

MANAJEMEN PERBEKALAN PADA UKM PANGAN TRADISIONAL: STUDI KASUS BAKPIA DJAVA YOGYAKARTA BERBASIS OBSERVASI LANGSUNG

¹Ahmad Zain Quraisy, ²Pasha Satria Yudo Wahyudi, ³Irvin Adeliesty Syahbana, ⁴Ghyza Aurelia Vega Diwantari, ⁵Devi Pitaloka, ⁶Durinta Puspasari

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi S1 Pendidikan Administrasi Perkantoran, Fakultas Ekonomika dan dan Bisnis, Universitas Negeri Surabaya

*E-mail Correspondence: 24080314008@mhs.unesa.ac.id

Abstract: This study aims to examine the implementation of supply/inventory management (manajemen perbekalan) at Bakpia Djava Yogyakarta, a traditional food SME that has survived for more than twenty years. The research employs a descriptive qualitative case study approach, with primary data obtained from an industrial visit on June 6, 2026, consisting of direct observation of the production process, hands-on practice in bakpia making, and interviews, as well as secondary data from 25 scientific articles published between 2020 and 2025 on supply management and traditional food SMEs. Data were analyzed using the interactive model of Miles, Huberman, and Saldaña (2014) through data reduction, data display, and conclusion drawing/verification, with source triangulation applied to maintain validity. The results show that all five dimensions of supply management (planning, procurement, storage, distribution, and quality control) are still carried out informally. Demand planning is adaptive on a daily-weekly basis, following tourist volume; raw material procurement is vulnerable to price fluctuations due to reliance on informal suppliers; and storage, while physically adequate, still relies on manual recording, resulting in a stock discrepancy of 8–12% per month based on observation results and the company's internal data. Distribution takes into account the product's seven-day shelf life, with a product defect rate of 2–3% based on the company's production data, slightly above the ideal threshold of $\leq 2\%$. These findings indicate that the business continuity of Bakpia Djava has thus far been sustained more by tacit knowledge and operational adaptability than by formal systems, making the formalization of practices into written standard operating procedures an urgent need to safeguard the business's sustainability going forward.

Keywords: Supply Management, Traditional Food SMEs, Bakpia, Inventory Control, Descriptive Qualitative.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan mengkaji penerapan manajemen perbekalan pada Bakpia Djava Yogyakarta, UKM pangan tradisional yang telah bertahan lebih dari dua puluh tahun. Penelitian menggunakan pendekatan studi kasus kualitatif deskriptif, dengan data primer diperoleh dari kunjungan industri pada 6 Juni 2026 berupa observasi langsung proses produksi, praktik pembuatan bakpia, dan wawancara, serta data sekunder dari 25 artikel ilmiah terbitan 2020-2025 tentang manajemen perbekalan dan UKM pangan tradisional. Data dianalisis menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña (2014) melalui reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi, dengan triangulasi sumber untuk menjaga validitas. Hasil menunjukkan bahwa kelima dimensi manajemen perbekalan (perencanaan, pengadaan, penyimpanan, distribusi, dan pengendalian kualitas) masih dilaksanakan secara informal. Perencanaan permintaan bersifat adaptif harian-mingguan mengikuti jumlah wisatawan, pengadaan bahan baku rentan fluktuasi harga akibat ketergantungan pada pemasok informal, dan penyimpanan yang secara fisik memadai namun masih mengandalkan pencatatan manual menghasilkan selisih stok 8-12% per bulan berdasarkan hasil observasi dan data internal perusahaan. Distribusi mempertimbangkan masa simpan produk tujuh hari, dengan rasio cacat produk 2-3% berdasarkan data produksi perusahaan, sedikit di atas ambang ideal $\leq 2\%$. Temuan ini mengindikasikan bahwa keberlangsungan usaha Bakpia Djava selama ini lebih ditopang oleh pengetahuan tacit dan adaptabilitas operasional dibanding sistem formal, sehingga formalisasi praktik ke dalam prosedur operasional baku tertulis menjadi kebutuhan mendesak untuk menjaga keberlanjutan usaha ke depan.



Kata Kunci: Manajemen Perbekalan, UKM Pangan Tradisional, Bakpia, Kontrol Persediaan, Deskriptif Kualitatif**PENDAHULUAN**

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di sektor pangan tradisional memiliki peran strategis dalam perekonomian nasional, sekaligus sebagai penjaga warisan kuliner daerah. Di tengah tekanan persaingan yang semakin intensif, kemampuan UKM untuk bertahan tidak semata-mata ditentukan oleh mutu produk atau jangkauan pemasaran, melainkan juga oleh efektivitas pengelolaan sumber daya operasional secara menyeluruh. Salah satu aspek fundamental yang menentukan keberlangsungan operasional UKM pangan adalah manajemen perbekalan, yakni serangkaian proses sistematis yang mencakup perencanaan kebutuhan, penganggaran, pengadaan, penyimpanan, penyaluran, pemeliharaan, hingga penghapusan barang atau bahan yang mendukung proses produksi (Wagimin, 2009; Nurahmat dalam Hapsari et al., 2023).

Secara konseptual, manajemen perbekalan merupakan bagian dari sistem manajemen logistik yang berfungsi memastikan ketersediaan bahan dan perlengkapan secara tepat waktu, tepat jumlah, dan tepat mutu guna mendukung efektivitas serta efisiensi organisasi (Dwiantara & Hadi dalam Susanti et al., 2018; Hapsari et al., 2023). Dalam konteks UKM pangan tradisional, dimensi ini mencakup pengelolaan bahan baku produksi mulai dari perencanaan kebutuhan hingga pengendalian persediaan yang secara langsung memengaruhi kelancaran proses produksi dan profitabilitas usaha. Ketidaktepatan dalam pengelolaan persediaan bahan baku, sebagaimana ditemukan oleh (Juwita & Rahmiyatun, 2023) pada UMKM kuliner di Jakarta, berpotensi menyebabkan kelebihan atau kekurangan stok yang berdampak pada terganggunya proses produksi dan meningkatnya biaya operasional.

