
SISTEM INFORMASI INVENTORI PADA RESTORAN HABIBI KOTA PEMATANGSIANTAR BERBASIS WEBSITE

Nur Awal Sholih¹, Heri Santoso², Imam Adlin Sinaga³
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan

e-mail: ¹nurawalsholih17011999@gmail.com, ²herisantoso@uinsu.ac.id,
³imamadlins@uinsu.ac.id

Abstract: *Habibi Restaurant is a business that operates in the culinary services sector, located on Jl. Sisingamangaraja No.57, Pematangsiantar. In its service, Habibi Restaurant prioritizes effectiveness and customer satisfaction by prioritizing the use of the best raw materials. This restaurant still uses a manual system, namely by recording raw material inventory in a ledger. The report on the ledger will be reported every day. This results in checking raw material inventories which should be carried out periodically to be ineffective, so that when the production process is carried out there are obstacles caused by the amount of raw material inventory required not being in accordance with requirements. This restaurant purchases raw materials directly from suppliers to stock raw materials without knowing whether the raw materials in the refrigerator are still there or have been used up. This of course causes a lot of raw material supplies to be wasted, which causes the costs for raw material supplies to be high. To increase effectiveness and efficiency in managing and handling raw material inventories, the use of the Economic Order Quantity (EOQ) algorithm is very necessary. With the Economic Order Quantity (EOQ) algorithm, the optimal order quantity can be determined and minimize the cost of ordering goods, as well as the Reorder Point (ROP) as a reference for companies to determine when to reorder raw materials to be used.*

Keywords: *Restaurant, Raw Materials, Economic Order Quantity (EOQ), Reorder Point*

Abstrak: Restoran Habibi merupakan salah satu tempat usaha yang bergerak di bidang jasa kuliner yang terletak di Jl. Sisingamangaraja No.57, Pematangsiantar. Dalam pelayanannya, Restoran Habibi mengutamakan efektifitas dan kepuasan bagi para pelanggan dengan mengutamakan penggunaan bahan baku yang terbaik. Restoran ini masih menggunakan sistem manual yaitu dengan cara mencatat persediaan bahan baku ke dalam buku besar. Laporan pada buku besar tersebut akan dilaporkan setiap hari. Hal ini mengakibatkan pemeriksaan persediaan bahan baku yang seharusnya dilakukan secara berkala menjadi tidak efektif, sehingga pada saat proses produksi dilakukan terjadi hambatan yang diakibatkan oleh jumlah persediaan bahan baku yang diperlukan tidak sesuai dengan kebutuhan. Restoran ini melakukan pembelian bahan baku langsung dari supplier untuk stok persediaan bahan baku tanpa mengetahui apakah bahan baku di kulkas masih ada atau sudah habis digunakan. Hal ini tentu membuat persediaan bahan baku banyak terbuang yang menyebabkan biaya untuk persediaan bahan baku menjadi tinggi. Untuk meningkatkan efektifitas dan efisien dalam pengelolaan dan penanganan persediaan bahan baku, pemanfaatan algoritma Economic Order Quantity (EOQ) sangat diperlukan. Dengan algoritma Economic Order Quantity (EOQ) dapat ditentukan jumlah pemesanan yang optimal dan meminimalkan biaya pemesanan barang, serta Reorder Point (ROP) sebagai acuan bagi perusahaan untuk menentukan waktu pemesanan kembali bahan baku yang akan digunakan.

Kata kunci: Restoran, Bahan Baku, Economic Order Quantity (EOQ), Reorder Point

PENDAHULUAN

Komputer saat ini merupakan kebutuhan manusia di dalam melakukan berbagai kegiatan, ditambah dengan adanya teknologi informasi yang semakin berperan di dalam dunia pekerjaan. Dengan menggunakan teknologi informasi akan menghasilkan informasi yang tepat dan akurat sesuai dengan kebutuhan sehingga keputusan dapat diambil dengan cepat (Suswara & Kurniawan, 2022). Dalam sebuah restoran perlu ada kegiatan inventori sebagai salah satu kegiatan yang menangani masalah pengadaan jenis-jenis barang dalam mendukung kebutuhan operasional restoran. Inventori merupakan kegiatan untuk melakukan penghitungan, pencatatan, pendaftaran, dan penilaian terhadap semua barang milik restoran, agar tidak terjadi pemborosan dalam penggunaan barang (Rusi et al., 2019).

