

## ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PIZZA DENGAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY DI RESTORAN PIZZERIA ROMANA JIMBARAN

Hentiana Paramita Wonga<sup>1</sup>, I Made Juniastara<sup>2</sup>, Ni Putu Decy Arwini<sup>3</sup>,

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Mahendradatta

Jl. Ken Arok No.12, Peguyangan, Denpasar, Bali 80115

E-mail: hentianawonga@gmail.com<sup>1</sup>, juniastara@gmail.com<sup>2</sup>, decyarwini@yahoo.co.id<sup>3</sup>

**Abstrak** - Pertumbuhan industri makanan dan minuman di Bali, persaingan antar restoran semakin ketat. Untuk tetap kompetitif, restoran harus mampu mengelola berbagai aspek operasionalnya secara efisien, salah satunya adalah manajemen persediaan bahan baku dan perhitungan biaya produksi di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan inventori bahan baku, penerapan metode *Economy Order Quantity* (EOQ), dan perhitungan biaya produksi pizza di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran. Data yang dibutuhkan berupa data tentang jumlah kebutuhan bahan baku, pembelian bahan baku serta biaya-biaya yang ditimbulkan dalam pemesanan dan penyimpanan bahan baku selama tahun 2023. Metode yang digunakan penulis adalah metode EOQ (*Economic Order Quantity*). Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara, observasi langsung serta dokumentasi. Hasil dalam penelitian ini menunjukkan pengelolaan persediaan bahan baku di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran dilakukan melalui proses yang terstruktur dan sistematis untuk memastikan efisiensi dan kualitas dalam penyajian *pizza* kepada pelanggan. Metode *Economy Order Quantity* diterapkan untuk mengelola persediaan bahan baku *pizza* dengan efisien, bertujuan meminimalkan total biaya persediaan serta menentukan jumlah pesanan optimal bagi setiap bahan baku, mengurangi biaya yang tidak perlu, dan meningkatkan efisiensi operasional. Analisis biaya produksi membantu menentukan biaya bahan baku per porsi *pizza* dan menghitung harga pokok penjualan (HPP) untuk tiga jenis *pizza* yang laku terjual dengan kesimpulan *pizza buratta* memberikan keuntungan tertinggi, *pizza beef pepperoni* menghasilkan keuntungan terendah serta *pizza vegetarian* menunjukkan keseimbangan baik antara efisiensi biaya dan profitabilitas.

**Kata kunci:** Pengelolaan *Inventory*; Metode *Economic Order Quantity*; Biaya Produksi.

**Abstract** - With the growth of the food and beverage industry in Bali, competition between restaurants is getting tighter. To remain competitive, restaurants must be able to manage various aspects of their operations efficiently, one of which is managing raw material inventory and calculating production costs at Pizzeria Romana Jimbaran Restaurant. This research aims to analyze raw material inventory management, application of the (*Economy Order Quantity*) EOQ method, and calculation of pizza production costs at the Pizzeria Romana Jimbaran Restaurant. The data needed is data on the amount of raw materials required, purchasing raw materials and the costs incurred in ordering and storing raw materials during 2023. The method used by the author is the EOQ (*Economic Order Quantity*) method. The data collection techniques used were interviews, direct observation and documentation. The results of this research show that raw material inventory management at the Pizzeria Romana Jimbaran Restaurant is carried out through a structured and systematic process to ensure efficiency and quality in serving pizza to customers. The EOQ method is applied to manage inventory of pizza raw materials efficiently, aiming to minimize total inventory costs and determine the optimal order quantity for each raw material, reducing unnecessary costs and increasing operational efficiency. Production cost analysis helps determine raw material costs per portion of pizza and calculates the cost of goods sold (COGS) for three types of pizza that sell well with the conclusion that buratta pizza provides the highest profit, beef pepperoni pizza produces the lowest profit and vegetarian pizza shows a good balance between cost efficiency and profitability.

**Keywords:** Inventory Management; Economic Order Quantity Method; Production Costs.

### PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi telah meningkatkan efisiensi dan produktivitas di berbagai industri,

termasuk sektor kuliner. Dalam era globalisasi yang dinamis, teknologi menjadi bagian integral dari kehidupan dan menciptakan kebutuhan baru serta meningkatkan kesadaran akan

kelemahan dalam sistem yang ada. Hal ini mendorong inovasi untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Salah satu sektor yang mengalami perkembangan signifikan adalah industri restoran, khususnya di bidang makanan cepat saji seperti pizzeria.

