

Analisis Pengelolaan Bahan Baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi**Selpi¹, Septiawan ², Tahir Ahmad³**

Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Yasa Anggana, Garut, Jawa Barat, Indonesia.

Corresponding Author. Email : selpicbungsu02@gmail.com

Abstrak

Bahan baku menjadi salah satu komponen penting yang berperan dalam mendukung kelancaran aktivitas produksi, menjaga kualitas produk, serta mempertahankan keberlangsungan usaha, terutama pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bidang pangan. Pengelolaan bahan baku yang tepat diperlukan agar proses produksi dapat berlangsung secara efektif dan mampu menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi yang berlokasi di Jalan Otto Iskandardinata (Otista), Kabupaten Garut, dengan fokus kajian meliputi perencanaan kebutuhan bahan baku, pemanfaatan bahan baku dalam proses produksi, pencatatan penggunaan bahan, serta kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Data penelitian diperoleh melalui kegiatan observasi langsung, wawancara mendalam dengan pemilik usaha, serta dokumentasi terkait aktivitas produksi. Analisis data dilakukan menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldaña yang mencakup tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan bahan baku dilakukan berdasarkan kebutuhan produksi harian, sehingga seluruh bahan baku yang telah dipersiapkan digunakan dalam satu siklus produksi dan tidak menghasilkan persediaan akhir. Sistem tersebut membantu menjaga kualitas serta kesegaran bahan baku yang digunakan. Namun, proses pencatatan penggunaan bahan baku masih dilakukan secara manual sehingga diperlukan sistem pencatatan yang lebih teratur untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku.

Kata Kunci: bahan baku, UMKM, pengelolaan bahan baku, manajemen operasi, tahu krispi, otak-otak krispi.

Abstract

Raw materials represent an essential component that influences production continuity, product quality, and business sustainability, particularly for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the food sector. Proper raw material management is required to ensure that production activities run effectively while maintaining product quality. This study aims to analyze raw material management practices at the Tahu Krispi and Otak-Otak Krispi MSME located on Otto Iskandardinata (Otista) Street, Garut Regency. The analysis focuses on raw material planning, utilization during the production process, recording practices, and obstacles encountered by the business owner.

This research employed a qualitative method with a descriptive approach. Data were collected through direct observation, in-depth interviews with the business owner, and documentation of production activities. Data analysis used the Miles, Huberman, and Saldaña model consisting of data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results indicate that raw material management is conducted based on daily production requirements, where all prepared raw materials are fully utilized within one production cycle and no ending inventory remains. This system contributes to maintaining the quality and freshness of raw materials. However, raw material usage records are still maintained manually, indicating the need for a more structured recording system to improve the effectiveness of raw material management.

Keywords: raw materials, Micro Small and Medium Enterprises (MSMEs), raw material management, operations management, crispy tofu, crispy fish cake.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang berperan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi Indonesia. Keberadaan UMKM tidak hanya memberikan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), tetapi juga mampu menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendukung pemerataan pembangunan ekonomi di berbagai wilayah. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, UMKM adalah usaha produktif yang dimiliki oleh perseorangan maupun badan usaha yang memenuhi kriteria sesuai dengan ketentuan peraturan perundangundangan. Besarnya kontribusi UMKM terhadap perekonomian nasional menjadikan pengelolaan usaha secara efektif sebagai salah satu faktor penting dalam menjaga keberlangsungan dan daya saingnya.

Pada UMKM yang bergerak di bidang pengolahan makanan, bahan baku merupakan unsur utama yang sangat menentukan kelancaran proses produksi. Ketersediaan bahan baku dalam jumlah yang memadai, kualitas yang terjaga, serta pengelolaan yang baik akan memengaruhi kualitas produk, efisiensi biaya produksi, dan kemampuan usaha dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Mulyadi (2016) menyatakan bahwa bahan baku merupakan material utama yang diproses menjadi produk jadi dan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari hasil produksi. Oleh sebab itu, pengelolaan bahan baku menjadi salah satu aspek penting dalam kegiatan operasional suatu usaha.

