

ANALISIS PROSES BISNIS DAN SISTEM OPERASIONAL “D’KRIUK FRIED CHICKEN BHAYANGKARA WONOSOBO”

Syarifah Fadlhon¹, Bahtiar Efendi²

^{1,2}Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo

syarifahfadlhon868@gmail.com¹, bahtiarefd@unsig.ac.id²

Abstract: *This study aims to analyze the business processes and operational system of D'kriuk Fried Chicken Bhayangkara Wonosobo. The research employed a qualitative case study approach through observation of the business's operational activities. The analysis focused on raw material procurement, inventory control, production, and sales, which were illustrated using a flowchart. The results show that the business processes have been implemented in a structured manner, supporting smooth business operations. Raw material management, inventory recording, the use of a Point of Sale (POS) system, and sales through both the outlet and GrabFood help maintain product quality and improve customer service.*

Keywords: *Business Process, Operational System, Msmes, Flowchart, Inventory.*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses bisnis dan sistem operasional pada D'kriuk Fried Chicken Bhayangkara Wonosobo. Penelitian menggunakan metode studi kasus dengan pendekatan kualitatif melalui observasi terhadap kegiatan operasional usaha. Analisis dilakukan pada proses pengadaan bahan baku, pengendalian persediaan, produksi, dan penjualan yang digambarkan menggunakan flowchart. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses bisnis telah berjalan secara terstruktur sehingga mendukung kelancaran operasional usaha. Pengelolaan bahan baku, pencatatan persediaan, penggunaan sistem Point of Sale (POS), serta penjualan melalui gerai dan GrabFood membantu menjaga kualitas produk dan pelayanan kepada pelanggan.

Kata Kunci: Proses Bisnis, Sistem Operasional, UMKM, Flowchart, Persediaan.

I. PENDAHULUAN

Laju pertumbuhan ekonomi Indonesia salah satunya didorong oleh peranan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang berkontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), peningkatan pendapatan masyarakat, serta peningkatan peluang lapangan pekerjaan. Seiring dengan meningkatnya jumlah pelaku UMKM di era saat ini menjadikan persaingan usaha menjadi semakin kompetitif sehingga pelaku usaha dituntut untuk mampu mengelola proses bisnis dan sistem operasional secara efektif untuk mempertahankan kualitas produk, memenuhi kebutuhan konsumen, serta meningkatkan daya saing usaha. Oleh karena itu, salah satu faktor peting yang mendukung keberlangsungan dan perkembangan usahanya adalah pengelolaan proses bisnis yang terstruktur.

D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo merupakan salah satu pelaku usaha UMKM yang menerapkan alur proses bisnis yang terstruktur terbukti dari perkembangan usahanya yang pesat sehingga dapat membuka cabang kedua. Serangkaian alur proses bisnis yang sistematis atau terstruktur tersebut meliputi pengadaan bahan baku, pemeriksaan kualitas, pencatatan persediaan, proses produksi, hingga pencatatan transaksi penjualan dan pembaruan stok produk.

Analisis terhadap proses bisnis diperlukan untuk dapat mengetahui keterkaitan alur kerja yang diterapkan. Salah satunya dapat melalui pemodelan *flowchart* karena dinilai mampu memberikan penggambaran yang sistematis dan mudah dipahami. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses bisnis dan sistem operasional usaha D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobi melalui pemodelan *flowchart* sehingga dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai alur operasional yang diterapkan.

Rumusan Masalah

Beberapa rumusan masalah yang akan penulis jabarkan pada artikel adalah:

1. Bagaimana gambaran alur proses bisnis operasional yang berjalan pada D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara?
2. Bagaimanakah penerapan sistem operasional dalam pengadaan bahan baku, pengendalian persediaan, proses produksi, hingga pencatatan penjualan pada D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis alur proses bisnis operasional yang berjalan pada D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo melalui pemodelan *flowchart*.
2. Menganalisis penerapan sistem operasional yang mencakup pengelolaan bahan baku, pengendalian persediaan, proses produksi, serta pencatatan transaksi penjualan pada D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo.

II. TINJAUAN PUSTAKA

1. Proses Bisnis

Proses bisnis adalah kumpulan aktivitas atau pekerjaan yang saling terikat untuk mencapai tujuan operasional tertentu. Melalui pengelolaan alur kerja yang jelas dapat

membantu pelaku usaha menjalankan kegiatan operasional secara lebih efektif dan efisien, menekan sumber daya, serta menjaga konsistensi kualitas produk yang dihasilkan.

