

IMPLEMENTASI OF FORECASTING-BASED PURCHASING IN CONTROLING RAW MATERIAL AVAILABILITY IN THE FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT

¹Maria Desiana,²Harry Hermawan, ³Fian Damasdino, and ⁴Francisca Ratna Ardanari

¹AMPTA Yogyakarta Tourism College, Yogyakarta, Indonesia

²AMPTA Yogyakarta Tourism College, Yogyakarta, Indonesia

³AMPTA Yogyakarta Tourism College, Yogyakarta, Indonesia

⁴AMPTA Yogyakarta Tourism College, Yogyakarta, Indonesia

(mariadesiana52@gmail.com)

Abstract. This study aims at analyzing the implementation of forecasting-based purchasing in controlling raw material availability in the Food and Beverage department. Furthermore, this study also examines how the application of forecasting methods in the raw material procurement process can improve operational efficiency and minimize the risk of shortages or excess inventory. Poorly planned raw material management often leads to problems such as stockouts, overstocks, and raw material waste, which impact operational costs. The study uses a qualitative method by including observation of the raw material procurement process, interviews with the parties involved in purchasing activities, and documentation of raw material usage data as a basis for forecasting analysis. The results of this study indicate that the implementation of forecasting-based purchasing can facilitate more structured and accurate raw material purchasing planning. By utilizing historical demand data as a basis for forecasting, the Food and Beverage department can optimize inventory control, reduce potential losses due to excess or shortages of raw materials, and improve operational process effectiveness. This study suggests the need to implement a purchasing planning system integrated with forecasting methods to enable more efficient and sustainable raw material management. The findings of this study are expected to serve as a reference for Food and Beverage department managers in developing more effective inventory control strategies to support smooth operations and improve service quality.

Keywords: food and beverage department, forecasting, inventory control, purchasing, raw materials

INTRODUCTION

Industri perhotelan merupakan sektor jasa yang sangat bergantung pada kualitas pelayanan dan efisiensi operasional. Salah satu departemen yang memiliki peranan penting dalam menunjang keberhasilan operasional hotel adalah Food and Beverage Department. Departemen ini bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman bagi tamu hotel melalui restoran, banquet, room service, maupun outlet lainnya. Kelancaran operasional Food and Beverage sangat ditentukan oleh ketersediaan bahan baku yang cukup, berkualitas, dan tersedia tepat waktu. Pengelolaan bahan baku yang tidak optimal dapat menyebabkan keterlambatan produksi, keterbatasan menu, pemborosan bahan baku, serta meningkatnya biaya operasional.

Pengendalian ketersediaan bahan baku pada Food and Beverage Department menjadi tantangan tersendiri karena sebagian besar bahan makanan bersifat mudah rusak (*perishable*), memiliki fluktuasi permintaan yang tidak stabil, serta dipengaruhi oleh tingkat hunian hotel dan event tertentu. Oleh karena itu, diperlukan perencanaan kebutuhan bahan baku yang tepat untuk menghindari kekurangan maupun kelebihan persediaan (Wardhani dan Suharto 2024). Menyatakan bahwa pengelolaan persediaan bahan baku yang tidak efektif dapat meningkatkan biaya penyimpanan dan pemborosan bahan makanan. Dengan demikian, dibutuhkan sistem pengendalian persediaan yang terstruktur dan berbasis data untuk meningkatkan efisiensi operasional hotel. Seiring perkembangan teknologi dan sistem manajemen modern, metode forecasting atau peramalan kebutuhan bahan baku mulai diterapkan dalam operasional Food and Beverage Department. Forecasting digunakan untuk memperkirakan kebutuhan masa mendatang berdasarkan data historis penjualan, tingkat okupansi hotel, serta tren permintaan pelanggan. Dengan metode forecasting, bagian purchasing dapat melakukan pembelian bahan baku secara lebih akurat dan terencana. Hal ini didukung oleh penelitian (Wulandari et al, 2025) yang menyatakan bahwa penerapan forecasting dapat meningkatkan akurasi perencanaan kebutuhan bahan baku serta mengurangi risiko ketidakseimbangan persediaan.