Selain memperhatikan pengelolaan bahan baku, pelaku usaha juga perlu melakukan perencanaan kebutuhan bahan baku melalui penyusunan anggaran. Nafarin (2015) menjelaskan bahwa anggaran bahan baku merupakan suatu rencana yang disusun untuk memperkirakan jumlah kebutuhan dan biaya bahan baku dalam periode tertentu guna mendukung kelancaran proses produksi. Perencanaan tersebut dapat membantu pelaku usaha menentukan kebutuhan pembelian bahan baku, mengendalikan penggunaannya, serta mengurangi risiko terjadinya kekurangan maupun kelebihan bahan selama kegiatan produksi berlangsung.

Sejalan dengan pendapat tersebut, Rudianto (2013) mengemukakan bahwa anggaran bahan baku memiliki fungsi sebagai pedoman dalam merencanakan pembelian bahan, mengendalikan biaya produksi, serta mengevaluasi efisiensi penggunaan bahan baku. Dengan adanya perencanaan yang baik, penggunaan sumber daya dapat dilakukan secara lebih efektif sehingga aktivitas produksi dapat berjalan secara optimal.

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2020), pengelolaan bahan baku merupakan bagian dari manajemen operasi yang bertujuan menjamin ketersediaan bahan sesuai dengan kebutuhan produksi, baik dari sisi jumlah, waktu, maupun kualitas. Pengelolaan bahan baku yang dilakukan secara tepat akan mendukung kelancaran proses produksi, menjaga mutu produk, serta meningkatkan efisiensi operasional. Sementara itu, Assauri (2019) menyatakan bahwa pengelolaan bahan baku bertujuan memastikan bahan tersedia dalam jumlah yang cukup, pada waktu yang tepat, dan dengan biaya yang efisien sehingga proses produksi dapat berlangsung tanpa hambatan.

Dalam pelaksanaannya, UMKM sering dihadapkan pada berbagai permasalahan dalam pengelolaan bahan baku, seperti perubahan harga bahan, keterbatasan modal usaha, fluktuasi kualitas bahan baku, serta perubahan permintaan konsumen. Berbagai kondisi tersebut mengharuskan pelaku usaha mampu merencanakan kebutuhan bahan baku secara tepat agar proses produksi tetap berjalan secara efektif sekaligus meminimalkan risiko pemborosan maupun kekurangan bahan.

UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi yang berlokasi di Jalan Otto Iskandardinata (Otista), Kabupaten Garut, merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan makanan ringan. Berdasarkan hasil observasi awal, usaha ini menerapkan sistem produksi harian dengan menyesuaikan jumlah bahan baku terhadap target produksi setiap hari. Seluruh bahan baku yang telah dipersiapkan langsung digunakan dalam proses produksi sehingga tidak terdapat persediaan akhir. Strategi tersebut diterapkan untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan baku karena tahu dan otak-otak termasuk bahan yang mudah mengalami penurunan mutu apabila disimpan dalam waktu yang lama.

Meskipun sistem produksi harian mampu menjaga kualitas produk yang dihasilkan, pengelolaan bahan baku pada usaha tersebut masih dilakukan secara sederhana. Perencanaan kebutuhan bahan baku, pencatatan penggunaan bahan, serta pengawasan selama proses produksi masih bergantung pada pengalaman pemilik usaha dan belum didukung oleh sistem administrasi yang tersusun secara sistematis. Kondisi ini berpotensi menimbulkan kesulitan dalam memperkirakan kebutuhan bahan baku apabila terjadi peningkatan kapasitas produksi atau perubahan permintaan konsumen.

