
**APLIKASI METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ)
TERHADAP TOTAL BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU MAKANAN
GROCERIES & DAIRY PRODUCT DI BANANA INN HOTEL KOTA
BANDUNG**

**APPLICATION METHOD OF *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ)
CONCERNING WITH TOTAL INVENTORY OF MATERIAL
GROCERIES & DAIRY PRODUCT IN BANANA INN HOTEL BANDUNG**

Naila Nadia Putri, Agus Sudono, Doni Riyadi

Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu
Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia

ABSTRACT

Availability of material product is process that important for given good service to consumer. In supplying material product have to notice cause of the result of production will be influential in inventory material product. This research based on surplus and shortage in material product in storage. Banana Inn Hotel Bandung haven't had control system of purchases and controlling of material product of groceries. Economic Order Quantity (EOQ) method is one of controlling material product that will determine of efficiency cost. The purpose of this research is for comparing method between in Banana Inn Hotel Bandung with EOQ method in efficiency of total inventory material product of groceries in Banana Inn Hotel Bandung.

Research method of this research is experiment method. Data that used in this research is secondary and primery data base on total needed of purchasing material product groceries at December 2015 – March 2016 and there are ordering cost and storage cost in Banana Inn Hotel Bandung. Technique analysis data of this research is EOQ method and efficiency total cost of inventory.

The result of this research had gotten based on research that had done with EOQ method given that efficiency total cost of inventory of material product groceries & dairy product is 17,5%. Method of EOQ also used in company and will give efficiency cost in Banana Inn Hotel Bandung.

Key Words: Inventory, Economic Order Quantity, Total Cost of Inventory

ABSTRAK

Ketersediaan bahan baku merupakan proses yang sangat penting guna untuk memberikan pelayanan yang baik pada konsumen. Pada proses penyediaan bahan baku harus di perhatikan dengan baik, karena hasil produksi akan berpengaruh dalam proses penyediaan bahan baku. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh seringnya terjadi kelebihan dan kekurangan bahan baku di gudang (*storage*). Banana Inn Hotel Bandung belum memiliki sistem *control* pembelian dan pengendalian bahan baku *groceries* dengan baik. Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan salah satu metode pengendalian bahan baku untuk menentukan biaya yang paling efisien. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan metode yang dilakukan oleh perusahaan dengan metode EOQ

dalam efisiensi persediaan total bahan baku *groceries* pada Banana Inn Hotel Bandung.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *experimen*. Data yang diperoleh adalah data sekunder yaitu data jumlah kebutuhan bahan baku *groceries*, pembelian bahan baku *groceries* periode Desember 2015 – Maret 2016 dan data sekunder meliputi biaya pemesanan, biaya penyimpanan dari data Banana Inn Hotel Bandung. Teknik analisis yang digunakan adalah metode EOQ dan efisiensi biaya persediaan total.

Hasil yang diperoleh berdasarkan penelitian yang dilakukan metode EOQ memberikan efisiensi biaya persediaan total bahan baku *groceries & dairy product* sebesar 17,5%. Metode EOQ dapat digunakan oleh perusahaan dan memberikan efisiensi biaya apabila diterapkan dengan baik di Banana Inn Hotel Bandung.

Kata Kunci: Persediaan Bahan Baku, *Economic Order Quantity*, Biaya Persediaan Total.

Pendahuluan

Dalam perkembangan industri pariwisata di Indonesia pada saat ini dimana dunia usaha berkembang pesat, pengusaha dituntut untuk bekerja lebih efisien dalam menjaga kelangsungan operasional dalam perusahaan. Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan bukan untuk berusaha (*business*) atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata – mata menikmati perjalanan tersebut (Yoeti, 2000:21).

Melihat dari kunjungan wisatawan yang datang ke Kota Bandung memberikan banyak peluang untuk mendirikan sebuah industri pariwisata. Seperti yang dikemukakan oleh Undang – Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009 Tentang Kepariwisata bahwa industri pariwisata menurut Undang – Undang No. 10 Tentang Kepariwisata (PPID, 2015) adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata.