Namun, dalam praktiknya masih banyak hotel yang belum menerapkan purchasing berbasis forecasting secara optimal. Proses pembelian bahan baku masih dilakukan berdasarkan pengalaman atau perkiraan subjektif staf purchasing dan kitchen. Kondisi ini dapat menyebabkan overstock, stockout, serta food waste yang berdampak pada efisiensi operasional (Setiawan et al, 2023). Menyatakan bahwa sistem purchasing yang tidak terstruktur dapat menyebabkan ketidaktepatan jumlah pembelian serta meningkatkan risiko kerugian operasional. Berdasarkan observasi awal pada salah satu hotel berbintang di Yogyakarta, ditemukan bahwa proses pembelian bahan baku masih dilakukan berdasarkan perkiraan harian tanpa menggunakan metode forecasting yang sistematis. Selain itu, terdapat ketidaksesuaian antara jumlah bahan baku yang dibeli dengan permintaan pelanggan, sehingga beberapa bahan mengalami kelebihan stok dan harus dibuang, sementara bahan lainnya mengalami kekurangan saat tingkat hunian meningkat. Data inventory selama tiga bulan terakhir juga menunjukkan peningkatan food waste sebesar 10% akibat bahan baku yang tidak terpakai serta keterlambatan pelayanan karena bahan baku tertentu tidak tersedia.

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku berperan penting dalam meningkatkan efisiensi operasional hotel (Pamungkasari dan Andayani, 2024). Menyatakan bahwa sistem pengendalian internal pada siklus pembelian berpengaruh terhadap kelancaran operasional Food and Beverage Department. (Adinata, 2025) juga menemukan bahwa efisiensi manajemen pembelian dapat meningkatkan kinerja operasional Food and Beverage Store di hotel. Selain itu, Prasetyo (2025) menyatakan bahwa manajemen persediaan yang efektif mampu

meningkatkan efisiensi operasional departemen Food and Beverage. Namun, sebagian besar penelitian sebelumnya belum secara khusus membahas implementasi purchasing berbasis forecasting dalam pengendalian ketersediaan bahan baku pada Food and Beverage Department, sehingga terdapat research gap dalam penelitian ini. Penelitian Maharani dan Sari (2025) menunjukkan bahwa penggunaan forecasting mampu meningkatkan efektivitas pengendalian bahan baku pada perusahaan manufaktur, namun belum banyak diterapkan pada industri perhotelan. Oleh karena itu, penelitian mengenai implementasi purchasing berbasis forecasting pada Food and Beverage Department menjadi penting untuk dilakukan. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi purchasing berbasis forecasting dalam pengendalian ketersediaan bahan baku pada Food and Beverage Department. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi manajemen hotel dalam meningkatkan efisiensi operasional serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam bidang pengelolaan perhotelan, khususnya terkait manajemen purchasing dan pengendalian persediaan bahan baku.

LITERATURE REVIEW

Peranan Purchasing dalam Operasional Food and Beverage

Purchasing merupakan fungsi penting dalam operasional Food and Beverage yang berperan dalam menjamin ketersediaan bahan baku sesuai kebutuhan produksi. Menurut Ardiansyah dan Susanto (2024), purchasing tidak hanya mencakup kegiatan pembelian, tetapi juga perencanaan kebutuhan, pemilihan pemasok, negosiasi harga, pengendalian kualitas, serta pengaturan jadwal pengiriman. Purchasing yang dilakukan secara sistematis dapat menjaga kelancaran operasional dan meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya.

Departemen Food and Beverage memiliki karakteristik khusus karena sebagian besar bahan baku bersifat mudah rusak dan memiliki masa simpan pendek (Rani, 2025). Pengelolaan purchasing yang kurang optimal dapat menyebabkan keterlambatan produksi, penurunan kualitas produk, dan pemborosan bahan baku (Jaya et al., 2025). Selain itu, keputusan pembelian yang tidak tepat juga dapat menyebabkan penumpukan persediaan dan peningkatan biaya operasional (Putra, 2025). Oleh karena itu, purchasing perlu dilakukan secara terencana dan berbasis kebutuhan.