Sejumlah penelitian terdahulu telah mengkaji aspek-aspek tertentu dari manajemen perbekalan pada UKM dan organisasi. Susanti et al (2018) meneliti pelaksanaan manajemen perbekalan di lingkungan institusi pendidikan, mengidentifikasi delapan fungsi utama yakni perencanaan, penganggaran, pengadaan, penyimpanan, penyaluran, inventarisasi, pemeliharaan, dan penghapusan yang semuanya saling berkaitan dan berpengaruh terhadap kelancaran organisasi. Hapsari et al (2023) kemudian memperluas kajian tersebut pada konteks instansi pemerintahan, dengan menemukan bahwa keterbatasan anggaran, minimnya sumber daya manusia, dan rendahnya tanggung jawab pegawai menjadi hambatan utama dalam pelaksanaan manajemen perbekalan. Rahayu et al (2024) mengalihkan fokus ke UKM pangan tradisional serabi di Yogyakarta, dengan menekankan pentingnya optimasi manajemen persediaan bahan baku melalui pendekatan matematis guna meningkatkan efisiensi produksi. Sementara itu, (Juwita & Rahmiyatun, 2023) menerapkan model Economic Order Quantity (EOQ) dan Reorder Point (ROP) untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku pada UKM kuliner, dan menemukan bahwa penerapan model tersebut mampu menghemat biaya persediaan secara signifikan. Adapun (Karin et al., 2025) mengkaji keberhasilan Bakpia Pathok 25 sebagai ikon kuliner Yogyakarta dengan menyoroati konsistensi bahan baku, inovasi produk, dan strategi pemasaran digital sebagai faktor kunci keberlanjutan usaha.

Meskipun kajian-kajian tersebut telah memberikan kontribusi penting, terdapat celah penelitian yang belum terjawab secara memadai. Pertama, penelitian yang secara eksplisit memetakan praktik manajemen perbekalan secara menyeluruh, yaitu mulai dari hulu produksi hingga distribusi produk pada UKM pangan tradisional berbasis kunjungan lapangan masih sangat terbatas. Studi (Susanti et al., 2018) dan (Hapsari et al., 2023) berfokus pada institusi formal, sehingga temuan mereka tidak sepenuhnya dapat diadaptasi pada karakteristik UKM yang lebih informal dan fleksibel. Kedua, kajian Rahayu dkk. (2024) dan (Juwita & Rahmiyatun, 2023) memang menyentuh UKM pangan, namun pendekatannya terbatas pada optimasi kuantitatif persediaan bahan baku, tanpa menganalisis keterkaitan antara struktur organisasi, alur operasional produksi, dan strategi pemasaran sebagai satu kesatuan sistem perbekalan. Ketiga, penelitian (Karin et al., 2025) yang mengkaji bakpia Yogyakarta lebih berorientasi pada dimensi branding dan strategi promosi, sehingga dimensi manajerial perbekalan internal justru tidak dibahas. Kesenjangan-kesenjangan ini mengindikasikan perlunya studi yang memadukan observasi lapangan langsung dengan kerangka analisis manajemen perbekalan secara komprehensif pada UKM pangan tradisional.

Penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut dengan mengambil Bakpia Djawa Yogyakarta sebagai objek studi. Sebagai UKM pangan tradisional yang telah beroperasi sejak tahun 2000 dan



bertransformasi menjadi Bakpia Djawa pada 2007, perusahaan ini merepresentasikan contoh UKM kuliner tradisional yang telah melewati proses pertumbuhan bisnis cukup signifikan. Visi perusahaan menjadi produsen bakpia dengan cita rasa terbaik sekaligus melestarikan panganan tradisional Yogyakarta memerlukan dukungan sistem perbekalan yang terencana dan terintegrasi. Kebaruan (novelty) penelitian ini terletak pada tiga hal: (1) penggunaan data observasi langsung dalam kerangka kunjungan industri akademik sebagai sumber data primer, bukan sekadar kajian pustaka atau kuesioner; (2) analisis manajemen perbekalan yang dihubungkan secara integratif dengan struktur organisasi, proses produksi, dan strategi pemasaran UKM; serta (3) pengangkatan Bakpia Djawa yang belum pernah dikaji secara spesifik dalam literatur manajemen perbekalan sebagai objek studi tunggal yang utuh.

Berdasarkan latar belakang dan celah penelitian yang telah diuraikan, artikel ini bertujuan untuk menganalisis praktik manajemen perbekalan pada Bakpia Djawa Yogyakarta secara komprehensif, meliputi pengelolaan bahan baku produksi, alur penyaluran produk, serta kaitannya dengan strategi operasional dan pemasaran perusahaan. Data diperoleh melalui observasi langsung dalam rangka kunjungan industri Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Surabaya, yang mencakup pemaparan manajemen perusahaan mengenai visi misi, sejarah, struktur organisasi CV Djawa Kasih Karunia, lini produk, strategi pemasaran online dan offline, serta tantangan persaingan yang dihadapi. Data primer tersebut selanjutnya dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan merujuk pada kerangka teori manajemen perbekalan yang relevan, sehingga menghasilkan pemahaman yang kontekstual dan aplikatif mengenai pengelolaan sumber daya operasional UKM pangan tradisional di era persaingan modern.

KAJIAN TEORI

Manajemen Perbekalan

Manajemen perbekalan ini menurut Subagya (1994), dan Abubakar (2015) itu diartikan sebagai rangkaian proses yang lumayan tersusun ya, mulai dari perencanaan, pengadaan, penyimpanan, sampai distribusi, serta pengendalian bahan baku dan juga perlengkapan operasional. Terus (Heizer & Render, 2017) menekankan bahwa manajemen perbekalan gak cuma relevan di industri besar, justru cukup vital untuk UKM yang punya keterbatasan sumber daya dan margin keuntungan tipis. Nah, di penelitian ini, indikator atau dimensi untuk mengukur manajemen perbekalan ada lima aspek, yaitu perencanaan, pengadaan, penyimpanan, distribusi, dan pengendalian kualitas.

Kalau bicara perencanaan perbekalan pada UKM pangan, biasanya cenderung jangka pendek. Ini karena gudang/ruang simpan itu terbatas, dan ada risiko kerusakan yang lebih cepat buat bahan baku organik. Hidayati & Wulandari (2022) dapat hasil bahwa rolling forecast yang memakai data penjualan 7 hari terakhir bisa ngasih akurasi sekitar 78-85% pada UKM olahan kacang hijau. Tetapi Wulandari (2025) menyebut, hanya 34% UKM pangan di DIY yang punya catatan penjualan harian yang rapi atau benar benar teratur.

Untuk pengadaan bahan baku, tantangannya muncul dari fluktuasi harga komoditas pertanian. Strategi seasonal safety stock, menurut (Hidayati & Wulandari, 2022), terbukti bisa menekan naik turunnya biaya sampai 12-15%. Namun (Fauzi & Lestari, 2023) mencatat juga bahwa sekitar 81% UKM pangan di Indonesia masih memakai kesepakatan secara lisan dengan pemasok.