Restoran Habibi merupakan salah satu tempat usaha yang bergerak di bidang jasa kuliner yang terletak di Jl. Sisingamangaraja No.57, Pematangsiantar. Dalam pelayanannya, Restoran Habibi mengutamakan efektifitas dan kepuasan bagi para pelanggan dengan mengutamakan penggunaan bahan baku yang terbaik. Lokasinya yang strategis membuat restoran ini banyak didatangi pelanggan. Pelanggan yang ramai setiap hari tentu diperlukan persediaan bahan baku yang banyak untuk memenuhi permintaan pelanggan, tetapi restoran ini tidak mengetahui dengan pasti berapa banyak jumlah persediaan bahan baku yang digunakan per-hari. Restoran ini masih menggunakan sistem manual yaitu dengan cara mencatat persediaan bahan baku ke dalam buku besar. Laporan pada buku besar tersebut akan dilaporkan setiap hari. Hal ini mengakibatkan pemeriksaan persediaan bahan baku yang seharusnya dilakukan secara berkala menjadi tidak efektif, sehingga pada saat proses produksi dilakukan terjadi hambatan yang diakibatkan oleh jumlah persediaan bahan baku yang diperlukan

tidak sesuai dengan kebutuhan. Restoran ini melakukan pembelian bahan baku langsung dari supplier untuk stok persediaan bahan baku tanpa mengetahui apakah bahan baku di kulkas masih ada atau sudah habis digunakan. Hal ini tentu membuat persediaan bahan baku banyak terbuang yang menyebabkan biaya untuk persediaan bahan baku menjadi tinggi. Keterlambatan dalam penyediaan bahan baku juga menjadi masalah karena tidak adanya pemberitahuan mengenai stok bahan baku yang hampir habis dan proses pemesanan bahan baku kepada supplier melalui via telepon menjadi tidak efektif dan efisien karena sering terjadi kekeliruan pengiriman jumlah bahan baku sehingga perlu dikomunikasikan kembali untuk mengkonfirmasi pesanan.

Berbagai permasalahan tersebut berdampak pada tingkat efisiensi waktu dan biaya sehingga diperlukan sistem informasi yang efektif untuk mendukung dan mengelola informasi inventori yang ditujukan bagi pengguna internal yaitu pemilik atau karyawan pada restoran. Oleh karena itu, dibuatlah suatu sistem informasi inventori pada Restoran Habibi berbasis web. Diharapkan dengan adanya sistem ini dapat memudahkan perusahaan dalam pemantauan keluar dan masuknya barang. Untuk meningkatkan efektifitas dan efisien dalam pengelolaan dan penanganan persediaan bahan baku, pemanfaatan algoritma Economic Order Quantity (EOQ) sangat diperlukan. Dengan algoritma Economic Order Quantity (EOQ) dapat ditentukan jumlah pemesanan yang optimal dan meminimalkan biaya pemesanan barang, serta Reorder Point (ROP) sebagai acuan bagi perusahaan untuk menentukan waktu pemesanan kembali bahan baku yang akan digunakan (Dongoran, 2019).

METODE

Dalam penelitian ini, penulis mengumpulkan data dengan wawancara, observasi, kuesioner dan studi pustaka.

Penjelasan sumber data-data tersebut adalah sebagai berikut:

1. Observasi
Observasi dilakukan oleh peneliti pada Restoran Habibi Kota Pematangsiantar. Observasi dilakukan pada Ibu Susilawati selaku pemilik Restoran Habibi Kota Pematangsiantar dan juga Maya selaku kasir di Rumah Makan Habibi Kota Pematangsiantar (Casro et al., 2020).
2. Wawancara
Wawancara dilakukan untuk memperoleh data-data yang berhubungan dengan sistem informasi inventori pada Restoran Habibi Kota Pematangsiantar seperti laporan data pengeluaran dan pemasukan bahan baku dan stok bahan baku (Rizki Rahmadanoor, Normajatun, 2020).
3. Studi Pustaka
Studi pustaka dilakukan dengan mempelajari banyak penelitian terdahulu, baik berupa jurnal, skripsi dan juga dengan mempelajari buku-buku terkait permasalahan penelitian ini (Fadli, 2021).