Banana Inn Hotel Bandung memiliki sarana *food and beverage* (F&B) yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan para tamu, baik tamu yang menginap maupun tamu yang berkunjung untuk keperluan lainnya. Sarana F&B yang disediakan adalah *B'Leaf Restaurant* yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman *a'la carte*, *Robusta Lounge* yang menyediakan berbagai macam *cocktails*, *Carrera Boutique Karaoke and Bar*, *Banana Spa*, *Fitness centre and sauna*.

Dalam kelangsungan proses operasi perusahaan akan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti: teknologi, modal, tenaga kerja, persediaan bahan baku, dan persediaan barang jadi. Selain itu dalam suatu usaha di bidang perhotelan sangat dibutuhkan manajemen operasional yang baik. Menurut (Umar, 2003:34) menyatakan bahwa manajemen operasional adalah seperangkat fungsi atau kegiatan manajemen yang meliputi perencanaan, organisasi, *staffing*, koordinasi, pengarahan dan pengawasan terhadap operasi perusahaan.

Untuk memperoleh hasil yang diinginkan dalam hal jumlah produksi dalam satu periode perusahaan, maka diperlukan adanya pelaksanaan produksi dan pengendalian produksi. Bertujuan agar barang jadi dapat sesuai dengan apa

yang diinginkan konsumen baik kualitas maupun kuantitas waktu penyerahan. Ketidaktepatan dalam pengadaan faktor produksi yang dimiliki perusahaan akan menimbulkan pemborosan yang mengakibatkan kerugian finansial.

Pengendalian persediaan merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting di dalam suatu perusahaan karena pengendalian ini akan berpengaruh terhadap biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, efisiensi biaya dan kelancaran produksi perusahaan.

Di dalam kelangsungan proses produksi dalam suatu perusahaan perlu adanya proses persediaan (*inventory*). Menurut Alexandri (2008:135) Persediaan atau *inventory* adalah suatu bagian dari kekayaan perusahaan manufaktur yang digunakan dalam rangkaian proses produksi untuk diolah menjadi barang setengah jadi dan akhirnya menjadi barang jadi. Persediaan (*inventory*) merupakan elemen penting bagi perusahaan, khususnya dibidang perhotelan dan industri, selain bidang tersebut persediaan juga berpengaruh pada fungsi bisnis terutama fungsi pemasaran (*marketing*) dan keuangan (*financial*).

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan pihak *purchasing* pada tanggal 7 Maret bahwa sistem pengolah data seperti VHP (Visual Hotel Program) diterapkan di beberapa hotel di Kota Bandung seperti *Kagum Group Hotels* contohnya Banana Inn Hotel dan pada tanggal 17 Maret penulis melakukan wawancara dengan staff bagian *kitchen* bahwa pada tanggal 3 Maret mendapatkan telur busuk sebanyak 3 *tray* dan pada tanggal 15 Maret sebanyak 1 *tray*, selain itu pada bulan Februari terdapat tepung roti dan kemiri yang berketu. Selain hasil wawancara penulis melakukan *observasi* langsung dengan cara melihat keadaan pada *general store* pada proses penyimpanan tidak menggunakan metode FIFO (*first in first out*) sehingga terdapat beberapa bahan yang berketu dan kadaluarsa.

Di Banana Inn Hotel Bandung belum memiliki sistem *control* dalam pembelian, perencanaan dan pengendalian bahan baku. Sehingga sering terjadi penumpukan bahan pada *storage* yang berakibat bahan mengalami kerusakan.

