

ECONOMIC ORDER QUANTITY SEBAGAI INFORMASI PEMASARAN PADA PERUSAHAAN MAKANAN

Wastam Wahyu Hidayat¹

wastam.wahyu@dsn.ubharajaya.ac.id¹
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bhayangkara Jakarta Raya-
Jakarta, Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Perusahaan Makanan dengan batasan penelitian tahun 2015-2019 dan pada bahan baku tepung terigu. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan studi pusaka dan penelitian. Sedangkan jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dengan memaparkan bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan oleh perusahaan makanan dan dianalisis menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) lebih efisien dibandingkan dengan total biaya persediaan yang dikeluarkan, Dengan demikian maka terdapat penghematan biaya persediaan bahan baku jika perusahaan makanan tersebut menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

Kata Kunci : Pengendalian Persediaan Bahan Baku, *Economic Order Quantity*

ABSTRACT

This study aims to determine the analysis of raw material inventory control using the Economic Order Quantity (EOQ) method in Food Companies with research limitations in 2015-2019 and on wheat flour raw materials. Data collection techniques are carried out by heritage studies and research. While the type of research used is descriptive research with a quantitative approach by explaining how to control the inventory of raw materials applied by food companies and analyzed using the Economic Order Quantity (EOQ) method. The results show that the total cost of using the Economic Order Quantity (EOQ) method is more efficient than the total cost of inventory incurred. Thus, there is a saving in raw material inventory costs if the food company applies the Economic Order Quantity (EOQ) method.

Keywords: Raw Material Inventory Control, Economic Order Quantity.

PENDAHULUAN

Perusahaan makanan di Indonesia semakin maju seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi sehingga perusahaan makanan memastikan untuk mendapatkan keuntungan atau laba. Tetapi untuk mendapatkan

keuntungan perusahaan makanan harus mampu mengambil keputusan dan memiliki strategi yang tepat dalam mengatur keseimbangan antara persediaan dengan permintaan pelanggan. Berdasarkan penelitian (Amrillah, ZA, & NP, 2016) yang

menyatakan bahwa biaya pembelian bahan baku yang dikeluarkan perusahaan makanan akan lebih kecil dengan menggunakan model EOQ dibandingkan dengan model aktual perusahaan makanan. Menurut penelitian (Mayasari & Supriyanto, 2016) yang menyatakan dalam bahwa menggunakan metode EOQ dapat mengoptimalkan biaya persediaan baik biaya pesanan maupun biaya penyimpanan. Menurut penelitian (Trihudiyatmanto, 2017) menunjukkan bahwa mengalami peningkatan persediaan bahan baku dan biaya untuk persediaan yang dihitung menurut model EOQ lebih efisien. Menurut penelitian (Rakian, Hamid, & Daulay, 2015) menunjukkan bahwa pembelian bahan baku utama yang optimal menurut metode EOQ, untuk setiap kali pesan lebih besar dari pada kebijakan perusahaan makanan. Sedangkan penelitian (Jessica Juventia, 2016) menyatakan bahwa dari perhitungan dan analisis ditemukan bahwa dalam melakukan pembelian sebanyak 5 kali diperoleh total biaya untuk sekali pemesanan yang sangat efisien. Penelitian ini bertujuan sebagai masukan untuk perusahaan makanan terkait dengan peningkatan kinerja perusahaan makanan dan menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan makanan dalam hal pengambilan keputusan yang berhubungan dengan proses persediaan serta pertimbangan dalam membuat strategi yang tepat dalam pengelolaan persediaan bahan baku