Metodologi Pengembangan Sistem

Rapid Application Development (RAD) atau *Rapid Prototyping* adalah model proses pembangunan perangkat lunak yang tergolong dalam teknik *inkremental* (bertingkat) (Nasution et al., 2022). *Rapid Application Development* (RAD) menekankan pada siklus pembangunan pendek, singkat dan cepat. Waktu yang singkat adalah batasan yang penting untuk model ini. *Rapid Application Development* (RAD) menggunakan metode *iterative* (berulang) dalam mengembangkan sistem dimana *working model* (model kerja) sistem dikonstruksikan dalam tahap pengembangan dengan tujuan menetapkan kebutuhan (*requirement*) pengguna. Model kerja digunakan hanya sesekali saja sebagai basis desain dan implementasi sistem akhir (Kurniawan et al., 2021).



Gambar 1 Metode Rapid Application Development (RAD)

Tahap-tahap dalam pengembangan metode RAD (*Rapid Application Development*) antara lain adalah (Ishak et al., 2017):

1. *Requirements Planning* (Perencanaan Persyaratan)
Pada tahap ini penulis melakukan kegiatan observasi dan wawancara untuk mengidentifikasi tujuan-tujuan aplikasi atau sistem serta mengidentifikasi kebutuhan informasi apa saja yang diperlukan (Immanuel et al., 2022). Tahap ini memerlukan peran aktif dari kedua belah pihak yaitu antara penulis dan pihak Restoran Habibi.
2. *Workshop Design RAD*
Pada tahap ini dilakukan desain sistem yang diusulkan agar kebutuhan dan analisis semakin dipahami. Kemudian sistem yang diusulkan ini diharapkan berjalan baik dan dapat mengatasi permasalahan dengan semestinya. Pemodelan aplikasi ini dilakukan dengan menggunakan *Unified Modeling Language* (UML) (Aditya Tri Herdiansyah et al., 2021).
3. Implementasi
Pada tahap implementasi, penulis akan menerapkan penelitian ini pada sebuah sistem informasi inventori berbasis *website* di Restoran Habibi Kota Pematangsiantar. Sistem dibangun berdasarkan desain proses dan desain *interface* yang telah dibuat sebelumnya. Kemudian akan dilakukan pengujian sistem menggunakan *blackbox testing* dengan membandingkan antara hasil perhitungan manual dengan *output*

yang dihasilkan oleh sistem (Risaldi et al., 2020)

Economic Order Quantity (EOQ)

Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Teknik EOQ dapat digunakan untuk membantu menentukan persediaan yang efisien. Model EOQ ini tidak hanya menentukan jumlah pemesanan yang optimal tetapi yang lebih penting lagi adalah menyangkut aspek finansial dari keputusan-keputusan tentang kuantitas pemesanan tersebut (Hardiyanti, 2019). *Economic Order Quantity* (EOQ) menurut Haming dan Mahfud (2023), yaitu jumlah unit yang dipesan pada biaya yang paling murah (ekonomis) atau optimal. Sedangkan menurut Heizer dan Render (2022), EOQ adalah salah satu teknik pengendalian persediaan yang paling tua dan terkenal secara luas, metode pengendalian persediaan ini menjawab 2 (dua) pertanyaan penting, kapan harus memesan dan berapa banyak harus memesan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data Belanja Harian

Untuk dapat menjalankan operasional dengan baik, setiap hari pegawai Restoran Habibi perlu berbelanja bahan keperluan yang akan digunakan pada hari tersebut. Pembelian dilakukan dengan memperhatikan berapa hal seperti, ketersediaan bahan dalam penyimpanan dan berapa banyak bahan yang diperlukan. Berikut ialah daftar belanja harian yang biasa dilakukan oleh pegawai Restoran Habibi:

Tabel 1 Belanja Harian

No	Nama Bahan	Kebutuhan	Harga
1	Beras	5 sak	360.000
2	Kertas Nasi	5 bal	35.000
3	Minyak Goreng	15 kg	15.000

