

Analisis Pengendalian Persediaan *Frozen Food* Untuk Meningkatkan Efektivitas Penjualan Pada Minimarket Prima Freshmart

Sri Rejeki¹, Yeri Resika²

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Aprin Palembang

Email : rejeksril1@gmail.com

Abstract. **Abstract** Inventory control is an important aspect of retail operations, particularly for frozen food products that require proper management to maintain product availability and quality. This study aims to analyze frozen food inventory control in supporting sales effectiveness at Prima Freshmart Minimarket, Macan Lindungan, Palembang. This study uses a qualitative method with a descriptive approach. The research informants consisted of the store manager and employees involved in inventory management activities. Data were collected through observation, interviews, and documentation, and then analyzed through data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results show that inventory control is carried out through goods receiving, storage, stock recording, inventory checking, and replenishment activities. The implementation of the First In First Out (FIFO) and First Expired First Out (FEFO) principles supports inventory turnover and helps maintain product quality. However, inventory management can still be optimized, particularly in adjusting stock availability to product demand levels. Proper inventory control can support product availability and improve sales effectiveness.

Keywords: *Inventory Control, Frozen Food, FIFO, FEFO, Sales Effectiveness.*

Abstrak Pengendalian persediaan merupakan aspek penting dalam kegiatan operasional perusahaan ritel, khususnya pada produk *frozen food* yang memerlukan pengelolaan tepat untuk menjaga ketersediaan dan kualitas produk. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengendalian persediaan *frozen food* dalam mendukung efektivitas penjualan pada Minimarket Prima Freshmart Macan Lindungan Palembang. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Informan penelitian terdiri atas kepala toko dan karyawan yang terlibat dalam kegiatan pengelolaan persediaan. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis melalui reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian persediaan dilakukan melalui penerimaan barang, penyimpanan, pencatatan stok, pengecekan persediaan, dan pemesanan kembali. Penerapan FIFO dan FEFO mendukung pengaturan perputaran persediaan serta membantu menjaga kualitas produk. Namun, pengelolaan persediaan masih dapat dioptimalkan, terutama dalam menyesuaikan ketersediaan stok dengan tingkat permintaan produk. Pengendalian persediaan yang tepat dapat mendukung ketersediaan produk serta meningkatkan efektivitas penjualan.

Kata Kunci: Pengendalian Persediaan, Frozen Food, FIFO, FEFO, Efektivitas Penjualan.

LATAR BELAKANG

Perkembangan bisnis ritel mendorong perusahaan untuk mampu menyediakan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen secara cepat dan tepat. Perubahan pola konsumsi yang semakin mengutamakan kepraktisan juga meningkatkan peluang bagi ritel yang menyediakan produk makanan siap olah dan mudah disimpan. Dalam kondisi persaingan ritel yang semakin dinamis, ketersediaan produk menjadi salah satu bagian penting dari pelayanan karena konsumen cenderung memilih tempat belanja yang mampu

memenuhi kebutuhannya secara langsung. Mempertahankan serta merebut pangsa pasar di tengah persaingan bisnis yang dinamis membutuhkan strategi yang adaptif. Bagi perusahaan sejenis, tantangan terberat yang harus dihadapi bukan sekadar memanfaatkan peluang, melainkan bagaimana menghasilkan produk berstandar unggul yang harganya tetap terjangkau oleh konsumen (Resika, 2023). Oleh karena itu, kegiatan operasional ritel tidak hanya berkaitan dengan pelayanan dan pemasaran, tetapi juga dengan kemampuan perusahaan mengendalikan persediaan secara tepat (Alhilwa & Kusuma, 2024).