Penelitian mengenai pengelolaan bahan baku pada UMKM telah banyak dilakukan, namun sebagian besar penelitian lebih berfokus pada perusahaan manufaktur atau UMKM yang menerapkan sistem penyimpanan persediaan bahan baku. Sampai penelitian ini dilaksanakan, belum ditemukan kajian yang secara khusus membahas pengelolaan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi di Jalan Otto Iskandardinata (Otista), Kabupaten Garut. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk memberikan gambaran mengenai praktik pengelolaan bahan baku berdasarkan kondisi nyata yang diterapkan oleh pelaku usaha.

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: (1) bagaimana proses perencanaan kebutuhan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak Otak Krispi; (2) bagaimana pengelolaan penggunaan bahan baku dalam kegiatan produksi; (3)

bagaimana sistem pencatatan bahan baku yang diterapkan; dan (4) kendala apa saja yang dihadapi dalam pengelolaan bahan baku.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi yang berlokasi di Jalan Otto Iskandardinata (Otista), Kabupaten Garut. Analisis difokuskan pada perencanaan kebutuhan bahan baku, penggunaan bahan baku dalam proses produksi, sistem pencatatan penggunaan bahan baku, serta kendala yang dihadapi dalam pengelolaannya. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu manajemen operasi, khususnya dalam pengelolaan bahan baku pada UMKM sektor pengolahan makanan, sekaligus menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku usaha dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pendekatan tersebut dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami dan menggambarkan secara mendalam mengenai proses pengelolaan bahan baku yang diterapkan pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi berdasarkan kondisi nyata di lapangan.

Objek penelitian ini adalah pengelolaan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi yang berlokasi di Jalan Otto Iskandardinata (Otista), Kabupaten Garut. Informan dalam penelitian ini adalah pemilik usaha yang memiliki informasi mengenai proses pembelian bahan baku, kebutuhan produksi, penggunaan bahan, serta sistem pencatatan bahan baku dalam kegiatan operasional sehari-hari.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan produksi, mulai dari proses persiapan bahan baku hingga tahap pengolahan produk. Wawancara dilakukan kepada pemilik usaha untuk memperoleh informasi mengenai perencanaan kebutuhan bahan baku, jumlah produksi harian, proses penggunaan bahan, sistem pencatatan, serta kendala yang dihadapi dalam pengelolaan bahan baku. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung yang berkaitan dengan kegiatan produksi dan kebutuhan bahan baku.

Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif. Proses analisis dilakukan dengan mengorganisasi data hasil observasi dan wawancara, kemudian menyajikannya secara sistematis untuk memperoleh gambaran mengenai praktik pengelolaan bahan baku pada usaha tersebut. Tahapan analisis mengacu pada model Miles, Huberman, dan Saldaña yang meliputi proses reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan.

HASIL PENELITIAN

Profil Singkat UMKM

UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi merupakan usaha mikro yang bergerak di bidang pengolahan makanan ringan dengan produk utama berupa tahu krispi dan otak-otak krispi. Usaha ini berlokasi di Jalan Otto Iskandardinata (Otista), Kabupaten Garut. Kegiatan usaha dilakukan secara mandiri dengan mengutamakan kualitas produk melalui penggunaan bahan baku yang segar dan proses produksi yang dilakukan setiap hari.

Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya, UMKM ini menerapkan sistem produksi harian yang disesuaikan dengan target penjualan dan perkiraan permintaan konsumen. Bahan baku utama, seperti tahu dan otak-otak, dibeli sesuai kebutuhan produksi pada hari tersebut

sehingga tidak dilakukan penyimpanan bahan baku dalam jumlah besar. Sistem ini diterapkan untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan baku sekaligus meminimalkan risiko kerusakan bahan akibat penyimpanan yang terlalu lama.

