



Pelatihan Pengendalian Bahan Baku dalam Perencanaan Keuntungan Pada Bisnis Kuliner di Kota Batam

Training Raw Material Control in Profit Planning In the Culinary Business in Batam City

Puspita Rama Nopiana¹, Merline Julianti², Putu Rani Susanthi³, Yelva Marsella⁴, Ardina laia⁵, Sallahudin Sallahudin⁶

^{1,2,4,5,6}Prodi Akuntansi, STIE Galileo, Batam, Indonesia

³Prodi Manajemen, STIE Galileo, Batam, Indonesia

E-mail: ramanopiana@gmail.com¹, merlinejulianti79@gmail.com², puturanisusanthi@gmail.com³, marsellayelva154@gmail.com⁴, ardinalaia22@gmail.com⁵, sallahudin777@gmail.com⁶

Article History:

Received: Juni 15, 2024;

Revised: Juni 27, 2024;

Accepted: Juli 09, 2024;

Published: Juli 13, 2024

Keywords: Control; Raw Materials; Planning; Profit.

Abstract: This PKM activity started with complaints from business actors about the remaining raw materials every time they opened a business. This results in losses that cannot cover the fixed costs that must always be incurred. Lecture, exercise and discussion methods are used to explain this training activity. The results of the training provide positive studies so that participants can increase their knowledge and insight into raw material control, participants can independently calculate Economic Order Quantity (EOQ) raw materials, participants can plan future profits for the business they run, participants can increase sales volume by various sales strategies in achieving sales targets. Finally, I hope this article can be developed in the next PKM training.

Abstrak

Kegiatan PKM ini bermula dari keluhan pelaku usaha atas sisanya bahan baku setiap membuka usaha. Hal ini berakibat kerugian sehingga tidak dapat menutup biaya tetap yang harus selalu dikeluarkan. Metode ceramah, latihan dan diskusi digunakan untuk menjelaskan kegiatan pelatihan ini. Hasil pelatihan memberikan kajian positif agar peserta dapat menambah pengetahuan dan wawasan pengendalian bahan baku, peserta dapat secara mandiri melakukan perhitungan bahan baku *Economic Order Quantity* (EOQ), peserta dapat membuat perencanaan laba yang akan datang atas usaha yang dijalanninya, peserta dapat meningkatkan volume penjualan dengan berbagai strategi penjualan dalam mencapai target penjualan. Akhir kata semoga artikel ini dapat dikembangkan dalam pelatihan PKM berikutnya.

Kata Kunci: Pengendalian, Bahan Baku, Perencanaan, Keuntungan

1. PENDAHULUAN

Kegiatan usaha yang terdiri dari komoditi atau barang yang ada pada usahanya tidak tetap, (bisa berganti kapan saja), termasuk juga tempat menjalankan usahanya yang berpindah, usaha belum menerapkan administrasi, begitu juga pada keuangan tidak ada pemisahan pribadi dan keuangan usaha, SDM nya belum memiliki jiwa wirausaha yang mumpuni, dan umumnya belum punya ijin usaha (legalitas), sehingga juga belum memiliki NPWP. Kegiatan ini diatur dalam peraturan perundang-undangan No. 20 Tahun 2008, sesuai pengertian UMKM tersebut yang memiliki kriteria UMKM masing-masing (usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah). Untuk

*Puspita Rama Nopiana, ramanopiana@gmail.com

menunjang ini agar pelaku usaha selalu memiliki jiwa wirausaha makan program Pemerintah Kota Batam melalui Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Batam selalu membuka Pelatihan Kewirausahaan (*Entrepreneurship*) dengan teman menciptakan wirausaha muda yang handal dan berdaya saing (Ekobrurianto, 2023).

UMKM di Kota Batam tidak akan pernah habisnya, karena budaya anak muda yang suka nongrong dan masyarakat yang suka berbelanja terutama pada tingkat kebutuhan terhadap kuliner makanan dan minuman. Apalagi didukung oleh cuaca dikota Batam Panas kadang-kadang hujan mendadak lalu panas lagi. Selanjutnya budaya masyarakat Batam yang rata-rata bekerja dan tidak memiliki waktu membuat makanan sendiri, sehingga peluang tingginya usaha kuliner sangat menjanjikan. Hal ini pernah diungkapkan oleh (Apriliani, 2021) yang menyatakan bahwa Kota Batam udaranya kan panas, maka cocok untuk membuka kuliner minuman. Selain itu karekter orang Batam konsumtif, karena banyak pekerja, makanan pun sangat dibutuhkan. Dalam membuka peluang usaha sangat diperlukan membaca kebutuhan konsumen atau mencari pangsa pasar untuk menjual barang dagangan agar dapat terjual serta mendapatkan keuntungan. Untuk itu perlu kiranya mempelajari keputusan konsumen dalam membeli barang yang dibutuhkan. Ada empat faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian yaitu factor kebudayaan, faktor sosial, faktor pribadi dan faktor psikologis (Kotler, 1997).