Persediaan merupakan aset penting bagi perusahaan dagang karena berkaitan langsung dengan kelancaran kegiatan penjualan. Persediaan yang terlalu rendah dapat menyebabkan kekosongan barang dan menghambat pemenuhan kebutuhan konsumen, sedangkan persediaan yang terlalu tinggi dapat meningkatkan beban penyimpanan dan risiko barang tidak segera terjual. Pengendalian persediaan pada dasarnya diarahkan untuk menjaga keseimbangan antara ketersediaan barang, kebutuhan konsumen, waktu pemesanan, dan biaya yang timbul selama penyimpanan (Timothy & Sumarauw, 2020). Dengan demikian, pengendalian persediaan tidak dapat dipisahkan dari upaya meningkatkan efektivitas operasional dan penjualan.

Produk *frozen food* memiliki karakteristik yang lebih khusus dibandingkan sebagian produk ritel lainnya. Produk tersebut harus dipertahankan dalam kondisi beku dan tetap memiliki masa simpan yang perlu diawasi. Perubahan kondisi penyimpanan atau lamanya penyimpanan dapat memengaruhi mutu produk. Penelitian mengenai *frozen food* menunjukkan bahwa lama penyimpanan dapat berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia produk, sehingga pengawasan persediaan perlu memperhatikan bukan hanya jumlah stok tetapi juga kondisi dan masa simpannya (Siahaya et al., 2023).

Prima Freshmart merupakan usaha ritel yang menyediakan produk makanan segar, olahan, dan *frozen food*. Objek penelitian ini adalah gerai Prima Freshmart di Macan Lindungan, Palembang. Berdasarkan dokumen penelitian, pengelolaan persediaan di gerai tersebut dilakukan melalui pengecekan stok, penerimaan barang, penyimpanan di *freezer*, penataan produk, dan pemesanan kembali. Namun, masih ditemukan kondisi yang menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan belum sepenuhnya optimal, terutama

dalam konsistensi penataan produk berdasarkan urutan barang masuk dan tanggal kedaluwarsa.

Metode FIFO menempatkan barang yang lebih dahulu masuk sebagai prioritas untuk dikeluarkan lebih dahulu, sedangkan FEFO memprioritaskan barang dengan tanggal kedaluwarsa yang paling dekat. Kedua metode tersebut relevan untuk produk *frozen food* karena membantu memperbaiki perputaran stok dan menekan risiko produk terlalu lama tersimpan. Penerapan FIFO pada pengelolaan persediaan ritel dapat membantu mengatur perputaran barang dan mengurangi penumpukan persediaan lama (Sihombing et al., 2024). Sementara itu, FEFO dapat digunakan pada sistem persediaan produk yang memiliki batas masa simpan karena prioritas pengeluaran ditentukan oleh tanggal kedaluwarsa (Reza et al., 2024).

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengendalian persediaan pada usaha ritel dan *frozen food* masih menghadapi permasalahan pencatatan, ketidaksesuaian stok, dan pengaturan barang. Andriani & Yuliasuti (2022) menunjukkan bahwa *stock opname* yang dilakukan secara rutin membantu mengetahui kondisi stok dan mengurangi kesalahan pencatatan. Putri & Handoko (2024) menemukan bahwa ketidakcocokan jumlah barang dalam *stock opname* menjadi salah satu persoalan yang perlu dikendalikan pada toko *frozen food*. Penelitian Nuraini & Madyanti, (2025) pada Prima Freshmart juga menunjukkan bahwa sistem pengendalian telah didukung prosedur, tetapi masih terdapat persoalan pada pencatatan dan selisih stok.

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengendalian persediaan *frozen food* pada Minimarket Prima Freshmart serta menganalisis penerapan FIFO dan FEFO dalam mendukung efektivitas penjualan.

KAJIAN TEORI

1. Pengendalian Persediaan

Pengendalian persediaan merupakan salah satu aspek penting dalam manajemen operasional, khususnya pada perusahaan yang bergerak di bidang perdagangan atau ritel. Persediaan merupakan aset yang memiliki peran langsung dalam menunjang kegiatan penjualan, sehingga pengelolaannya harus dilakukan secara tepat agar tidak menimbulkan kerugian (Fajlur & Nursyamsiah, 2023).