Proses bisnis pada operasional UMKM meliputi keseluruhan alur kerja dari awal pengadaan bahan baku, proses produksi, pengelolaan persediaan, hingga pencatatan transaksi. Pemodelan dan dokumentasi proses bisnis yang terstruktur menjadi instrumen penting untuk membantu manajemen mengidentifikasi hambatan, mengevaluasi efisiensi kerja, serta menyelaraskan seluruh fungsi operasional usaha.

Keberhasilan suatu proses bisnis ditentukan dengan adanya keterikatan antara masukan atau *input*, proses transformasi, dan keluaran atau *output*. Masukan yang dimaksudkan adalah berupa bahan baku, tenaga kerja, dan informasi yang diolah melalui berbagai prosedur operasional standar (SOP) sehingga dapat menghasilkan keluaran yang sesuai dengan target. Kemudian, melalui evaluasi proses bisnis yang dilakukan secara berkala dapat mendeteksi penyimpangan standar mutu sehingga dapat segera diperbaiki.

2. Sistem Operasional

Sistem operasional merupakan rangkaian aktivitas yang saling berhubungan dalam mengelola sumber daya yang ada untuk menghasilkan produk atau jasa yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Akan tetapi, sistem operasional tidak hanya berfokus pada proses produksi saja, tetapi mencakup kegiatan perencanaan, pengadaan bahan baku, pengendalian persediaan, pengelolaan proses kerja, serta distribusi produk kepada konsumen juga. Oleh karena itu, sistem operasional memiliki peranan yang sangat penting untuk menjaga kelancaran aktivitas usaha.

Pada konteks UMKM penerapannya dapat membantu dalam hal pengelolaan sumber data, meminimalisir potensi kesalahan, serta peningkatan efektivitas dan efisiensi kerja. Dalam penelitian ini, sistem operasional yang dianalisis adalah proses pengadaan bahan baku, pemeriksaan kualitas, pengelolaan persediaan, proses produksi, serta pencatatan transaksi yang dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai keterkaitan antar aktivitas operasional yang mendukung kelancaran proses bisnis usaha.

3. Flowchart

Flowchart atau bagan alur merupakan suatu diagram yang berisikan langkah-langkah dan keputusan untuk melakukan sebuah proses pada suatu sistem yang dihubungkan dengan garis

atau tanda panah pada setiap langkahnya. *Flowchart* sendiri memiliki peranan untuk memutuskan langkah atau fungsi dari sebuah program yang melibatkan banyak orang sekaligus untuk mengurangi kemungkinan salah tafsir.

Dalam konteks bisnis *flowchart* digunakan untuk membantu pelaku usaha memvisualisasikan keseluruhan aktivitas bisnisnya sehingga dapat lebih mudah dalam perencanaan strategi bisnisnya mencapai tujuan yang diharapkan. Selain itu, *flowchart* juga dinilai membantu pelaku usaha untuk menganalisis proses bisnis, mengevaluasi bisnis, dan memudahkan pemahaman proses bisnisnya.

III. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Melalui pendekatan studi kasus penelitian ini berfokus pada analisis secara mendalam terkait proses bisnis dan sistem operasional pada usaha D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo. Data penelitian diperoleh dengan cara melakukan observasi serta wawancara dengan pemilik usaha.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

A. Profil Usaha

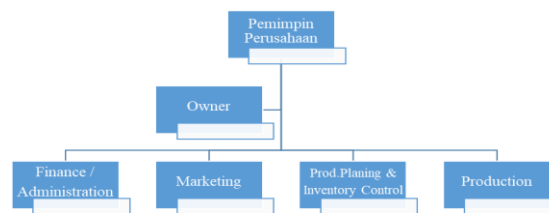
D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo merupakan salah satu outlet atau mitra yang berada di Kota Wonosobo dimana telah berdiri sejak 29 maret 2024. Pemilik mitra D’kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo mendirikan usaha tersebut dengan modal awal sebesar Rp50.000.000 dengan tempat operasional yang dilakukan di dalam satu gerai berukuran 4x4 meter. Meskipun usaha tersebut tergolong masih baru akan tetapi, D’kriuk *Fried Chicken* mampu menunjukkan perkembangan yang cukup pesat melalui peningkatan omzet penjualan.

Keberhasilan tersebut mediring pemilik mitra untuk membuka cabang kedua pada 29 november 2024 untuk menunjang permintaan pelanggan yang kian naik. Selain melakukan pelayanan secara offline, D’kriuk *Fried Chicken* juga memanfaatkan platform digital seperti GrabFood untuk menjangkau pelanggan lebih luas.