Produk yang telah selesai diproduksi dipasarkan secara langsung kepada konsumen dan umumnya habis terjual pada hari yang sama. Dengan demikian, usaha tidak memiliki persediaan akhir bahan baku maupun produk jadi dalam jumlah besar. Karakteristik tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan OtakOtak Krispi lebih berorientasi pada pemenuhan kebutuhan produksi harian daripada penyimpanan persediaan dalam jangka waktu tertentu.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan dengan pemilik usaha Tahu Krispi dan Otak-otak Krispi, diketahui bahwa proses perencanaan kebutuhan bahan baku dilakukan berdasarkan target produksi harian serta pengalaman pemilik usaha dalam memperkirakan permintaan konsumen. Bahan baku yang dibeli dan disiapkan telah disesuaikan dengan jumlah produk yang akan diproduksi pada hari tersebut.

UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi melakukan kegiatan produksi secara rutin setiap hari. Dalam satu kali proses produksi, usaha ini mampu menghasilkan sekitar 120 bungkus tahu krispi dan 110 bungkus otak-otak krispi. Jumlah bahan baku yang digunakan disesuaikan dengan kapasitas produksi tersebut agar kegiatan produksi dapat berlangsung tanpa mengalami kekurangan bahan.

Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku

Adapun kebutuhan bahan baku yang digunakan dalam satu kali kegiatan produksi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Kebutuhan Bahan Baku

Bahan Baku	Jumlah Kebutuhan
Tahu	1.220 Pcs
Otak-otak	1.110 Pcs
Minyak Goreng	7 Liter
Tepung Terigu	25 Kg
Garam	250 gram

Sumber : Data Hasil Observasi, 2026 Berdasarkan hasil penelitian, seluruh bahan baku yang telah dipersiapkan digunakan dalam proses produksi. Pemilik usaha tidak melakukan penyimpanan bahan baku dalam jumlah besar karena bahan yang digunakan merupakan bahan pangan yang memiliki risiko mengalami perubahan kualitas apabila disimpan dalam waktu lama.

Penggunaan Bahan Baku

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi dilakukan secara langsung setelah bahan baku diperoleh. Pemilik usaha melakukan pembelian bahan sesuai dengan kebutuhan produksi, kemudian bahan tersebut digunakan dalam proses pengolahan hingga produk selesai dibuat.

Pengelolaan bahan baku masih dilakukan dengan sistem sederhana, yaitu melalui pengawasan langsung oleh pemilik usaha selama kegiatan produksi berlangsung. Pemilik usaha belum menggunakan sistem pencatatan digital maupun metode perhitungan khusus dalam menentukan kebutuhan bahan baku, melainkan masih mengandalkan pengalaman selama menjalankan usaha.

Berdasarkan hasil wawancara, seluruh bahan baku yang telah disiapkan akan habis digunakan dalam satu siklus produksi. Dengan demikian, usaha ini tidak memiliki persediaan akhir bahan baku setelah kegiatan produksi selesai. Selain itu, produk yang telah selesai diproduksi umumnya langsung dipasarkan dan habis terjual sehingga tidak terdapat penyimpanan produk akhir dalam jumlah besar.

Harga Bahan Baku

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, harga bahan baku yang digunakan sebagai dasar perhitungan kebutuhan produksi adalah sebagai berikut. **Tabel**

2. Harga Satuan Bahan Baku

Bahan Baku	Harga Per Unit
Tahu	Rp.200/pcs
Otak-otak	Rp.250/pcs
Minyak Goreng	Rp.23.000/Liter
Tepung Terigu	Rp.12.000/Kg
Garam	Rp.5.000/kg

Sumber : Data Hasil Observasi, 2026

Biaya Kebutuhan Bahan Baku

Berdasarkan jumlah kebutuhan bahan baku dan harga satuan tersebut, biaya bahan baku dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Biaya Kebutuhan Bahan Baku

Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total
Tahu	1.220 Pcs	Rp.200	Rp.244.000
Otak-otak	1.110 Pcs	Rp.250	Rp.277.500
Minyak Goreng	7 Liter	Rp.23.000	Rp.161.000
Tepung Terigu	25 Kg	Rp.12.000	Rp.300.000
Garam	250 gram	Rp.5.000	Rp.1.250

