna Meningkatkan Usaha Martabak (Penelitian Pada Martabak Surabaya),"
- [2] *Jurnal Akuntansi Bisnis dan Ekonomi*, vol. 6, no. 2, pp. 1663–1670, 2021, doi: 10.33197/jabe.vol6.iss2.2020.615.  
F. Fatmawati and J. Munajat, "Implementasi Model Waterfall Pada Sistem Informasi Persediaan Barang Berbasis Web (Studi Kasus: PT.Pamindo Tiga T)," *Jurnal Media Informatika Budidarma*, vol. 2, no. 2, pp. 1–9, 2018, doi: 10.30865/mib.v2i2.559.
- [3] P. H. Andrew Listanto, "Sistem Informasi Manajemen Persediaan Barang Berbasis Web Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Studi Pada Toko Kudus Jaya," *JURNAL ILMIAH EKONOMI DAN BISNIS*, vol. 11, no. 1, pp. 1–11, 2018.
- [4] Z. Goldiantero, "PENGELOMPOKAN BAHAN BAKU MENGGUNAKAN KLASIFIKASI ABC DAN OPTIMALISASI PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MENGGUNAKAN METODE MIN-MAX STOCK," 2020.
- [5] R. A. Fadhil (Universitas Pertamina), A. A. N. P. Redi (Bina Nusantara University), and M. Lusiani (Universitas Pertamina), "Perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Di Outlet Perusahaan Xyz," *Jurnal Manajemen Industri dan Logistik*, vol. 4, no. 2, pp. 157–168, 2020, doi: 10.30988/jmil.v4i2.557.
- [6] Z. Hakim, L. Sakuroh, and S. Awaludin, "Sistem Informasi Persediaan Barang Berbasis Web Pada CV Telaga Berkat," *Jurnal Sisfotek Global*, vol. 9, no. 1, 2019, doi: 10.38101/sisfotek.v9i1.214.
- [7] F. Arifin and . M., "Sistem Informasi Manajemen Persediaan Obat Pada Apotik Kimia Farma Kota Ternate," *IJIS - Indonesian Journal On Information System*, vol. 3, no. 2, p. 67, 2018, doi: 10.36549/ijis.v3i2.44.

- [8] S. Novi Ika Sari, Dedi Wirasasmita, "Perancangan Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Produksi," *Jurnal Sains & Teknologi*, vol. 04, no. 02, pp. 67–79, 2020.
- [9] R. S. Anggara Anggi, "Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Persediaan Barang Dagang Berbasis Web menggunakan Library XSS Filtering," *Seri Prosiding Seminar Nasional Dinamika ...*, vol. 2019, pp. 80–86, 2021.
- [10] Brenda and D. A. Kusumaningrum, "Inovasi Kuliner Khas Bangka Belitung: Kulit Martabak Manis Dari Tepung Kacang Merah," *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, vol. 5, no. 2, pp. 40–49, 2020.
- [11] M. M Hamdan Romadhon, Yusuf Yudhistira, "Sistem Informasi Rental Mobil Berbasis Android Dan Website Menggunakan Framework Codeigniter 3 Studi Kasus : CV Kopja Mandiri," *Jurnal Sistem Informasi dan Teknologi Peradaban*, vol. 2, no. 1, pp. 30–36, 2021.
- [12] F. A. Pratama and A. S. Nurani, "Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku menggunakan Metode First Expired First Out," *Jurnal Ilmiah Manajemen Informatika dan Komputer*, vol. 02, no. 02, pp. 38–49, 2018.
- [13] Y. W. Rahmat Robi Waliyansyah, Febrian Murti Dewanto, "Sistem Informasi Manajemen Persediaan Obat Dengan Fitur Whatsapp Notification Pada Apotek Budi Farma Putra Tegal," *Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi dan Komunikasi*, vol. 13, no. 1, pp. 94–104, 2022.
- [14] Y. Heriyanto, "Perancangan Sistem Informasi Rental Mobil Berbasis Web Pada PT.APM Rent Car," *Jurnal Intra-Tech*, vol. 2, no. 2, pp. 64–77, 2018.
- [15] A. J. Sutejo and A. R. Tanaamah, "Perancangan & Implementasi Sistem Informasi Pendataan Barang dengan Aplikasi WDCSI ‘ Warehouse Data Collection with System Information ,’" *Jurnal Teknologi Informasi*, vol. 19, no. 1, pp. 103–119, 2022.
- [16] O. Pahlevi, A. Mulyani, and M. Khoir, "SISTEM INFORMASI INVENTORI BARANG MENGGUNAKAN METODE OBJECT ORIENTED DI PT. LIVAZA TEKNOLOGI INDONESIA JAKARTA," *Jurnal PROSISKO*, vol. 5, no. 1, 2018.
- [17] M. Zamroni, A. Khambali, and H. H. Kusumawardani, "SISTEM INFORMASI INVENTORY CONTROL PADA PT. DUTA ALBASY BERBASIS ANDROID," vol. 12, pp. 1–2, May 2022.
- [18] A. Murod, R. Hadiwiyanti, and D. S. Y. Kartika, "Rancang Bangun Sistem Informasi Manajemen Persediaan Barang Menggunakan Framework Laravel (Studi Kasus : Pt. Jazeera Inti Sukses)," *Jurnal Informatika dan Teknik Elektro Terapan*, vol. 12, no. 3, pp. 2210–2219, 2024, doi: 10.23960/jitet.v12i3.4706.
- [19] W. Alakel, I. Ahmad, and E. B. Santoso, "SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN OBAT METODE FIRST IN FIRST OUT ( STUDI KASUS : RUMAH SAKIT BHAYANGKARA POLDA LAMPUNG )," *Jurnal TEKNOKOMPAK*, vol. 13, no. 1, pp. 36–45, 2019.
- [20] N. H. Dhega Febiharsa, I Made Sudana, "UJI FUNGSIONALITAS ( BLACKBOX TESTING ) SISTEM INFORMASI LEMBAGA SERTIFIKASI PROFESI ( SILSP ) BATIK DENGAN APPPERFECT WEB TEST DAN UJI PENGGUNA," *Journal of Informatics Education*, vol. 1, no. 2, pp. 117–126, 2019.