Mulyono et al., (2025) menjelaskan bahwa pengendalian persediaan merupakan kegiatan untuk mengatur jumlah persediaan dan waktu pemesanan barang agar sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Dalam pelaksanaannya, pengendalian persediaan tidak hanya berkaitan dengan jumlah barang yang tersedia, tetapi juga mencakup proses pencatatan, penyimpanan, pengawasan, serta pengambilan keputusan terkait pemesanan barang.

Pengendalian yang baik akan membantu perusahaan dalam menghindari terjadinya kelebihan persediaan (*overstock*) yang dapat meningkatkan biaya penyimpanan, serta kekurangan persediaan (*stockout*) yang dapat menyebabkan hilangnya peluang penjualan (Chandra et al., 2022). Dalam konteks produk *frozen food*, pengendalian persediaan menjadi lebih penting karena produk ini memiliki karakteristik khusus, seperti membutuhkan penyimpanan pada suhu tertentu dan memiliki masa simpan yang terbatas. Oleh karena itu, kesalahan dalam pengelolaan persediaan dapat menyebabkan kerusakan produk dan kerugian bagi perusahaan (Wiyani et al., 2025).

2. Metode FIFO

Metode FIFO (*first-in, first-out*) atau Masuk Pertama, Keluar Pertama adalah prinsip pengelolaan persediaan yang menyatakan bahwa barang atau produk yang diterima dan disimpan lebih awal harus dikeluarkan, dijual, atau digunakan terlebih dahulu sebelum barang yang diterima di kemudian hari (Ekatama et al., 2025). Menurut Hamidy, (2024) metode ini dirancang agar siklus pergantian stok berjalan berurutan sesuai urutan kedatangan, sehingga masa simpan seluruh barang yang tersedia dapat dimanfaatkan secara merata dan optimal.

Dalam konteks usaha ritel dan khususnya produk makanan beku, FIFO merupakan standar dasar pengelolaan karena membantu menjaga kesegaran produk serta mencegah penumpukan stok lama yang berisiko mendekati tanggal kadaluarsa (Pratama & Jefri, 2024). Prinsip ini sangat cocok diterapkan pada produk yang jenis dan kualitasnya relatif seragam antar pemasokan, namun tetap memiliki batas waktu pemakaian.

Bagi produk *frozen food* seperti nugget, sosis, daging olahan, dan produk sejenis, penerapan FIFO berarti setiap kali kiriman baru tiba, barang lama harus dipindahkan ke posisi paling depan rak atau lemari pembeku, sedangkan barang baru diletakkan di bagian belakang atau sisi dalam. Hal ini memudahkan petugas pengambilan barang maupun

konsumen untuk mengambil stok yang lebih dulu masuk ke sistem persediaan (Jati et al., 2024).

3. Metode FEFO

Metode FEFO (*first-expired, first-out*) atau Kadaluarsa Pertama, Keluar Pertama merupakan pengembangan dan penyempurnaan dari metode FIFO, yang sangat penting khusus untuk industri makanan dan farmasi. Prinsip utamanya adalah produk yang memiliki tanggal batas pemakaian atau tanggal kadaluarsa paling awal, harus dikeluarkan dan dijual terlebih dahulu, terlepas dari apakah barang tersebut diterima lebih dulu atau belakangan dibandingkan barang lain (Devega et al., 2024).

Syafitri & Handayani (2026), menyatakan bahwa FEFO adalah standar tertinggi dalam pengelolaan persediaan pangan karena berfokus langsung pada keamanan dan masa guna produk, bukan hanya pada urutan waktu kedatangan. Dalam kondisi nyata, tidak jarang terjadi kiriman barang baru yang justru memiliki masa simpan lebih pendek atau tanggal kadaluarsa lebih dekat dibandingkan kiriman lama, sehingga FEFO menjadi acuan yang lebih akurat dan aman dibandingkan sekadar FIFO saja.

