



Pendampingan Penyusunan SOP Persediaan dan Optimalisasi *Inventory Management System* pada UMKM Mandor Dimsum

Assistance in Developing Inventory SOPs and Optimizing the Inventory Management System for the MSME "Mandor Dimsum"

Amma Fazizah^{1*}, Nur Ajizah², Nadia Tri Susanti³, Rista Evania⁴,
Lilian Syalsyah Bella⁵, Rica Khabibah Tuzakia⁶, Dina Amanda⁷, Via Amelia⁸

¹⁻⁸Administrasi Bisnis, Universitas Yudharta Pasuruan, Pasuruan, Indonesia

Email: ammafazizah@yudharta.ac.id¹, nadiatrisusanti3@gmail.com³, ristaevani13@gmail.com⁴

*Penulis Korespondensi: ammafazizah@yudharta.ac.id

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 12 Juni 2026;

Revisi: 30 Juni 2026;

Diterima: 31 Juli 2026;

Terbit: 10 Agustus 2026.

Keywords: Dim Sum Supervisor;
Inventory Management; Inventory
SOP; MSMEs; Operational
Efficiency.

Abstract. Mandor Dimsum MSME is a culinary business based on a franchise model that has experienced rapid growth since its establishment in 2024 with 10 branches spread across Pasuruan and surrounding areas. The main problem faced is the management of inventory that has not been standardized, especially during the fasting month when demand increases drastically but the supply of raw materials (chicken) is limited, causing stockouts in several branches. In addition, separate stock records between Microsoft Excel for raw materials and the Kasmini Stok application for finished products have the potential to cause data discrepancies. This community service activity aims to assist in the preparation of Standard Operating Procedures (SOP) for inventory and optimization of inventory management systems at Mandor Dimsum MSME. The implementation method uses a qualitative approach with a case study strategy which includes participatory observation, in-depth interviews, SOP preparation, socialization and assistance, and evaluation of SOP implementation. The results show that the preparation of inventory SOPs covering receiving, storage, stock recording, and goods issuance procedures can improve stock data accuracy, accelerate sales transactions, and help optimize raw material ordering time through the application of Reorder Point. This activity makes a real contribution to improving the operational capacity of Mandor Dimsum MSME and can serve as an assistance model for inventory management for similar MSMEs.

Abstrak

UMKM Mandor Dimsum merupakan usaha kuliner berbasis franchise yang mengalami pertumbuhan pesat sejak berdiri pada tahun 2024 dengan 10 cabang tersebar di wilayah Pasuruan dan sekitarnya. Permasalahan utama yang dihadapi adalah pengelolaan persediaan yang belum terstandarisasi, khususnya pada saat bulan puasa ketika permintaan meningkat drastis namun pasokan bahan baku (ayam) terbatas sehingga terjadi stockout di beberapa cabang. Selain itu, pencatatan stok yang terpisah antara Microsoft Excel untuk bahan baku dan aplikasi Kasmini Stok untuk produk jadi berpotensi menimbulkan selisih data. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk melakukan pendampingan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) persediaan dan optimalisasi sistem manajemen inventori pada UMKM Mandor Dimsum. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan kualitatif dengan strategi studi kasus yang meliputi tahap observasi partisipatif, wawancara mendalam, penyusunan SOP, sosialisasi dan pendampingan, serta evaluasi penerapan SOP. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penyusunan SOP persediaan yang mencakup prosedur penerimaan barang, penyimpanan, pencatatan stok, dan pengeluaran barang mampu meningkatkan akurasi data stok, mempercepat transaksi penjualan, dan membantu optimalisasi waktu pemesanan bahan baku melalui penerapan Reorder Point. Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kapasitas operasional UMKM Mandor Dimsum dan dapat menjadi model pendampingan pengelolaan persediaan bagi UMKM sejenis.

Kata Kunci: Efisiensi Operasional; Manajemen Persediaan; Mandor Dimsum; SOP Persediaan; UMKM.