Dalam kegiatan operasional diterapkannya alur proses bisnis yang dimulai dari pengadaan bahan baku, pemeriksaan kualitas, pencatatan persediaan, proses produksi, hingga

penjualan dan pembaruan stok produk secara sistematis untuk menjaga ketersediaan bahan baku, memastikan kualitas produk, serta mendukung kelancaran proses penjualan. Melalui sistem operasional tersebut diharapkan dapat memberikan pelayanan yang optimal kepada pelanggan dan tetap mempertahankan kualitas produknya.

B. Struktur Organisasi Usaha



Pada usaha D’kriuk *Fried Chicken* terdapat struktur organisasi sederhana dengan pembagian tugas berdasarkan fungsi operasional masing-masing. Pada tingkat paling tinggi terdapat pemimpin perusahaan yang memiliki tanggung jawab menetapkan kebijakan, mengawasi jalannya usaha, serta mengambil keputusan strategis terkait pengembangan bisnis. Kemudian di bawahnya terdapat owner yang berperan dalam pengelolaan operasional harian, koordinasi tiap-tiap bagian, serta memastikan seluruh kegiatan usaha berjalan sesuai dengan tujuan perusahaan.

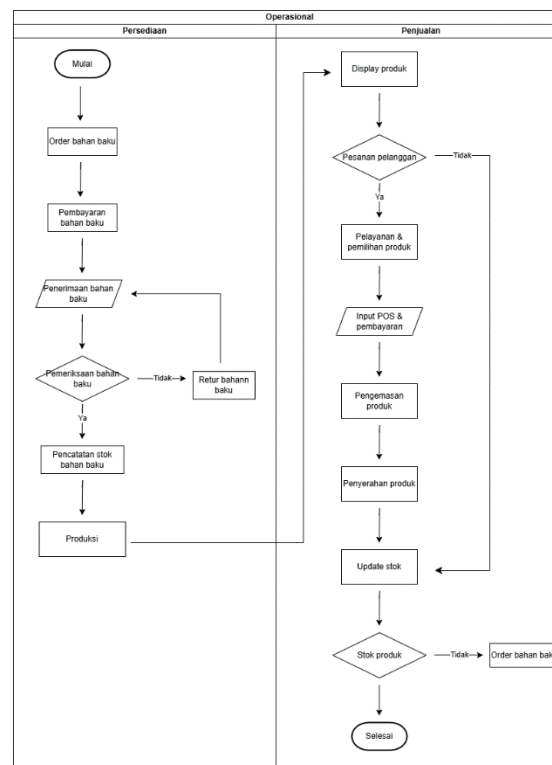
Dalam pelaksanaannya *owner* dibantu oleh beberapa bagian seperti *finance/administrasi* yang bertanggungjawab terhadap pengelolaan administrasi usaha, pencatatan transaksi keuangan, pengelolaan kas, serta penyusunan laporan keuangan sederhana. Kemudian bagian *marketing* bertugas melakukan promosi produk, mengelola pemasaran baik secara langsung maupun online, serta membangun hubungan dengan pelanggan untuk meningkatkan penjualan.

Bagian *product planning & inventory control* bertanggungjawab dalam merencanakan kebutuhan produk, mengelola persediaan bahan baku, melakukan pencatatan stok, serta memastikan ketersediaan bahan baku untuk mendukung proses produksi. Sedangkan pada bagian *production* memiliki tugas untuk melaksanakan proses produksi mulai dari pengolahan bahan baku, menjaga kualitas, hingga memastikan seluruh proses produksi berjalan sesuai dengan standar yang telah diterapkan.

Melalui pembagian tugas-tugas tersebut menunjukkan bahwa setiap bagian operasional memiliki fungsi yang saling berkaitan dalam mendukung kelancaran operasional usaha.

Koordinasi yang baik antar bagian juga memungkinkan operasional berjalan lebih efektif sehingga mampu untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dan mendukung perkembangan usaha.