4. Efektivitas Penjualan

Efektivitas penjualan merupakan salah satu indikator penting dalam menilai keberhasilan kinerja perusahaan, khususnya dalam bidang pemasaran dan operasional. Efektivitas penjualan menunjukkan sejauh mana perusahaan mampu mencapai target penjualan yang telah ditetapkan serta memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen (Nelfita et al., 2024).

Yosefin et al., (2024) menjelaskan efektivitas penjualan adalah tingkat keberhasilan perusahaan dalam mencapai target penjualan yang telah ditentukan.. Sementara mendefinisikan efektivitas penjualan sebagai ukuran kinerja penjualan yang menunjukkan seberapa optimal proses penjualan dapat berjalan. Dalam perusahaan ritel, efektivitas penjualan sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah ketersediaan barang. Apabila produk yang dibutuhkan konsumen tersedia dengan baik, maka peluang terjadinya transaksi penjualan akan semakin tinggi. Sebaliknya, apabila terjadi kekurangan stok (*stockout*), maka perusahaan berpotensi kehilangan kesempatan untuk melakukan penjualan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif yang dilaksanakan di Minimarket Prima Freshmart Macan Lindungan Palembang. Penentuan informan menggunakan teknik *purposive sampling*, yang terdiri dari kepala toko, karyawan, dan konsumen. Data penelitian dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan model (Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, 2014) yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Penelitian berfokus pada pengendalian persediaan *frozen food*, khususnya penerapan metode FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) dalam mendukung efektivitas penjualan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengendalian Persediaan *Frozen Food*

Kegiatan pencatatan stok yang dilakukan setiap hari menunjukkan bahwa pihak toko telah berupaya menjaga ketepatan data persediaan. Dengan adanya pencatatan dan pengecekan secara rutin, selisih stok dapat diketahui lebih cepat sehingga dapat mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan persediaan. Selain itu, data stok yang akurat juga memudahkan pihak toko dalam menentukan kapan harus melakukan pemesanan kembali agar produk tetap tersedia bagi konsumen.

Selain pencatatan stok, hasil observasi menunjukkan bahwa produk *frozen food* disimpan di dalam *freezer* dengan suhu yang sesuai standar perusahaan (Triyannanto et al., 2021). Penataan barang dilakukan dengan memisahkan stok lama dan stok baru agar memudahkan proses pengambilan barang saat penjualan. Cara penyimpanan tersebut penting karena produk *frozen food* memiliki karakteristik yang memerlukan suhu penyimpanan tertentu agar kualitas produk tetap terjaga sampai diterima oleh konsumen.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa pengawasan persediaan dilakukan secara berkala melalui pengecekan kondisi barang, jumlah stok, dan tanggal kedaluwarsa produk. Kegiatan tersebut membantu pihak toko mengetahui produk yang mendekati masa kedaluwarsa sehingga dapat segera diprioritaskan untuk dijual. Pengawasan seperti ini sangat penting dalam pengelolaan *frozen food* karena produk memiliki masa simpan yang terbatas meskipun disimpan dalam keadaan beku. Lama penyimpanan dapat

memengaruhi karakteristik fisikokimia produk sehingga pengawasan selama penyimpanan tetap diperlukan untuk menjaga mutu produk.

Pengendalian persediaan melalui kegiatan *stock opname* secara rutin dapat membantu mengurangi kesalahan pencatatan stok dan mendukung kelancaran penjualan, Sistem pengendalian persediaan yang baik dapat meningkatkan efektivitas operasional perusahaan meskipun masih terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaannya (Megatama, R. P., Maligan, J. M., & Septifani, 2022).

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengendalian persediaan *frozen food* di Minimarket Prima Freshmart sudah berjalan cukup baik karena mencakup pencatatan stok, penyimpanan, pengawasan, dan pemesanan barang secara rutin. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengendalian persediaan memiliki peran penting dalam mendukung kelancaran penjualan dan menjaga ketersediaan produk bagi konsumen.