No	Nama Bahan	Kebutuhan	Harga
4	Gula Pasir	5 kg	15.000

Biaya Penyimpanan

Berdasarkan observasi yang dilakukan, Restoran Habibi membeli token listrik setiap 2 minggu sekali. Namun pada Restoran Habibi ruang penyimpanan tidak terpisah dengan bangunan restoran sehingga pengeluaran listrik dalam restoran menyatu antara penggunaan lain. Berikut adalah penjabaran data mengenai biaya listrik pada Restoran Habibi:

Tabel 2 Biaya Listrik Bulanan

No	Keterangan	Biaya
1	Token listrik untuk 2 minggu	200.000
2	Token Listrik untuk sebulan	400.000

Biaya Pemesanan

Dengan sistem yang berjalan pada Restoran Habibi, biaya pemesanan ditunjukkan dengan biaya yang dikeluarkan dalam sekali melakukan pembelian. Rata-rata biaya yang dikeluarkan oleh Restoran Habibi dalam sekali berbelanja adalah Rp 250.000 diluar harga barang yang dibeli.

Jumlah pesanan pertahun, jumlah persanan pertahun dihitung dengan jumlah kebutuhan bahan dalam satu hari dikali dengan jumlah hari dalam satu tahun. Sehingga rumus yang digunakan:

$$D = \text{kebutuhan bahan harian} * 365$$

$$D_{\text{kentang}} = 5 * 365 \\ = 1825 \text{ kg}$$

Biaya yang diperlukan dalam sekali pemesanan ialah biaya yang dikeluarkan Restoran Habibi dalam sekali melakukan pembelian dibagi total bahan yang dibelanjakan. Sehingga rumus yang digunakan:

$$S = \frac{\text{Biaya belanja}}{\text{Total jenis bahan}} \\ S_{\text{kentang}} = \frac{250000}{60} \\ = \text{Rp } 4166.6$$

Dan biaya penyimpanan bahan perunit selama satu tahun ditunjukkan dengan biaya listrik Restoran Habibi selama setahun dibagi dengan semua barang perunitnya yang ada selama setahun. Sehingga rumus yang digunakan adalah:

$$H = \frac{\text{Biaya listrik perbulan} * 12}{\text{Total bahan disimpan} * D}$$

$$H_{\text{kentang}} = \frac{400000 * 12}{28 * 1825} = \text{Rp. } 93.9/\text{kg}$$

$$EOQ_{\text{kentang}} = \sqrt{\frac{2 * 1825 * 4166,6}{93.9}} = \sqrt{161960} = 402 \text{ kg}$$

Dari hasil di atas diketahui jumlah optimal yang beras yang harus dibeli dalam sekali belanja adalah 263 sak. Untuk nilai EOQ dari bahan lain ditampilkan dalam tabel berikut:

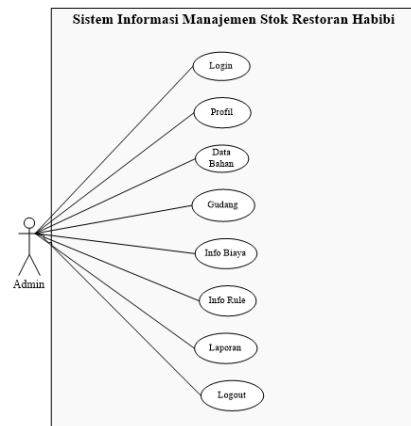
Tabel 3 Nilai Optimal Setiap Bahan

No	Nama	Kebutuhan (satuan)	Biaya Pemesanan (Rp)	Biaya Penyimpanan (Rp)	Nilai EOQ
1	Beras	1825	4166.6	0	402
2	Kertas Nasi	1825	4166.6	0	402
3	Minyak Goreng	5475	4166.6	0	1207
4	Gula Pasir	1825	4166.6	0	402

Use Case Diagram

Use Case adalah suatu teknik dalam analisis dan desain sistem yang digunakan untuk menggambarkan interaksi antara aktor eksternal dengan sistem yang sedang dianalisis atau dirancang. Use case digunakan untuk mengidentifikasi fungsionalitas utama