Pelaku usaha yang sudah memilih membuka usahanya sebaiknya memfokuskan diri dalam proses pengelolaannya terutama pada pengendalian bahan baku. Tujuan ini agar bisa dapat mengembalikan modal dengan cepat dan mendapatkan keuntungan yang lebih baik, sehingga tidak mengalami kerugian. Proses pengendalian bahan baku merupakan suatu proses yang dilakukan oleh bagian manajemen produksi maupun manajemen operasional, yang mana proses tersebut mengubah bahan mentah untuk dijadikan produk atau jasa yang dikehendaki dengan tujuan untuk memperoleh nilai jual (Arifin dan Muhammad, 2016). Persediaan bahan baku merupakan salah satu kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis, sehingga pengendalian persediaan bahan baku sangat dibutuhkan. Persediaan bahan baku harus melewati tahap-tahap yang sudah berada pada pengendalian agar setiap produk yang di hasilkan berkualitas dan tepat waktu. Lancar tidaknya proses produksi ditentukan oleh persediaan bahan baku yang cukup. Hal ini menjadi penentu bagi perusahaan untuk selalu menghitung dengan cermat akan pembelian dan persediaan bahan baku yang tepat dan efektif (Yusuf dan Amaruddin, 2011).

Tersedianya bahan baku produksi dapat membantu suatu perusahaan agar bisa memperoleh target produksi yang telah ditarget (Kusuma, 2016). Hal ini menjadi dasar bagi UMKM jenis kuliner dalam melakukan inovasi aneka manakan dan menjadikan sumber keuntungan. Pengendalian bahan baku dan perencanaan keuntungan merupakan pengaplikasian dari mata kuliah akuntansi biaya. Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya (Mulyadi, 2010). Lebih lanjut dijelaskan bahwa perangkat yang dibutuhkan manajemen untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas, meningkatkan efisiensi serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategis (Bustami dan Nurlela, 2010).

Tim pengabdian melakukan pelatihan kepada UMKM kuliner Bebek Ceria Pak Agus yang merupakan adalah UMKM yang dikelola dengan penuh dedikasi untuk menyajikan hidangan bebek yang lezat dan berkualitas kepada pelanggan di Kota Batam. UMKM ini memiliki Produk Unggulan: Bebek Goreng Spesial, Bebek Bakar Madu, Bebek Rica-Rica Pedas, Bebek Crispy, Bebek goreng renyah, Bebek Special Soup. Produk sampingan yang menggambarkan keceriaan, seperti minuman segar, camilan manis lainnya. Adapun masalah yang dihadapi UMKM yang saat ini adalah seberapa besar penggunaan bahan baku yang digunakan oleh UMKM dalam mengambil ukuran optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity*.

Berdasarkan perkembangan di atas, maka Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Dosen dan mahasiswa bekolaborasi memperkenalkan kepada masyarakat sebagai pelaku bisnis dalam memberikan pengetahuan dan membuka wawasan berpikir memberikan pengetahuan pengendalian bahan baku agar dapat merencanakan keuntungan dari usaha yang sedang dijalani. Tujuan penghitungan EOQ pada usaha kuliner ini, agar dapat mengontrol persediaan yang meminimalkan biaya total dari pemesanan dan penyimpanan, dan setelah menggunakan metode EOQ dan dapat merencanakan laba dari produk yang telah diperhitungkan biaya modalnya.

2. METODE

Tim PKM merupakan gabungan dari dosen dan mahasiswa yang sedang mempelajari mata kuliah akuntansi khususnya akuntansi biaya. Metode kegiatan yang digunakan ceramah dalam menjelaskan kajian dan diskusi dalam meningkatkan wawasan dan latihan perhitungan EOQ. Kegiatan ini dilakukan 3 (tiga) kali kunjungan yang dilaksanakan setiap hari jumat pada tanggal

14, 21 dan 28 Juni 2024. Tim PKM memberikan penjelasan kepada pelaku usaha gambaran umum, manfaat dan tujuan dalam penerapan pengendalian bahan baku dengan melakukan perhitungan bahan baku yang dibutuhkan dalam setiap produk yang disajikan. Hal ini juga dapat menghitung keuntungan yang didapat dalam setiap sajian yang dipesan oleh pelanggan.