KAJIAN TEORI

Pengertian Persediaan

Persediaan salah satu unsur yang paling utama dalam operasi

perusahaan makanan yang secara berkelanjutan diperoleh, diolah, kemudian dijual kembali. Dengan tersedianya persediaan proses produksi akan berjalan sesuai dengan permintaan konsumen. Dan dengan adanya persediaan yang cukup perusahaan makanan akan tetap lancar dalam proses produksi atau memberikan pelayanan terhadap konsumen. Sehingga perusahaan makanan dapat meminimalisir terjadinya kekurangan persediaan yang akan membuat proses produksi tidak berjalan. Menurut (Arifin, 2018) Persediaan merupakan pembentuk hubungan antara produksi dan penjualan produk. Persediaan memberikan fleksibilitas dalam pembelian, jadwal produksi, dan pemberian jasa kepada pelanggan. Dalam perusahaan makanan manufaktur, persediaan terdiri dari bahan baku, barang dalam proses (barang setengah jadi), dan barang jadi. Menurut (Hotasadi, 2017) persediaan adalah bahan-bahan, bagian yang disediakan, dan bahan-bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan makanan untuk produksi barang, barang jadi atau produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari konsumen atau pelanggan. Menurut (Apriyani & Muhsin, 2017) berpendapat bahwa persediaan yang ideal harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut, service availability dan penekanan biaya.

Sistem Pencatatan Persediaan

Menurut (Hery, 2016) terdapat dua sistem pencatatan persediaan, yaitu, sistem Perpetual dan sistem Periodik serta terdapat tiga metode dalam menghitung besarnya nilai persediaan

akhir, yaitu metode FIFO, LIFO dan Average. Menurut peneliti (Herlambang & Dewi, 2017) terdapat empat alasan untuk mengadakan persediaan, yaitu : ketidakpastian, pembelian yang ekonomis, antisipasi perubahan permintaan dan penawaran dan untuk transit.

Jenis-Jenis Persediaan

Disamping menurut fungsinya, persediaan dapat dibedakan atau dikelompokkan berdasarkan jenis atau posisi barang tersebut didalam urutan pengerjaan produk, setiap jenis persediaan mempunyai karakteristik khusus tersendiri dan cara pengelolaannya yang berbeda. Menurut (Arifin, 2018) perusahaan makanan manufaktur pada umumnya mempunyai tiga jenis persediaan, yaitu : Bahan baku, Barang dalam proses dan barang jadi. Menurut (Arifin, 2018) terdapat lima manfaat yang ada di dalam persediaan, yaitu : pengguna sumber daya dan penjadwalan produksi secara efisien. Persediaan bahan mentah memberi fleksibilitas dalam pembelian bagi perusahaan makanan. Persediaan dalam jumlah besar memungkinkan pelayanan yang efisien terhadap permintaan memenuhi pesanan dengan lebih cepat.

Biaya-Biaya Persediaan

Sebagian besar dari sumber perusahaan makanan sering dikaitkan didalam persediaan yang akan digunakan diperusahaan makanan. Nilai dari persediaan harus dicatat, dikelompokkan menurut jenisnya kemudian dibuat perinciannya masing-masing. Pada akhir periode, pengalokasian biaya dibebankan pada aktivitas yang terjadi pada periode tersebut dan untuk aktivitas

mendatang. Kegagalan mengalokasikan biaya juga akan menimbulkan kegagalan dalam mengetahui posisi keuangan dan kemajuan yang telah dicapai oleh perusahaan makanan. Menurut (Arifin, 2018) biaya yang berhubungan dengan persediaan sebagai berikut : Biaya penyimpanan, Biaya Pemesanan dan Persediaan pengamanan.

Fungsi Persediaan

Menurut (Apriyani & Muhsin, 2017) mengemukakan beberapa fungsi persediaan dalam memenuhi kebutuhan perusahaan makanan sebagai berikut : Meminimalisir keterlambatan pengiriman bahan, meminimalisir terjadinya pengembalian barang, meminimalisir kenaikan harga barang atau inflansi, menyimpan bahan baku yang dihasilkan secara musiman sehingga perusahaan makanan tidak akan kesulitan jika bahan itu tidak tersedia lagi, mendapatkan keuntungan dari pembelian berdasarkan diskon kuantitas dan memberikan kepercayaan pelanggan dengan tersedianya barang yang diperlukan.