Pizzeria Romana, di bawah naungan PT Matahari Life Experience, adalah restoran yang mengkhususkan diri dalam menjual berbagai jenis pizza serta masakan khas Italia lainnya seperti pasta dan focaccia. Menghadapi persaingan ketat dalam industri ini, efisiensi pengelolaan persediaan menjadi faktor kunci dalam mempertahankan daya saing dan mengoptimalkan keuntungan. Manajemen persediaan yang buruk dapat mengakibatkan pencatatan yang tidak akurat dan peramalan permintaan yang keliru, yang pada akhirnya berpotensi menyebabkan kelebihan atau kekurangan stok. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan pizza di Pizzeria Romana meliputi tepung, minyak zaitun, ragi, air, garam, keju, dan saus tomat. Efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan baku ini sangat penting untuk menjaga kelancaran operasi produksi dan efisiensi biaya. Penumpukan barang atau overstock dapat terjadi jika persediaan tidak dikelola dengan baik, yang mengakibatkan biaya penyimpanan yang tinggi dan potensi kerugian.

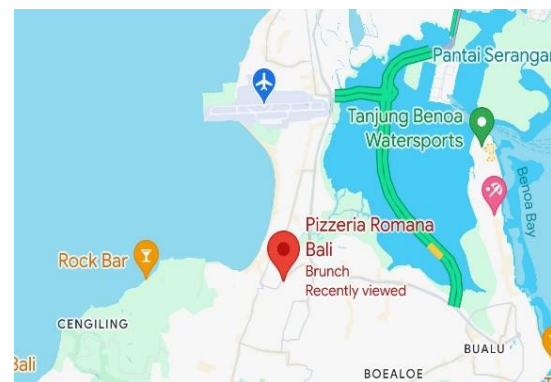
Dalam penelitian ini, fokus diberikan pada analisis pengendalian persediaan bahan baku pizza dengan menerapkan metode Economic Order Quantity (EOQ) di Restoran Pizzeria Romana. Metode EOQ dapat membantu menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal dengan biaya seminimal mungkin, sehingga perusahaan dapat mencapai keuntungan maksimal. Implementasi EOQ yang tepat dapat mengurangi biaya penyimpanan dan biaya pemesanan, meskipun fluktuasi dalam permintaan pelanggan tetap menjadi tantangan yang perlu diatasi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengelolaan persediaan bahan baku di Pizzeria Romana, mengidentifikasi masalah yang ada, dan mengembangkan strategi untuk

meningkatkan efisiensi serta mengurangi biaya. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam optimalisasi manajemen persediaan bahan baku pizza di Restoran Pizzeria Romana, sehingga mendukung kelancaran operasional dan keberlanjutan bisnis.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada Restoran Pizzeria Romana berlokasi di jalan uluwatu II No 2b, Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Badung, Bali.



**Gambar 1.** Lokasi Pizzeria Romana

**Sumber :** Penulis, 2024

Objek penelitian merupakan kondisi yang menerangkan suatu situasi dari objek yang akan diteliti dari suatu penelitian. Objek penelitian dalam penelitian ini yaitu bahan baku pembuatan pizza. Penulis menggunakan beberapa teknik pengumpulan data yaitu wawancara, observasi, dokumentasi, dan pengukuran persediaan. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kualitatif yaitu metode pengolahan data secara mendalam dengan data dari hasil pengamatan wawancara, dan literatur dan data kuantitatif yaitu metode yang bergantung kepada kemampuan untuk menghitung data secara akurat. Metode penyajian hasil analisis data yang digunakan untuk menjawab permasalahan dalam penelitian ini menggunakan beberapa perhitungan yaitu *Economic Order Quantity (EOQ)*, frekuensi pembelian, persediaan pengaman (*Safety*

*Stock*), titik pemesanan kembali (*Reorder Point*), dan biaya produksi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pengelolaan *Inventory* Bahan Baku *Pizza* di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran

Pengelolaan persediaan bahan baku di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran dilakukan dengan cermat dan efisien agar menjaga kualitas dalam penyajian *pizza* kepada pelanggan. Adapun cara pengelolaan persediaan dapat dilihat dari cara pengorderan, pemesanan, penerimaan pesanan dan penyimpanan bahan baku.