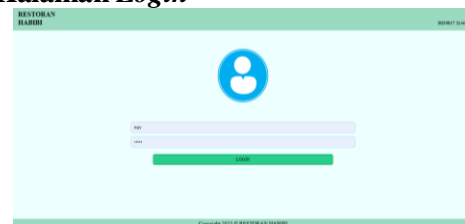
yang diharapkan dari sistem. Rancangan use case dari sistem usulan dapat dilihat seperti berikut:



Gambar 2 Use Case Diagram

Implementasi

Halaman Login



Gambar 3 Halaman Login

Halaman login berfungsi untuk user masuk kedalam sistem. Pada halaman ini user akan menemui dua form yang berfungsi untuk menampung inputan user berupa username dan password yang selanjutnya akan di verifikasi oleh sistem apakah data yang dimasukkan benar atau salah. Bila data yang dimasukkan salah maka user akan tetap di halaman ini, namun apabila data yang dimasukkan benar user akan menjadi admin dan bisa mengakses fungsi sistem lebih banyak lagi.

Halaman Daftar Bahan

ID	NAMA	SATUAN	HARGA	KEBUTUHAN	JENIS BARANG	AKSI
1	Beras	per Kantong	Rp 10000	5 Kantong	Lainnya	[+]
2	Kentang	per Btl	Rp 10000	5 Btl	Lainnya	[+]
3	Minyak Goreng	per Liter	Rp 10000	1 Liter	Lainnya	[+]
4	Gula Pasir	per Kg	Rp 10000	5 Kg	Lainnya	[+]
5	Kopi	per Btl	Rp 10000	5 Btl	Lainnya	[+]
6	Telur Dindak	per Doz	Rp 10000	10 Doz	Lainnya	[+]
7	Terang	per Btl	Rp 10000	1 Btl	Lainnya	[+]
8	Kacang Tega	per Pkg	Rp 2000	1000 Pkg	Lainnya	[+]
9	Minyak Goreng	per Pkg	Rp 1000	1000 Pkg	Lainnya	[+]
10	Telur Ayam	per Doz	Rp 10000	10 Doz	Lainnya	[+]

Gambar 4 Halaman Daftar Bahan

Halaman daftar bahan berfungsi untuk menampilkan data bahan yang tersimpan didalam *database* sistem, data yang di tampilkan pada halaman ini berupa nama bahan, satuan, harga, dan kebutuhan bahan perharinya. Dari halaman ini *user* juga bisa menuju halaman tambah data bahan, dan ubah data bahan.

Halaman Gudang

NO	NAMA	STOK	JADWAL RESTOK	UPDATE	JUMLAH RESTOK	UBAH
1	Beras	215 Kwang	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
2	Kerusi Nya	215 Sak	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
3	Miebak Goreng	701 Lem	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
4	Gula Pasir	215 Kg	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
5	Garam	200 Sak	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
6	Teh Batak	407 Kwak	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
7	Tanen	117 Sak	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
8	Kandi Nya	4000 Pjs	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
9	Selar Kandi Nya	4000 Pjs	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]
10	Telo Bera	402 Bera	2023-01-01	2023-01-01 08:10:31	2023-01-01 08:10:31	[EDIT]

Gambar 5 Halaman Gudang

Halaman gudang berguna untuk memudahkan *admin* dalam memeriksa persediaan stok yang ada dalam penyimpanan. Dan juga untuk mengecek kapan waktu belanja selanjutnya.

Halaman Info Biaya

NO	NAMA	BIAYA
1	Larok Bera	Rp 10000
2	Angkat Bera	Rp 10000
3	Tembak Batak	2023-01-01 17:44:42

Gambar 6 Halaman Info Biaya

Halaman info biaya berfungsi untuk menampilkan data biaya yang digunakan untuk perhitungan EOQ didalam sistem, selain menampilkan data biaya halaman ini juga bisa mengubah data biaya yang ada dengan menggunakan tombol ubah.