UMKM kuliner Bebek Ceria Pak Agus beralamat di Bengkong Tj. Buntung, Kec. Bengkong, Kota Batam, Kepulauan Riau, dimana lokasi sangat strategis di daerah Bengkong yang memiliki potensi pasar yang cukup besar terutama sebagai destinasi kuliner di Kota Batam. UMKM memiliki 8 orang karyawan dan 1 pemilik usaha dan tim PKM ada 6 orang terdiri dari 3 orang dosen dan 3 orang mahasiswa. Pelaksanaan kegiatan adalah penerapan pembelajaran yang saat ini diterapkan di STIE Galileo, Batam dengan model *Problem based learning* (PBL), dimana model pembelajaran yang melibatkan keaktifan peserta didik untuk selalu berpikir kritis dan selalu terampil dalam menyelesaikan suatu permasalahan. Kontribusi positifnya suatu topik yang diselesaikan mahasiswa langsung dapat di tetapkan kemasyarakatan sebagai wujud sumbangsih pikiran. Kegiatan kunjungan ini selalu diawasi dan dievaluasi serta pendampingan oleh pembimbing yang berperan sebagai dosen.

Penjelasan yang menjadi ruang lingkup kajian sumber data yang menjadi perhitungan untuk metode Economic Order Quantity (EOQ), dimana untuk mencari besarnya total bahan tetap untuk dibeli dalam melengkapi atau pemenuhan kebutuhan dalam satu periode, maka diperlukan jumlah pesanan agar dapat memperkecil biaya persediaan dan pembelian bahan yang optimal. Apalagi usaha Bebek Ceria Pak Agus merupakan usaha kuliner dimana semua persediaannya harus lebih mementingkan standar kualitas sehingga bahan baku yang dipakai harus memiliki mampu memberikan hasil yang terbaik. Beberapa alasan tim pengabdian untuk menerapkan pelatihan pengendalian bahan baku ini adalah mencegah kehabisan atau kurangnya atau kelebihan stok (*overload*), efisiensi bisnis menjadi lebih baik, karena mampu menentukan biaya sesuai kebutuhan bisnis, dan menghindari pemborosan akibat kapasitas gudang dan biaya penyimpanan berlebih. Berikut foto Tim mahasiswa dalam terlibat dalam kegiatan ini:



Gambar 2.1 Foto Bersama Peserta UMKM Bebek Ceria Pak Agus

Tim PKM memberikan gambaran pengetahuan dasar tentang pengendalian bahan baku, melakukan cara perhitungan bahan baku, dan memberikan perencanaan laba atas bahan baku yang digunakan yang dijadikan olahan produk. Pada Kegiatan ini Tim sangat berkolaborasi memberikan materi dan berdiskusi dalam membuka cakrawala berpikir bagi peserta yang masih bingung. Diskusi lebih lanjut menjelaskan gambaran resiko yang akan dihadapi jika bahan baku tidak dikendalikan, sehingga perencanaan laba pun tidak bisa dicapai, meskipun biaya tetap dikeluarkan.

3. HASIL

Hasil kegiatan yang dilakukan memaparkan masalah yang sedang dihadapi UMKM. Beberapa masalah yang sudah diuraikan diatas, akan diberikan solusi bagi peserta UMKM agar dapat lebih baik lagi dalam mengolah bahan baku, untuk menghindari resiko kerugian. Beberapa pembahasan yang menjadi catatan telaksananya kegiatan PKM yaitu:

Pengetahuan Tentang Pentingnya Pengendalian Bahan Baku.