Forecasting sebagai Dasar Perencanaan Bahan Baku

Forecasting merupakan metode untuk memperkirakan kebutuhan masa depan berdasarkan data historis dan tren permintaan (Nurlaela dan Yulianti, 2025). Dalam Food and Beverage, forecasting dilakukan melalui analisis data penjualan, tingkat hunian hotel, pola konsumsi pelanggan, serta faktor musiman. Penerapan forecasting memungkinkan perusahaan merencanakan pembelian bahan baku secara lebih akurat dan mengurangi risiko ketidakseimbangan persediaan (Ferdinanta, 2021).

Forecasting juga membantu pengambilan keputusan yang lebih rasional serta mendukung perencanaan jangka panjang. Dengan analisis tren permintaan, perusahaan dapat menyesuaikan strategi operasional dan meningkatkan daya saing dalam industri jasa makanan dan minuman.

Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan aspek penting dalam menjaga kelancaran produksi dan kualitas produk (Wulan dan Miharja, 2026). Dalam industri Food and Beverage,

pengendalian persediaan menjadi lebih kompleks karena bahan baku memiliki masa simpan terbatas (Prasetyo, 2025).

Pengelolaan persediaan yang tidak tepat dapat menyebabkan kekurangan bahan baku atau kelebihan stok yang meningkatkan risiko pemborosan dan biaya penyimpanan. Selain itu, ketersediaan bahan baku juga berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan karena keterbatasan bahan dapat menyebabkan menu tidak tersedia. Oleh karena itu, monitoring persediaan secara berkala diperlukan agar ketersediaan bahan baku tetap optimal.

Pemanfaatan Teknologi dalam Purchasing dan Inventory

Perkembangan teknologi informasi membantu meningkatkan efektivitas sistem purchasing dan inventory (Nugroho et al 2023). Integrasi sistem purchasing dengan inventory dan point of sales memungkinkan perusahaan memperoleh data secara real time sehingga forecasting menjadi lebih akurat, penggunaan teknologi juga meningkatkan transparansi pengadaan bahan baku, memudahkan evaluasi kinerja purchasing, serta meningkatkan koordinasi antar departemen seperti purchasing, gudang, dan dapur (Yudatama et al, 2023). Dengan demikian, pemanfaatan teknologi dapat meningkatkan efisiensi operasional dan daya saing perusahaan.

Pengaruh Purchasing Berbasis Forecasting terhadap Efisiensi Operasional

Purchasing berbasis forecasting dapat meningkatkan efisiensi operasional dengan mengoptimalkan penggunaan bahan baku serta mengurangi pemborosan, sistem peramalan yang akurat membantu perusahaan menghindari overstock dan stockout serta menjaga konsistensi kualitas produk (Zahra et al, 2025).

Namun, implementasi purchasing berbasis forecasting masih menghadapi tantangan seperti keterbatasan data historis, kurangnya pemahaman sumber daya manusia, serta belum optimalnya penggunaan teknologi (Sutarto et al, 2025). Oleh karena itu, diperlukan dukungan manajemen dan pelatihan agar sistem purchasing berbasis forecasting dapat berjalan secara efektif dan memberikan manfaat maksimal bagi operasional Food and Beverage.

RESEARCH METHOD

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif analitis dan jenis penelitian studi kasus untuk menganalisis implementasi purchasing berbasis forecasting dalam pengendalian ketersediaan bahan baku pada Departemen Food and Beverage. Penelitian dilakukan pada salah satu unit usaha perhotelan atau restoran yang memiliki Departemen Food and Beverage aktif serta data historis penggunaan bahan baku. Data yang digunakan terdiri dari data primer dan sekunder, di mana data primer diperoleh melalui wawancara dengan purchasing manager, storekeeper, chef, dan supervisor Food and Beverage, serta observasi langsung terhadap proses purchasing dan pengelolaan bahan baku. Data sekunder diperoleh dari laporan pembelian, data penggunaan bahan baku, data penjualan, standar resep, serta literatur terkait forecasting dan inventory control.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara semi-terstruktur dengan teknik purposive sampling, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan model interaktif yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan untuk menilai efektivitas penerapan forecasting dalam pengendalian persediaan. Metode forecasting yang digunakan adalah

moving average atau exponential smoothing berdasarkan data historis. Untuk menjaga keabsahan data, penelitian menggunakan teknik triangulasi dan member check. Penelitian ini juga memperhatikan etika penelitian dengan menjaga kerahasiaan data serta menggunakan informasi hanya untuk kepentingan akademik.