Halaman Info Rule

NO	NAMA	KERUBUAN	BIAYA PEMESANAN	BIAYA PENYIMPANAN	EOQ
1	Beras	1827 Kwang	Rp 41007	Rp 15 Kwang	402 Kwang
2	Kerusi Nya	1827 Sak	Rp 41007	Rp 15 Sak	402 Sak
3	Miebak Goreng	1475 Lem	Rp 41007	Rp 15 Lem	1207 Lem
4	Gula Pasir	1827 Kg	Rp 41007	Rp 15 Kg	402 Kg
5	Garam	1190 Sak	Rp 41007	Rp 15 Sak	402 Sak
6	Teh Batak	3620 Kwak	Rp 41007	Rp 15 Kwak	802 Kwak
7	Tanen	2117 Sak	Rp 41007	Rp 15 Sak	362 Sak

Gambar 7 Halaman Info Rule

Halaman info *rule* menampilkan data yang berkaitan dengan perhitungan EOQ seperti data kebutuhan tahunan, biaya pemesanan, biaya penyimpanan dan nilai EOQ. Dan pada halaman ini juga terdapat button “Hitung EOQ” yang berfungsi untuk mengulang perhitungan EOQ dan mengganti data lama dengan yang baru.

Halaman Laporan

NO	TANGGAL	NAMA	JUMLAH
1	2023-01-01	Beras	1 Sak
2	2023-01-01	Kerusi Nya	1 Sak
3	2023-01-01	Miebak Goreng	15 Kg
4	2023-01-01	Gula Pasir	7 Kg
5	2023-01-01	Garam	4 Sak
6	2023-01-01	Teh Batak	10 Kwak
7	2023-01-01	Tanen	7 Sak
8	2023-01-01	Kandi Nya	1000 Pjs
9	2023-01-01	Selar Kandi Nya	1000 Pjs

Gambar 8 Halaman Laporan

Halaman laporan berfungsi untuk menampilkan bahan-bahan yang digunakan dalam sehari.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada sub bab sebelumnya, dapat diambil suatu kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan pada model persediaan bahan baku beras dengan penggunaan metode Economic Order Quantity (EOQ) menunjukkan jumlah pemesanan ekonomis yaitu sebanyak 263 sak, yang mengakibatkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan menurun, sehingga dapat meminimalkan biaya yang dikeluarkan pada Restoran Habibi dan dapat memaksimalkan laba yang diperoleh.
2. Frekuensi pembelian bahan baku beras pada Restoran Habibi bila menggunakan metode EOQ adalah sebanyak 7 kali pembelian bahan baku beras dalam satu periode (1 tahun), sedangkan pemesanan yang selama ini dilakukan oleh Restoran Habibi adalah sebanyak 365 kali

dalam satu tahun sehingga total biaya persediaan yang dikeluarkan oleh Restoran Habibi menunjukkan jumlah yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode EOQ dengan total biaya persediaan yaitu sebesar Rp. 44.5/sak. Hal ini disebabkan karena kuantitas pemesanan.

- Restoran Habibi tidak menetapkan adanya safety stock atau persediaan pengaman dalam kebijakannya, sedangkan dalam penggunaan metode EOQ, persediaan pengaman untuk dapat memperlancar proses produksi yaitu sebanyak 263 sak.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Tri Herdiansyah, Pratama, A. A., Indriyani Octavia Sidiq, Baehaqi, R. A., Saifudin, & Teti, A. D. (2021). Perancangan Sistem Informasi Point of Sale Berbasis Website pada Toko Azam Grosir dengan Metode Waterfall. *Jurnal Informatika Universitas Pamulang*, 6(2), 388–394. <https://doi.org/10.32493/informatika.v6i2.11773>
- Alam, I. A., Yulianto, Y., & Subing, H. A. (2022). Pengendalian Bahan Baku (PVC) Guna Menekan Biaya Produksi Pada Hong Brothers Industri Plastik Dengan Metode Economic Order Quantity. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 12(2), 207–215.
- Bakhtiar, B., Syukriah, S., & Rinaldi, R. (2023). Penggunaan Metode Economic Order Quantity Pada Pengendalian Persediaan Bahan Baku Jagung di Pabrik Pakan Ikan Terapung Bumg Malaka Bireuen. *Industrial Engineering Journal*, 12(1), 28–38.
- Casro, C., Purwati, Y., Setyaningsih, G., & Kuncoro, A. P. (2020). Rancang Bangun Aplikasi Pengaduan Pelanggan Berbasis Web Menggunakan Framework Codeigniter Di Indotechno Purwokerto. *Jurnal Sains Dan Informatika*, 6(2), 166–174. <https://doi.org/10.34128/jsi.v6i2.244>
- Dongoran, N. S. (2019). Penerapan Algoritma Apriori Dan Economic Order Quantity Untuk Pengendalian Persediaan Produk Di Almira Kids. *Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Farah, D. A., & Hasan, K. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada CV. Yan Utama. *Bulletin of Management and Business*, 4(1), 19–34.
- Hardiyanti, T. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku Kulit Sapi Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity Dan Just In Time (Studi Pada CV. Berkah Jaya Sepatu Bandung). Program Studi Teknik Industri S1 Fakultas Teknik Universitas Widayatama.
- Immanuel, J., Kintanswari, L., Vincent, Anggreainy, M. S., Yusuf, S., & Sembiring Kembaren, S. Y. (2022). Development of Financial Planner Application Software Based on Waterfall Model. *9th International Conference on ICT for Smart Society: Recover Together, Recover Stronger and Smarter Smartization, Governance and Collaboration, ICISS 2022 - Proceeding*. <https://doi.org/10.1109/ICISS55894.2022.9915039>
- Ishak, I. chaidir, Sinsuw, A., & Tulenan, V. (2017). Sistem Pendukung Keputusan Kelayakan Sertifikasi Guru Menggunakan Metode Simple Additive Weighting (SAW). *Jurnal Teknik Informatika*, 10(1). <https://doi.org/10.35793/jti.10.1.2017.15923>
- Kurniawan, T., Samsudin, S., & Triase, T. (2021). Implementasi Layanan Firebase pada Pengembangan