2. Penerapan Metode FIFO (First In First Out)

Penerapan metode FIFO (*First In First Out*) ini dilakukan dengan menempatkan produk yang lebih dahulu datang pada posisi yang lebih mudah dijangkau sehingga akan dijual terlebih dahulu, sedangkan produk yang baru datang diletakkan di bagian belakang. Cara tersebut dilakukan untuk menjaga perputaran persediaan agar produk tidak terlalu lama tersimpan di dalam *freezer*.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa karyawan secara rutin melakukan penataan ulang produk ketika barang baru datang. Kegiatan tersebut bertujuan agar produk lama tetap menjadi prioritas untuk dijual. Kedisiplinan karyawan dalam melakukan penataan produk menjadi salah satu faktor yang mendukung keberhasilan penerapan metode FIFO di Prima Freshmart (Diyah et al., 2026).

Temuan ini sejalan dengan (Embu et al., 2023) yang menyatakan bahwa metode FIFO merupakan sistem pengelolaan persediaan di mana barang yang pertama kali masuk harus menjadi barang yang pertama kali dikeluarkan. Penerapan metode tersebut bertujuan menjaga kelancaran perputaran persediaan sehingga kualitas produk tetap terjaga dan risiko penumpukan stok dapat diminimalkan.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa penerapan metode FIFO dapat membantu perusahaan dalam mengelola persediaan secara

lebih efektif karena barang tidak tersimpan terlalu lama di gudang atau tempat penyimpanan. Dengan demikian, penerapan FIFO di Prima Freshmart memberikan manfaat dalam menjaga kualitas produk *frozen food* sekaligus mendukung kelancaran proses penjualan.

3. Penerapan Metode FEFO (First Expired First Out)

Menerapkan metode FIFO, Prima Freshmart juga menerapkan metode *First Expired First Out* (FEFO) dalam pengelolaan persediaan *frozen food*. Hal ini terlihat dari adanya pemeriksaan tanggal kedaluwarsa yang dilakukan secara berkala oleh kepala toko dan karyawan. Produk yang memiliki tanggal kedaluwarsa lebih dekat akan diprioritaskan untuk dijual terlebih dahulu agar tidak melewati batas masa konsumsi.

Menurut peneliti, penerapan FEFO sangat penting karena produk *frozen food* memiliki masa simpan yang terbatas. Walaupun disimpan di dalam *freezer*, setiap produk tetap memiliki tanggal kedaluwarsa sehingga diperlukan pengawasan yang baik agar produk yang dijual kepada konsumen tetap aman dan berkualitas. Oleh karena itu, pengecekan tanggal kedaluwarsa secara rutin menjadi salah satu bentuk pengendalian persediaan yang harus dilakukan secara konsisten.

Hasil observasi menunjukkan bahwa tidak hanya memperhatikan jumlah stok, tetapi juga memeriksa kondisi kemasan dan tanggal kedaluwarsa produk. Apabila ditemukan produk yang mendekati masa kedaluwarsa, produk tersebut akan ditempatkan pada posisi yang lebih mudah dijangkau agar lebih cepat terjual. Menurut peneliti, langkah tersebut menunjukkan bahwa Prima Freshmart telah berupaya meminimalkan kerugian akibat produk yang kedaluwarsa.

Temuan penelitian ini sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa metode FEFO merupakan sistem pengelolaan persediaan yang memprioritaskan pengeluaran barang berdasarkan tanggal kedaluwarsa yang paling dekat. Penerapan metode ini bertujuan menjaga kualitas produk, mengurangi risiko kerusakan barang, serta meminimalkan kerugian perusahaan akibat produk yang tidak dapat dijual lagi.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian terdahulu yang menjelaskan bahwa penerapan metode FEFO mampu mendukung efektivitas pengendalian persediaan, terutama pada produk makanan yang memiliki masa simpan terbatas. Dengan demikian, penerapan FEFO di Prima Freshmart telah mendukung pengelolaan persediaan *frozen*

food menjadi lebih baik karena dapat menjaga kualitas produk sekaligus mengurangi kemungkinan terjadinya produk kedaluwarsa.