Pelatihan pertama menjelaskan pentingnya pengendalian bahan baku. Bahan baku yang digunakan langsung atau disimpan untuk digunakan dan diolah kembali menjadi menu olahan Bebek Ceria Pak Agus dengan tujuan produk yang diolah untuk diperjualbelikan. Adapun produk unggulan yang menjadi menu andalan adalah bahan dasarnya bebek dan diolah menjadi makanan lezat dan enak seperti Bebek Goreng Spesial, Bebek Bakar Madu, Bebek Rica-Rica Pedas, Bebek Crispy, Bebek goreng renyah, Bebek Special Soup. Selanjutnya ada juga minuman segar serta

cemilan lainnya yang menambah kenikmatan konsumen dalam menikmati hidangan. Manfaat persediaan dalam melakukan pemenuhan kebutuhan yang diperlukan oleh perusahaan harus dapat melakukan hal-hal seperti sebagai upaya menurunkan resiko terjadinya inflasi, menurunkan resiko pengembalian bahan yang dipesan, dan mengurangi kelangkaan bahan baku untuk kebutuhan ataupun untuk dikirimkan karena ketelambatan stok (Herjanto, 2010).

Dari berbagai produk unggulan UMKM ini perlu menyadari keberlangsungan usaha terhadap bahan baku yang digunakan, dimana bahan baku utamanya adalah unggas Bebek yang selalu harus ada persediaannya dan bahan baku lainnya seperti tepung, minyak goreng, bumbu basah, bumbu kering, gula dll yang dapat membuat makanan olahan bebek ini diminati dan dinanti oleh konsumen. Hal ini lah kiranya pengusaha memiliki wawasan dalam mengendalikan bahan baku. Fungsi Pengendalian bahan baku diantaranya: (a) penetapan prosedur dalam mendapatkan supply bahan yang cukup dalam penggunaan kuantitas dan kualitas bahan yang baik, (b) pemelihara dan penyimpanan persediaan sehingga dapat dilindungi dan diawasi saat disimpan pada persediaan, (c) meminimalkan investasi kedalam bentuk barang maupun bahan atau mempertahankan persediaan dalam jumlah optimum setiap waktu, dan (d) penyimpanan dan pengeluaran bahan yang disimpan

UMKM Bebek Ceria sudah memiliki list bahan penggunaan bahan baku dengan takaran bahan utama yang sesuai dengan jumlah yang akan dijual. Penyediaan bahan baku yang selalu berubah-ubah setiap harinya dan tidak ada nilai ketetapan dalam pengolahan, sehingga pemesanan Bebek sebagai bahan utamanya pun berbeda-beda sesuai perkiraan saja. Semua Bebek yang dibeli dipasar langganan adalah bebek yang segar dan cukup untuk membuat olahan makanan yang akan dijual. Bebek yang dibeli di pasar langsung melalui prosedur cuci bersih dan direbus dengan bumbu sebagai awal pengolahan yang nantinya akan diolah menjadi aneka makanan Bebek Ceria. UMKM biasanya bahan yang bersifat basah disimpan di dalam lemari es atau tempat pendinginan.

Perhitungan metode Economic Order Quantity (EOQ).

Setelah memberikan gambaran gambaran tujuan dari pengendalian bahan baku, maka diperlukan untuk membuat data tabulasi terhadap semua bahan baku yang digunakan terutama pada bahan baku utama dan bahan baku pendamping, sehingga produk yang dijual didapatkan dasar pembiayaan yang dikeluarkan. Selanjutnya menentukan jumlah pesanan dengan biaya yang efisien dengan menggunakan formula *Economic Order Quantity* (EOQ). Berikut formula yang digunakan untuk menghitung EOQ:

$$EOQ = Q^* = \sqrt{\frac{2RS}{C}}$$

Selanjutnya menentukan jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*)

$$\text{Safe Stock} = (\text{pemakaian maksimum} - \text{pemakaian per satu tahun}) \times \text{lead time}$$

Kemudian menentukan titik pemesanan kembali menggunakan rumus Reorder Point (ROP)

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

Maximum Inventory Merupakan batasan dari kuantitas persediaan bahan baku paling maximum yang dilakukan

$$\text{Maximum Inventory} = \text{Minimum Inventory} + \text{EOQ}$$

Ukuran ini menjadi saran Tim dalam memberikan pelatihan kepada UMKM. Selam ini belum ada kepastian bahan baku digunakan pada setiap periode. Namun dalam ukuran harian pelaku usaha selalu memperkirakan ukuran yang habis untuk 1 hari saja. Terkadang habis terjual semuanya dan terkadang tersisanya. Namun meskipun tersisa tetap bisa diatasi dan dijaga stok makanan yang ada karena makanan ini diolah sesuai pesanan atau menu yang diinginkan pembeli. Hal ini jarang terjadi karena konsumen UMKM yang rata-rata sudah menjadi pelanggan tetap. Kebutuhan bahan baku bebek per hari dapat dilihat dari penggunaan daging bebek untuk 50 porsi x 150 gram/porsi = 7,5 Kg, sehingga kebutuhan bebek sebanyak 13 Ekor perhari (60% x 7,5kg) dimana harga bebek per ekornya Rp 50.000,- sehingga pengeluaran untuk pembelian bahan baku 650.000 perhari. Perhitungan juga dilakukan pada bahan baku utama dan bahan baku pendukung lainnya.