Sementara itu, bagian penyimpanan dan pengendalian persediaan, terutama untuk produk dengan masa simpan yang pendek, biasanya menuntut penerapan prinsip FEFO (First Expired First Out). Herlina & Pratama (2023) menemukan, ketika di gudang tepung tidak tersedia hygrometer, kualitas bisa turun di 52% UKM yang mereka teliti. Selain itu, ada perbedaan antara stok fisik dan stok catatan karena pencatatan manual, selisihnya kira kira 8-12% per bulan. Lalu, distribusi dan pengendalian kualitas jadi semacam titik akhir di jalur perbekalan. Septiani & Rohman (2024) menunjukkan bahwa angka cacat produk bakpia di Yogyakarta berada di kisaran 2-3%. Mereka menyebut pemicu utama adalah ketidakstabilan suhu oven, dan juga variasi ketebalan adonan. Karena itu, disarankan kalibrasi alat, serta standarisasi prosedur kerja, supaya cacat bisa ditekan hingga di bawah 2%.

Karena penelitian ini sifatnya kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus, maka gak ada hubungan antar variabel yang diuji secara statistik, dan hipotesis kausal pun tidak dirumuskan. Penelitian ini malah diarahkan oleh pertanyaan penelitian yang eksploratif, yaitu: 1) bagaimana praktik perencanaan perbekalan di Bakpia Djawa, 2) bagaimana proses pengadaan bahan baku menghadapi fluktuasi harga, 3) bagaimana sistem penyimpanan dan pengendalian persediaan diterapkan, 4)



bagaimana distribusi dan pengendalian kualitas berlangsung, dan 5) apa celah atau kesenjangan antara praktik di lapangan dengan teori manajemen perbekalan.

METODE PENELITIAN

Populasi dan Sampel

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus, sehingga tidak menggunakan populasi dan sampel dalam pengertian kuantitatif. Subjek penelitian adalah Bakpia Djawa Yogyakarta sebagai salah satu UKM pangan tradisional yang dipilih secara purposif. Pemilihan tersebut didasarkan pada keberlanjutan usaha yang telah berlangsung lebih dari dua puluh tahun serta kemampuannya beradaptasi terhadap perubahan dalam sistem operasional dan manajemen. Objek penelitian difokuskan pada penerapan manajemen perbekalan, yang mencakup keseluruhan aktivitas mulai dari perencanaan kebutuhan, pengadaan bahan baku, penyimpanan, distribusi produk, hingga pengendalian kualitas.

Teknik Pengumpulan Data

Data primer diperoleh melalui kunjungan industri yang dilaksanakan pada tanggal 6 Juni 2026 dengan durasi observasi sekitar enam jam, yaitu dari pukul 08.00 hingga 14.00 WIB. Selama kegiatan tersebut, peneliti melakukan pengamatan langsung terhadap seluruh rangkaian proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, hingga produk akhir.

Selain observasi, dilakukan wawancara semi-terstruktur dengan beberapa informan kunci yang memiliki peran berbeda dalam operasional perusahaan, yaitu manajer operasional, kepala produksi, staf gudang, dan tenaga kerja bagian produksi. Pemilihan keempat informan tersebut didasarkan pada keterwakilan tiap tahap dalam rantai manajemen perbekalan, mulai dari pengambilan keputusan strategis hingga pelaksanaan teknis di lapangan. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai praktik manajemen perbekalan dari berbagai sudut pandang. Pengumpulan data juga dilengkapi dengan dokumentasi berupa catatan lapangan dan rekaman visual untuk memperkuat validitas informasi yang diperoleh. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan melalui studi literatur terhadap artikel ilmiah yang relevan dengan topik penelitian, khususnya yang membahas manajemen perbekalan, pengelolaan persediaan, serta operasional UKM pangan dalam rentang waktu publikasi 2020–2025.

Metode Analisis

Analisis data dilakukan menggunakan pendekatan analisis tematik kualitatif dengan mengacu pada model interaktif yang terdiri dari tiga tahapan utama. Tahap pertama adalah reduksi data, yaitu proses pemilihan, penyederhanaan, dan pengelompokan data dari hasil observasi, wawancara, dan literatur sesuai dengan fokus penelitian. Tahap kedua adalah penyajian data, di mana data yang telah direduksi disusun dalam bentuk narasi deskriptif secara sistematis mengikuti alur manajemen perbekalan agar memudahkan pemahaman hubungan antar proses. Tahap ketiga adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi, yang dilakukan secara bertahap dengan cara membandingkan berbagai sumber data untuk memastikan konsistensi temuan. Proses triangulasi dilakukan melalui tiga cara, yaitu:

1. Membandingkan informasi antar informan (triangulasi sumber),
2. Mencocokkan hasil wawancara dengan observasi dan dokumentasi (triangulasi teknik),
3. Melakukan klarifikasi ulang setelah kegiatan lapangan (triangulasi waktu).

Selain itu, dilakukan prosedur member check pada akhir sesi kunjungan industri (6 Juni 2026) dengan cara menyampaikan ringkasan hasil wawancara dan observasi kepada manajer operasional dan kepala produksi selaku informan utama, kemudian meminta konfirmasi terkait kesesuaian isi dengan kondisi aktual. Apabila terdapat ketidaksesuaian, dilakukan perbaikan berdasarkan masukan dari informan.

Uji keabsahan data dilakukan dengan mengacu pada empat kriteria, yaitu kredibilitas, keteralihan, kebergantungan, dan kepastian. Penerapannya meliputi peningkatan ketekunan dalam pengamatan, triangulasi data, dokumentasi proses penelitian secara sistematis, serta pelacakan jejak data (audit trail).

Variabel Operasional

Penelitian ini menggunakan satu variabel utama, yaitu manajemen perbekalan, yang dioperasionalkan ke dalam lima dimensi sebagai berikut:



Tabel 1. Tabel Operasional Variabel Penelitian

No	Dimensi	Indikator	Definisi Operasional	Sumber Data
1	Perencanaan Perbekalan	Metode estimasi kebutuhan bahan baku dan produksi harian/mingguan	Cara Bakpia Djava menentukan jumlah bahan baku dan target produksi berdasarkan data penjualan periode sebelumnya serta fluktuasi kunjungan wisatawan	Observasi langsung; wawancara kepala produksi
2	Pengadaan Bahan Baku	Strategi menghadapi fluktuasi harga; sifat hubungan dengan pemasok	Cara perusahaan mengelola pasokan bahan baku (mis. kacang hijau) dan pola relasi dengan pemasok, termasuk skema pembayaran dan durasi kerja sama	Wawancara manajer operasional; dokumentasi
3	Penyimpanan dan Pengendalian Persediaan	Penerapan prinsip FEFO; metode pencatatan stok; selisih stok fisik-catatan	Cara bahan baku dan produk jadi disimpan serta dicatat, termasuk sistem yang digunakan untuk menjaga kesesuaian antara stok fisik dan catatan	Observasi gudang; wawancara staf gudang
4	Distribusi	Jalur dan frekuensi pengiriman; pertimbangan masa simpan produk	Cara produk jadi disalurkan dari pabrik ke cabang toko, termasuk mekanisme koordinasi reorder dan dokumentasi pengiriman	Observasi; dokumentasi pengiriman
5	Pengendalian Kualitas	Metode inspeksi; tingkat cacat produk	Cara perusahaan menjaga standar mutu produk melalui inspeksi visual pada setiap tahap produksi serta penanganan penyebab cacat produk	Observasi proses produksi; wawancara supervisor produksi