Total Biaya Bahan Baku	Rp.983.750
------------------------	------------

Sumber : Data Hasil Observasi, 2026

Berdasarkan kebutuhan bahan baku dan harga satuan, total kebutuhan biaya bahan baku dalam satu kali proses produksi sebesar Rp983.750. Perhitungan tersebut dapat dijadikan dasar penyusunan anggaran bahan baku harian sehingga pemilik usaha memiliki acuan dalam menyiapkan dana pembelian bahan baku sebelum proses produksi dilaksanakan.

Berdasarkan data tersebut, kebutuhan bahan baku disesuaikan dengan jumlah produksi yang dilakukan setiap hari. Tidak terdapat persediaan akhir bahan baku karena seluruh bahan yang disiapkan digunakan dalam kegiatan produksi.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, kebutuhan bahan baku telah disesuaikan dengan jumlah produksi harian. Tidak adanya persediaan akhir menunjukkan bahwa bahan baku yang disiapkan telah digunakan sesuai dengan kebutuhan proses produksi.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, meskipun pemilik usaha belum menyusun anggaran bahan baku secara tertulis, proses perencanaan kebutuhan bahan baku telah dilakukan berdasarkan target produksi harian. Praktik tersebut menunjukkan adanya penerapan penganggaran secara sederhana sesuai dengan pendapat Nafarin (2015) bahwa anggaran bahan baku merupakan rencana kebutuhan bahan yang digunakan sebagai dasar pelaksanaan produksi.

Rumus kebutuhan pembelian bahan baku:

Kebutuhan Pembelian = Kebutuhan Produksi + Persediaan Akhir –
Persediaan Awal

Berdasarkan rumus tersebut, UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi tidak memiliki persediaan awal maupun persediaan akhir. Dengan demikian, kebutuhan pembelian bahan baku sama dengan kebutuhan produksi harian. Hal ini menunjukkan bahwa pembelian bahan baku dilakukan sesuai kebutuhan produksi sehingga tidak terjadi penumpukan persediaan.

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2020), pengelolaan bahan baku merupakan bagian penting dalam manajemen operasi karena berkaitan dengan kemampuan perusahaan dalam menyediakan material yang sesuai dengan kebutuhan produksi. Pengelolaan bahan baku yang efektif perlu mempertimbangkan jumlah kebutuhan, waktu penggunaan, serta karakteristik bahan agar kegiatan produksi dapat berjalan secara optimal.

Pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi, sistem produksi harian diterapkan karena bahan baku yang digunakan termasuk bahan pangan yang membutuhkan perhatian terhadap kualitas dan kesegarannya. Tidak adanya penyimpanan bahan baku dalam jumlah besar menjadi salah satu upaya untuk mengurangi risiko penurunan kualitas bahan akibat penyimpanan yang terlalu lama.

Hal tersebut sesuai dengan pendapat Assauri (2019) yang menyatakan bahwa pengelolaan bahan baku bertujuan memastikan ketersediaan bahan yang diperlukan dalam jumlah dan waktu yang tepat dengan biaya yang efisien. Dalam penelitian ini, pemilik usaha

tidak melakukan penyimpanan stok dalam jumlah besar, tetapi melakukan perencanaan kebutuhan bahan berdasarkan aktivitas produksi harian.

Meskipun sistem tersebut telah sesuai dengan karakteristik usaha makanan, hasil penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat keterbatasan dalam aspek pencatatan bahan baku. Proses pencatatan yang masih dilakukan secara manual berdasarkan pengalaman pemilik usaha dapat menjadi kendala ketika usaha mengalami peningkatan kapasitas produksi atau perubahan permintaan yang signifikan.