RESULT AND DISCUSSION

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, penerapan purchasing berbasis forecasting memberikan kontribusi signifikan dalam pengendalian ketersediaan bahan baku pada Departemen Food and Beverage. Sebelum penerapan forecasting, proses pembelian bahan baku masih didasarkan pada pengalaman dan estimasi subjektif, sehingga sering terjadi kekurangan bahan baku saat permintaan meningkat dan penumpukan stok saat permintaan menurun. Setelah menggunakan metode forecasting berbasis data historis penjualan dan laporan penggunaan bahan baku, perencanaan pembelian menjadi lebih sistematis dan akurat. Penerapan metode sederhana seperti moving average juga membantu manajemen memperkirakan kebutuhan bahan baku secara lebih rasional sehingga kelancaran produksi dapat terjaga.

Penerapan purchasing berbasis forecasting juga berdampak positif terhadap efisiensi operasional. Hasil analisis menunjukkan adanya penurunan tingkat food waste setelah penerapan forecasting. Perencanaan pembelian yang lebih tepat membantu mengurangi kerusakan bahan baku yang mudah rusak, mengoptimalkan penggunaan bahan di dapur, serta mengurangi biaya penyimpanan. Selain itu, stabilitas ketersediaan bahan baku meningkatkan produktivitas kerja karena proses produksi tidak lagi terganggu oleh kekurangan bahan baku. Implementasi forecasting juga membantu mengurangi risiko stockout dan overstock. Sebelum penerapan forecasting, perusahaan sering mengalami kekurangan bahan baku saat terjadi lonjakan permintaan yang berdampak pada keterbatasan menu dan penurunan kepuasan pelanggan. Dengan adanya forecasting, perusahaan dapat mengantisipasi perubahan permintaan serta menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan baku dan kebutuhan produksi. Keberhasilan forecasting didukung oleh pemanfaatan data historis seperti data penjualan menu, laporan penggunaan bahan baku, tingkat hunian tamu, serta tren permintaan. Analisis data tersebut membantu perusahaan mengidentifikasi pola permintaan seperti peningkatan konsumsi pada akhir pekan atau musim tertentu. Selain itu, penggunaan sistem digital yang terintegrasi antara point of sales dan inventory juga membantu pemantauan persediaan secara real time dan mempercepat pengambilan keputusan.

Meskipun demikian, penerapan purchasing berbasis forecasting masih menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan kompetensi sumber daya manusia dalam memahami teknik peramalan, perubahan pola permintaan yang dinamis, serta belum optimalnya integrasi sistem teknologi sehingga sebagian pencatatan masih dilakukan secara manual.

Secara keseluruhan, implementasi purchasing berbasis forecasting memberikan dampak positif terhadap pengambilan keputusan manajerial. Forecasting membantu perencanaan anggaran pembelian, pengendalian biaya operasional, menjaga kualitas produk, serta meningkatkan kepuasan pelanggan. Dengan demikian, purchasing berbasis forecasting menjadi strategi penting dalam meningkatkan efisiensi operasional dan daya saing Departemen Food and Beverage.

CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian, implementasi purchasing berbasis forecasting pada Departemen Food and Beverage memberikan dampak positif terhadap pengendalian ketersediaan bahan baku.

Penerapan forecasting berbasis data historis membantu bagian purchasing dalam merencanakan pembelian bahan baku secara lebih terstruktur dan akurat. Dengan adanya perencanaan yang sistematis, risiko terjadinya kekurangan bahan baku (stockout) maupun kelebihan persediaan (overstock) dapat diminimalkan sehingga kelancaran operasional Food and Beverage Department dapat terjaga dengan baik.