Pengendalian persediaan dapat dihitung dengan menggunakan metode EOQ sebagai metode pengendalian produksi perusahaan yang mampu menyeimbangkan biaya pemesanan dengan biaya penyimpanan. Menurut (Indrajit & Djokopranoto, 2003:54) *Economic Order Quantity* atau jumlah pemesanan ekonomis adalah suatu teknik keseimbangan yang paling ekonomis atau yang paling optimal terhadap persediaan barang dan biaya yang dikeluarkan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka manajemen hotel dapat menggunakan metode ini sebagai alat ukur dalam mengendalikan biaya, berdasarkan hal tersebut penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“APLIKASI METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) TERHADAP BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU MAKANAN *GROCERIES & DAIRY PRODUCT* DI BANANA INN HOTEL KOTA BANDUNG”**.

Berdasarkan uraian diatas, proses penyediaan bahan baku menjadi proses penting dalam sebuah proses operasional dalam usaha, akan tetapi didalam perusahaan akan terjadi tingkat penjualan yang tidak merata sehingga sering terjadi masalah kelebihan atau kekurangan bahan baku.

Maka dari itu penulis memiliki perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran persediaan dan biaya persediaan bahan baku makanan pada Banana Inn Hotel

2. Bagaimana implikasi metode EOQ dalam *purchase system* terhadap total biaya persediaan bahan baku makanan di Banana Inn Hotel
3. Bagaimana perbandingan metode EOQ dalam *purchase system* dengan metode yang digunakan oleh perusahaan terhadap efisiensi total biaya persediaan bahan makanan pada Banana Inn Hotel Bandung.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan penulis dalam melaksanakan penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan bentuk desain eksperimen yaitu rancangan pra-eksperimen (*pre-experimental design*) yang dikemukakan oleh Neuman (2013:320) bahwa pra-eksperimen (*pre-experimental design*) adalah rencana percobaan yang tidak memiliki penugasan acak atau menggunakan jalan pintas.

Dalam penelitian ini menggunakan metode tersebut untuk melihat pengaruhnya pada efisiensi biaya persediaan dengan aplikasi metode EOQ dalam *purchase system* pada industri perhotelan. Penelitian ini merupakan salah satu sistem penerapan yang sering dilakukan pada industri skala besar kedalam industri skala kecil seperti hotel. Biaya persediaan total yang dilakukan pada Banana Inn Hotel Bandung akan dibandingkan dengan metode EOQ.

Populasi dalam penelitian ini yaitu data yang berkaitan dengan biaya persediaan total perusahaan dan data – data pendukung metode EOQ. Sedangkan sampel pada penelitian ini yaitu semua data yang dapat dijadikan sampel. Karena keterbatasan waktu penelitian yang dilakukan oleh penulis, maka penulis hanya mengolah data beberapa bulan terakhir saja, data tersebut penulis peroleh hanya sebagai perbandingan dan pengaplikasian metode yang akan dibuat oleh penulis.

Untuk menjawab permasalahan dalam penelitian membutuhkan data yang diperoleh dari pengumpulan data selama proses penelitian. Penulis memperoleh dengan pengumpulan data sebagai berikut :

1. Teknik Observasi
2. Wawancara
3. Studi Literatur
4. Dokumentasi

Setelah data terkumpul maka langkah yang dilakukan selanjutnya adalah proses analisis data. Penggunaan alat dalam penelitian ini adalah:

Economic Order Quantity

Pembahasan

Dalam proses pemesanan bahan baku perlu ditentukan bagaimana cara pemesanannya, berapa jumlah yang di pesan agar pemesanan tersebut ekonomis. Untuk menentukan jumlah pemesanan ekonomis ini, diusahakan untuk meminimalkan biaya pemesanan dengan menggunakan indikator seperti permintaan per tahun, dan biaya pemesanan tiap kali pesan.

Dapat digunakan untuk melihat efisiensi material antara metode yang digunakan dari perusahaan dengan *control*, dapat dicari dengan rumus sebagai berikut :

$$\frac{\text{Metode EOQ} - \text{Control}}{\text{Control}} \times 100 \%$$

Salah satu komponen penting dalam proses produksi adalah bahan baku. Maka dalam proses penyediaan bahan baku harus diperhatikan untuk kelancaran

proses produksi di dapur, serta tidak menimbulkan kelebihan maupun kekurangan *stock* di gudang. Berdasarkan hasil penelitian jumlah kebutuhan dan pembelian bahan baku *groceries* dan *semi perishable* untuk periode Desember 2015 – Maret 2016, pada kebutuhan produksi yang diambil dari data *store requestion*.