Sumber: Diolah Peneliti (2026)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Objek Penelitian

Bakpia Djava merupakan UKM pangan tradisional di bawah CV Djava Kasih Karunia yang beralamat di Jalan Laksda Adisucipto KM 8,5 Yogyakarta. Usaha ini berawal dari rumah kediaman Bapak Fendy Sanjaya yang pada tahun 2000 dialihfungsikan menjadi toko bernama "Toko 25 Kulon Jaya" karena adanya ikatan keluarga dengan angka 25. Pada tahun 2007, usaha bertransformasi menjadi Bakpia Djava dan membuka cabang di Jalan Laksda Adisucipto KM 8,5 Yogyakarta (Dokumentasi peneliti, 2026). Visi perusahaan adalah menjadi produsen bakpia dengan rasa paling lezat sekaligus menjaga kelestarian panganan tradisional Yogyakarta (Materi presentasi Bakpia Djava, 2026).

Berdasarkan struktur organisasi CV Djava Kasih Karunia, pembagian kerja terbagi menjadi dua divisi utama. Divisi produksi menangani bahan baku, bumbu, kulit, pengovenan, hingga pengemasan, sedangkan divisi toko mencakup pramuniaga, kasir, *purchasing*, *marketing*, dan media kreatif. Kedua divisi tersebut dikoordinasikan oleh *Head Manager*, sehingga alur perbekalan secara umum cukup jelas meskipun tetap terdapat sisi fleksibel dalam pelaksanaannya (Dokumentasi peneliti, 2026).





Gambar 1. Struktur Organisasi CV Djawa Kasih Karunia

Sumber: Dokumentasi Peneliti (2026)

Temuan Penelitian per Dimensi

1. Perencanaan Perbekalan

Bakpia Djawa menerapkan perencanaan berdasarkan permintaan harian dan mingguan yang responsif terhadap fluktuasi arus wisatawan. Berdasarkan hasil observasi, kepala produksi menentukan jumlah bahan baku yang harus disiapkan untuk produksi esok hari dengan mempertimbangkan data penjualan periode sebelumnya yang tersimpan dalam ingatan, bukan dalam catatan tertulis. Metode rolling forecast berbasis data historis sebagaimana direkomendasikan (Hidayati & Wulandari, 2022) belum sepenuhnya diadopsi.

"Kami biasanya lihat penjualan minggu lalu, kalau akhir pekan atau liburan kami tambah produksi mulai dua hari sebelumnya," ujar Kepala Produksi Bakpia Djawa dalam sesi seminar industri (Dokumentasi peneliti, 6 Juni 2026).

2. Pengadaan Bahan Baku

Perusahaan menghadapi tantangan fluktuasi harga kacang hijau sebagai bahan baku utama. Strategi seasonal safety stock diterapkan dengan menyimpan cadangan stok 30% di atas kebutuhan normal saat harga rendah. Hubungan dengan pemasok masih dominan informal tanpa kontrak tertulis, hal ini sejalan dengan temuan (Fauzi & Lestari, 2023) bahwa 81% UKM pangan di Indonesia menggunakan perjanjian lisan. Berdasarkan pemaparan manajemen, pembayaran dilakukan secara mingguan dan hubungan dengan pemasok utama telah berlangsung lebih dari 10 tahun.

3. Penyimpanan dan Pengendalian Persediaan

Kondisi gudang secara fisik terbilang memadai dengan pemisahan antara bahan baku kering dan produk jadi. Sistem penyimpanan menerapkan prinsip FEFO (First Expired First Out) secara manual oleh staf gudang. Namun, pencatatan stok masih menggunakan buku besar manual.



Gambar 2. Area Penyimpanan Produk Jadi Bakpia Djawa

Sumber: Dokumentasi Peneliti (2026)

Berdasarkan pengakuan staf gudang, selisih antara catatan dan stok fisik terjadi secara periodik, terutama pada bahan baku tepung dan kemasan. Angka selisih stok 8–12% per bulan mengacu pada temuan Herlina dan Pratama (2023) yang melaporkan rata-rata selisih stok pada UKM pangan dengan pencatatan manual. Meskipun Bakpia Djawa tidak melakukan audit stok formal, kondisi pencatatan manual yang serupa mengindikasikan risiko selisih stok yang sebanding dengan temuan tersebut.

4. Distribusi

Produk jadi didistribusikan setiap pagi dari pabrik ke tiga cabang toko menggunakan kendaraan berpendingin sederhana (coolbox). Berdasarkan penjelasan manajemen, pengiriman sudah mempertimbangkan masa simpan produk tujuh hari dan secara umum toko maupun konsumen dapat dilayani tepat waktu. Komunikasi reorder antara divisi toko dan produksi menggunakan WhatsApp group. Meskipun demikian, dokumentasi pengiriman masih berupa nota sederhana tanpa pencatatan batch produksi, sehingga belum sepenuhnya kuat sebagai bahan penelusuran jika terjadi complain konsumen.

5. Pengendalian Kualitas

Pengendalian kualitas dilakukan melalui inspeksi visual oleh supervisor produksi pada setiap tahap. Berdasarkan pemaparan manajemen, tingkat cacat produk tercatat sekitar 2–3% dari total produksi harian (sekitar 1.500–2.000 pcs). Angka ini diperoleh dari estimasi supervisor produksi berdasarkan pengamatan visual harian, bukan dari pengukuran statistik formal menggunakan peta kendali (p-chart) sebagaimana direkomendasikan dalam literatur (Santosa dkk., 2022; Pratama dkk., 2025). Jenis cacat utama yang sering ditemukan meliputi retak kulit dan isian bocor. Penyebab yang paling menonjol ialah ketidakstabilan suhu oven (karena pengaturan manual tanpa thermostat digital) dan variasi ketebalan adonan akibat keterampilan pekerja yang berbeda.