1. PENDAHULUAN

Keberadaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia telah lama menjadi tulang punggung perekonomian nasional. Kontribusi sektor ini terhadap produk domestik bruto dan penyerapan tenaga kerja menunjukkan betapa pentingnya peran UMKM dalam menjaga stabilitas ekonomi di berbagai daerah. Namun demikian, masih banyak tantangan yang dihadapi oleh pelaku UMKM, terutama dalam hal pengelolaan operasional yang profesional dan terstruktur. Salah satu aspek krusial yang sering kali luput dari perhatian adalah manajemen persediaan yang efektif dan efisien (Najibah, A. F. D. 2025).

Pengelolaan persediaan yang baik menjadi faktor penentu keberhasilan usaha di sektor kuliner yang sangat dinamis. Ketersediaan bahan baku yang cukup pada waktu yang tepat akan menjamin kelancaran proses produksi, sementara pencatatan stok yang akurat membantu pemilik usaha mengambil keputusan bisnis yang tepat. Sebaliknya, pengelolaan persediaan yang lemah dapat mengakibatkan dua masalah sekaligus, yaitu kelebihan stok yang membebani modal kerja atau kekurangan stok yang menyebabkan hilangnya kesempatan menjual dan mengecewakan pelanggan (Laudon & Laudon, 2021).

Permasalahan semacam ini tidak jarang dijumpai pada UMKM kuliner yang sedang berkembang pesat, termasuk pada Mandor Dimsum yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Usaha yang dirintis secara otodidak oleh seorang pemuda bernama Rama pada tahun 2024 ini tumbuh dengan sangat cepat dari sekadar usaha rumahan dengan sistem pre-order menjadi jaringan franchise dengan sepuluh cabang yang tersebar di Pandaan, Sukorejo, Bangil, Gunung Gangsir, Kejapanan, Lawang, Wonorejo, Karangploso, Sidoarjo, dan Kediri.

Pertumbuhan yang fenomenal dalam waktu singkat ini tentu membawa konsekuensi pada kompleksitas pengelolaan usaha. Salah satu tantangan terbesar yang dihadapi adalah bagaimana mengelola persediaan bahan baku dan produk jadi secara konsisten di tengah fluktuasi permintaan yang tidak menentu. Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan oleh tim pengabdian, ditemukan bahwa sistem pencatatan stok di Mandor Dimsum masih dilakukan secara terpisah-pisah menggunakan berbagai alat, mulai dari Microsoft Excel untuk bahan baku, aplikasi Kasmini Stok untuk produk jadi di masing-masing cabang, hingga catatan manual sebagai cadangan.

Kondisi ini diperparah dengan munculnya kendala musiman yang cukup kritis. Pada bulan puasa, permintaan dimsum melonjak drastis, namun di sisi lain harga ayam sebagai bahan baku utama naik dan pasokannya menjadi langka. Akibatnya, kapasitas produksi yang semula mampu mencapai 100 kilogram per hari harus turun menjadi hanya 50 kilogram per hari, sehingga terjadi kekurangan stok di hampir semua cabang dan pelanggan tidak terlayani

dengan optimal.

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, tim pengabdian dari Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Yudharta Pasuruan terdorong untuk memberikan pendampingan berupa penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) persediaan dan optimalisasi sistem manajemen inventori. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu Mandor Dimsum dalam mengatasi permasalahan pengelolaan stok yang selama ini dihadapi, sekaligus menjadi landasan bagi pengembangan usaha ke depan yang lebih profesional dan terukur. Keberadaan SOP yang baku diyakini mampu menciptakan konsistensi kerja, mengurangi kesalahan operasional, serta meningkatkan efisiensi dan akurasi pengelolaan persediaan (Fazizah, A., Putra, T. S., Putri, E. D., Nikmah, F., & Arsyi, M. R. 2025).