- Aplikasi Sewa Sarana Olahraga Berbasis Android. *Jurnal Informatika Universitas Pamulang*, 6(1), 13. <https://doi.org/10.32493/informatika.v6i1.10270>
- Nasution, H. M. S. N., Padli, M. I., & Triase. (2022). Implementasi Framework Bootstrap Pada Sistem Kerja Praktek Berbasis Web Responsive. *JSiI (Jurnal Sistem Informasi)*, 9(1), 6–11. <https://doi.org/10.30656/jsii.v9i1.3922>
- Risaldi, M. A., Anton, & Astuti, P. (2020). Perancangan Sistem Informasi Menggunakan Metode Waterfall Untuk Pengajuan Cuti Dan Perjalanan Dinas Pada Pt. Igtax Ekuseru Indonesia. *Buffer Informatika*, 6(2), 27–36. <https://www.journal.uniku.ac.id/index.php/buffer/article/view/3531>
- Rizki Rahmadanoor, Normajatun, J. (2020). Perancangan Pelayanan Sistem Antrian Berbasis Online (Studi di Rumah Sakit Umum Daerah H.Baharuddin Kasim Kabupaten Tabalong). *Teknik Informatika*, 3(2), 21–33.
- Rusi, I., Iqbal, M., & Febrianto, F. (2019). Sistem Informasi Inventaris Barang Berbasis Web Menggunakan Laravel Pada Dinas Kependudukan Dan Pencatatan Sipil Sintang. *Antivirus : Jurnal Ilmiah Teknik Informatika*, 13(2), 105–119. <https://doi.org/10.35457/antivirus.v13i2.832>
- Sholehah, R., Marsudi, M., & Budianto, A. G. (2021). Analisis Persediaan Bahan Baku Kedelai Menggunakan Eoq, Rop Dan Safety Stock Produksi Tahu Berdasarkan Metode Forecasting Di Pt. Langgeng. *Journal of Industrial Engineering and Operation Management (JIEOM)*, 4(2).
- Sinaga, D. A. (2023). Penerapan Economic Order Quantity (EOQ) Dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kedelai Pada Pabrik Tahu Zr Desa Helvetia.
- Suswara, M., & Kurniawan, I. (2022). Perancangan Sistem Pengelolaan Inventaris Barang Sarana dan Prasarana di SMKN 7 Bekasi. *Jurnal Riset Dan Aplikasi Mahasiswa Informatika (JRAMI)*, 3(01), 118–124.
- Wicaksono, M. A. (2021). Analisis Persediaan Bahan Baku Kertas Di PT. Poetra Mandiri Karton. Universitas Muhammadiyah Magelang.