C. Analisis Proses Bisnis



Gambar 1 Flowchart

Berdasarkan pada *flowchart* persediaan di atas, menggambarkan proses pengelolaan bahan baku yang dimulai dari pemesanan bahan baku, dilanjutkan dengan aktivitas pembayaran dan penerimaan bahan baku sesuai jadwal yang telah ditentukan. Setelah bahan baku diterima maka pelaku usaha akan melakukan pemeriksaan secara detail untuk memastikan kualitas dan kuantitas barang yang telah sesuai dengan pesanan. Apabila hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa bahan baku yang dikirim tidak sesuai, maka barang tersebut akan diretur atau pengembalian dan proses kembali ke tahap penerimaan bahan baku. Sebaliknya, apabila bahan baku telah memenuhi standar kemudian proses dilanjutkan dengan pencatatan stok sebagai dasar pengendalian persediaan.

Tahapan berikutnya adalah tahapan produksi yang meliputi pengolahan bahan baku menjadi produk siap jual. Pencatatan stok sebelum proses produksi difungsikan untuk

memastikan ketersediaan bahan baku serta memudahkan pengawasan terhadap penggunaan persediaan. Alur ini juga memperlihatkan bahwasanya sistem persediaan yang diterapkan telah memiliki mekanisme pemeriksaan kualitas yang baik sehingga dapat meminimalisir risiko ketidaksesuaian standar.

Berdasarkan pada *flowchart* penjualan di atas, alur kegiatannya dimulai dengan menampilkan produk yang telah selesai diproduksi pada etalase toko maupun pada platform penjualan daring seperti grab. Tahap berikutnya adalah menunggu pesanan masuk baik dari sistem daring ataupun *offline* yang nantinya akan berlanjut pada pembaruan stok produk apabila tidak ada pesanan yang masuk. Akan tetapi, apabila ada pesanan yang masuk maka akan dilanjutkan ke pencatatan transaksi melalui sistem *Point of Sale (POS)* yang sekaligus menjadi media pencatatan pembayaran. Setelah pembayaran berhasil dilakukan, produk akan dikemas dan diserahkan kepada pelanggan sebagai tahap akhir proses pelayanan.

Pembaruan stok produk akan digunakan setelah proses transaksi selesai untuk mengetahui jumlah persediaan yang masih tersedia. Pada tahapan ini dilakukan pemeriksaan terhadap ketersediaan stok dimana apabila stok tidak mencukupi maka sistem akan kembali ke proses pemesanan bahan baku kembali. Melalui alur tersebut menunjukkan bahwa adanya keterkaitan antara proses penjualan dan pengelolaan persediaan sehingga ketersediaan produk dapat tetap terjaga dan kebutuhan pelanggan dapat dipenuhi secara optimal.

D. Analisis Bahan Baku dan Produksi

Berdasarkan pada hasil observasi usaha D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo kegiatan operasionalnya diawali dengan kegiatan proses pengadaan bahan baku sesuai kebutuhan produksi. Bahan baku diperoleh dari pemasok yang sebelumnya telah menjadi mitra kerja, kemudian dilakukan pemeriksaan kuantitas dan kualitas bahan baku sesuai dengan standar yang ditetapkan. Apabila terdapat bahan baku yang tidak sesuai, maka bahan baku tersebut akan dikembalikan kepada pemasok untuk diganti dengan bahan baku yang lebih baik. Pemeriksaan tersebut dilakukan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Tahapan selanjutnya adalah pencatatan bahan baku sebagai persediaan sebelum digunakan dalam proses produksi dimana tahapan ini memiliki tujuan untuk mengetahui dan memantau jumlah bahan baku yang masih tersedia sehingga proses produksi tetap berjalan tanpa mengalami kendala akibat kekurangan persediaan. Setelah itu adalah proses produksi yaitu aktivitas mengolah bahan baku menjadi produk siap jual. Seluruh kegiatan produksi

dilakukan mengikuti alur kerja yang telah diterapkan oleh usaha yaitu dimulai dari persiapan bahan baku hingga produk siap untuk dipasarkan. Setiap tahapan dilakukan secara berurutan untuk menjaga kualitas produk dan pelayanan kepada konsumen.

E. Analisis Penjualan

Pada kegiatan penjualan usaha D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo melakukan pelayannya penjualan dengan dua cara yaitu secara langsung di gerai dan melalui platform *online* yaitu GrabFood sehingga dengan adanya hal tersebut konsumen dapat dengan mudah menjangkau produk D'kriuk *Fried Chicken*. Proses penjualan dimulai ketika pelanggan melakukan pemesanan yang akan diproses dan dicatat menggunakan sistem Point of Sale (POS) sebagai media pencatatan transaksi dan pembayaran. Dengan menggunakan sistem tersebut pelaku usaha dapat mendokumentasikan transaksi penjualan dengan lebih rapi sehingga lebih mudah dikelola dan digunakan sebagai bahan evaluasi.