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di UMKM Mandor Dimsum yang berlokasi di Jalan Raya Pandaan, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama tiga bulan, yaitu pada bulan Maret hingga Mei 2026. Mitra dalam kegiatan ini adalah Bapak Rama selaku owner dan Ibu Jannah selaku asisten owner, beserta seluruh karyawan Mandor Dimsum.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan strategi studi kasus. Pemilihan pendekatan ini didasarkan pada pertimbangan bahwa permasalahan yang dihadapi mitra bersifat kompleks dan kontekstual, sehingga memerlukan pemahaman yang mendalam tentang fenomena yang terjadi di lapangan (Aji, T. S., & Fazizah, A. 2026). Studi kasus dipilih karena kegiatan ini berfokus pada satu entitas usaha tertentu, yaitu Mandor Dimsum, dengan tujuan mengeksplorasi secara mendalam bagaimana sistem manajemen persediaan dijalankan dan bagaimana intervensi berupa penyusunan SOP dapat memberikan perubahan dalam pengelolaan stok (Fazizah, A., & Utama, A. A. 2026).



Gambar 1. Foto Stand Mandor Dimsum.

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik, yaitu observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi partisipatif dilakukan dengan cara tim terlibat langsung dalam aktivitas operasional Mandor Dimsum untuk mengamati proses produksi, penerimaan bahan baku, pencatatan stok, dan transaksi penjualan. Wawancara mendalam dilakukan dengan owner dan asisten owner menggunakan pedoman semi-terstruktur untuk menggali informasi tentang sistem pengelolaan persediaan yang berjalan, kendala yang dihadapi, serta harapan ke depan. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan catatan stok, laporan penjualan, dan faktur pembelian dari supplier.

Kegiatan dilaksanakan dalam empat tahap. Tahap pertama adalah observasi dan identifikasi masalah yang berlangsung pada bulan Maret hingga April 2026 untuk mengetahui kondisi nyata pengelolaan stok dan sistem pencatatan yang ada. Tahap kedua adalah penyusunan SOP pada bulan April 2026 berdasarkan hasil observasi dan wawancara. Tahap ketiga adalah sosialisasi dan pendampingan pada bulan Mei 2026 melalui pelatihan kepada owner dan karyawan mengenai penerapan SOP serta optimalisasi penggunaan aplikasi Kasmini Stok dan Microsoft Excel. Tahap keempat adalah evaluasi pada bulan Juni 2026 untuk menilai tingkat pemahaman dan kepatuhan karyawan terhadap SOP yang telah ditetapkan.

Analisis data dilakukan secara interaktif melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Aji, T. S., & Fazizah, A. 2026). Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan teknik, perpanjangan keterlibatan di lapangan, serta member check dengan memverifikasi temuan kepada informan.

3. HASIL

Temuan Hasil Observasi

Observasi lapangan yang dilakukan selama bulan Maret hingga April 2026 menghasilkan sejumlah temuan menarik terkait praktik pengelolaan persediaan di Mandor Dimsum. Sebelum adanya pendampingan dari tim, semua pencatatan inventaris di tingkat produksi dikerjakan dengan menggunakan Microsoft Excel yang dikelola oleh owner dan asisten owner, sedangkan di tingkat cabang digunakan aplikasi Kasmini Stok dan buku manual. Penggunaan berbagai saluran pencatatan ini terbukti menimbulkan kerentanan terhadap kesalahan, termasuk ketidakkonsistenan data dan kesulitan dalam melakukan rekonsiliasi stok secara cepat.

Meskipun aplikasi Kasmini Stok sudah diterapkan, pemanfaatannya belum merata di kalangan karyawan. Beberapa karyawan masih terbiasa menggunakan metode manual di tengah penggunaan sistem digital, yang justru menyebabkan ketidakcocokan data karena informasi yang dimasukkan tidak selalu sama antara satu saluran dengan saluran lainnya. Fitur-

fitur penting dalam Kasmini Stok seperti laporan stok harian, rekap penjualan, dan notifikasi stok minimum belum dimanfaatkan secara optimal oleh para pengguna.

Permasalahan yang lebih mendasar adalah tidak adanya SOP tertulis yang mengikat seluruh karyawan. Setiap individu bekerja berdasarkan kebiasaan masing-masing, tanpa standar yang jelas dan terukur. Kondisi ini diperburuk oleh tidak adanya mekanisme pengawasan terhadap konsistensi prosedur kerja, sehingga variasi cara kerja antar karyawan menjadi hal yang wajar dan sulit dihindari. Akibatnya, kualitas dan akurasi pekerjaan menjadi sangat bergantung pada individu tertentu, bukan pada sistem yang terstandar.