Selain itu, penerapan purchasing berbasis forecasting juga meningkatkan efisiensi operasional dengan mengurangi tingkat food waste, menekan biaya penyimpanan, serta meningkatkan produktivitas kerja karyawan. Ketersediaan bahan baku yang lebih stabil memungkinkan proses produksi berjalan lebih lancar tanpa hambatan. Pemanfaatan data historis seperti laporan penjualan, tingkat hunian hotel, serta pola permintaan pelanggan juga membantu manajemen dalam mengambil keputusan pembelian yang lebih tepat dan rasional.

Meskipun demikian, implementasi purchasing berbasis forecasting masih menghadapi beberapa kendala seperti keterbatasan kemampuan sumber daya manusia, perubahan permintaan yang dinamis, serta belum optimalnya integrasi sistem teknologi. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan bagi staf serta pengembangan sistem yang lebih terintegrasi agar penerapan forecasting dapat berjalan lebih efektif. Secara keseluruhan, purchasing berbasis forecasting dapat menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan pengendalian ketersediaan bahan baku dan mendukung efisiensi operasional Departemen Food and Beverage.

REFERENCE

Adinata, I. (2025). *Analisis Efisiensi Manajemen Pembelian pada Food & Beverage Store di Nusa Dua Beach Hotel & Spa* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).

- Ardiansyah, M. R. N., & Susanto, A. (2024). Peranan Purchasing dalam Pengadaan Barang di Departemen Perusahaan PT Indobismar Surabaya. *JUMBIWIRA: Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, 3(2), 33-46.
- Aryaswari, N. M. P. N., Suryadi, I., & Suciani, N. K. (2023). *Peran dan Tugas Purchasing dalam Pengadaan Barang Kebutuhan Food and Beverage Department pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Erliawan, K. V. (2025). *Penyimpanan Bahan Makanan oleh Commis di Tabia Restaurant pada Hotel the Westin Resort and Spa Ubud* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Ferdinanta, D. (2021). Sistem Forecasting Perencanaan Produksi dengan Metode Single Ekspensial Smoothing Pada PT. Food Beverages Indonesia Gerai Chatime Plaza Medan Fair.
- Hermaliani, E. H., Solichatun, S., Elmyawan, N. F., Arfandi, M. I., & Oktapiansyah, Y. (2023). Implementasi Enterprise Resource Planning Modul Purchasing, Sales Dan Inventory Menggunakan Odoo Pada PT. Sukacita Kokoh Bersama. *IMTechno: Journal of Industrial Management and Technology*, 4(2), 84-92.
<https://doi.org/10.14710/jati.20.2.95-103>
<https://doi.org/10.24176/sitech.v8i1.15568>
<https://doi.org/10.31294/imtechno.v4i2.2008>
<https://doi.org/10.5281/zenodo.10435300>
- Jaya, J. I., Ningsih, T. H., Taribuka, M. F., Faradhiba, D. G. E., Fajrianti, I., & Mokodompit, E. A. (2025). Sinergi Pengelolaan Persediaan, Mrp, Dan Jit: Strategi Efisiensi Operasional Dalam Rantai Pasok Modern. *Jurnal HUMANIS: Halu Oleo Manajemen dan Bisnis*, 2(2), 525-534.
- Maharani, M. P., & Sari, T. (2025). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Analisis Abc, Peramalan, Dan Economic Order Quantity (Eoq) Pada Pt. Xyz. *J@ ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 20(2), 95-103.
- Nugroho, B. S., Lestari, D., Rahayu, E. P., Pertiwi, F. A. D., Izzatin, N., & Suryani, N. S. (2023). Penerapan Sistem Manufacturing, Inventory, dan Purchasing Berbasis Enterprise Resource Planning (ERP) Odoo. *Solusi*, 21(2), 117-129.
- Nurlaela, W., Pratiwi, A. I., & Yulianti, H. T. (2025). Analisis Metode Moving Average, Exponential Smoothing, dan Arima dalam Peramalan Permintaan untuk Pengendalian Stok Floor Rear:(Studi Kasus: PT. SAI). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 4(3), 1066-1075.
- Pamungkasari, S. A., & Andayani, S. (2024). Analisis sistem pengendalian internal pada siklus pembelian di Departemen Food and Beverage Product. *NIKAMABI: Jurnal*