Tahap pertama yaitu pengorderan bahan baku seperti melalui tahap identifikasi kebutuhan, menghitung kuantitas lalu melakukan pengajuan pesanan.

**Tabel 1.** Pengorderan Bahan Baku

No	Cara Pengorderan	Keterangan
1	Identifikasi Kebutuhan	Melakukan evaluasi stok bahan baku dengan mengecek persediaan bahan baku untuk dapat melakukan pengorderan selanjutnya
2	Menghitung Kuantitas	Persediaan bahan baku dapat dilihat dari penjualan rata-rata setiap hari
3	Pengajuan Pesanan	meminta persetujuan atasan, memberikan rekapan orderan ke bagian pembelian barang

Sumber : Penulis, 2024

Berdasarkan Tabel diatas mengenai pengorderan bahan baku kita dapat memahami proses pengorderan bahan baku seperti melalui tahap identifikasi kebutuhan, menghitung kuantitas lalu melakukan pengajuan pesanan. Hal ini dilakukan dalam upaya untuk mengoptimalkan persediaan, menghindari pemborosan, dan memastikan efisiensi dalam pengelolaan bisnis.

Kedua, pemesanan bahan baku dilalui dengan proses pemesanan, verifikasi pesanan,

konfirmasi pesanan. Sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan akurasi dalam pengelolaan rantai pasokan. Sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan akurasi dalam pengelolaan rantai pasokan. Namun, penting juga untuk memastikan bahwa setiap langkah dilakukan dengan cermat dan bahwa komunikasi antara pembeli dan pemasok tetap transparan dan efektif.

**Tabel 2.** Pemesanan Bahan Baku

No	Cara Pemesanan	Keterangan
1	Pemesanan	Melakukan pesanan dengan mengirim pesanan melalui whatsapp
2	Verifikasi Pesanan	Melakukan verifikasi pesanan dengan pemasok untuk memastikan bahwa detail pesanan dicatat dengan benar serta memastikan harga, jumlah dan tanggal pengiriman untuk dijadwalkan
3	Konfirmasi Pesanan	Melakukan konfirmasi pesanan kepada pemasok untuk memastikan pesanan sudah diterima dan di proses sesuai dengan permintaan melalui media whatsapp

Sumber : Penulis, 2024

Berdasarkan Tabel diatas dapat dikatakan bahwa pemesanan bahan baku dilalui dengan proses pemesanan, verifikasi pesanan, konfirmasi pesanan. Sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan akurasi dalam pengelolaan rantai pasokan. Namun, penting juga untuk memastikan bahwa setiap langkah dilakukan dengan cermat dan bahwa komunikasi antara pembeli dan pemasok tetap transparan dan efektif.

Ketiga, proses penerimaan pesanan bahan baku di Pizzeria Romana didasarkan pada prinsip-prinsip kontrol kualitas yang ketat dan koordinasi antara departemen terkait. Hal ini penting untuk memastikan bahwa bahan baku

yang diterima memenuhi standar yang ditetapkan dan tersedia untuk digunakan dalam operasional sehari-hari.

**Tabel 3.** Penerimaan Pemesanan Bahan Baku

No	Cara Penerimaan Pesanan	Keterangan
1	Penerimaan Pesanan	Memeriksa pesanan tiba sesuai dengan catatan pesanan yang diajukan dengan memperhatikan kualitas, kuantitas dan tanggal kadaluwarsa barang.
2	Penyaluran Pesanan	Pesanan yang sudah di cek oleh petugas penerimaan barang di salurkan kepada departemen bersangkutan untuk menyimpan pesanan bahan baku

Sumber : Penulis, 2024

Berdasarkan Tabel diatas dapat disimpulkan bahwa proses penerimaan pesanan bahan baku di Pizzeria Romana didasarkan pada prinsip-prinsip kontrol kualitas yang ketat dan koordinasi antara departemen terkait. Hal ini penting untuk memastikan bahwa bahan baku yang diterima memenuhi standar yang ditetapkan dan tersedia untuk digunakan dalam operasional sehari-hari.