Temuan paling kritis adalah terkait dengan kendala musiman yang terjadi pada bulan puasa. Berdasarkan penuturan owner, permintaan dimsum pada bulan tersebut meningkat drastis, namun kapasitas produksi dan pasokan bahan baku dari supplier tidak mampu mengimbangi lonjakan tersebut. Harga ayam yang naik signifikan dan kelangkaan stok di pasaran membuat supplier hanya mampu memasok setengah dari kebutuhan normal. Situasi ini menyebabkan kekurangan stok di hampir semua cabang dan pelanggan tidak terlayani secara optimal.

Solusi yang Ditawarkan dan Implementasi Kegiatan

Berdasarkan analisis mendalam terhadap permasalahan yang telah diidentifikasi melalui observasi dan wawancara, tim pengabdian mengusulkan sebuah strategi yang menyeluruh dengan dua langkah utama, yaitu pendampingan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan pelatihan untuk memanfaatkan sistem yang ada secara maksimal.

Dokumen SOP yang dihasilkan terdiri dari lima prosedur utama. SOP penerimaan bahan baku mengatur alur pemeriksaan kualitas dan kuantitas bahan baku dari supplier, pencocokan dengan dokumen pemesanan, pencatatan barang masuk ke dalam sistem Excel, serta penanganan barang yang tidak sesuai. SOP penyimpanan menerapkan prinsip FIFO untuk mencegah penumpukan produk, pengaturan suhu freezer, dan penempatan barang sesuai kategori. SOP pencatatan stok mengatur penggunaan Excel untuk bahan baku dan Kasmini Stok untuk produk jadi secara konsisten dengan jadwal rekonsiliasi harian. SOP pengeluaran barang dan transaksi penjualan mengintegrasikan pencatatan manual dan digital. SOP perhitungan Reorder Point menjadi komponen kunci untuk mengatasi kendala musiman dengan formula $ROP = (d \times L) + SS$, di mana d adalah permintaan rata-rata, L adalah lead time, dan SS adalah safety stock (Heizer & Render, 2020).

Berdasarkan data Mandor Dimsum, perhitungan ROP pada kondisi normal adalah 125 kilogram dengan permintaan 100 kilogram per hari, lead time satu hari, dan safety stock 25 kilogram. Pada bulan puasa, ROP ideal adalah 150 kilogram dengan safety stock 50 kilogram, namun realitas di lapangan menunjukkan supplier hanya mampu memasok 50 kilogram per

hari, sehingga rekomendasi yang diberikan adalah menjalin kerja sama dengan minimal dua supplier dan melakukan kontrak pasokan tetap selama bulan puasa.

Dalam sesi pelatihan yang berlangsung pada Mei 2026, seluruh karyawan diberikan pembekalan teknis mengenai penggunaan fitur-fitur yang selama ini kurang dimaksimalkan, mencakup optimalisasi Microsoft Excel untuk pencatatan stok yang terstruktur, optimalisasi aplikasi Kasmini Stok untuk pengelolaan database produk dan pembuatan laporan, pelatihan perhitungan ROP menggunakan data aktual, serta strategi integrasi pemasaran digital dengan sistem informasi ketersediaan stok.