Menurut Krajewski, Malhotra, dan Ritzman (2019), informasi yang akurat mengenai penggunaan sumber daya diperlukan agar perusahaan dapat mengambil keputusan operasional secara tepat. Oleh karena itu, penerapan sistem pencatatan yang lebih terstruktur dapat membantu pemilik usaha dalam memperkirakan kebutuhan bahan baku, mengendalikan biaya, serta melakukan evaluasi kegiatan produksi.

Dengan demikian, pengelolaan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi telah berjalan sesuai dengan karakteristik usaha yang memproduksi makanan dengan bahan baku segar. Perencanaan berdasarkan kebutuhan harian mampu mendukung kelancaran produksi dan menjaga kualitas produk, namun peningkatan sistem administrasi pencatatan tetap diperlukan agar pengelolaan bahan baku menjadi lebih efektif.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan bahan baku pada UMKM Tahu Krispi dan Otak-Otak Krispi dilakukan melalui perencanaan kebutuhan bahan baku berdasarkan target produksi harian. Pemilik usaha menentukan jumlah bahan baku yang akan digunakan berdasarkan pengalaman serta perkiraan permintaan konsumen sehingga kebutuhan produksi dapat terpenuhi.

Seluruh bahan baku yang telah disiapkan digunakan habis dalam setiap proses produksi sehingga tidak terdapat persediaan akhir bahan baku. Sistem tersebut diterapkan untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan baku serta mendukung kelancaran proses produksi.

Meskipun pengelolaan bahan baku telah berjalan sesuai dengan kebutuhan operasional usaha, sistem pencatatan penggunaan bahan baku masih dilakukan secara manual. Oleh karena itu, diperlukan pencatatan yang lebih terstruktur agar perencanaan kebutuhan bahan baku, pengendalian biaya, dan evaluasi penggunaan bahan baku dapat dilakukan dengan lebih efektif.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, pemilik usaha disarankan untuk mempertahankan sistem produksi harian karena sesuai dengan karakteristik bahan baku yang mudah mengalami penurunan kualitas apabila disimpan dalam waktu yang lama.

Selain itu, pemilik usaha perlu menyusun sistem pencatatan penggunaan bahan baku yang lebih sistematis, baik secara manual menggunakan format pembukuan yang lebih terstruktur maupun dengan memanfaatkan aplikasi pencatatan sederhana. Langkah tersebut diharapkan dapat membantu dalam perencanaan kebutuhan bahan baku, pengendalian biaya produksi, serta evaluasi penggunaan bahan baku secara berkala.

Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengembangkan penelitian pada aspek lain yang berkaitan dengan manajemen operasi UMKM, seperti efisiensi biaya

produksi, produktivitas usaha, atau penerapan sistem informasi sederhana dalam pengelolaan bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2019). *Manajemen Operasi Produksi: Pencapaian Sasaran Organisasi Berkesinambungan*. Depok: Rajawali Pers.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (13th ed.). Pearson Education.
- Krajewski, L. J., Malhotra, M. K., & Ritzman, L. P. (2019). *Operations Management: Processes and Supply Chains* (12th ed.). Pearson Education.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-5). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nafarin, M. (2015). *Penganggaran Perusahaan* (Edisi ke-3). Jakarta: Salemba Empat.
- Rudianto. (2013). *Akuntansi Manajemen: Informasi untuk Pengambilan Keputusan Strategis*. Jakarta: Erlangga.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Tambunan, T. (2019). *UMKM di Indonesia: Perkembangan, Kendala, dan Tantangan*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Wibowo, A., & Pratiwi, R. (2021). Pengelolaan persediaan bahan baku dalam meningkatkan efisiensi produksi pada usaha mikro kecil dan menengah. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 9(2), 120–129.

Alamat Redaksi

Jalan Oto Iskandardinata No. 278 A Tarogong Garut Jawa Barat Tlp. 0262233549. Fak. 0262-233549 e-mail : lp2mstieya@gmail.com web : www.lp2m.stieyasaanggana.ac.id