KESIMPULAN

Kesimpulannya bahwa pengendalian persediaan *frozen food* pada Minimarket Prima Freshmart Macan Lindungan Palembang merupakan bagian penting dalam menjaga ketersediaan produk dan mendukung kelancaran kegiatan penjualan. Pengendalian persediaan mencakup pencatatan stok, penyimpanan produk, pemantauan persediaan, serta pengaturan perputaran barang. Penerapan pengelolaan persediaan yang teratur dapat membantu mengurangi risiko *overstock*, *stockout*, dan penumpukan produk.

Penerapan metode FIFO (*First In First Out*) membantu mengatur agar produk yang lebih dahulu masuk menjadi prioritas untuk dikeluarkan atau dijual, sedangkan FEFO (*First Expired First Out*) memprioritaskan produk dengan tanggal kedaluwarsa yang lebih dekat. Kedua metode tersebut dapat saling melengkapi dalam pengelolaan *frozen food*, terutama dalam menjaga perputaran persediaan dan mengurangi risiko produk terlalu lama tersimpan. Dengan demikian, pengendalian persediaan melalui penerapan FIFO dan FEFO mendukung efektivitas penjualan, terutama melalui terjaganya ketersediaan produk dan pengelolaan stok yang lebih teratur.

DAFTAR REFERENSI

- Alhilwa, R. Q., & Kusuma, Y. B. (2024). *Peranan Manajemen Operasional dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan Ritel di PT Tsamaniya Amanah Mandiri*. 1(July), 390–395.
- Andriani, N. dewi, & Yulastuti, R. (2022). *Peranan Saham Opname Terhadap Efektivitas Penjualan Di RR Makanan Beku Sidoarjo*. 3.
- Chandra, A., Kristina, H. J., & Andres. (2022). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Akrilik Menggunakan Metode EOQ Probabilistik Dan Simulasi Monte Carlo Pada PT. XYZ*. 1(1), 94–105.
- Devega, M., Yuhelmi, & Darmayunata, Y. (2024). *Pembangunan sistem inventori apotek menggunakan metode fifo dan fefo*. 6(1), 159–172.
- Diyah, H. S., Rahmawati, Y., & Suryati, I. (2026). *Efektivitas Tata Letak Gudang dengan Metode First In First Out (FIFO) pada PT . Sari Warna Asli Garment Solo*. 5.
- Ekatama, H. R., Buntoro, G. A., Karaman, J., Studi, P., Informatika, T., & Muhammadiyah, U. (2025). *Implementasi Algoritma Fifo pada sistem Pengelolaan Persediaan Barang di Swalayan Surya Ponorogo*. 50–57.
- Embu, N. S. P., Dekrita, Y. A., & Nuwa, C. A. W. (2023). *Analisis Perhitungan Persediaan Barang Dagang Dengan Metode First In First Out (FIFO) Pada PT Mitra Usaha Flores Natalia Sofiana Putri Embu Universitas Nusa Nipa*. 10(4), 39–

