

Analisis Pengelolaan Persediaan Food and Beverage Pada Hotel Four Point's by Sheraton Manado

Fajar Yonathan Siahaan¹, Raykes Hinrich Tuerah², Treesje Lusje Runtuwene³

¹²³ Politeknik Negeri Manado, Indonesia

fajaryonathan932@gmail.com¹, raykestuerah@polimdo.ac.id², treesruntuwene@gmail.com³

Article History:

Received: 03 Juni 2026

Revised: 21 Agustus 2026

Accepted: 03 September 2026

Kata kunci: *persediaan, food and beverage, management*

Abstrak: *Perkembangan industri perhotelan menuntut setiap hotel untuk meningkatkan efisiensi operasional, terutama dalam pengelolaan persediaan food and beverage karena berpengaruh terhadap kualitas pelayanan dan keuntungan hotel. Penelitian ini dilakukan di Four Points by Sheraton Manado untuk mengetahui proses pengelolaan persediaan serta kendala yang dihadapi. Permasalahan yang ditemukan meliputi ketidaksesuaian antara pencatatan dan stok fisik minuman beralkohol, pemborosan bahan baku akibat overstock, serta kekurangan bahan saat permintaan meningkat. Selain itu, koordinasi antar departemen masih belum berjalan dengan baik sehingga mempengaruhi pengendalian persediaan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pengelolaan persediaan sudah diterapkan, namun belum berjalan secara optimal. Masih ditemukan kurangnya pengawasan stok dan pencatatan yang belum maksimal. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan sistem pencatatan, peningkatan pengendalian internal, serta koordinasi yang lebih baik antar departemen agar pengelolaan persediaan menjadi lebih efektif dan operasional hotel dapat berjalan dengan baik.*

PENDAHULUAN

Industri perhotelan di Indonesia terus berkembang seiring meningkatnya aktivitas pariwisata dan bisnis. Dalam konteks ini, efisiensi operasional menjadi faktor kunci dalam menjaga daya saing hotel. Salah satu unit yang memiliki peran strategis adalah departemen food and beverage yang tidak hanya berfungsi sebagai penyedia layanan, tetapi juga sebagai kontributor utama pendapatan pada hotel.

Pengelolaan persediaan pada departemen F&B menjadi aspek krusial karena berkaitan langsung dengan kelancaran operasional dan kualitas pelayanan. Karakteristik bahan baku yang mudah rusak menuntut sistem pengendalian yang akurat dan responsif. Pengelolaan yang tidak

optimal berpotensi menimbulkan overstock, stockout, pemborosan bahan, serta peningkatan biaya operasional (Nuraeni1 et al., 2024).

Secara teoritis, manajemen persediaan bertujuan untuk menjamin ketersediaan barang dalam jumlah dan waktu yang tepat dengan biaya yang efisien (Tinangon et al., 2023). Berbagai pendekatan seperti metode FIFO dan JIT telah dikembangkan untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan (Noviana Wahyuli1, 2022). Selain itu, pengendalian internal berperan penting dalam menjaga akurasi pencatatan dan meminimalkan risiko penyimpanan (Putri Wulan Akay, 2025).

Namun demikian, penelitian terdahulu umumnya masih berfokus pada penerapan metode tertentu, seperti EOQ (Ni Kadek Viona Kristina1, 2024), atau pada aspek pengendalian internal secara parsial (Gabriella Y Kumowal, 2024). Pendekatan tersebut belum sepenuhnya menggambarkan pengelolaan persediaan secara menyeluruh dalam konteks operasional hotel. Disisi lain, penelitian terkait implementasi manajemen persediaan F&B pada hotel berbintang di wilayah kota Manado masih terbatas. Dalam Praktiknya, pengelolaan persediaan F&B di Hotel Four Point's by Sheraton Manado menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara pencatatan dan stok fisik pada minuman serta kendala koordinasi antar departemen yang berdampak pada operasional. Kondisi ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara konsep manajemen persediaan yang ideal dengan implementasi di lapangan. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan persediaan *Food and Beverage* pada hotel Four Point's by Sheraton Manado. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif melalui teknik observasi, wawancara dan dokumentasi untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai praktik pengelolaan persediaan pada hotel Four Point's by Sheraton Manado. Hasil penelitian memberikan kontribusi empiris dalam pengembangan kajian manajemen persediaan pada hotel serta menjadi dasar rekomendasi praktis bagi peningkatan efisiensi operasional dan kualitas pelayanan.