Ahirnya dari data dan catatan harian Tim PKM memberikan formulasi kajian dalam bentuk periode bulanan dan dibantu untuk menemukan nilai EOQ dan maksimum persediaanya dalam menjalankan usaha kuliner Bebek ceria. Penjelasan Economic Order Quantity (EOQ) pernah disampaikan oleh (Heizer dan Render, 2015) yang diterjemahkan oleh Hirson Kurnia, Ratna Saraswati dan David Wijaya bahwa Economic Order Quantity adalah salah satu teknik

pengendalian persediaan yang paling tua dan terkenal secara luas, metode pengendalian persediaan ini menjawab dua pertanyaan penting, kapan harus memesan dan berapa banyak harus memesan.

Perencanaan Laba atas Penggunaan Produk Terjual

UMKM dalam menjalankan dan mempertahankan usahanya baik jangka pendek maupun jangka panjang haruslah memiliki berbagai strategi usaha. Salah satunya unggul dalam mempertahankan rasa, karena rasa menjadi tolak ukur konsumen setelah harga. Masalah rasa ada pada bahan baku yang berkualitas Perusahaan harus unggul dalam persaingan dan juga mendapatkan laba yang maksimal, karena pada umumnya tujuan perusahaan adalah mendapatkan laba yang tinggi. MKM Kuliner Bebek Ceria menawarkan hidangan bebek dengan berbagai varian rasa yang lezat dan autentik dengan harga terjangkau. Target pasar meliputi keluarga, anak muda, dan pecinta kuliner. Penjualan dilakukan melalui dine-in, take-away, dan pemesanan online. Fokus pada hubungan pelanggan yang baik dan efisiensi biaya untuk menjaga profitabilitas. Perhitungan pendapatan pada usaha bebek ceria dihitung secara manual dan di bukukan setiap terjadinya transaksi pembelian. Untuk meningkatkan volume penjualan strategi penjualan dilakukan dengan cara memberikan tawarkan diskon 10-20% untuk pembelian pertama atau paket *bundling* selama bulan pertama dan memberikan program loyalitas dengan memberikan poin untuk setiap pembelian yang dapat ditukar dengan diskon atau produk gratis.

Pengeluaran perharinya sebesar 650.000 (biaya bahan baku) + 885.000 (untuk bahan lainnya), maka modal yang dikeluarkan setiap harinya sebesar 1.535.000 dan total penjualan per harinya maka setelah dihitung biaya produksi perpersinya adalah 17.000, ditetapkan margin keuntungan yang per persinya diinginkan sebesar 40% sehingga harga jual menjadi 29.000 perpersi. Begitu juga untuk produk lainnya. Margin adalah selisih harga perolehan atas barang yang dijual kembali dengan mensyaratkan keuntungan atas persentase tertentu dengan pembayaran ditetapkan pertahun, bila dihitung harian dalam setahun 360 hari dan bila dihitung perbulan sebanyak 12 bulan (Febra, 2016). Untuk dapat mencapai laba yang besar manajemen dapat melakukan berbagai langkah seperti 1) Menekan biaya produksi maupun biaya operasi serendah mungkin dengan mempertahankan tingkat harga jual dan volume penjualan yang ada.2) Menentukan harga jual sedemikian rupa sesuai dengan laba yang dikehendaki. 3) Meningkatkan volume penjualan sebesar mungkin.

4. DISKUSI

Kendala yang dihadapi UMKM Bebek ceria dapat diatasi dengan adanya pelatihan yang sudah diberikan dan juga dapat memperkecil resiko bahan baku yang terbuang atau tersisa banyak, sehingga juga dapat mencegah kerugian usaha. Tim menjelaskan pengabdian memberikan penjelasan yang menjadi pengetahuan pelaku usaha bagaimana membuat rencana bahan baku yang pas dalam usaha yang dijalankannya. Tim pengabdian melakukan diskusi cara mengendalikan bahan baku sehingga bisnis yang dijalankannya menguntungkan. Usaha Bebek Ceria banyak peminatnya selain rasa yang enak juga harga yang murah meriah. Namun banyak juga pesaing usaha kuliner lainnya yang terkadang pembeli juga banyak pilihan dalam memenuhi kebutuhannya. Sehingga peluang banyak juga barang baku tersisa pasti ada.