- 47.
- Fajlur, M., & Nursyamsiah, S. (2023). *Pengaruh Praktik Manajemen Persediaan terhadap Kinerja Perusahaan yang Dimediasi oleh Pengetahuan Manajemen Persediaan : Studi Empiris pada Toko Ritel di D . I . Yogyakarta*. 02(05), 194–206.
- Hamidy, F. (2024). *Optimalisasi Sistem Manajemen Persediaan untuk Pengendalian Stok yang Efisien Menggunakan Metode FIFO*. 2, 171–180.
- Jati, F. S., Permatasari, H., & Pramono. (2024). *Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode First-In First-Out (FIFO) Berbasis Website Pada Toko Roti Trimolowung Karanganyar*. 4.
- Megatama, R. P., Maligan, J. M., & Septifani, R. (2022). Studi inventory control pada National Fulfillment Center Cikarang di PT. XYZ Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional INSTIPER*, 1(1), 314–322. <https://doi.org/https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.268>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook (3rd ed.)*. SAGE Publications.
- Mulyono, A., Jawad, A. A., No, J. S., Bar, P., Pamulang, K., & Selatan, K. T. (2025). *Pengendalian persediaan auxiliary material (plastik embosse) menggunakan metode activity based cost dan economic order quantity di PT . XYZ Controlling auxiliary material inventory (embossed plastic) using activity based cost and economic order quanti*. 6, 244–251. <https://doi.org/10.37373/jenius.v6i2.1865>
- Nelfita, N., Syahreza, D. S., & Rumapea, Y. R. (2024). *Analysis of the Role of Teamwork in Improving Sales Performance at PT . Alfa Scorpii Sentral Yamaha Medan*. 3(4), 250–254.
- Nuraini, S. I., & Madyanti, A. N. (2025). *Usulan Perbaikan Selisih Stock Opname Pada PT Agung Elektrindo Utama Menggunakan Metode Tree Diagram*. 6(2), 113–122.
- Pratama, S. M., & Jefri, R. (2024). *Analisis Sistem Akuntansi Persediaan Barang Dagang Pada UMKM MiMa Frozen Food*. 08(02), 125–136. <https://doi.org/10.31575/jp.v8i2.565>
- Putri, C. A., & Handoko, B. (2024). *Analisis Faktor Penyebab Ketidakcocokan Jumlah Barang Dalam Stock Opname Dengan Metode DMAIC Di Toko Rittel King Frozen Food Ciwaruga*. 9(204), 1033–1048.
- Resika, Y. (2023). Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik di Palembang. *Majalah Ilmiah Manajemen*, 12(3), 22–31.
- Reza, H. D. S., Endah Wahanani, H., & Mumpuni, R. (2024). *Sistem Informasi Manajemen Stock Barang Menggunakan Metode Fefo (Studi Kasus : Box Cakes And Pastry Tambaksari Surabaya)*. 4(1).
- Siahaya, B. P., Lawalata, V. N., & Tetelepta, G. (2023). *Kajian Lama Penyimpanan Terhadap Fisikokimia Beku Makanan Sukun (Artocarpus altilis)*. 2.
- Sihombing, A. P. N., Wandana, J., & Indra, H. (2024). *Penerapan Metode First In First Out (FIFO) Dalam Mengontrol Persediaan Barang*. 13, 1877–1886.
- Syafitri, L., & Handayani, T. (2026). *Implementasi Metode First Expired First Out (FEFO) pada Sistem Manajemen Inventaris Distributor Daging Berbasis Web*. 8(3), 564–578.
- Timothy, T. J., & Sumarauw, J. (2020). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kemasan Plastik Pada PT. Asegar Murni Jaya Desa Tumaluntung Kab. Minahasa Utara*. 8(1), 2180–2188.
- Toroba, A. O., Gregori, R. A., Baraas, C. V, Impas, C. B., Martinez, D. J., & Cervantes, J. S. (2025). *The Influence of Inventory Management Practices on Financial*

- Performance among Retail Businesses*. 22(8), 24–43.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Diqna, H. I., & Fauziah, S. (2021). *Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik-Kimia , Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh pada Suhu -18 °C Effect of Different Primary Packaging on the Physico-chemical , Microbiological , and Sensorial Qualities of Wholesale Froze*. 123–129.
- Wiyani, L., Gusnawati, G., Fauzan, M., & Annisa, N. (2025). *The Effect of Temperature and Storage Time on the Quality of Frozen Food Nuggets*. 10(1).
- Yosefin, B., Dekrita, Y. A., & Lamawitak, P. L. (2024). *Peranan Audit Operasional Dalam Menunjang Efektivitas Penjualan Pada PT . Intan Pariwara Maumere*. 3(2).