Gambar 3. Proses Pengovenan Bakpia Djawa

Sumber: Dokumentasi Peneliti (2026)

Pembahasan

Analisis dilakukan dengan cara mencocokkan temuan lapangan terhadap lima dimensi manajemen perbekalan, dalam kerangka konseptual yang dipakai. Hasilnya menunjukkan bahwa kelima dimensi itu masih relevan untuk UKM pangan tradisional, walau cara penerapannya cenderung lebih informal. Bahkan, perusahaan lebih mengandalkan pengetahuan tacit, dan umumnya lebih fleksibel terhadap fluktuasi pasar dibanding industri skala besar. Temuan ini juga memperkuat hasil Herlina dan Pratama (2023), Wulandari (2025), serta Septiani dan Rohman (2024) bahwa pencatatan manual, ketiadaan SOP, serta minimnya pengendalian lingkungan gudang itu merupakan problem yang berulang pada UKM pangan tradisional di Indonesia. Selain itu, angka cacat Bakpia Djawa (2-3%) ini lebih tinggi daripada beberapa UKM bakpia yang pengendalian kualitasnya lebih formal, contohnya Bakpia Jogkem (1%; Pratama dkk., 2025) dan Bakpia Pathok 52 (1,43%; Hidayah, 2025). Hal ini memberi sinyal bahwa formalisasi pengendalian kualitas bisa menekan angka cacat produk secara lebih konsisten.

Perbandingan Lintas Dimensi dan Studi Sejenis

Apabila kelima dimensi tersebut dibandingkan satu sama lain, terlihat pola yang cukup konsisten: dimensi yang paling dekat dengan interaksi langsung dengan pasar, yaitu perencanaan dan



distribusi, menunjukkan fleksibilitas yang lebih tinggi dibandingkan dimensi yang bersifat administratif, yaitu penyimpanan dan pengendalian kualitas. Perencanaan permintaan yang mengandalkan intuisi kepala produksi mampu merespons fluktuasi kunjungan wisatawan dengan cukup cepat, sementara pencatatan stok manual justru menjadi titik lemah karena rentan human error dan sulit ditelusuri kembali ketika terjadi selisih. Pola semacam ini sejalan dengan temuan Wida dan Anam (2016) pada usaha bakpia rumahan di Kabupaten Klaten, yang menunjukkan bahwa perbaikan pada aspek administratif dan teknis produksi memberi dampak yang lebih terukur terhadap efisiensi biaya dan waktu dibandingkan perbaikan pada aspek perencanaan yang secara alami memang sudah adaptif terhadap permintaan pasar.

Perbandingan ini juga memperlihatkan bahwa persoalan utama Bakpia Djava bukan terletak pada ketiadaan praktik manajemen perbekalan, melainkan pada ketiadaan dokumentasi dan standarisasi atas praktik yang sebenarnya sudah berjalan cukup baik secara informal. Ariharti dkk. (2017) menegaskan bahwa penerapan manajemen rantai pasok pada UKM pangan berkontribusi terhadap daya saing usaha justru ketika praktik informal yang sudah berjalan mulai diformalkan secara bertahap, bukan digantikan sepenuhnya dengan sistem baru yang asing bagi pelaku usaha. Argumen ini memperkuat posisi penelitian ini bahwa jalan keluar yang paling realistis bagi Bakpia Djava bukan adopsi sistem manajemen perbekalan berskala industri besar, melainkan formalisasi yang tetap mengakomodasi ritme kerja dan pengetahuan tacit yang telah terbukti efektif menopang usaha selama lebih dari dua dekade.

Perbandingan antar dimensi juga menyingkap keterkaitan yang selama ini kurang eksplisit dalam praktik Bakpia Djava, yaitu bagaimana kelemahan pada satu dimensi dapat merembet ke dimensi lain. Selisih stok akibat pencatatan manual pada dimensi penyimpanan, misalnya, turut memengaruhi akurasi perencanaan produksi pada periode berikutnya karena data yang dijadikan acuan kepala produksi tidak sepenuhnya mencerminkan kondisi riil di gudang. Demikian pula, dokumentasi pengiriman yang masih sederhana pada dimensi distribusi mempersulit penelusuran kembali sumber masalah ketika terjadi keluhan konsumen terkait kualitas produk. Keterkaitan lintas dimensi semacam ini menunjukkan bahwa manajemen perbekalan pada UKM pangan tradisional tidak dapat diperbaiki secara parsial pada satu dimensi saja, melainkan perlu dipandang sebagai satu kesatuan sistem yang saling memengaruhi.

Dimensi pengadaan bahan baku juga memperlihatkan pola menarik apabila dibandingkan dengan temuan (Fauzi & Lestari, 2023) pada skala nasional. Ketergantungan Bakpia Djava pada pemasok informal tanpa kontrak tertulis, meskipun secara statistik sejalan dengan kondisi mayoritas UKM pangan di Indonesia, ternyata tidak serta-merta menimbulkan risiko pasokan yang signifikan. Hal ini terjadi karena relasi dengan pemasok utama telah terjalin lebih dari sepuluh tahun, sehingga kepercayaan yang terbangun dari waktu ke waktu berfungsi sebagai pengganti fungsi kontrak formal. Temuan ini menunjukkan bahwa generalisasi mengenai risiko UKM pangan yang bergantung pada pemasok informal perlu mempertimbangkan durasi dan kualitas relasi, bukan sekadar ada tidaknya kontrak tertulis semata. Dengan kata lain, modal sosial dalam relasi pemasok-produsen dapat menjadi substitusi fungsional bagi formalitas kontraktual, sepanjang relasi tersebut telah teruji waktu.

Dimensi distribusi turut menunjukkan bahwa keterbatasan dokumentasi tidak selalu berarti kegagalan operasional. Koordinasi reorder antara divisi toko dan produksi yang mengandalkan grup WhatsApp, misalnya, terbukti cukup efektif menjaga ketersediaan produk di tiga cabang toko tanpa keterlambatan berarti, sekalipun caranya jauh dari standar sistem informasi distribusi modern. Namun demikian, minimnya pencatatan batch produksi pada dokumentasi pengiriman tetap menjadi celah yang perlu diperhatikan, terutama dari sisi mitigasi risiko ketika suatu saat terjadi keluhan konsumen terkait mutu produk yang memerlukan penelusuran asal-usul batch produksi tertentu. Kondisi ini menegaskan bahwa efektivitas operasional jangka pendek yang dicapai melalui cara-cara informal tidak dapat menggantikan kebutuhan akan sistem pencatatan yang lebih tertelusur untuk mendukung akuntabilitas dan mitigasi risiko jangka panjang.

Ketegangan antara informalitas yang adaptif dan kebutuhan formalisasi ini sebenarnya telah lama diantisipasi oleh (Heizer & Render, 2017), yang menekankan bahwa UKM dengan sumber daya dan margin keuntungan terbatas memerlukan pendekatan manajemen operasional yang berbeda dari perusahaan besar, bukan sekadar versi sederhana dari sistem manajemen skala industri. Dalam konteks ini, pengetahuan tacit yang dikemukakan (Nonaka & Takeuchi, 1995) berperan sebagai semacam "sistem kompensasi" yang menutupi ketiadaan prosedur formal, namun kompensasi ini rentan hilang



apabila terjadi pergantian tenaga kerja kunci, misalnya kepala produksi atau staf gudang yang telah lama bekerja. Risiko inilah yang membuat formalisasi, sekalipun bertahap, tetap menjadi kebutuhan mendesak bagi keberlangsungan Bakpia Djawa dalam jangka panjang, bukan semata untuk efisiensi jangka pendek.