Dampak yang Diharapkan

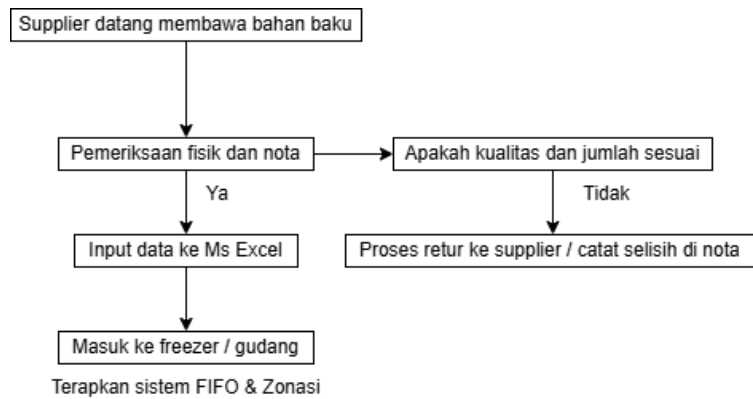
Pelaksanaan SOP dan optimalisasi pemanfaatan sistem diharapkan memberikan dampak nyata bagi Mandor Dimsum. Penurunan selisih antara stok fisik dan catatan sistem akan mengurangi kerugian akibat barang hilang atau tidak terdata. Peningkatan efektivitas dalam proses penerimaan barang dan pengolahan data akan mengurangi waktu administratif sehingga dapat dialihkan untuk pelayanan pelanggan. Tersedianya laporan penjualan dan stok yang akurat akan menjadi dasar pengambilan keputusan pembelian oleh owner, meminimalkan risiko kelebihan stok pada produk yang mudah rusak. Terakhir, terwujudnya budaya kerja yang terstandarisasi akan menjadi fondasi bagi pengembangan usaha ke depan, termasuk potensi pembukaan cabang baru (Ghufron, M., Fazizah, A., & Alfianto, E. A. 2024).



Gambar 2. Foto Bersama Karyawan Mandor Dimsum.

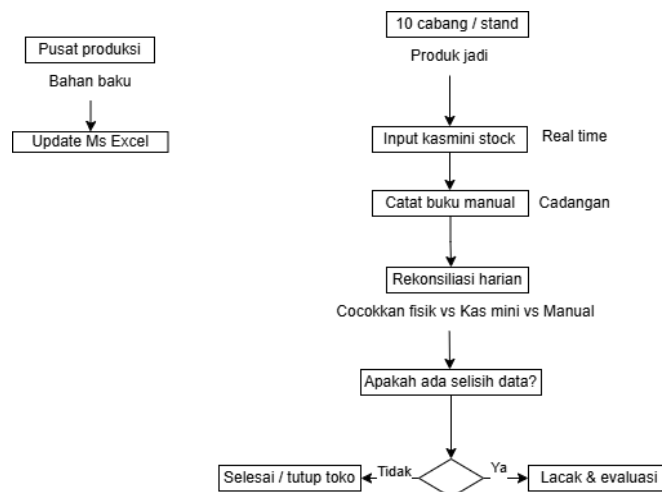
Sumber : Hasil Observasi di Lapangan (2026)

SOP Alur Penerimaan dan Penyimpanan Barang



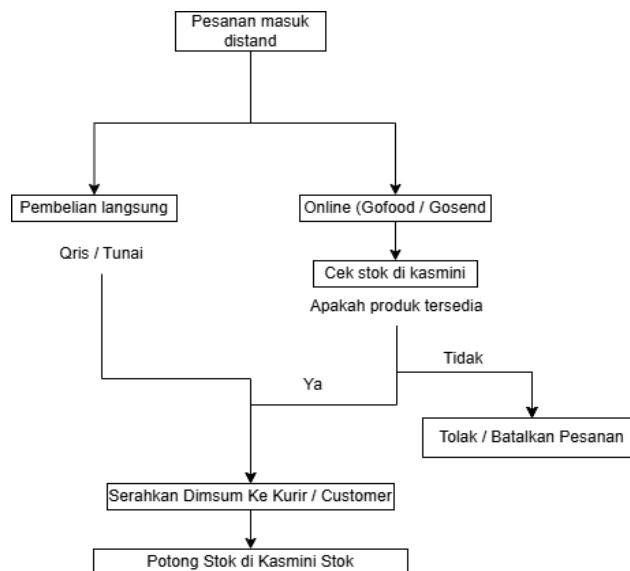
Gambar 3. SOP Alur Penerimaan dan Penyimpanan Barang.