Keempat yaitu penyimpanan bahan baku, yang dilakukan secara tepat sesuai dengan jenis bahan baku untuk menjaga kualitas. Penyimpanan bahan-bahan makanan adalah aspek penting dalam industri kuliner untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan. Penyimpanan bahan-bahan makanan adalah aspek penting dalam industri kuliner untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan. Penyimpanan bahan makanan di industri kuliner, termasuk di restoran seperti restoran Pizzeria Romana, sangatlah penting untuk memastikan keamanan, kebersihan, dan kualitas produk akhir yang disajikan kepada pelanggan. Penyimpanan bahan-bahan

makanan Penyimpanan yang tepat dapat memperpanjang umur simpan bahan makanan, mencegah kerusakan, kontaminasi, dan pertumbuhan mikroorganisme yang tidak diinginkan.

**Tabel 4.** Penyimpanan Bahan Baku

No	Cara Menyimpan Bahan Baku	Keterangan
1	Penyimpanan sesuai Kondisi	Melakukan penyimpanan sesuai dengan kondisi bahan baku.
2	Pemisahan Bahan Baku	Memisahkan bahan baku sesuai suhu yang diperlukan agar mencegah kontaminasi
3	Pemberian Label	Memberikan label dengan jelas pada bahan baku termasuk tanggal kadaluarsa atau informasi lain yang diperlukan
4	Metode FIFO	Memberikan label dengan jelas pada bahan baku termasuk tanggal kadaluarsa atau informasi lain yang diperlukan
5	Kebersihan	Memperhatikan kebersihan area penyimpanan bahan baku agar mencegah kerusakan

Sumber : Penulis, 2024

### **Penerapan Metode *Economic Order Quantity* di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran**

Penerapan metode EOQ di Pizzeria Romana Jimbaran membantu menentukan jumlah pesanan optimal untuk berbagai bahan baku pizza, sehingga meminimalkan total biaya. Metode EOQ mempertimbangkan keseimbangan antara biaya penyimpanan dan biaya pemesanan, yang mengurangi inventori berlebih dan biaya pesan yang tidak perlu. Dengan menggunakan EOQ, Pizzeria Romana Jimbaran dapat mengoptimalkan manajemen persediaan, meningkatkan efisiensi operasional, dan mengurangi biaya keseluruhan. Perhitungan persediaan bahan baku pizza di Pizzeria Romana Jimbaran yang diterapkan dalam perhitungan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*):

Tabel 5. Hasil Perhitungan EOQ

N o	Bahan Baku	Kuantiti Order	Nilai Inventory	Biaya Rata-Rata Inventory	Frekuensi pemesanan pertahun	Biaya Pesan	Total Biaya I	EOQ	Total Biaya II
1	Tepung Terigu	50 Kg	Rp536.000,00	Rp53.600,00	95/th atau 4 hari sekali	Rp142.000,00	Rp195.600,00	218 kg	Rp234.040,00
2	Ragi	8 Pcs	Rp40.000,00	Rp4.000,00	28,5/th atau 13 hari sekali	Rp42.750,00	Rp46.750,00	48 pcs	Rp24.250,00
3	Saus Tomat	60 Kaleng	Rp1.749.000,00	Rp174.000,00	12,5/th atau 29 hari sekali	Rp18.750,00	Rp192.750,00	86.60 kaleng	Rp252.179,00
4	Minyak Zaitun	5 Liter	Rp462.420,00	Rp46.242,00	37/tahun atau 10 hari sekali	Rp55.500,00	Rp101.742,00	43.01 liter	Rp397.947,00
5	Keju	10 Loaf	Rp1.150.000,00	Rp115.000,00	84,3/th atau 4 hari sekali	Rp126.450,00	Rp241.450,00	91.82 loaf	Rp1.056.092,00

Sumber : Penulis, 2024

### Analisis Biaya Produksi *Pizza* di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran

Jenis *pizza* yang di jual pada restoran Pizzeria Romana Jimbaran terdapat berbagai macam, akan tetapi pada penelitian ini akan membahas biaya produksi *pizza* yang paling laku terjual yaitu *burrata pizza*, *beef pepperoni pizza* dan *vegetarian pizza*.

Perhitungan biaya bahan baku per 1 pcs *dough pizza* berdasarkan data harga bahan baku untuk satu kali produksi menghabiskan biaya Rp78.511,00 mendapatkan 27 pcs *dough pizza*. Untuk itu harga 1 *dough pizza* adalah Rp2.908,00/pcs *dough*. Dalam mendapatkan harga produksi *pizza* untuk 1 resep maka dapat di hitung berdasarkan jenis bahan baku dan harga untuk pembuatan satu resep *pizza*.