Pengendalian Persediaan

Menurut (Daud & Nuraini, 2017) pengendalian persediaan adalah salah satu kegiatan dari rangkaian kegiatan-kegiatan lainnya yang berkaitan erat satu sama lain dalam seluruh operasi produksi perusahaan makanan sesuai dengan apa yang telah direncanakan lebih dahulu baik waktu, jumlah, kualitas, dan biaya. Pengendalian bahan baku yang diselenggarakan dalam suatu perusahaan makanan, tentunya diusahakan dapat menunjang kegiatan yang ada di perusahaan makanan yang bersangkutan. Pengendalian persediaan merupakan

fungsi manajerial yang sangat penting bagi perusahaan makanan karena perusahaan makanan fisik di perusahaan makanan akan melibatkan investasi yang sangat besar pada pos aktiva lancar. Pelaksanaan fungsi ini akan berhubungan dengan seluruh bagian yang bertujuan agar usaha penjualan dapat intensif serta produk dan penggunaan sumber daya dapat maksimal. Suatu pengendalian persediaan yang dilakukan oleh suatu perusahaan makanan pasti telah mempunyai tujuan-tujuan tertentu tujuan pengendalian persediaan menurut (Daud & Nuraini, 2017) adalah : Menjaga jangan sampai perusahaan makanan berhenti produksinya karena kehabisan stok persediaan bahan baku, menjaga agar persediaan tidak terlalu besar atau berlebih-lebihan, sehingga biaya-biaya yang timbul dari persediaan tidak terlalu besar, menjaga agar pembelian kecil-kecilan dapat dihindari karena ini akan berakibat biaya pemesanan menjadi besar.

Pengertian Bahan Baku

Menurut (Daud & Nuraini, 2017) bahan baku adalah sejumlah barang-barang yang dibeli dari pemasok (*supplier*) dan akan digunakan atau diolah menjadi produk yang akan dihasilkan oleh perusahaan makanan. Menurut (Daud & Nuraini, 2017) bahwa terdapat dua macam kelompok bahan baku, yaitu :

Bahan baku langsung yaitu bahan yang membentuk dan merupakan bagian dari barang jadi yang biayanya dengan mudah ditelusuri dari iaya barang jadi tersebut, bahan baku tidak langsung adalah bahan-bahan yang dipakai dalam proses produksi, tetapi sulit untuk menentukan biayanya pada setiap barang jadi.

Economic Order Quantity (EOQ)

Menurut (Sujarweni, 2019) *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan sejumlah barang yang diperoleh dengan biaya yang rendah, artinya setiap kali perusahaan makanan melakukan pembelian terhadap bahan baku tersebut dapat diminimalkan. Tujuan dari adanya *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah untuk meminimalkan biaya atas sejumlah persediaan yang diperoleh perusahaan makanan. Karakteristik *Economic Order Quantity* (EOQ) antara lain :Jumlah barang yang dipesan pada setiap pemesanan selalu tetap, permintaan konsumen, biaya pemesanan, biaya transportasi, serta waktu barang yang dipesan hingga barang sampai tangan konsumen dapat diketahui secara konstan, harga barang perunit adalah konstan, meskipun banyaknya jumlah barang yang dipesan nantinya. Akan tetapi tidak mempengaruhi harga barang tersebut,pada saat pemesanan, tidak terjadinya kehabisan barang sehingga tidak menimbulkan kesalahan dalam perhitungan., biaya penyimpanan barang per unit setiap tahunnya konstan. Menurut (Eunike et al., 2018) model persediaan *Economic Order Quantity* (EOQ) menggunakan beberapa asumsi sederhana diantaranya adalah sebagai berikut : tingkat permintaan konstan sehingga ketika produk diambil dari gudang juga akan menunjukkan tingkat yang sama,biaya-biaya tetap (tidak berubah pada periode tertentu),kapasitas produksi dan persediaan adalah tidak terbatas.tidak terjadinya kekurangan. *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$Q = \sqrt{\frac{2xDxOC}{CC}}$$

Keterangan :

- Q = Quantity (EOQ)
D = Demand
OC = Biaya Pemesanan (*Ordering Cost*)
CC = Biaya Penyimpanan (*Carrying Cost*)

Menghitung Frekuensi Pembelian

Frekuensi pemesanan dalam (F) menurut metode EOQ dapat dihitung dengan cara menggunakan rumus seperti berikut :

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

Keterangan :

- F = Frekuensi
D = Permintaan
Q = EOQ

Menghitung Safety Stock

Safety stock merupakan persediaan yang harus di sediakan oleh perusahaan makanan agar persediaan bahan bakunya aman dan terhindar dari kemungkinan terjadinya keterlambatan datang bahan baku.