SOP Alur Sinkonisasi Stok Harian



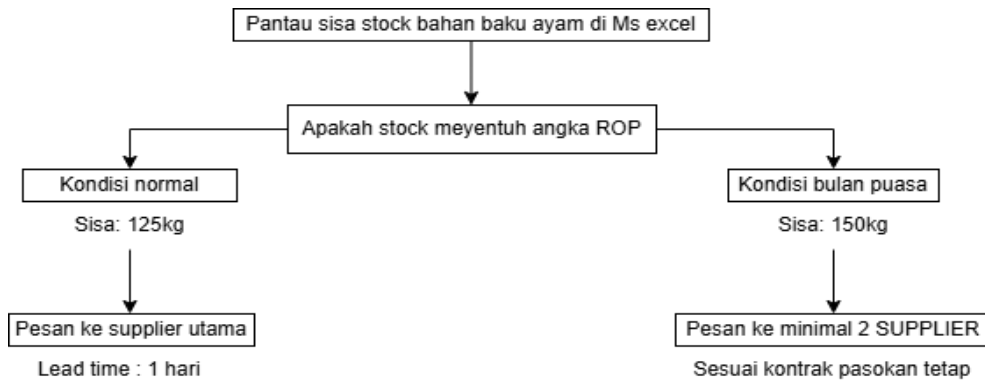
Gambar 4. SOP Alur Sinkonisasi Stok Harian.

SOP Alur Transaksi Penjualan Multikanal



Gambar 5. SOP Alur Transaksi Penjualan Multikanal.

SOP Alur Pemesanan Kembali



Gambar 6. SOP Alur Pemesanan Kembali.

4. DISKUSI

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini sudah di lakukan sesuai tahap yang di rencanakan dari awal pendampingan penyusunan SOP persediaan hingga optimalisasi sistem manajemen inventori pada UMKM Mandor Dimsum. Kegiatan ini dilakukan bersama mitra, dan mahasiswa. Pada Gambar 1 adalah jalan nya kegiatan yang dilakukan pada saat pendampingan penyusunan standart operasional prosedur.



Gambar 7. Pendampingan Penyusunan Standart Operasional Prosedur.

Sumber : Hasil Observasi di Lapangan (2026)

Pada kegiatan ini diskusi ini akan difokuskan pada tiga aspek utama, yaitu permasalahan sistem pencatatan yang terpisah, implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) persediaan, serta penerapan Reorder Point dalam mengatasi kendala musiman.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pendampingan penyusunan SOP persediaan dan optimalisasi sistem manajemen inventori pada UMKM Mandor Dimsum telah memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan pengelolaan stok dan efisiensi operasional. SOP yang dirancang mencakup prosedur penerimaan barang, penyimpanan, pencatatan stok, pengeluaran barang, dan perhitungan Reorder Point yang disesuaikan dengan kondisi nyata di lapangan. Penerapan SOP terbukti mampu meningkatkan akurasi data stok karena adanya standar pencatatan yang konsisten, mempercepat proses transaksi penjualan melalui integrasi aplikasi Kasmini Stok, serta membantu optimalisasi waktu pemesanan bahan baku melalui perhitungan ROP yang terukur dan sistematis.

Namun demikian, kendala utama pada bulan puasa yang disebabkan oleh keterbatasan pasokan dari supplier masih memerlukan solusi jangka panjang. Rekomendasi yang diberikan kepada owner Mandor Dimsum adalah menjalin kerja sama dengan minimal dua supplier daging ayam untuk mengurangi risiko ketergantungan pada satu pemasok, melakukan negosiasi kontrak pasokan tetap selama bulan puasa meskipun dengan harga yang sedikit lebih tinggi, serta terus mengembangkan strategi pemasaran digital yang selaras dengan ketersediaan stok.

Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kapasitas operasional UMKM Mandor Dimsum dan dapat menjadi model pendampingan pengelolaan persediaan bagi UMKM sejenis di sektor kuliner. Ke depan, Mandor Dimsum disarankan untuk mengintegrasikan seluruh sistem pencatatan ke dalam satu platform yang terintegrasi, serta terus melakukan evaluasi dan penyempurnaan SOP secara berkala sesuai dengan perkembangan usaha.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ibu Dr. Amma Fazizah, S. Sos., M. AB selaku dosen pengampu mata kuliah Ritel Supply Chain Management Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Yudharta Pasuruan yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama pelaksanaan kegiatan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Rama selaku owner UMKM Mandor Dimsum dan Ibu Jannah selaku asisten owner yang telah bersedia menjadi mitra dan memberikan akses seluas-luasnya bagi tim untuk melakukan observasi dan wawancara. Tidak lupa, terima kasih kepada seluruh karyawan Mandor Dimsum yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap sesi pelatihan dan pendampingan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Yudharta Pasuruan yang telah memfasilitasi kegiatan

pengabdian ini melalui dukungan sarana dan prasarana yang memadai.

