

Jurnal Agrosilvopasture-Tech

Journal homepage: <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrosilvopasture-tech>

Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies

Raw Material Inventory Management in the UMKM Gavrillo Klappertart and Cookies

Nevy L. Leatomu¹, Natelda R. Timisela^{2,*}, Weldemina B. Parera³

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon 97233, Indonesia

²Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon 97233, Indonesia

*Penulis korespondensi e-mail: nateldatimisela@gmail.com

ABSTRACT

Keywords:

Inventory management;
Inventory costs;
Storage costs;
Safety stock;
Reorder point

Inventory management is a crucial aspect that greatly affects business continuity. Raw material inventory, especially in manufacturing companies, is considered a major need because disruptions in raw material inventory can disrupt the entire company's operations. The purpose of this study is to understand raw material inventory management in UMKM Gavrillo Klappertart and Cookies. The findings indicated that the management of young coconut raw material inventory continues to rely on traditional approaches. The research methodology employed in this study is qualitative and descriptive in nature. In this context, researchers describe and provide an understanding of raw material inventory management in UMKM Gavrillo Klappertart and Cookies, as well as analyze the obstacles faced using a qualitative approach.

ABSTRAK

Kata Kunci:
Manajemen
Persediaan;
Biaya Persediaan;
Biaya
Penyimpanan;
Safety Stock;
Reorder Point;

Manajemen persediaan adalah aspek krusial yang sangat memengaruhi kelangsungan bisnis. Persediaan bahan baku, terutama di lingkungan perusahaan produksi, dianggap sebagai prioritas utama karena ketidakstabilan dalam pasokan bahan mentah dapat menghambat semua aktivitas operasional perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk memahami manajemen persediaan bahan baku pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa manajemen persediaan bahan baku kelapa mudanya mengandalkan metode konvensional. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif Kualitatif. Dalam konteks ini, peneliti menggambarkan serta memberikan pemahaman tentang manajemen persediaan bahan baku di UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies, serta menganalisis kendala-kendala yang dihadapi menggunakan pendekatan kualitatif.

PENDAHULUAN

Manajemen persediaan merupakan proses perencanaan dan pengendalian persediaan dengan tujuan memenuhi kebutuhan yang menjadi prioritas bagi kelangsungan kompetisi suatu organisasi (Krajewski *et al.*, 2010). Manajemen persediaan memiliki peran vital dan signifikan dalam kelancaran operasional bisnis. Persediaan bahan dalam perusahaan manufaktur menjadi prioritas utama karena keseluruhan aktivitas perusahaan bergantung padanya. Tujuan utama manajemen persediaan adalah mencapai efisiensi biaya dengan mengatur kebutuhan bahan baku sesuai rencana produksi dan mengelolanya dengan bijaksana saat pembelian, untuk menghindari kelebihan atau kekurangan. Selain itu, manajemen persediaan juga berperan sebagai langkah preventif terhadap potensi masalah persediaan di masa depan, baik berupa kelebihan

(*overstock*) maupun kekurangan (*out of stock*), yang dapat berdampak negatif bagi perusahaan. Kedua masalah ini dapat merugikan perusahaan, di mana kelebihan persediaan meningkatkan biaya penyimpanan dan risiko kerusakan barang, sementara kekurangan persediaan mengganggu efisiensi operasional dan kehilangan peluang penjualan serta kepercayaan pelanggan (Syaifuddin, 2008).