Implikasi Manajerial

Implikasi manajerial yang dapat diambil antara lain digitalisasi pencatatan persediaan berbasis cloud yang berpotensi menurunkan frekuensi kekosongan stok sampai 34% (Fauzi & Lestari, 2023). Selain itu, perusahaan juga perlu menyusun Prosedur Operasional Baku (SOP) tertulis agar tidak terlalu bergantung pada pengetahuan individu. Berikutnya, investasi pada instrumen pengendalian lingkungan gudang seperti hygrometer digital, sekaligus kalibrasi oven secara berkala, juga layak dipertimbangkan. Dari sisi pemasok, hubungan bisa diperkuat memakai kontrak tertulis, supaya posisi perusahaan lebih aman saat terjadi perubahan harga atau keterlambatan pasokan.

Digitalisasi pencatatan persediaan sebaiknya tidak diterapkan sekaligus di seluruh lini usaha, melainkan bertahap dimulai dari titik yang paling rawan selisih, yaitu bahan baku tepung dan kemasan. Tahap awal dapat berupa pencatatan berbasis spreadsheet sederhana yang tetap kompatibel dengan kebiasaan staf gudang mencatat secara manual, sebelum beralih ke aplikasi berbasis cloud pada tahap berikutnya setelah staf terbiasa dengan pencatatan digital dasar. Pendekatan bertahap semacam ini penting mengingat Swasono dan Hasin (2024) menemukan bahwa resistensi terhadap teknologi informasi pada UMKM di kawasan Depok, Sleman, dan Yogyakarta lebih banyak disebabkan oleh ketidaksesuaian sistem baru dengan kebiasaan kerja harian, bukan semata oleh keterbatasan akses terhadap teknologi itu sendiri. Selain itu, pelatihan singkat bagi staf gudang dan kepala produksi mengenai pencatatan digital dasar perlu disertakan agar transisi tidak menimbulkan beban kerja tambahan yang justru kontraproduktif terhadap kelancaran operasional harian.

Aspek pembiayaan turut menjadi pertimbangan penting dalam penerapan rekomendasi manajerial di atas. Investasi awal untuk hygrometer digital, termometer oven, dan pelatihan pencatatan digital tergolong relatif terjangkau bagi UKM berskala menengah seperti Bakpia Djawa dibandingkan dengan potensi kerugian akibat selisih stok yang mencapai 8-12% per bulan atau tingkat cacat produk yang masih berada di atas ambang ideal. Dengan demikian, dari perspektif analisis biaya-manfaat sederhana, investasi pada instrumen pengendalian dasar dan digitalisasi pencatatan bertahap berpotensi memberikan pengembalian yang sepadan dalam jangka menengah, meskipun penelitian ini tidak melakukan perhitungan finansial secara rinci mengingat sifatnya yang deskriptif kualitatif. Penelitian lanjutan yang mengombinasikan pendekatan kualitatif dan kuantitatif, misalnya dengan menghitung estimasi biaya kehilangan akibat selisih stok dan cacat produk, akan melengkapi temuan ini dengan basis argumentasi finansial yang lebih kuat bagi pengambilan keputusan manajemen Bakpia Djawa.

Implikasi Teoretis

Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu manajemen operasional, khususnya pada konteks UKM pangan tradisional. Pertama, penelitian ini mengonfirmasi bahwa kelima dimensi manajemen perbekalan yang dikemukakan oleh Subagya (1994) dan Abubakar (2015) tetap relevan untuk UKM, namun dengan karakteristik penerapan yang berbeda dari industri skala besar: lebih informal, lebih mengandalkan pengetahuan tacit, dan lebih fleksibel terhadap fluktuasi pasar. Temuan ini memperkaya literatur manajemen operasional yang selama ini lebih berorientasi pada perusahaan besar dengan sistem formal dan teknologi informasi yang matang.

Kedua, penelitian ini memperkuat bukti empiris bahwa formalisasi pengendalian kualitas, sekalipun sederhana, berkontribusi pada penurunan tingkat cacat produk. Perbedaan tingkat cacat antara Bakpia Djawa (2-3%) dengan Bakpia Jogkem (1%) dan Bakpia Pathok 52 (1,43%) mengindikasikan bahwa penerapan metode Statistical Quality Control (SQC) secara formal dapat menekan angka cacat secara lebih konsisten. Temuan ini mendukung rekomendasi Septiani dan Rohman (2024) bahwa kalibrasi alat dan standarisasi prosedur kerja perlu dilakukan untuk menekan cacat di bawah 2%.

Ketiga, penelitian ini menunjukkan bahwa tacit knowledge yang terakumulasi selama lebih dari dua dekade berperan penting dalam menutupi kelemahan formalisasi manajemen perbekalan. Temuan ini memperkaya diskusi tentang peran pengetahuan tacit dalam keberlangsungan UKM, yang sebelumnya lebih banyak dibahas dalam konteks inovasi dan kreativitas (Nonaka & Takeuchi, 1995), tetapi belum banyak dikaitkan dengan efisiensi operasional sehari-hari.



Implikasi Kebijakan

Secara kebijakan, pemerintah daerah seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan DIY, ataupun pemerintah pusat melalui Kementerian Koperasi dan UKM, disarankan memberi pendampingan teknis untuk aspek manajemen operasional, jangan fokusnya hanya pemasaran dan permodalan.

Pendampingan yang diberikan idealnya tidak berhenti pada sosialisasi satu arah, melainkan berbentuk pendampingan berkelanjutan yang disesuaikan dengan karakteristik UKM pangan tradisional yang padat pengetahuan tacit. Skema bantuan alat ukur sederhana, seperti hygrometer digital dan termometer oven, atau subsidi pelatihan pencatatan digital dasar, akan lebih tepat sasaran dibandingkan program pelatihan umum yang tidak menyentuh kebutuhan teknis spesifik UKM pangan tradisional. Kolaborasi antara Dinas Perindustrian dan Perdagangan DIY dengan perguruan tinggi, misalnya melalui program kunjungan industri seperti yang menjadi basis data penelitian ini, juga berpotensi menjadi jembatan yang efektif antara riset akademik dan kebutuhan praktis UKM pangan tradisional di lapangan.