Rumus *Safety Stock*

$$\text{Safety Stock} = (\text{Pemakaian maksimum} - \text{pemakaian rata-rata}) \times \text{lead time}$$

Reorder Point

Menurut (Umami et al., 2018) *Reorder Point* digunakan untuk memonitor barang persediaan, sehingga pada saat melakukan pemesanan barang kembali barang yang dipesan akan datang tepat waktu. Dan *reorder point* memperhatikan pada persediaan yang

tersisa digudang baru kemudian dilakukan pemesanan kembali. Hal ini dikarenakan adanya jangka waktu tunggu diantara pemesanan dengan datangnya barang.

Rumus *Reorder Point* :

$$\text{Reorder Point} = (\text{LD} \times \text{AU}) + \text{SS}$$

Keterangan :

LD = *Lead Time*

AU = rata-rata pemakaian selama waktu tunggu

SS = *Safety Stock*

Menghitung Maximum Inventory

Maximum Inventory digunakan untuk mengetahui persediaan maksimal untuk menyimpan bahan baku agar stok bahanbaku tidak berlebihan. Dalam menentukan besarnya persediaan maksimum suatu persediaan, maka dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Maximum Inventory} = \text{Safety Stock} + \text{EOQ}$$

Menghitung Total Inventory Cost

Total biaya persediaan bertujuan untuk membuktikan bahwa dengan terdapatnya jumlah pembelian bahan baku yang optimal yang dihitung dengan mode EOQ akan dicapai biaya total persediaan bahan baku minimal.

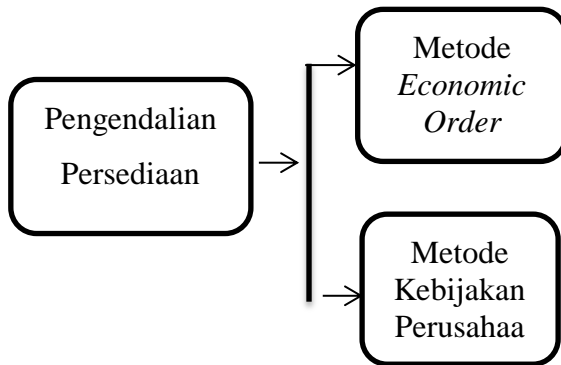
Rumus *Total Inventory Cost* :

$$\text{TIC} = \sqrt{2xDxSxh}$$

D = jumlah kebutuhan barang dalam unit
S = biaya pemesanan
H = biaya simpan/unit

persediaan perusahaan makanan dari tahun 2015-2019. Sedangkan sampel penelitian merupakan data biaya-biaya persediaan perusahaan makanan pada tahun 2015-2019.

2.3 Kerangka Konseptual



METODOLOGI PENELITIAN

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian model deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, karena pendekatan kuantitatif merupakan suatu jenis penelitian dimana penelitian tersebut dapat menghasilkan suatu penemuan yang dapat diperoleh dengan statistik atau angka-angka.

Metode Pengambilan Sampel

Dalam penelitian ini metode pengambilan sampel dengan teknik *purposive sampling* yang merupakan teknik pengambilan data berdasarkan kepada ciri-ciri dan pertimbangan tertentu. Dalam penelitian ini, populasinya adalah biaya-biaya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* pada Perusahaan makanan Makanan.