Usaha kuliner UMKM Gavrillo Klappertart & Cookies di Kota Ambon mengkhususkan diri dalam produk berbahan dasar kelapa. Mereka tidak hanya memproduksi Klappertart, tetapi juga puding cokelat serta baru-baru ini telah memulai kelas Bahasa Inggris. Produk-produk ini didistribusikan ke supermarket lokal, toko online, dan platform marketplace. Namun, meskipun aktif dalam pameran dan memiliki berbagai produk, manajemen persediaan bahan baku mereka masih menggunakan metode konvensional. Mereka memesan bahan baku kelapa muda dalam jumlah yang telah ditetapkan. Bahan baku yang dipesan berasal dari pasar lokal di Kota Ambon maupun dari Pulau Seram. Penelitian ini bertujuan untuk memahami manajemen persediaan bahan baku pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies yang berlokasi di Desa Rumah Tiga, Kecamatan Teluk Ambon, dan berlangsung selama sekitar satu hingga dua minggu pada bulan Mei 2024. Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif deskriptif yang menitikberatkan pada pengumpulan data berupa narasi dan ilustrasi, bukan data numerik. Dalam konteks ini, peneliti memberikan gambaran tentang manajemen persediaan bahan baku di UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies serta menganalisis kendala yang dihadapi secara kualitatif. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah Purposive Sampling, yaitu teknik pemilihan sampel secara sengaja dengan kriteria tertentu (Sugiyono, 2016). Alasan memilih UMKM Gavrillo Klappertart & Cookies adalah karena mereka telah menjalankan proses produksi hingga saat ini. Data yang terkumpul kemudian dianalisis melalui pendekatan deskriptif berdasarkan hasil survei dan observasi yang dilakukan di lokasi penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Gavrillo Klappertart dan Cookies merupakan salah satu usaha Klappertart Kelapa Muda yang berada di Negeri Rumah Tiga, Kecamatan Teluk Ambon, Kota Ambon. Jarak UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies dengan pusat Kota Ambon sejauh ± 4 km dan dapat di tempuh dengan menggunakan kendaraan selama 15 menit.

UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies memiliki visi yaitu “Memanusiakan Manusia Lain”. Sedangkan misi dari UMKM ini yaitu “Menjadikan UMKM ini maju hingga bisa menyerap SDM, menjadikan produk oleh-oleh ternama di Ambon, dan menjadikan produk yang diminati dan dicari”.

Klappertart adalah produk unggulan yang diproduksi pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies dengan menggunakan kelapa muda sebagai bahan baku utamanya. Selain memproduksi dan juga menjual Klappertart kelapa muda.

UMKM Gavrillo Klappertart & Cookies juga merupakan salah satu UMKM yang termasuk dalam program binaan Bank Indonesia sejak tahun 2021 sampai sekarang. Saat mengikuti program Bank Indonesia tersebut, UMKM Gavrillo Klappertart mendapatkan pendampingan untuk mengembangkan UMKM dan juga mendapatkan bantuan dana. Besar jumlah dana yang diterima dari program binaan Bank Indonesia ini tidak di sebutkan karena merupakan rahasia perusahaan.

Tabel 1. Daftar harga Klappertart

Ukuran	Varian / Rasa		
	Original (Rp)	Keju (Rp)	Vanila (Rp)
<i>Personal</i>	15.000	17.000	15.000
<i>Smal Medium</i>	28.000	32.000	28.000
<i>Medium</i>	40.000	45.000	40.000
<i>Large Pan</i>	140.000	175.000	140.000

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Klapertart yang diproduksi dan disajikan pada UMKM ini tersaji atas 3 varian rasa yaitu rasa original, keju, dan vanilla. Varian-varian rasa ini dikemas dengan 4 ukuran yaitu *personal*, *small medium*, *medium*, *large pan* dan di pasarkan ke super market lokal, *online shop*, dan juga *market place*.

Karakteristik Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah motor penggerak bagi perusahaan. Karakteristik tenaga kerja mencakup usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, pengalaman, dan keterampilan. Faktor-faktor ini memengaruhi kinerja individu dalam organisasi serta kemampuan mereka untuk beradaptasi terhadap perubahan (Hasibuan, 2003).

UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies, misalnya, terdiri dari tiga orang pekerja. Dua di antaranya berasal dari luar keluarga, sementara satu lagi adalah pemilik UMKM tersebut sendiri. Struktur ini bertujuan untuk mencegah beban kerja yang terlalu berat bagi satu individu.