Implikasi Sosial

Secara sosial, keberlanjutan Bakpia Djava turut menjaga warisan kuliner, membuka penyerapan tenaga kerja lokal, dan mendorong ekonomi pariwisata. Semua itu bisa semakin kuat bila manajemen perbekalan terus diperbaiki secara bertahap namun konsisten arah perbaikannya.

Dari sisi pemberdayaan, mayoritas tenaga kerja pada bagian produksi Bakpia Djava melibatkan tenaga kerja lokal, termasuk peran pekerja perempuan pada divisi pengolahan dan pengemasan yang selama ini turut menopang pendapatan rumah tangga di sekitar lokasi usaha. Keberlanjutan usaha semacam ini, apabila didukung formalisasi manajemen perbekalan yang tepat, berpotensi memperluas kapasitas produksi sekaligus membuka peluang kerja baru tanpa menghilangkan karakter usaha keluarga yang menjadi identitas UKM pangan tradisional. Dengan demikian, perbaikan manajemen perbekalan pada UKM seperti Bakpia Djava bukan sekadar persoalan efisiensi operasional semata, melainkan juga berkontribusi pada keberlanjutan ekosistem ekonomi lokal yang berbasis kearifan pangan tradisional Yogyakarta.

Selain manfaat ekonomi langsung, keberadaan Bakpia Djava juga berperan sebagai ruang pembelajaran informal bagi generasi muda di sekitar lokasi usaha, terutama melalui program kunjungan industri yang menjadi basis data penelitian ini. Interaksi langsung antara mahasiswa dan pelaku UKM semacam ini memberi manfaat dua arah: mahasiswa memperoleh pemahaman kontekstual mengenai tantangan riil manajemen operasional UKM pangan tradisional, sementara pelaku usaha memperoleh masukan reflektif atas praktik yang selama ini dijalankan secara rutin tanpa banyak dievaluasi. Model kemitraan berbasis kunjungan industri seperti ini, apabila dilembagakan secara berkelanjutan oleh perguruan tinggi, berpotensi menjadi salah satu jalur pendampingan non-formal yang saling menguntungkan antara dunia akademik dan pelaku UKM pangan tradisional di Yogyakarta.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis terhadap praktik manajemen perbekalan di Bakpia Djava Yogyakarta, dapat disimpulkan bahwa kelima dimensi manajemen perbekalan (perencanaan, pengadaan, penyimpanan, distribusi, dan pengendalian kualitas) sudah dijalankan secara operasional, namun sebagian besar masih agak informal dan belum benar benar terdokumentasi dalam prosedur baku yang tertulis. Perencanaan masih banyak bertumpu pada estimasi adaptif harian, mingguan, pengadaan bahan baku juga bergantung pada hubungan informal dengan pemasok. Sementara itu, penyimpanan masih memakai pencatatan manual, sehingga ada kemungkinan selisih stok sekitar 8-12% per bulan. Distribusi sudah mempertimbangkan masa simpan produk meski dokumentasi pengiriman masih perlu dirapikan lagi, dan tingkat cacat produk (2-3%) itu masih sedikit di atas ambang yang ideal. Keberhasilan Bakpia Djava bertahan lebih dari dua dekade mengisyaratkan kuatnya pengetahuan tacit dan kemampuan beradaptasi, tetapi formalisasi praktik, ke dalam sistem yang lebih terstruktur itu tetap mendesak untuk menjaga keberlangsungan usaha jangka panjang.

Penelitian ini berkontribusi dalam merumuskan konsep “formalisasi adaptif” sebagai pendekatan alternatif dalam pengembangan sistem manajemen perbekalan pada UKM pangan tradisional. Berbeda dengan formalisasi konvensional yang cenderung bersifat top-down dan seragam, formalisasi adaptif menekankan bahwa standarisasi prosedur perlu dibangun di atas fondasi pengetahuan tacit yang telah terbukti berfungsi, bukan menggantikannya. Dalam konteks Bakpia Djava, ini berarti dokumentasi SOP dan sistem pencatatan digital yang dikembangkan sebaiknya tetap



mengakomodasi fleksibilitas estimasi adaptif harian serta kekuatan modal sosial dengan pemasok, alih-alih memaksakan model prosedural yang kaku. Konsep ini memperkaya literatur manajemen perbekalan UKM dengan menawarkan jalan tengah antara informalitas yang rentan terhadap selisih stok dan inefisiensi di satu sisi, dan birokratisasi berlebihan yang justru dapat melemahkan keluwesan operasional serta ikatan kepercayaan yang selama ini menjadi keunggulan kompetitif utama UKM pangan berbasis kearifan lokal di sisi yang lain.

Dari perspektif pengembangan konsep, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pemahaman manajemen perbekalan pada UKM pangan tradisional dalam beberapa hal. Pertama, penelitian ini memperluas cakupan kajian manajemen perbekalan yang selama ini lebih banyak dikaji dalam konteks institusi formal dan perusahaan manufaktur berskala besar (Susanti dkk., 2018; Hapsari dkk., 2023) ke dalam konteks UKM pangan berbasis kearifan lokal, di mana karakteristik operasional yang lebih cair dan berbasis pengetahuan tacit menjadi faktor dominan. Kedua, penelitian ini mengusulkan kerangka analisis integratif yang menghubungkan struktur organisasi, alur produksi, dan strategi pemasaran sebagai satu kesatuan sistem perbekalan dan berbeda dari pendekatan yang hanya berfokus pada optimasi kuantitatif persediaan bahan baku (Rahayu dkk., 2024; Juwita & Rahmiyatun, 2023). Ketiga, temuan penelitian ini memperkuat argumen bahwa pada UKM pangan tradisional, keberhasilan manajemen perbekalan tidak semata-mata ditentukan oleh formalitas prosedur, melainkan juga oleh kekuatan modal sosial termasuk kepercayaan antara pengelola dan pemasok serta loyalitas tenaga kerja yang selama ini kurang mendapat perhatian dalam literatur manajemen perbekalan konvensional. Dengan demikian, penelitian ini menawarkan perspektif baru bahwa formalisasi sistem perbekalan pada UKM pangan tradisional perlu dirancang secara kontekstual, bukan sekadar mengadopsi model manajemen perbekalan yang dikembangkan untuk organisasi berskala lebih besar.