Rekapitulasi Kuantitas rata-rata dan Frekuensi Pembelian 2015-2019

Tahun	Kuantitas Pemesanan rata-rata setiap kali pesan	Frekuensi per tahun	Total Penggunaan Tepung maksimal
2015	168,61 Kg	11	1.854,71 Kg
2016	429,83 Kg	11	4.728,13 Kg
2017	424,96 Kg	11	4.674,56 Kg
2018	338,21 Kg	11	3.720,31 Kg
2019	152,05 Kg	11	1.672,55 Kg

Sumber : data diolah oleh peneliti

Dari data yang diperoleh pada Perusahaan makanan Makanan menunjukkan bahwa hubungan anatar EOQ, *Safety Stock*, ROP dan *Maximum Inventory* bahan baku tepung selama periode tahun 2015-2019 adalah : Pada tahun 2015 menunjukkan bahwa perusahaan makanan melakukan pembelian bahan baku tepung pada saat persediaan sebesar 3.382,50 Kg. dengan *lead time* dua hari, dengan stok persediaan yang masih tersisa 3.372,20 Kg, sedangkan untuk menghindari terjadinya kelebihan bahan baku, jumlah pembelian yang harus dilakukan adalah sebesar 168,61 Kg, agar tidak melebihi *Maximum Inventory* sebesar 3.540,81 Kg. Pada

tahun 2016 menunjukkan bahwa perusahaan makanan melakukan pembelian bahan baku tepung pada saat persediaan sebesar 8.609,73 Kg. dengan *lead time* dua hari, dengan stok persediaan yang masih tersisa 8.596,60 Kg, sedangkan untuk menghindari terjadinya kelebihan bahan baku, jumlah pembelian yang harus dilakukan adalah sebesar 429,83 Kg, agar tidak melebihi *Maximum Inventory* sebesar 9.026,43 Kg. Pada tahun 2017 menunjukkan bahwa perusahaan makanan melakukan pembelian bahan baku tepung pada saat persediaan sebesar 8.525,16 Kg. dengan *lead time* dua hari, dengan stok persediaan yang masih tersisa 8.499,20 Kg, sedangkan untuk menghindari terjadinya kelebihan bahan baku, jumlah pembelian yang harus dilakukan adalah sebesar 424,96 Kg, agar tidak melebihi *Maximum Inventory* sebesar 8.924,16 Kg. Pada tahun 2018 menunjukkan bahwa perusahaan makanan melakukan pembelian bahan baku tepung pada saat persediaan sebesar 6.784,86 Kg. dengan *lead time* dua hari, dengan stok persediaan yang masih tersisa 6.764,20 Kg, sedangkan untuk menghindari terjadinya kelebihan bahan baku, jumlah pembelian yang harus dilakukan adalah sebesar 338,21 Kg, agar tidak melebihi *Maximum Inventory* sebesar 7.102,41 Kg. Pada tahun 2019 menunjukkan bahwa perusahaan makanan melakukan pembelian bahan baku tepung pada saat persediaan sebesar 3.050,30 Kg. dengan *lead time* dua hari, dengan stok persediaan yang masih tersisa 3.041 Kg, sedangkan untuk menghindari terjadinya kelebihan bahan baku, jumlah pembelian yang harus dilakukan

adalah sebesar 152,05 Kg, agar tidak melebihi *Maximum Inventory* sebesar 3.193,05 Kg.

Penghematan Total Biaya Persediaan Periode 2015-2019

Tahun	TIC menurut perusahaan makanan	TIC menurut metode EOQ	Penghematan
2015	Rp 603.329,50	Rp 194.935,94	Rp 408.393,56
2016	Rp 603.332,99	Rp 194.934,87	Rp 408.398,12
2017	Rp 603.335,18	Rp 194.936,82	Rp 408.398,36
2018	Rp 603.331,48	Rp 194.980,04	Rp 408.351,44
2019	Rp 573.333,33	Rp 194.935,79	Rp 378.397,69

Sumber : data diolah oleh peneliti

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa biaya yang paling ekonomis dari periode tahun 2015-2019 adalah pada tahun 2016 karena bahan baku yang digunakan paling banyak yaitu 4.410 Kg, tetapi dengan biaya yang dikeluarkan hampir sama dengan biaya pada tahun-tahun yang lainnya yaitu Rp 408.398,12.