Tabel 2. Karakteristik tenaga kerja

Kategori	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Umur		
21 - 30 Tahun	2	66,66
31 - 40 Tahun	0	
41 - 50 Tahun	1	33,33
Total	3	100
Tingkat Pendidikan		
SD	0	0
SMP	0	0
SMA	1	33,33
S1	2	66,66
Total	3	100
Jenis Kelamin		
Laki Laki	0	0
Perempuan	3	100
Total	3	100
Lama Bekerja		
1 - 4 Tahun	2	33,33
5 - 9 Tahun	0	0
10 - 12 Tahun	1	66,66
Total	3	100

Sumber: Data primer diolah, 2024

Tabel 2 menunjukkan bahwa UMKM Gavrillo Klappertart & Cookies pekerja yang berumur 21 - 30 tahun sebanyak dua orang atau 66,66% dan 1 pekerja yang berumur 41 - 50 tahun atau 33,33%. Ketiga pekerja termasuk kategori umur produktif sesuai data BPS yaitu umur yang dikatakan produktif adalah usia 15-64 tahun. Tingkat pendidikan pekerja pada UMKM Gavrillo Klappertart & Cookies adalah SMA dan S1. Seluruh pekerja pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies berjenis kelamin perempuan. Tingkat pendidikan dan jenis kelamin tidak mempengaruhi proses produksi hanya saja diperlukan kejujuran dan loyalitas dalam bekerja.

Permintaan dan Penjualan Klappertart

Permintaan menurut Kotler & Keller (2009) adalah keinginan konsumen untuk membeli suatu produk yang didukung oleh kemampuan dan kemauan untuk membayar. Permintaan memengaruhi penjualan karena semakin tinggi permintaan, semakin besar potensi penjualan, sedangkan penjualan menurut Stanton (1991) adalah proses memindahkan barang atau jasa dari produsen ke konsumen dengan tujuan memenuhi kebutuhan dan keinginan pasar, yang diukur melalui volume dan frekuensi transaksi

UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies menerima permintaan dan melakukan penjualan klappertart pada setiap bulannya sama tetapi pada bulan desember mengalami peningkatan dua kali lipat. Pada setiap bulan UMKM Gavrillo Klappertart menerima permintaan dari swalayan lokal sebesar 152 cups kecil. Pada super market di kota ambon sebesar 80 cups kecil, Fris Market sebesar 36 cups kecil dan Swalayan Indojaya

sebesar 36 cups kecil, sedangkan sisanya dijual kepada ojek *online* (Grap dan Gojek) dengan ukuran medium. UMKM Gavrillo Kalppertart dan Cookies melakukan penjualan sebanyak 2 kali seminggu atau 8 kali dalam 1 bulan dengan total penjualan sebesar 120 cups dalam sekali penjualan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Permintaan dan penjualan klappertart

Bulan	Produksi (Kali)	Permintaan & Penjualan (cups)
Januari	8	960
Februari	8	960
Maret	8	960
April	8	960
Mey	8	960
Juni	8	960
Juli	8	960
Agustus	8	960
September	8	960
Oktober	8	960
November	8	960
Desember	8	1.920
Total		3.120

Sumber: Data primer diolah, 2024

Berdasarkan data Tabel 3, terlihat bahwa UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies melakukan penjualan klappertart setiap bulannya sebesar 960 cups, tetapi pada bulan desember mengalami peningkatan penjualan sebesar 1.920 cups, Sehingga total penjualan klappertart pada tahun 2023 adalah sebesar 3.120 cups.

Pembelian Bahan Baku Kelapa Muda

Pembelian bahan baku harus mempertimbangkan kualitas, kuantitas, harga, dan waktu pengiriman untuk memastikan bahan yang dibeli dapat memenuhi kebutuhan produksi secara efisien (Gitosudarmo, 2000). UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies, pada tahun 2023 melakukan pemesanan bahan baku sebanyak 8 kali dalam sebulan atau dengan kata lain 1 minggu 2 kali pemesanan bahan baku kelapa muda dan rata-rata kuantitas pembelian dengan setiap kali pembelian sebanyak 15 buah kelapa.