LANDASAN TEORI

Pengertian Persediaan

Menurut penelitian (Tangon et al., 2025) Persediaan adalah aset penting yang digunakan dalam berbagai jenis usaha, mulai dari usaha kecil hingga usaha besar. Secara umum, persediaan merujuk pada barang yang disimpan untuk dijual dalam kegiatan usaha sehari-hari atau digunakan dalam proses produksi. Menurut penelitian (Andreuw K. Pantow, 2025), persediaan merupakan suatu aset bagi suatu perusahaan, khususnya bagi perusahaan yang menjalankan kegiatan jual beli barang dagangan. Berdasarkan Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) nomor 202 menjelaskan bahwa persediaan diklasifikasikan sebagai aset yang dimiliki untuk dijual sebagian dari kegiatan bisnis entitas. Jadi berdasarkan penelitian terdahulu diatas dapat saya simpulkan bahwa persediaan merupakan aset penting dalam suatu perusahaan, baik usaha kecil maupun besar, karena berhubungan langsung dengan kegiatan penjualan dan operasional perusahaan (Octari et al., 2022) (Tuerah et al., 2023).

First In First Out (FIFO)

Menurut jurnal (Tabe et al., 2023) dalam PSAK no 14 tentang persediaan pada paragraf 27 menyatakan bahwa, formula FIFO mengasumsikan persediaan yang pertama dibeli akan dijual atau digunakan terlebih dahulu sehingga unit yang tertinggal dalam persediaan akhir akan diproduksi kemudian. Metode FIFO berasumsi ketika harga suatu produk dinilai sesuai harga produk yang dibeli terlebih dahulu, sehingga persediaan akhir dihitung menurut harga yang terakhir masuk.

Metode FIFO (*First In, First Out*) memiliki keunggulan dalam menyajikan nilai

persediaan yang lebih aktual dan relevan pada laporan posisi keuangan karena barang yang pertama kali diterima dianggap sebagai barang yang pertama kali dikeluarkan. Metode ini juga menghasilkan biaya pokok penjualan yang lebih konsisten dan sistematis, sehingga memudahkan perusahaan untuk membandingkan kinerja, baik antar perusahaan dalam industri yang sama maupun antar periode. Selain itu, FIFO cenderung menghasilkan laba yang lebih tinggi, terutama ketika harga barang meningkat. Namun, metode FIFO juga memiliki beberapa kekurangan. Laba yang lebih tinggi mengakibatkan beban pajak perusahaan yang lebih tinggi. Lebih jauh lagi, biaya yang digunakan dalam laporan laba rugi seringkali tidak mencerminkan biaya saat ini karena harga barang lama masih digunakan sebagai dasar perhitungan biaya pokok penjualan. Kondisi ini dapat menyebabkan laba yang dihasilkan kurang mencerminkan situasi ekonomi yang sebenarnya, terutama ketika terjadi perubahan harga yang signifikan.