KESIMPULAN

Hasil pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa : Hasil perhitungan menggunakan metode EOQ diketahui bahwa jumlah persediaan bahan baku yang optimal adalah 168,61 Kg dengan frekuensi pemesanan 11 kali dalam setahun. Pengendalian persediaan bahan baku menurut kebijakan perusahaan makanan diketahui total biaya persediaan lebih besar dibandingkan dengan metode EOQ, dan Pengendalian persediaan bahan baku berdasarkan metode EOQ dapat lebih optimal atau ekonomis dibandingkan

dengan metode yang digunakan oleh perusahaan makanan Perusahaan makanan Makanan..

SARAN

Total biaya yang dibebankan pada perusahaan makanan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) lebih efisien, oleh karena itu, menggunakan metode EOQ harus di laksanakan dan di Implementasikan dengan benar dan baik agar perusahaan mendapatkan keuntungan yang optimal secara berkelanjutan, sehingga mensejahterakan karyawannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrillah, A., ZA, Z., & NP, M. (2016). Analisa metode Economic Order Quantity (EOQ) sebagai dasar pengendalian persediaan bahan baku pembantu, (Studi Pada PG. Ngadirejo Kediri - PT. Perkebunan Nusantara X). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 33(1), 35–42.
- Apriyani, N., & Muhsin, A. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity Dan Kanban Pada Pt Adyawinsa Stamping Industries. *Opsi*, 10(2), 128. <https://doi.org/10.31315/opsi.v10i2.2108>
- Arifin, A. Z. (2018). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Zahir Publishing.
- Daud, M. N., & Nuraini. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 8(2), 760–774. <https://doi.org/10.33059/jseb.v8i2.434>
- Eunike, A., Setyanto, N. W., Yuniarti, R., Hamdala, I., Lukodono, R. P., & Fanani, A. A. (2018). *perencanaan produksi dan pengendalian persediaan*. Jakarta: TIM UB Press.
- Herlambang, A. I. P., & Dewi, R. (2017). Pengendalian persediaan bahan baku beras dengan metode economic order quantity (EOQ) multi produk guna meminimumkan biaya (Studi Kasus PADA CV. Lumbung Tani Sejahterah). *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 2(3), 43. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Hery. (2016). *Accounting Intermediate* (1st ed.; Sudarto, ed.). Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Hotasadi. (2017). Pengendalian persediaan bahan baku pada LE ' TaT BAKERY H. *Jurnal ACSY Politeknik Sekayu*, VI(2), 87–98.
- Jessica Juventia, L. P. S. H. (2016). Analisis Persediaan Bahan Baku PT . BS dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ). *Gema Aktualita*, 5(1), 55–64. <https://doi.org/10.1007/s00227-005-0236-6>

- Mayasari, D., & Supriyanto. (2016). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode EOQ (Economic Order Quantity) Pada Primed. *Bisnis Administrasi*, 5(1), 26–32.
- Rakian, A., Hamid, L., & Daulay, I. (2015). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Menggunakan Metode Eoq Pada Pabrik Mie Musbar Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Riau*, 2(1), 33756.
- Sujarweni, V. W. (2019). *Manajemen Keuangan Teori, aplikasi dan hasil penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Trihudyatmanto, M. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Eoq) (Studi Empiris Pada Cv. Jaya Gemilang Wonosobo). *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 4(3), 220–234. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v4i3.427>
- Umami, D. M., Rakhmawati, R., Teknologi, J., Pertanian, I., Pertanian, F., Madura, U. T., ... Bangkalan, T. (2018). *Analisis Efisiensi Biaya Persediaan Menggunakan Metode EOQ (Economic Order Quantity) Pada PT. XYZ Analysis of Cost Efficiency on Inventory System Using EOQ (Economic Order Quantity) Method in The PT. XYZ*. 12(01).