Kebutuhan bahan baku makanan yang disimpan terdapat 111 item yang terdiri dari *poultry, cheese, juice, pantry, sugar, fruit cocktail, nut, fat&oil, sauce, rice, spices, flour product, kerupuk, pastry supplies*. Bahan *groceries* merupakan bahan yang tidak mudah rusak sedangkan bahan *semi perishable* merupakan bahan yang mudah rusak dengan waktu yang lebih lama dibandingkan dengan *perishable*. Pada Hotel Banana Inn semua bahan baku ini disimpan pada gudang penyimpanan atau *General Store*.

Jumlah kebutuhan bahan baku diatas diperoleh dari data *store requestion* pada Banana Inn Hotel Bandung. Kebutuhan tersebut diproduksi oleh bagian dapur yang akan dipergunakan untuk keperluan restoran dan *banquet*.

Biaya yang dikeluarkan oleh Banana Inn Hotel Bandung antara lain biaya penyimpanan dan biaya pemesanan.

a. Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan merupakan biaya yang dikeluarkan dalam proses pengadaan bahan baku. Komponen biaya pemesanan bahan baku meliputi biaya administrasi, biaya telepon, biaya pulsa dan biaya transportasi atau bensin. Biaya telepon merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menelepon para *suplier*, pada Banana Inn Hotel memiliki enam *suplier* aktif atau tetap untuk pemesanan bahan *groceries*. Sedangkan penggunaan pulsa merupakan biaya yang dipergunakan oleh *purchasing* apabila berada diluar ruangan dan apabila terjadi pemesanan yang mendesak. Total biaya pemesanan selama satu periode diperoleh dengan mengalikan pemesanan per pemesanan dengan banyaknya pemesanan bahan baku *groceries* selama satu periode. Biaya pemesanan bahan baku setiap itemnya adalah Rp. 9830,51,- perbulan.

b. Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan merupakan biaya yang dikeluarkan dalam segala proses penyimpanan bahan baku selama berada di gudang (*storage*), bahan yang disimpan dalam gudang yaitu bahan khusus untuk *groceries* yaitu bahan baku yang dapat bertahan lama dan *semi perishable*. Biaya penyimpanan bahan baku dalam setiap item dikenakan biaya sebesar 2% dari harga per bahan baku, seperti biaya kerusakan dan kehilangan, biaya penanganan persediaan serta biaya fasilitas.

Dalam menentukan nilai total biaya dengan menjumlahkan total biaya pemesanan dan biaya penyimpanan dalam satu periode. Nilai total biaya merupakan nilai yang optimal, sebab apabila perusahaan mengurangi kuantitas bahan baku maka akan muncul kemungkinan terjadi kekurangan bahan baku untuk proses produksi, sedangkan apabila perusahaan menambah kuantitas pembelian bahan baku maka biaya persediaan total akan tinggi dan dapat menimbulkan kerugian perusahaan.

Total biaya persediaan bahan baku selama periode Desember 2015 – Maret 2016 biaya yang dikeluarkan oleh Banana Inn Hotel Bandung untuk total biaya penyimpanan sebesar Rp. 7.224.457,50 dan untuk total biaya persediaan yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 11.168.583,00. Pada item yang paling tinggi yaitu terdapat pada item Telur Ayam Negri dengan total biaya persediaan sebesar

Rp. 614.827,13 dan pada item Minyak Goreng Bimoli dengan total biaya persediaan sebesar Rp. 530.296,63.