Just In Time (JIT)

Menurut jurnal (Noviana Wahyuli1, 2022) Just In Time (JIT) adalah filosofi manajemen yang berfokus pada penyediaan barang dan material tepat ketika dibutuhkan oleh bagian lain dari suatu departemen. Pendekatan ini dapat diterapkan pada berbagai jenis organisasi, meskipun paling umum digunakan dalam kegiatan manufaktur seperti produksi, pembelian, administrasi, perakitan kendaraan, pembuatan peralatan, dan proses operasional lainnya. Tujuan utama JIT adalah untuk mengurangi tingkat persediaan sebanyak mungkin dan meminimalkan biaya terkait persediaan. Dalam filosofi JIT, menyimpan persediaan dalam jumlah besar dianggap sebagai bentuk pemborosan karena meningkatkan biaya dan dapat menunjukkan inefisiensi, seperti manajemen kualitas yang buruk dan daya saing yang menurun. Berdasarkan penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa metode Just In Time adalah pendekatan manajemen persediaan yang digunakan untuk meminimalkan biaya persediaan selama proses produksi sekaligus memastikan bahwa produk yang diminta oleh pelanggan selesai dan dikirim tepat waktu sesuai dengan jadwal yang disepakati.

Pengertian Food and Beverage

Menurut Soekresno (1996) dalam penelitian (Jeskrispen Lagarensel, 2025) mendefinisikan bahwa Food and Beverage adalah bagian yang mengurus makanan dan minuman. Definisi ini memberikan pemahaman dasar mengenai fungsi utama dari departemen ini sebagai unit operasional yang bertugas menyediakan konsumsi di lingkungan perhotelan. Lebih lanjut, Soekresno menegaskan bahwa secara khusus dalam konteks perhotelan, Food and Beverage merupakan bagian yang bertanggung jawab penuh terhadap pelayanan makanan dan minuman, baik untuk tamu yang menginap maupun yang tidak menginap di hotel. Tanggung jawab ini tidak hanya bersifat operasional, tetapi juga mencakup aspek manajerial dan komersial yang dikelola secara profesional. Hal ini menunjukkan bahwa *food and beverage* tidak hanya menjadi tulang punggung pelayanan tamu, tetapi juga berkontribusi terhadap profitabilitas hotel secara keseluruhan. Definisi ini memperkuat pemahaman bahwa peran utama departemen ini tidak hanya pada aspek penyajian, tetapi juga mencakup proses pengadaan, pengolahan, dan pendistribusian makanan dan minuman kepada para tamu. Oleh karena itu, pemahaman mendalam tentang struktur, fungsi, dan dinamika kerja di dalam departemen ini sangat penting dalam konteks manajemen hotel modern, terutama dalam mengantisipasi dan mengatasi masalah seperti kehabisan kamar yang berkaitan erat dengan manajemen stok, layanan pelanggan, dan efektivitas komunikasi antar departemen.

Ruang Lingkup Persediaan Food And Beverage

Dalam penelitian (Ainayya & Syaroh Ikhsani, 2022) menjelaskan bahwa bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman

serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.

Departemen Makanan dan Minuman memainkan peran penting dalam meningkatkan pendapatan hotel melalui penjualan produk makanan dan minuman serta menyediakan layanan berkualitas yang memenuhi standar layanan. Lebih lanjut, inovasi berkelanjutan dan pembaruan menu meningkatkan daya tarik produk, menarik tamu yang menginap maupun yang tidak menginap, sekaligus mendukung citra positif hotel.

Peran Food and Beverage Dalam Kepuasan Pelanggan

Dalam penelitian (Aulia Ananda, 2022) menjelaskan bahwa kepuasan pelanggan merupakan salahsatu indikator penting dalam keberhasilan operasional *food and beverage*. Peran pelayanan food and beverage yang efektif dapat meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan. Misalnya, hasil penelitian di hotel Four Point's menunjukkan bahwa pelayanan yang baik berperan penting dalam penciptaan pengalaman positif bagi pelanggan.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Tujuan penelitian ini adalah untuk memahami dan mendeskripsikan secara mendalam manajemen persediaan makanan dan minuman di Hotel Four Points by Sheraton Manado. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh gambaran konkret tentang proses manajemen persediaan, mulai dari perencanaan kebutuhan bahan baku, pembelian, penyimpanan, dan pengendalian persediaan. Penelitian kualitatif berfokus pada pemahaman fenomena sosial berdasarkan kondisi dunia nyata melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian ini dilakukan langsung di lingkungan operasional hotel, sehingga memungkinkan peneliti untuk memperoleh pemahaman yang lebih dalam dan kontekstual tentang proses manajemen persediaan makanan dan minuman.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Hotel Four Point's by Sheraton Manado yang beralamat di Jl. Piere Tendean Boulevard, Sario, Kota Manado, Sulawesi Utara, 95111. Penelitian ini dilakukan dalam rentang waktu 18 Agustus 2025 hingga 18 Desember 2025. Rentang waktu ini dapat memungkinkan penulis untuk melakukan penelitian, mengumpulkan data dan informasi yang diperlukan.

Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder:

Data Primer

Data ini diperoleh dengan turun langsung ke lapangan dan hasil wawancara serta observasi yang di laksanakan peneliti pada karyawan dan staff Four Point's by Sheraton Manado.

Data Sekunder

Data sekunder yang diperoleh pada penelitian ini berdasarkan buku literatur, jurnal, hingga artikel ilmiah yang berkaitan dengan penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian kualitatif pada dasarnya teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi.

Observasi

Observasi adalah penelitian yang mengambil datanya bertumpu pada pengamatan langsung proses pencatatan dan pelaporan transaksi keuangan untuk memahami Bagaimana tingkat efektivitas pengelolaan persediaan food and beverage di Hotel Four Point's by Sheraton

Manado dalam mendukung peningkatan profitabilitas perusahaan.

Wawancara

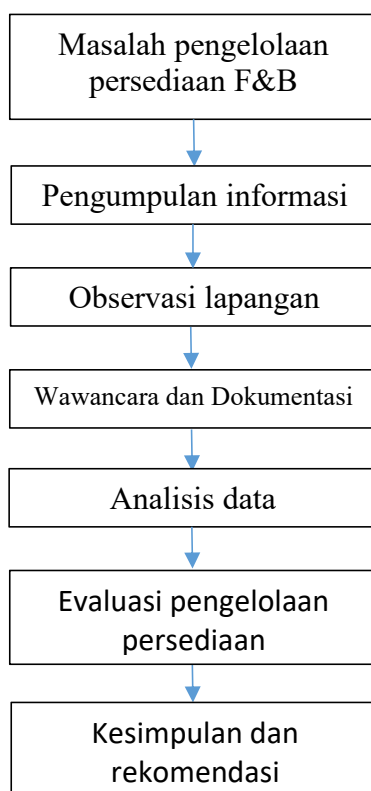
Wawancara adalah sebuah aktivitas tanyajawab secara langsung antara narasumber dan pewawancara, bertujuan untuk memperoleh informasi dari narasumber kunci seperti pemimpin divisi, pegawai yang ada di bagian akuntansi yang terlibat dalam pengelolaan persediaan untuk mendapatkan pandangan yang mendetail tentang Bagaimana efektivitas pengelolaan persediaan food and beverage yang di terapkan oleh Hotel Four Point's by Sheraton Manado dalam mendukung peningkatan profitabilitas perusahaan dan faktor-faktor apayang mempengaruhinya dalam meningkatkan profitabilitas.

Dokumentasi

Sebagian besar data di peroleh dari Hotel Four Point's by Sheraton Manado yang melalui wawancara dan observasi. Penelitian ini juga mengumpulkan dan menganalisis dokumen kebijakan dan prosedur Akuntansi yang relevan dengan pengelolaan persediaan *food and beverage* untuk meningkatkan profitabilitas di Hotel Four Point's by Sheraton Manado.