Setelah pembayaran selesai, produk dikemas sesuai pesanan sebelum akan diserahkan kepada konsumen. Seluruh tahapan tersebut harus dilakukan secara berurutan karena akan berdampak secara langsung pada kelancaran operasional usaha.

F. Analisis Pengendalian Persediaan

Dalam kegiatan operasionalnya usaha D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo melakukan pengendalian persediaan melalui pencatatan stok bahan baku dan produk yang dilakukan secara rutin untuk mengetahui dan memantau jumlah persediaan sehingga ketersediaan bahan baku tidak menjadi penghambat proses produksi apabila terjadi kekurangan persediaan. Selain itu, pengendalian persediaan juga digunakan sebagai dasar perencanaan pengadaan bahan baku dimana jumlah stok akan disesuaikan dengan produk yang telah dijual sehingga kondisi persediaan selalu diperbarui.

Melalui sistem pengendalian persediaan yang diterapkan oleh pelaku usaha dapat membantu memantau kondisi stok dengan lebih mudah sekaligus meminimalisir risiko kekurangan persediaan. Pengelolaan persediaan yang dilakukan dinilai menjadi salah satu bagian penting dalam mendukung kegiatan operasional usaha.

Pembahasan

Proses bisnis yang diterapkan pada D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo terdiri atas beberapa tahapan yang saling berkaitan, yaitu pengadaan bahan baku, pemeriksaan kualitas, pencatatan persediaan, proses produksi, hingga penjualan. Setiap tahapan memiliki fungsi masing-masing, namun tetap saling mendukung sehingga kegiatan operasional dapat berjalan secara teratur. Alur proses bisnis yang tersusun dengan baik juga memudahkan pelaku usaha dalam mengendalikan setiap aktivitas operasional agar tetap sesuai dengan target yang telah ditetapkan.

Kondisi tersebut sejalan dengan penelitian "Analisis dan Pemodelan Proses Bisnis menggunakan Business Process Model and Notation pada H Co. Bandung" yang menjelaskan bahwa pemodelan proses bisnis membantu pelaku usaha memahami alur kerja, mengurangi aktivitas yang kurang efisien, serta meningkatkan efektivitas operasional. Pada kegiatan produksi, D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo melakukan pemeriksaan terhadap bahan baku sebelum diolah menjadi produk siap jual.

Pemeriksaan tersebut bertujuan untuk memastikan bahwa bahan baku yang digunakan telah memenuhi standar kualitas sehingga dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan konsumen. Selain itu, pencatatan bahan baku sebelum proses produksi berlangsung juga memudahkan pelaku usaha dalam memantau jumlah persediaan yang tersedia. Pengelolaan bahan baku seperti ini selaras dengan penelitian mengenai "Supply Chain Management pada UMKM kuliner" yang menjelaskan bahwa pengadaan dan pengawasan bahan baku yang dilakukan dengan baik dapat mendukung kelancaran proses produksi serta meningkatkan efisiensi operasional.

Dari sisi penjualan, D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo tidak hanya melayani pembelian secara langsung di gerai, tetapi juga memanfaatkan platform GrabFood sebagai media penjualan daring. Pemanfaatan dua saluran penjualan tersebut memberikan kemudahan bagi pelanggan dalam memperoleh produk sekaligus memperluas jangkauan pasar. Di samping itu, penggunaan sistem *Point of Sale (POS)* dalam pencatatan transaksi membantu pelaku usaha mengelola data penjualan dengan lebih tertata sehingga proses administrasi dan evaluasi penjualan dapat dilakukan dengan lebih mudah.

Pengendalian persediaan dilakukan melalui pencatatan stok serta pembaruan jumlah persediaan setelah terjadi transaksi penjualan. Cara tersebut membantu pelaku usaha

mengetahui kondisi stok yang tersedia sehingga keputusan untuk melakukan pengadaan bahan baku dapat dilakukan pada waktu yang tepat. Dengan pengelolaan persediaan yang dilakukan secara rutin, proses produksi dapat terus berjalan tanpa mengalami kendala akibat kekurangan bahan baku. Secara keseluruhan, proses bisnis dan sistem operasional yang diterapkan di D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo telah mendukung kelancaran kegiatan usaha. Meskipun demikian, evaluasi secara berkala tetap diperlukan agar setiap tahapan operasional dapat terus disesuaikan dengan perkembangan kebutuhan usaha dan permintaan konsumen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dapat disimpulkan bahwa proses bisnis yang diterapkan oleh D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo telah berjalan secara struktur dimana seluruh aktivitas operasionalnya saling berkaitan satu sama lain. Pemodelan menggunakan *flowchart* membantu memberikan penggambaran yang jelas setiap tahapan sehingga lebih mudah dipahami. Sistem operasional yang diterapkan juga mendukung kelancaran kegiatan usaha. Pengelolaan bahan baku dilakukan melalui proses pemeriksaan sebelum diolah.