Biaya Tenaga Kerja dapat dihitung sebagai berikut :

- Gaji koki Rp4.000.000,00/bulan
- Estimasi pembuatan *pizza* 0,25 jam (15 menit)
- Biaya tenaga kerja per jam = Gaji bulanan / (jumlah hari kerja x jam kerja)  
= Rp4.000.000,00 / (30 hari x 8 jam)  
= Rp16.666,00/jam

- Biaya tenaga kerja per *pizza* = biaya tenaga kerja/jam x estimasi jam kerja per *pizza*  
= Rp16.666,00 x 0,25 jam  
= Rp4.166,00 per *pizza*

Biaya *Overhead* dapat dihitung sebagai berikut:

Tabel 6. Biaya *Overhead*

*	Sewa Tempat	Rp10.000.000,00
*	Listrik dan Air	Rp5.000.000,00
*	Biaya Peralatan dan Perawatan	Rp3.000.000,00
*	Biaya Umum dan Administratif	Rp7.000.000,00
<b>Total Biaya <i>Overhead</i> perbulan</b>		<b>Rp25.000.000,00</b>

*	Estimasi <i>pizza</i> terjual perbulan	1.000 pcs
<b>Biaya <i>Overhead</i> Per <i>Pizza</i> = total biaya overhead / jumlah <i>pizza</i> terjual</b>		<b>Rp25.000,00</b>

Sumber : Penulis, 2024

Biaya Variabel Lainnya dapat dihitung sebagai berikut :

Tabel 7. Variabel Lainnya

*	Biaya Pengemasan per <i>pizza</i>	Rp2.000,00
---	-----------------------------------	------------

*	Biaya Pengiriman per <i>pizza</i>	Rp5.000,00
<b>Total Biaya Variabel Lainnya</b>		<b>Rp7.000,00</b>

Sumber : Penulis, 2024

Berikut merupakan perhitungan harga pokok penjualan (HPP per *Pizza* :

### 1. HPP *Pizza Buratta*

**Tabel 8.** HPP *Pizza Buratta*

*	Biaya bahan baku per <i>pizza buratta</i>	Rp80.508,00
*	Biaya tenaga kerja per <i>pizza</i>	Rp4.166,00
*	Biaya <i>overhead</i> per <i>pizza</i>	Rp25.000,00
*	Biaya variable lainnya per <i>pizza</i>	Rp7.000,00
<b>Total HPP per <i>Pizza Buratta</i></b>		<b>Rp116.674,00</b>

Sumber : Penulis, 2024

Jadi, harga pokok penjualan (HPP) per *pizza buratta* adalah Rp116.674,00 harga jual di restoran pizzeria romana adalah Rp145.000,00 dengan memperoleh keuntungan Rp28.326,00 /*pizza*.

### 2. HPP *Pizza Beef Pepperoni*

**Tabel 9.** HPP *Pizza Beef Pepperoni*

*	Biaya bahan baku per <i>pizza beef pepperoni</i>	Rp28.758,00
*	Biaya tenaga kerja per <i>pizza</i>	Rp4.166,00
*	Biaya <i>overhead</i> per <i>pizza</i>	Rp25.000,00
*	Biaya variable lainnya per <i>pizza</i>	Rp7.000,00
<b>Total HPP per <i>Pizza Buratta</i></b>		<b>Rp64.924,00</b>

Sumber : Penulis, 2024

Jadi, harga pokok penjualan (HPP) per *pizza beef pepperoni* adalah Rp64.924,00 harga jual di restoran pizzeria romana adalah Rp79.000,00 dengan memperoleh keuntungan Rp14.076,00 /*pizza*.

### 3. HPP *Pizza Beef Vegetarian*

**Tabel 10.** HPP *Pizza Beef Vegetarian*

*	Biaya bahan baku per <i>pizza beef pepperoni</i>	Rp23.958,00
---	--	-------------

*	Biaya tenaga kerja per <i>pizza</i>	Rp4.166,00
*	Biaya <i>overhead</i> per <i>pizza</i>	Rp25.000,00
*	Biaya variable lainnya per <i>pizza</i>	Rp7.000,00
<b>Total HPP per <i>Pizza Buratta</i></b>		<b>Rp60.124,00</b>

Sumber : Penulis, 2024

Jadi, harga pokok penjualan (HPP) per *pizza vegetarian* adalah Rp60.124,00 harga jual di restoran pizzeria romana adalah Rp80.000,00 dengan memperoleh keuntungan Rp19.876,00 /*pizza*.