Ekonomi & Bisnis, 3(2), 10-19. Diakses dari jurnal
<https://doi.org/10.31253/ni.v3i2.3173>

- Pamungkasari, S. A., & Andayani, S. (2024). Analisis sistem pengendalian internal pada siklus pembelian di Departemen Food and Beverage Product. *NIKAMABI: Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 3(2), 10-19.
- Prasetyo, T. (2025, April). ANALISIS MANAJEMEN PERSEDIAAN DALAM PENINGKATAN EFISIENSI PERUSAHAAN (STUDI KASUS DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE DI THE TRIBRATA & SUTASOMA HOTEL). In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 4, pp. 589-597).
- Prasetyo, T. (2025, April). ANALISIS MANAJEMEN PERSEDIAAN DALAM PENINGKATAN EFISIENSI PERUSAHAAN (STUDI KASUS DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE DI THE TRIBRATA & SUTASOMA HOTEL). In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 4, pp. 589-597). Di akses dari jurnal <https://doi.org/10.36441/snpk.vol4.2025.380>
- Pratiwi, N. P. E. (2025). *Penanganan Pengadaan Food and Beverage pada Purchasing Department di Hotel The Westin Resort Nusa Dua* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Putra, B. W. (2025). *PERANCANGAN PERBAIKAN PENGELOLAAN PERSEDIAAN PRODUK UNTUK MEMINIMUMKAN PENUMPUKAN PRODUK DI TOKO DARMINI* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA).
- Rani, N. P. E. M. (2025). *Prosedur Penanganan Barang Food and Beverage yang Tidak Sesuai Standar pada Receiving Section Holiday Inn Resort Baruna Bali* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Setiawan, R., Nugraha, R. N., Mulya, M. H., Adilla, R., & MFR, A. (2023). Food And Beverage Management Purchase Kartika One Hotel. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(25), 760-770.
- Sutarto, S. N., Pranata, N. A., & Rahayuningsih, S. (2025). Perubahan Praktik Manajemen Persediaan pada UMKM melalui Transformasi Digital di Era E-Commerce. *Journal of Economics, Management, and Accounting*, 1(2), 170-178.
- Utami, N. R., Ishak, R. P., & Faqih, M. I. F. (2022). Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. *Global Research on Tourism Development and Advancement*, 4, 172-80.
- Wardhani, D. A. K., & Suharto, B. (2024). Metode EOQ berbasis digital guna meningkatkan efisiensi manajemen persediaan bahan pada FB service hotel. *Digital Transformation Technology*, 4(1), 225-231. Di akses dari jurnal <https://doi.org/10.47709/digitech.v4i1.3737>

- Wulan, S., & Miharja, R. (2026). Analisis Pengaruh Persediaan Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Inicake di Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(3. B), 234-241.
- Wulandari, B. A., Latifah, N., & Nugraha, F. (2025). Implementasi Forecasting Permintaan Produk Menara Kudus untuk Distributor Perusahaan di Pulau Jawa dengan Metode Autoregressive Integrated Moving Average (ARIMA). *Jurnal SITECH: Sistem Informasi dan Teknologi*, 8(1), 117-120. Diakses dari jurnal
- Yudatama, U., Dianto, I. A., ST, S., Kom, S., Ak, M., Fergina, A., ... & Manurung, H. E. (2023). *Sistem Enterprise di Era Digital: Inovasi, Transformasi, dan Keberlanjutan*. Kaizen Media Publishing.
- Zahra, A., Aulia, S. I., Destiyani, S., Susilo, S., & Togatorop, Y. F. (2025). INVENTORY MANAGEMENT AS THE KEY TO IMPROVING THE COMPANY'S OPERATIONAL PERFORMANCE (MANAJEMEN PERSEDIAAN SEBAGAI KUNCI PENINGKATAN KINERJA OPERASIONAL PERUSAHAAN). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 3(3), 418-428.