Tabel 4. Total pembelian bahan baku kelapa muda tahun 2023

Bulan	Frekuensi Pembelian/bulan (kali)	Pembelian kelapa setiap kali pesan (butir)	Pembelian (butir)
January	8	15	120
February	8	15	120
Maret	8	15	120
April	8	15	120
Mey	8	15	120
Juny	8	15	120
July	8	15	120
Agustus	8	15	120
September	8	15	120
Oktober	8	15	120
November	8	15	120
Desember	8	30	240
Total	96	195	1.560
Rata rata	8	16,25	130

Sumber : Data primer diolah, 2024

Tabel 4 menunjukkan bahwa jumlah frekuensi pembelian bahan baku kelapa muda yang dilakukan UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies pada periode 2023 adalah sebanyak 96 kali. Sementara itu, jumlah keseluruhan pembelian bahan baku kelapa muda adalah sebesar 1.560 butir, dengan rata-rata pembelian per bulan sebesar 130 butir. Jumlah pembelian ini telah optimal karena pengusaha membeli kelapa muda sesuai dengan kapasitas produksinya. Jika pembelian bahan baku berlebihan maka akan berpengaruh terhadap proses penyimpanannya. Bahan baku yang disimpan lama akan berpengaruh terhadap kualitas produk klappertart seperti rasa, tekstur dan warna.

Pemakaian Bahan Baku Kelapa Muda

Penggunaan bahan baku yang tepat berperan penting dalam memastikan efisiensi proses produksi (Gitosudarmo, 2000). Ketidaktepatan dalam pemakaian bahan dapat berdampak pada peningkatan biaya dan penurunan kualitas produk.UMKM Gavrillo Klappertart & Cookies, melakukan proses produksi klappertart selama 2 kali dalam seminggu, dan dalam 1 kali produksi total 15 butir kelapa muda yang dipakai. Adapun jumlah pemakaian kelapa muda pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies pada tahun 2023.

Berdasarkan table 5 total pemakaian bahan baku kelapa muda pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies pada tahun 2023 adalah sebesar 1.560 butir, sementara itu, rata-rata pemakaian bahan baku adalah sebesar 130 butir

Biaya Pemesanan (Ordering Cost)

Biaya pemesanan, atau yang dikenal sebagai *ordering cost* adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh sebuah perusahaan untuk melakukan pembelian barang (Assauri, 2016). Jenis dan total biaya pembelian bahan baku yang dikeluarkan oleh UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies dapat dilihat pada Tabel 6 dan 7.

Tabel 5. Pemakaian bahan baku tahun 2023

Bulan	Produksi (kali)	Pemakaian per produksi (butir)	Pemakaian (Buah)
Januari	8	15	120
Februari	8	15	120
Maret	8	15	120
April	8	15	120
Mey	8	15	120
Juni	8	15	120
Juli	8	15	120
Agustus	8	15	120
September	8	15	120
Oktober	8	15	120
November	8	15	120
Desember	8	30	240
Total			1.560
Rata-rata			130

Sumber : Data primer diolah, 2024

Tabel 6. Jenis Pemesanan Bahan Baku

Jenis Biaya	Total Biaya Sekali Pesan (Rp)
Biaya transportasi	25.000
Biaya telpon	5.000
Total	30.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2024

Tabel 6 menunjukkan bahwa biaya pemesanan yang dikeluarkan oleh UMKM Gavrillo Klappertart & Cookies mencakup biaya transportasi sebesar Rp. 25.000 dan biaya telepon sebesar Rp.5.000 untuk setiap pesanan. Dengan demikian, total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies untuk setiap pesanan adalah sebesar Rp. 30.000.

Tabel 7. Total Biaya Pemesanan Tahun 2023

Bulan	Biaya Pemesanan Sekali Pesan (Rp)	Frekuensi Pemesanan (Kali)	Total Biaya Pemesanan (Rp)
Januari	30.000	8	240.000
Februari	30.000	8	240.000
Maret	30.000	8	240.000
April	30.000	8	240.000
Mey	30.000	8	240.000
Juni	30.000	8	240.000
Juli	30.000	8	240.000
Agustus	30.000	8	240.000
September	30.000	8	240.000
Oktober	30.000	8	240.000
November	30.000	8	240.000
Desember	30.000	8	240.000
Total biaya pemesanan dalam setahun			Rp. 2.880.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2024

Berdasarkan data yang tertera dalam Table 7, bisa disimpulkan bahwa total biaya yang dikeluarkan UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies untuk melaksanakan pemesanan stok bahan baku selama periode 2023 yaitu Rp. 2.880.000.

Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan (*holding/carrying costs*) adalah biaya yang terkait dengan menyimpan barang dalam persediaan selama periode tertentu, biasanya satu tahun (Stevenson & Chuong, 2014). Biaya ini mencakup beberapa jenis biaya seperti biaya bunga, biaya asuransi, biaya pajak, biaya penyusutan, biaya kerusakan, biaya kebusukan, biaya pencurian, dan biaya penyimpanan (termasuk biaya panas, penerangan, sewa, dan keamanan gudang).

Proses penyimpanan persediaan bahan baku kelapa muda, UMKM Gavrillo Klappertsrt dan Cookies menyimpan bahan baku yang belum digunakan dalam alat pendingin atau kulkas dengan tujuan untuk mencegah bahan baku agar tidak basih. UMKM Gavrillo Klappertart diketahui ukuran tegangan listrik kulkas yang dipakai adalah 540 wat dan untuk arus tegangan listrik yang digunakan pada rumah produksi UMKM Gavrillo adalah 1.300 Kwh Sedangkan biaya listrik perbulan adalah sekitar Rp. 468.083. Harga biaya listrik tersebut berdasarkan jumlah perhitungan dari kalkulator listrik. Adapun biaya listrik tersebut dapat rincikan pada table 8.

Tabel 8. Biaya listrik untuk kulkas penyimpanan

Biaya Listrik Kulkas Per Bulan	Ukuran Arus Listri Kulkas	Total Biaya Penyimpanan Selama Setahun
Rp. 468.000	1.300 kwh	Rp. 5.695.007

Sumber : Data Primer Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 8, biaya penyimpanan dalam satu tahun dari UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies selama tahun 2023 mencapai Rp. 5.695.007.

Setelah mengetahui biaya penyimpanan selama satu tahun, langkah berikutnya yaitu menghitung biaya simpan kelapa muda per butir. Biaya ini bisa dihitung dengan menggunakan formula berikut:

$$\text{Biaya Penyimpanan Bahan Baku per butir} = \frac{\text{Total Biaya Simpan}}{\text{Kebutuhan Bahan Baku}}$$

Tabel 9. Total biaya penyimpanan kelapa muda per butir tahun 2023

Total Biaya Penyimpanan (Rp)	Total Kebutuhan Bahan Baku (butir)	Biaya simpan per butir (Rp)
5.695.007	1.560	3.600

Sumber : Data Primer Diolah, 2023

Informasi lebih rinci mengenai biaya penyimpanan per butir bahan baku kelapa muda yang dimiliki oleh UMKM Gavrillo Klappertart pada tahun 2023 dapat dilihat pada Tabel 9.

Berdasarkan Tabel 9, biaya penyimpanan per butir bahan baku kelapa muda yang dimiliki oleh UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies adalah sejumlah Rp 3.600.

Total Persediaan Bahan Baku (TIC)

Total persediaan bahan baku harus direncanakan dan dikendalikan dengan baik untuk menjaga kelancaran proses produksi, sekaligus mengurangi biaya yang timbul akibat penyimpanan bahan baku yang berlebihan (Assauri, 2008). Setelah mengetahui biaya pemesanan untuk setiap pesanan dan total biaya simpan bahan baku kelapa muda per butir, tahap berikutnya adalah menghitung total biaya persediaan yang perlu dikeluarkan UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies.

Perhitungan biaya persediaan menurut metode konvensional UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies pada tahun 2023 adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{TIC} &= (\text{frekuensi pemesanan} \times \text{biaya pemesanan}) + (\text{rata-rata persediaan} \times \text{Biaya penyimpanan}) \\ &= (96 \times 30.000) + (130 \times 3.600) \\ &= (2.880.000) + (468.000) \\ &= \text{Rp. 3.348.500} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, bisa disimpulkan jika total biaya persediaan menurut metode konvensional yang digunakan oleh UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies untuk persediaan bahan baku kelapa muda pada tahun 2023 adalah sejumlah Rp 3.348.500

Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)