Dari perhitungan harga pokok penjualan *pizza* maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. *Pizza Buratta* menghasilkan keuntungan tertinggi sebesar Rp28.326,00 per *pizza*. Ini menunjukkan bahwa meskipun biaya bahan baku dan *overhead*nya tinggi, harga jualnya cukup untuk memberikan margin keuntungan yang signifikan.
2. *Pizza Vegetarian* memiliki keuntungan yang lebih rendah dibandingkan *Pizza Buratta* tetapi tetap menguntungkan dengan margin Rp19.876,00 per *pizza*. Ini menunjukkan efisiensi biaya bahan baku yang lebih rendah namun tetap mempertahankan keuntungan yang baik
3. *Pizza Beef Pepperoni* memberikan keuntungan yang paling rendah di antara ketiga jenis *pizza* dengan margin Rp14.076,00 per *pizza*. Biaya bahan bakunya lebih tinggi dibandingkan *pizza vegetarian*, namun tetap menghasilkan keuntungan yang cukup baik.

*Pizza Buratta* dan *Pizza Vegetarian* memberikan keuntungan yang signifikan, namun restoran dapat mempertimbangkan untuk meninjau kembali biaya *overhead* dan mencari cara menurunkan biaya *overhead* serta meningkatkan margin keuntungan lebih lanjut. *Pizza Beef Pepperoni* memberikan keuntungan paling rendah. Restoran bisa mempertimbangkan strategi pemasaran untuk meningkatkan penjualan *pizza* ini atau mengevaluasi kembali biaya bahan bakunya untuk meningkatkan keuntungan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai pengelolaan persediaan bahan baku, penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), dan perhitungan biaya produksi pizza di Restoran Pizzeria Romana Jimbaran, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. **Pengelolaan Bahan Baku:** Pengelolaan bahan baku di Pizzeria Romana Jimbaran dilakukan dengan proses yang terstruktur dan sistematis untuk memastikan efisiensi dan kualitas dalam penyajian pizza. Proses ini meliputi pengorderan, pemesanan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku dengan metode penyimpanan yang tepat untuk setiap jenis bahan. Hal ini dilakukan untuk mengoptimalkan persediaan, menghindari pemborosan, dan memastikan bahan baku selalu segar dan berkualitas.
2. **Penerapan Metode EOQ:** Penerapan metode EOQ bertujuan mengelola persediaan bahan baku secara efisien dengan meminimalkan total biaya persediaan. Berdasarkan data tahun 2023, EOQ diterapkan pada lima jenis bahan baku utama (tepung, ragi, saus tomat, minyak zaitun, dan keju mozzarella). Hasil perhitungan EOQ menunjukkan bahwa metode ini membantu menentukan jumlah pesanan optimal sehingga mengurangi biaya yang tidak perlu, meningkatkan efisiensi operasional, dan memastikan ketersediaan bahan baku yang cukup untuk produksi pizza.
3. **Analisis Biaya Produksi Pizza:** Analisis biaya produksi membantu menentukan biaya bahan baku per porsi pizza. Dari tiga jenis pizza yang dianalisis, Pizza Buratta memberikan keuntungan tertinggi (Rp28.326,00) meskipun memiliki biaya bahan baku dan overhead yang tinggi. Pizza Beef Pepperoni memberikan keuntungan terendah (Rp14.076,00), sementara Pizza Vegetarian memberikan keuntungan yang lebih rendah dari Pizza Buratta tetapi tetap baik (Rp19.876,00). Analisis ini menunjukkan efisiensi biaya bahan baku

dan strategi harga yang mempengaruhi margin keuntungan setiap jenis pizza.