DAFTAR REFERENSI

- Aji, T. S., & Fazizah, A. (2026). Digitalisasi perizinan berusaha melalui platform OSS RBA UMKM Pasar Senggol Pondok Pesantren Ngalah. *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 60–64.
- Ballou, R. H. (2019). *Business Logistics/Supply Chain Management*. Pearson.
- Fazizah, A., & Utama, A. A. (2026). Peningkatan Pendapatan UMKM Wardah Assu'udiyah Boutique melalui Program Pendampingan Pemasaran berbasis Media Sosial. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdi Terhadap Masyarakat)*, 6(1), 1–6.
- Fazizah, A., Putra, T. S., Putri, E. D., Nikmah, F., & Arsyi, M. R. (2025). Pemanfaatan Teknologi Digital Marketing dengan Metode SEO (Search Engine Optimization) pada Produk Kerupuk Tenggiri K57 di Desa Ketapang. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 266–273.
- Ghufron, M., Fazizah, A., & Alfianto, E. A. (2024). Pendampingan rancangan strategi brand image dan promosi media digital (studi kasus pada CV. Kinarya Sumber Mandiri). *PROFICIO*, 5(1), 881–886.
- Heizer, J., & Render, B. (2020). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*. Pearson.
- Kennedy, & Heryanto, H. (2025). Perancangan dan Implementasi SOP Inventory untuk Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Persediaan CV Five Brothers. *M-JP: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4). <https://doi.org/10.58740/m-jp.v1i4.686>
- Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2021). *Management Information Systems: Managing the Digital Firm*. Pearson.
- Maulana, M. S. (2023). Pendampingan Penyusunan SOP dan Optimalisasi Inventory Management System untuk Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Persediaan pada UMKM Viurin Nursery Pasuruan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 118-130.
- Monczka, R. M., Handfield, R. B., Guinipero, L. C., & Patterson, J. L. (2019). *Purchasing and Supply Chain Management*. Cengage Learning.
- Najibah, A. F. D. (2025). Penerapan Inovasi Kemasan Produk Sebagai Upaya Branding UMKM Kopi Dua Gunung. *BANTENESE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 115–124.
- Nomleni, A. P. W., Nugroho, W., Gracia, R., & Persius, A. A. (2025). Inventory Management Analysis in Supporting Production Sustainability: A Case Study of a Catering MSME in South Tangerang. *Al-Kharaj: Journal of Islamic Economic and Business*, 7(3). <https://doi.org/10.24256/kharaj.v7i3.7617>
- O'Brien, J. A., & Marakas, G. M. (2018). *Introduction to Information Systems*. McGraw-Hill Education.
- Pujawan, I. N., & Mahendrawathi, E. R. (2019). *Supply Chain Management*. Andi.
- Silitonga, Y. E., & Mardzuki, T. H. (2022). Pembangunan Sistem Supply Chain Management di CV. Dimsum Indonesia. *Techno.Com*, 21(3).
- Subekhi, F. A., Priyawati, D., Informatika, T., & Muhammadiyah, U. (2025). Digitalisasi

Manajemen Stok Barang Berbasis Web pada Toko. *Jurnal Teknologi Informasi*, 8(1), 45-58.

Yusuf, Z., Surianto, N. M., & Muflikah, I. (2025). Pengendalian Persediaan Bahan Baku di Laven. *Flo Pendahuluan*, 5(2), 118-130.

Yuwono, V. K., Soediro, M., & Grasielda, I. (2025). Pengaruh Penerapan SOP terhadap Efektivitas Kinerja Internal dan Dampaknya terhadap Kualitas Produk UMKM Kuliner di Surabaya. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 11(1), 59-66.