Proses penjualan dilakukan secara langsung maupun daring dengan memanfaatkan sistem *Point of Sale (POS)* untuk membantu melakukan pencatatan dan dokumentasi transaksi. Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa proses bisnis dan sistem operasional di D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wudonosobo telah diterapkan dengan baik dan saling mendukung dalam menjalankan kegiatan operasional harian. Penerapan alur kerja yang terstruktur juga menjadi dasar bagi palku usaha untuk terus melakukan evaluasi dan pengembangan agar operasional usaha sehingga dapat berjalan lebih efektif sesuai dengan tujuan dan target yang ditetapkan.

Saran

Saran yang dapat penulis berikan kepada D'kriuk *Fried Chicken* Bhayangkara Wonosobo berdasarkan oleh hasil penelitian tersebut adalah untuk dapat tetap terus melakukan evaluasi berkala terhadap proses bisnis dan sistem operasional yang telah berjalan pengawasan terhadap proses bisnis juga perlu dilakukan untuk menjaga konsistinsi produk dan menjaga kepercayaan pelanggan terhadap produk yang dijual. Di samping itu, pemanfaatan teknologi

dalam kegiatan operasional dapat terus disesuaikan dengan kebutuhan usaha sehingga mampu mendukung peningkatan efisiensi serta perkembangan usaha di masa yang akan datang.

Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti berikutnya yang ingin mengkaji proses bisnis dan sistem operasional pada UMKM. Penelitian selanjutnya juga diharapkan dapat dilakukan pada jenis usaha yang berbeda atau dengan ruang lingkup yang lebih luas sehingga hasil yang diperoleh dapat memberikan gambaran yang lebih beragam mengenai penerapan proses bisnis pada UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Chandra, T. (2026). Analisis Supply Chain Management Dalam Pengadaan Bahan Baku Produk Pada UMKM Kuliner Angkringan. *Jurnal Publikasi Pengabdian Kepada Masyarakat (Pubarama)*.
- Dewi, S. K. (2026). Analisis dan Pemodelan Proses Bisnis menggunakan Business Process Modeland Notation pada H Co. Bandung. *ProBisnis : Jurnal Manajemen*.
- Elsa Rosalina, A. L. (2024). Analisis dan Pemodelan Proses Bisnis Katering pada UMKM Menggunakan BPMN. *INTERNAL (Information System Journal)*.
- Heni Nastiti, M. N. (2024). ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN TEPUNG TERIGU DENGAN PENDEKATAN ECONOMIC ORDER QUANTITY PADA UMKM HANKEIKEU. *Jurnal Serina Ekonomi dan Bisnis*.
- Naimah Al Hafizah, K. M. (2026). IMPLEMENTASI JUST IN TIME (JIT) PADA PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU UMKM IKAN BAKAR ARU LUBUK BEGALUNG. *Journal of Science Education and Management Business (JOSEAMB)*.
- Rana, Z. A. (2025). Analisis Rekomendasi Proses Bisnis untuk Meningkatkan Efektivitas Produksi UMKM Joglo Mbah Shomo . *Jurnal Riset Teknik Industri*.
- Setya Ardhi, T. P. (2026). ANALISIS MANAJEMEN RANTAI PASOK DALAM Mendukung Efektivitas Pengadaan Bahan Baku dan Distribusi Produk pada NDUSTRI KULINER DAPOER WIDYA. *JITET (Jurnal Informatika dan Teknik Elektro Terapan)*.
- Singgih Prasetianto, M. F. (2021). ANALISIS LAYANAN GO-FOOD DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN PADA UMKM KULINER DI YOGYAKARTA. *Jurnal Ilmu Ekonomi (JIE)*.

- Ujang Suherman, H. S. (2024). PENERAPAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) DAN REORDER POINT (ROP) PADA PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DI UMKM ASINAN BETAWI DAPUR UMMI KULINER. *Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*.
- Wahyu Ismail Kurnia, A. K. (2023). Penilaian Tingkat Kematangan Proses Bisnis Pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah:(Studi Kasus). *SURYA TEKNIKA*