Dalam menentukan jumlah persediaan yang paling ekonomis dapat dilihat dari biaya pengadaan bahan baku, jumlah yang diperlukan atau penjualan dalam kurun waktu tertentu, biaya – biaya yang berhubungan dengan pengadaan persediaan bahan baku makanan dan harga perunit bahan baku yang diperlukan. Berdasarkan pada hasil perhitungan EOQ, total biaya penyimpanan bahan baku makanan pada Banana Inn Hotel Bandung selama periode Desember 2015 – Maret 2016 sebesar Rp. 7.443.537,50 dan total biaya persediaan adalah sebesar Rp. 9.370.532,93.

Perbandingan antara metode EOQ dengan metode yang dilakukan oleh perusahaan untuk total biaya persediaan bahan baku makanan terdapat selisih, sehingga metode EOQ lebih ekonomis dibandingkan dengan sistem yang dilakukan oleh perusahaan. Dari hasil perhitungan biaya persediaan bahan baku makanan *groceries* dan *dairy product* yang dilakukan oleh perusahaan adalah Rp. 1138763,00 sedangkan perhitungan EOQ sebesar Rp. 9397020,23 terdapat selisih Rp. 1990642,77 dan metode EOQ lebih efisien.

Uji efisiensi total biaya persediaan bahan baku makanan adalah uji yang dilakukan untuk melihat seberapa efektif metode yang digunakan terhadap *control* yang dilakukan peneliti dengan menguji selisih antara metode EOQ dengan metode dengan yang dilakukan perusahaan seperti perhitungan diatas. Berdasarkan perbandingan total biaya persediaan, metode EOQ memberikan efisiensi total biaya persediaan bahan baku makanan sebesar 17,5%. Perbedaan tersebut dapat dilihat dari tabel frekuensi pesan, tabel total biaya pemesanan perpesan dan tabel total biaya persediaan perbulan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai Aplikasi Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Terhadap Total Biaya Persediaan Bahan Baku Makanan Di Banana Inn Hotel Bandung maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah kebutuhan dan pembelian bahan baku makanan di Banana Inn Hotel Bandung memiliki 111 item yang meliputi kelompok *poultry, cheese, juice, pantry, sugar, fruit cocktail, nut, fat & oil, sauce, rice, spices, flour product*, kerupuk, *pastry supplies*. Dengan biaya persediaan meliputi biaya pemesanan sebesar Rp. 9.830,51 per bulan dan biaya penyimpanan sebesar 2%.
2. Total biaya persediaan bahan baku makanan berdasarkan metode yang dilakukan oleh perusahaan periode Desember 2015 – Maret 2016 sebesar Rp. 11.168.583,00 sedangkan persediaan bahan baku makanan dengan menggunakan metode EOQ periode Desember 2015 – Maret 2016 sebesar Rp. 9.397.020,23
3. Terdapat selisih antara metode yang dilakukan oleh perusahaan dengan metode EOQ yaitu sebesar Rp. 1990642,77 dan memberikan efisiensi total biaya persediaan bahan baku sebesar 17,5%.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai Aplikasi Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Terhadap Total Biaya

Persediaan Bahan Baku Makanan Di Banana Inn Hotel Bandung, adapun saran – saran yang dapat menjadi pertimbangan, yaitu :

1. Pengawasan dalam proses penyimpanan bahan baku makanan yang terdapat di gudang dengan cara pengecekan *expired date*, pengecekan kemasan, penerapan metode FIFO (*First In First Out*) dan melaksanakan pengecekan dan ditulis pada *bin card*.
2. Pengontrolan frekuensi pesan dan jumlah pemesanan agar tidak terjadi penumpukan barang di gudang dengan cara mengecek kebutuhan bahan baku, pemesanan bahan baku dan kedatangan bahan baku setiap harinya.
3. Diharapkan perusahaan menerapkan metode EOQ agar dapat mengefisienkan total biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan.
4. Disarankan apabila akan melaksanakan penelitian menggunakan metode EOQ di Banana Inn Hotel untuk meneliti pada bahan baku makanan *perisable*.
5. Sehubungan dengan faktor kurangnya pengendalian bahan baku makanan yang terdapat pada *general store* pada Banana Inn Hotel Bandung pada total biaya persediaan, maka implikasi yang mestinya dilakukan dengan menggunakan metode EOQ yang merupakan metode untuk mengendalikan bahan baku makanan, hasil dari penelitian ini menimbulkan selisih antara metode EOQ dengan metode perusahaan dan metode EOQ lebih efisien. Apabila EOQ diterapkan pada Banana Inn Hotel Bandung akan menimbulkan efisiensi terhadap biaya yang dikeluarkan.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Sumber