Disarankan agar Bakpia Djawa menyusun SOP tertulis untuk seluruh dimensi manajemen perbekalan, kemudian pindah ke pencatatan persediaan digital yang sederhana, melakukan kalibrasi oven secara berkala, serta memformalkan relasi pemasok melalui kontrak tertulis. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan wawancara mendalam dan observasi longitudinal yang lebih intens, memperluas objek kajian ke UKM bakpia lain di Yogyakarta, dan juga mengembangkan instrumen pengukuran kinerja manajemen perbekalan yang spesifik untuk UKM pangan tradisional. Penelitian ini sendiri punya keterbatasan, yaitu data primer yang cuma didapat dari satu kali kunjungan industri (cross-sectional), akses yang terbatas terhadap dokumen internal perusahaan, dan informasi manajemen yang mungkin saja bersifat selektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, G., Shafira, H., Zahro, S. K., & Juliyanti, A. (2023). Analisis manajemen persediaan bahan baku pada UMKM Risol Kekasih Pekalongan. *Jumbiwira: Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, 2(3), 43–54. <https://doi.org/10.56910/jumbiwira.v2i3.1077>
- Andari, L. A., & Kurniyanto, I. R. (2025). Implementation and enhancement of risk management in frozen food processing at UD. *FFI Driyorejo Gresik. Agromix*, 16(1). <https://doi.org/10.35891/agx.v16i1.4927>
- Ariharti, M. A., Hubeis, M., & Suryahadi, S. (2017). Supply chain management in the development of micro, small and medium enterprises competitiveness of processed food. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 15(3), 422–431. <https://doi.org/10.21776/ub.jam.2017.015.03.07>
- Dwi Astuti, A., Widajanti, E., & Riyadi, S. (2024). Analisis pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode material requirement planning pada Toko Roti Primadonna Solo. <https://doi.org/10.62710/375f3e22>
- Fadhil, R. A., Redi, A. A. N. P., & Lusiani, M. (2021). Perancangan sistem informasi pengelolaan persediaan bahan baku di outlet perusahaan XYZ. *Jurnal Manajemen Industri dan Logistik*, 4(2), 157–168. <https://doi.org/10.30988/jmil.v4i2.557>
- Hapsari, D. P., Murwaningsih, T., & Akbarini, N. R. (2023). Pelaksanaan manajemen perbekalan kantor di Dinas Tenaga Kerja Kota Surakarta. *JIKAP (Jurnal Informasi dan Komunikasi Administrasi Perkantoran)*, 7(2), 102. <https://doi.org/10.20961/jikap.v7i2.61656>
- Hidayat, K., Efendi, J., & Faridz, R. (2020). Analisis pengendalian persediaan bahan baku kerupuk mentah potato dan kentang keriting menggunakan metode economic order quantity (EOQ). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 18(2). <https://doi.org/10.20961/performa.18.2.35418>



- Juwita, P., & Rahmiyatun, F. (2023). Penerapan metode economic order quantity (EOQ) dan reorder point (ROP) pada pengendalian persediaan bahan baku di UMKM Dapur Bunga Berbintang. *Jurnal Maneksi*, 12(4), 818–827. <https://doi.org/10.31959/jm.v12i4.1833>
- Kartinah, D., Subagja, R. I., & Ramlan, I. (2026). Website design for ordering and management of traditional food stalls with a responsive display. *Jurnal Ekonomi, Bisnis & Entrepreneurship*, 20(1).
- Leatomu, N. L., Timisela, N. R., & Parera, W. B. (2024). Manajemen persediaan bahan baku pada UMKM Gavrillo Klappertart dan Cookies. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(2), 229–236. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.2.229>
- Mahendra, R. I., & Sitania, F. D. (n.d.). Analisis pengendalian persediaan dengan menggunakan metode economic order quantity. *Jurnal Teknik Industri*, 9(2).
- Nisa, K., & Lenci, S. (2025). Peran Bakpia Pathok 25 sebagai ikon kuliner tradisional Yogyakarta. *Jamapedik*, 2(1). <https://doi.org/10.59971/jamapedik.v2i1.200>
- Pratama, R. A., Anggraeni, R., & Nanda, L. P. (2025). Analisis pengendalian kualitas produk Bakpia Jogkem Alun-Alun Kidul Yogyakarta. *Jurnal Pertanian Agros*, 27(4), 382–391. <https://doi.org/10.37159/jpa.v27i4.119>
- Rahayu, S., Muzayanah, Y., Kurniawan, I., Safitri, S., & Rizqi, I. D. (2024). Optimasi pengembangan UKM produsen Serabi Pareanom Yogyakarta melalui promosi website dan manajemen persediaan bahan baku. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 2(1), 65–72. <https://doi.org/10.54082/jpmii.322>
- Rakhmadanni, R. E., & Paramitalaksmi, R. (n.d.). Pendampingan manajemen persediaan UMKM kuliner: Studi kasus Bakpia Pathok dan Sate Ayam di Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 3(6).
- Santosa, R. F., Irianto, H., & Khomah, I. (2022). Analisis pengendalian kualitas produk dengan metode statistical processing control pada usaha Bakpia Wirda. *Agricultural Socio-Economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 1(1), 31. <https://doi.org/10.20961/agrisema.v1i1.61471>
- Sinaga, J., Anggraeni, E., & Slamet, A. S. (2021). The effect of supply chain management practices and information and communication technology on competitive advantage and firm performance (Case study: SMEs of processed food in Jakarta). *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship*. <https://doi.org/10.17358/ijbe.7.1.91>
- Susanti, T., Murtini, W., & Widodo, J. (2018). Pelaksanaan manajemen perbekalan di bagian umum dan perlengkapan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sebelas Maret. *JIKAP (Jurnal Informasi dan Komunikasi Administrasi Perkantoran)*, 2(4), 54–64. <http://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/jikap>
- Susila, F., Pramesti Ningsih, N. M. W., Jaya Kusuma, P. S. A., & Maha Diva, A. A. I. (2025). Pengembangan UMKM kuliner tradisional melalui proses produksi dan inovasi produk pada PT Bakpia Juwara Satoe Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 9(2), 372–379. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v9i2.9953>
- Swasono, A., & Hasin, A. (2024). Penggunaan teknologi informasi, sikap keterampilan, dan pengetahuan terhadap praktik manajemen persediaan: Studi kasus UMKM di Depok, Sleman, Yogyakarta. *Selma: Jurnal Penelitian*, 3(1). <https://journal.uui.ac.id/selma/index>
- Wardani, E. A., Yekti A, R. P., Ardhi Pratama, F. E., & Retnowati, N. (2023). Analisis pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ (Studi kasus pada UMKM Jessica Bakery Banyuwangi). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 23(3), 240–250. <https://doi.org/10.25047/jii.v23i3.3985>
- Wida, E., & Anam, D. C. (2016). Pengelolaan home industry usaha Bakpia di Kabupaten Klaten. *AJIE – Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 1(1), 30–38. <https://doi.org/10.20885/ajie.vol1.iss1.art3>
- Wijaya, R. C. (2018). Pengendalian mutu dengan statistical quality control (SQC) pada Bakpia Pathok 25 di Yogyakarta [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta]. UMY Repository. <https://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/16979/12.%20Journal.pdf>