Keterbatasan modal juga menjadikan pelaku usaha harus bisa berpikir bagaimana usaha yang dijalankannya tetap selalu lancar dan mendapatkan keuntungan yang direncanakan. Pelatihan ini memberikan solusi atas kendala yang sedang dihadapi, sehingga dimulai dari perencanaan bisnis, pengelolaan bahan baku sesuai porsi dan takaran yang sudah ditentukan dan menyediakan bahan baku sesuai produk yang terjual agar tidak tersisa dan akhirnya rugi sampai merencanakan labapun harus dihitung. Perlunya perencanaan yang matang dalam pengendalian bahan baku agar bisa menghasilkan keuntungan yang juga direncanakan.

5. KESIMPULAN

Hasil pelatihan yang sudah diberikan kepada maka dapat disimpulkan bahwa: 1) peserta dalam pengetahuan dan wawasan pengendalian bahan baku pada usaha yang sedang dijalankannya, 2) peserta dapat secara mandiri melakukan perhitungan bahan baku yang digunakan baik secara harian, mingguan, bulanan bahkan tahunan dengan *Economic Order Quantity* (EOQ). Peserta juga dapat merencanakan jumlah bahan baku dan biaya yang dikeluarkan untuk usaha yang dijalankannya, 3) Peserta dapat membuat perencanaan laba yang akan datang terhadap usaha yang dirintisnya agar usaha selalu dapat memiliki keuntungan dengan rentang angka yang sudah direncanakan, 4) peserta dapat meningkatkan volume penjualan dengan berbagai strategi penjualan baik secara offline maupun secara online termasuk media sosial, 5) Penjual juga bisa memberikan strategi diskon, sehingga target penjualan dapat tercapai.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Rasa syukur selalu dipanjatkan Tim pengabdian kepada Tuhan Yang Maha Esa dan tak lupa pula mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang mendukung pelatihan ini terlaksanakan terutama kepada pemilik usaha atas izinnya dan pihak STIE Galileo atas kesempatan yang diberikan kepada para dosen dan mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmunya kepada masyarakat. Semoga kegiatan ini memiliki kontribusi positif bagi peserta dan pembaca sehingga menjadi ladang ilmu pengetahuan yang dapat dikembangkan lagi.

DAFTAR REFERENSI

- Apriliani, E. (2021). Pengusaha Muda yang Punya 3 Bisnis Kuliner di Kota Batam. Retrieved from <https://kumparan.com/TDA/evy-apriliani-pengusaha-muda-yang-punya-3-bisnis-kuliner-di-kota-batam-1vXASUe3flk>
- Arifin, R., & Muhammad, H. (2016). Pengantar Manajemen. Malang: Empatdua.
- Bustami, B., & Nurlela. (2010). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ekobrurianto. (2023, October 26). Melalui Pelatihan Kewirausahaan Diharapkan Tercipta Wirausaha Muda Yang Handal Dan Berdaya Saing. Retrieved from <https://mediacenter.batam.go.id/2023/10/26/>
- Heizer, J., & Render, B. (2015). Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan (Edisi ke-11). Jakarta: Salemba Empat.
- Herjanto, E. (2010). Manajemen Operasi (Edisi Revisi). Jakarta: Gramedia.
- Kotler, P. (1997). Manajemen Pemasaran Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Kontrol. Jakarta: Prenhallindo.
- Kusuma. (2016). Modul Manajemen Event. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. Retrieved from <http://staffnew.uny.ac.id/upload/197912032015042001/pendidikan/MODUL%20MANAJEMEN%20EVENT.Chusnu.pdf>
- Mulyadi. (2010). Sistem Akuntansi (Edisi ke-3, Cetakan ke-5). Jakarta: Salemba Empat.
- Nugroho, Y., & Amaruddin, H. (2011). Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economical Order Quantity (EOQ) Pada Pt. Tsuzuki Indonesia Manufacturing.
- Rangga, F., & Yudhistira. (2018). Analisis Penetapan Margin Atas Produk Pembiayaan Murabahah Terhadap Keputusan Nasabah (Studi Pada BMT Assyafi'iyah KC Karang Anyar). Lampung. Retrieved from <http://repository.radenintan.ac.id>