Stevenson & Chuong (2014), mendefinisikan persediaan pengaman (*safety stock*) adalah persediaan yang harus dipegang melebihi perkiraan permintaan untuk mengantisipasi peningkatan permintaan atau waktu tunggu yang tidak terduga. Sedangkan Rangkuti (2004) mendefinisikan *safety stock* sebagai persediaan tambahan yang diadakan untuk mencegah kehabisan barang (*stock out*). Dengan demikian, *safety stock* atau persediaan pengaman merupakan persediaan cadangan yang dijaga untuk mengatasi keterlambatan dalam kedatangan pesanan (*lead time*). UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies tidak menyediakan persediaan pengaman dalam kegiatan produksi klappertart. Hal ini disebabkan bahan baku kelapa muda yang dipesan langsung habis dipakai dalam sekali produksi. Jika UMKM melakukan proses produksi selanjutnya maka akan dilakukan pemesanan ulang. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas produk Klappertart terutama dari segi rasa dan warna produk.

Titik Pemesanan Ulang (*Reorder Point*)

Titik pemesanan ulang (*reorder point*) adalah jumlah tertentu dalam persediaan stok yang di mana pemesanan tambahan harus dilakukan sesegera mungkin (Rangkuti, 2004) atau titik persediaan di mana langkah-langkah harus diambil untuk mengisi kembali stok barang (Heizer & Render, 2009). Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies, diketahui bahwa pada periode 2023 mereka melakukan pemesanan kembali sesuai dengan jadwal yang telah diatur, yaitu 2 kali pesanan dalam seminggu. Penetapan *reorder point* haruslah memperhatikan penggunaan material selama tenggang waktu mendapatkan barang yang tersaji (Fitra et al, 2017).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan di atas maka dapat disimpulkan bahwa UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies masih mengadopsi metode konvensional dalam manajemen persediaan bahan baku kelapa muda mereka, bergantung pada estimasi permintaan. Pada periode 2023, UMKM ini melakukan pemesanan 8 kali dalam sebulan, artinya 2 kali dalam seminggu, dengan setiap pesanan berkisar antara 15 buah kelapa. Total penggunaan bahan baku kelapa muda selama tahun tersebut mencapai 1.560 butir, dengan rata-rata penggunaan sebesar 130 butir. Biaya pemesanan termasuk biaya transportasi yaitu Rp. 25.000 dan biaya telepon yaitu Rp. 5.000 per pesanan, maka total biaya per pesanan mencapai Rp. 30.000.

Total biaya pembelian bahan baku selama periode 2023 mencapai Rp. 2.880.000, sedangkan biaya penyimpanan selama tahun tersebut mencapai Rp. 5.695.007. Total biaya persediaan menurut metode konvensional untuk bahan baku kelapa muda pada tahun 2023 adalah Rp. 3.348.500. UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies tidak menggunakan persediaan pengaman dalam proses produksi klappertart. Mereka melakukan pemesanan kembali (*reorder point*) 2 kali seminggu sesuai dengan jadwal.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, S. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Tiga. Jakarta. PT. Raja Grafindo Persada. Lembaga Penerbit Fakulats Ekonomi DAN Bisnis Universitas Indonesia. 331 p
- Fitra, H. N. A., Effendy., & Howara, D. (2017). Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku Cokelat pada Industri Rapoviaka Simple di Kota Palu. e-J. Agrotekbis 5 (4): 491 – 500.
- Gitosudarmo, I. (2000). *Manajemen Pemasaran*. BPF. Yogyakarta.
- Hasibuan, M.S.P. (2003). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer, J., & Render, B. (2009). *Manajemen Operasi (Buku 1)*. Edisi 9. Salemba Empat: Jakarta.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Marketing Management (13th ed.)*. Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall.
- Krajewski, L.J., Ritzman, L.P., & Malhotra, M.K. (2010). *Manajemen Operasional: Proses dan Rantai Pasokan. Edisi 9*. Pearson. 672 Hal.
- Rangkuti, F. (2004). *Manajemen persediaan aplikasi di bidang bisnis (6 ed.)*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Stanton, W.J. (1991). *Fundamentals of Marketing (8th ed.)*. New York: McGraw-Hill.
- Stevenson, W.J., & Chuong, S.C. (2014). *Operations Management (12th ed.)*. New York: McGraw-Hill.
- Syaifuddin, D. (2008). *Manajemen Keuangan (Teori dan Aplikasi)*. Unhalu Pres: Kendari.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.