### Saran/Rekomendasi

1. **Pengelolaan Persediaan Bahan Baku:** Restoran Pizzeria Romana Jimbaran disarankan untuk meningkatkan pengelolaan persediaan bahan baku dengan menggunakan software inventory management untuk pemantauan stok secara real-time. Pelatihan berkala bagi karyawan tentang proses pengelolaan inventory juga diperlukan. Meningkatkan komunikasi dengan pemasok untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang konsisten dan mematuhi standar penyimpanan yang ketat sesuai regulasi BPOM untuk mengurangi pemborosan dan menjaga kualitas produk.
2. **Penerapan Metode EOQ:** Disarankan untuk mengoptimalkan penerapan metode EOQ dengan melakukan pemantauan dan penyesuaian rutin, menggunakan sistem manajemen inventaris berbasis teknologi untuk otomatisasi proses pemesanan dan perhitungan EOQ, serta mengurangi human error. Kerjasama dengan pemasok untuk ketersediaan bahan baku tepat waktu dan harga kompetitif, serta pelatihan karyawan tentang metode EOQ, juga penting. Evaluasi berkala terhadap penerapan metode EOQ diperlukan untuk memastikan manfaat maksimal bagi restoran.
3. **Analisis Biaya Produksi Pizza:** Restoran disarankan untuk mengoptimalkan biaya overhead dengan negosiasi ulang sewa tempat, efisiensi energi, dan perawatan peralatan. Meningkatkan margin keuntungan dapat dilakukan dengan strategi menaikkan harga jual atau mencari pemasok bahan baku yang lebih murah tanpa mengurangi kualitas. Strategi pemasaran yang efektif, seperti media sosial dan program loyalitas, serta analisis biaya dan keuntungan berkala diperlukan untuk menjaga profitabilitas dan kualitas produk.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abadi, R. R; Nursyamsi, I; Munizu, M. 2020. *Effect Of Customer Value And Experiential Marketing To Customer Loyalty With Customer Satisfaction As Intervening Variable (Case Study On Gojek Makassar Consumers)*. Vol.13.
- Ahmad, G.N. 2018. *Manajemen Operasi*. Cetakan Pertama. Jakarta: Bumi Aksara
- Akhmad Pide. 2018. *Manajemen Operasi (Teori Dan Aplikasi Dalam Dunia Bisnis)*. Azkiya Publishing.
- Andespa, Ira. 2020. *Analisis Pengendalian Mutu Dengan Menggunakan Statistical Quality Control (Sqc) Pada Pt. Pratama Abadi Industri (Jx) Sukabumi*. Ejournal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana 9.2 (2020):129-160 129. Issn: 2337-3067
- Anjani, Yanti; Barlian, Barin; Arisman, Ari. 2023. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode EOQ (Studi Kasus Pada PD Jaya Lestari Di Kabupaten Garut)*. Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Perjuangan Tasikmalaya. Vol 1, No 6.
- Bakri, Bachyar; Intiyati, Ani; Widartika. 2018. *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan*
- Carter; William K; Usry, Milton F. 2014. *Akuntansi Biaya*. Diterjemahkan Oleh Krista. Buku 1. Edisi Keempat Belas. Jakarta: Salemba Empat.
- Depkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Fahmi Sulaiman, Nanda. 2015. *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode EOQ Pada UD. Adi Mabel*. Jurnal Teknovasi, Volume 02, 1-11.
- Guritno, A. D Dan Harsasi, M. 2014. *Pengantar Manajemen Rantai Pasok*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Handoko, T. H. 2020. *Manajemen Personalia & Sumber Daya Manusia*. BPFE, Yogyakarta
- Heizer, J., And Render, B. 2017. *Manajemen Operasi*. Edisi 11. Jakarta : Salemba Empat
- Indrajit, R. E. 2020. *Manajemen Persediaan*. Gramedia Widiasarana Indonesia (Grasindo).
- Keown, A. J. 2019. *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Penerbit Ekonomi Modern.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- PGRS. 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Depkes Ri : Jakarta.
- Stevenson, William J. Dan Chee Chuong, Sum. 2014. *Manajemen Operasi Perspektif Asia*. Edisi 9, Buku 2. Salemba Empat. Jakarta.
- Supriyono, H. 2019. *Sistem Informasi Pendaftaranseminar Dengan Tiket Berbasis QR Code*. Jurnal Emitor, 19(1), 36–40.
- Yamit, Z. 2013. *Manajemen Kualitas Produk Dan Jasa (1st Ed.)*. Yogyakarta: Ekonisia.