- Agus, R. (2013). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alexandri, B. (2008). *Manajemen Keuangan Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Arifin, J. (2007). *Seri Solusi Bisnis Berbasis TI (Menggunakan Microsoft Excel Untuk Manajemen Keuangan Modern)*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Assauri, S. (2004). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: LPFEUI.
- Bartono, & Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fathoni, A. (2006). *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Hartati, Popy Yulia. 2015. *Skripsi Analisis Perbandingan Metode Perusahaan Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dalam Efisiensi Biaya Total Food Material Pada Hotel Horison Bandung*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Heizer, J., & Render, B. (2010). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Herjanto, E. (2004). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: PT Grasindo.
- Herjanto, E. (2008). *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Indrajit, R. E., & Djokopranoto, R. (2003). *Manajemen Persediaan*. Jakarta: PT Grasindo.

- Ishak, A. (2010). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kasmir, & Jakfar. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Penada Media.
- Komar, R. (2006). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Marpaung, H. (2002). *Pengetahuan Kepariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Marsum, W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Muhardi. (2011). *Manajemen Operasi*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Muljadi, A. (2009). *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Nazir, M. (2005). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Neuman, W. (2013). *Metode Penelitian Sosial: Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif*. Jakarta: PT.Indeks.
- Prasetyo, B. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Pt. RajaGrafindo.
- Rammasamy, S. (2005). *Total Quality Management*. New Delhi: Tata McGraw-Hill.
- Sugiyono. (2014). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, A. (2008). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarsan, T. (2011). *Sistem Pengendalian Manajemen*. Jakarta: PT Indeks.
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Wiyasha, I. (2006). *F & B cost control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Yamit, Z. (2005). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Ekonisia Fakultas Ekonomi UII.
- Yoeti, O. (2000). *Ekowisata Pariwisata Berwawasan Lingkungan Hidup*. Jakarta: PT Pertja.

Sumber Jurnal

- Ruauw, Eyverson. 2011. *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Usaha Grenda Bakery Lianli Manado*. Jurnal ASE.
- Saragi, G. L. 2014. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Daging dan Ayam Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Restoran Steak Ranjang Bandung*. Jurnal Universitas Telkom Bandung.
- Astana, I. Y. 2007. *Perencanaan Persediaan Bahan Baku Berdasarkan Metode MRP (Material Requirements Planning)*. Jurnal Universitas Udayana Denpasar.
- Hariastuti, N. L.P. 2013. *Analisis Pengendalian Bahan Baku dengan Menggunakan Metode EOQ Guna Mencapai Tingkat Persediaan Optimal*. Jurnal ITATS.
- Sakkung, C. V. 2011. *Perbandingan Metode Eoq (Economic Order Quantity) Dan Jit (Just In Time) Terhadap Efisiensi Biaya Persediaan Dan Kinerja Non-Keuangan (Studi Kasus Pada Pt Indoto Tirta Mulia)*. Jurnal Universitas Kristen Maranatha.

Website

PPID. (2015). Retrieved november 18, 2015, from central java culture and tourism: [http://www.central-java-tourism.com/ppid/3pp/UU%20NO%2010%20TAHUN%202009%20TTG%20KEPARI WISATAAN.pdf](http://www.central-java-tourism.com/ppid/3pp/UU%20NO%2010%20TAHUN%202009%20TTG%20KEPARI%20WISATAAN.pdf)