Teknik Analisis Data

Analisis data kualitatif dengan teknik deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran mendalam tentang bagaimana pengelolaan persediaan *food and beverage* yang di terapkan oleh Hotel *Four Point's by Sheraton* Manado dalam mendukung peningkatan profitabilitas perusahaan. Adapun tujuan dari pengelolaan persediaan *food and beverage* untuk meningkatkan profitabilitas, efisiensi dan kualitas pelayanan di Hotel *Four Point by Sheraton* Manado



Gambar 1. Diagram Alur Penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

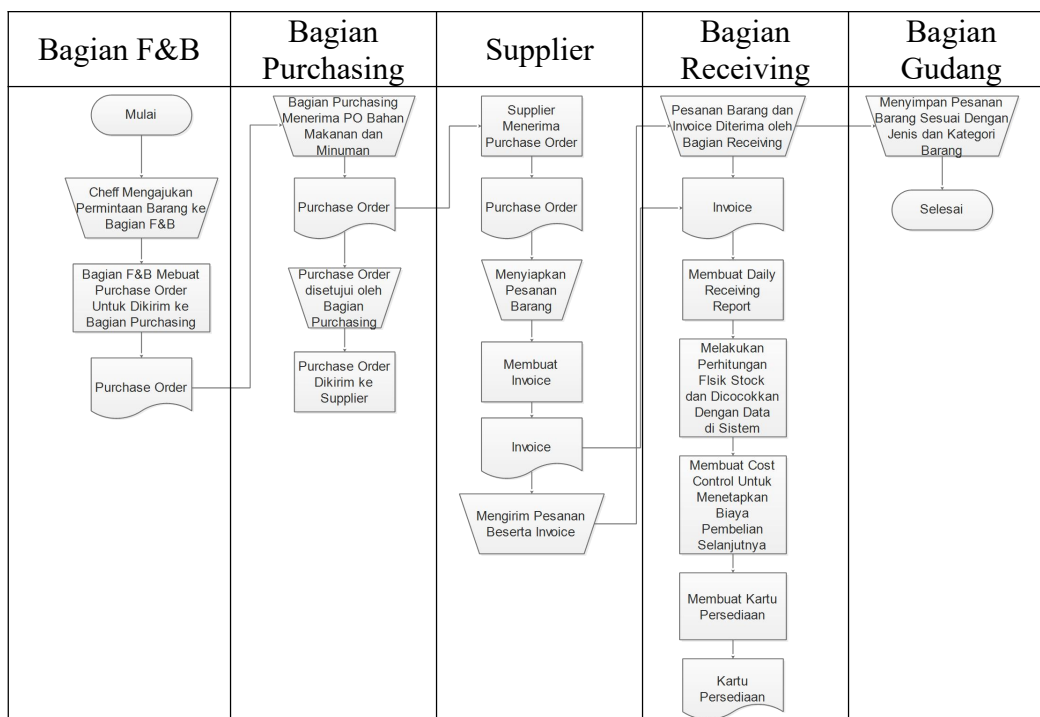
Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa Hotel *Four Points by Sheraton* Manado telah menerapkan metode FIFO dan *Just In Time* (JIT) dalam pengelolaan persediaan *food and beverage*. Sistem pengelolaan persediaan dilakukan melalui proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan pencatatan stok barang. Metode FIFO diterapkan dengan menggunakan barang yang pertama masuk sebagai barang yang pertama digunakan, sedangkan metode JIT diterapkan dengan menyesuaikan jumlah persediaan berdasarkan kebutuhan operasional hotel. Meskipun demikian, dalam pelaksanaannya masih ditemukan beberapa kendala seperti ketidaksesuaian stok fisik dengan pencatatan, *overstock* bahan baku, kekurangan persediaan saat permintaan tinggi, serta kurangnya pengawasan dan koordinasi antar departemen. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengendalian internal, perbaikan sistem pencatatan, pengawasan stok yang lebih baik, serta koordinasi antar departemen agar pengelolaan persediaan *food and beverage* dapat berjalan lebih efektif dan mendukung kualitas pelayanan hotel.

Permasalahan yang sering terjadi dalam pengelolaan persediaan minuman beralkohol adanya perbedaan antara hasil laporan pencatatan persediaan minuman beralkohol dengan jumlah fisik yang tersedia menunjukkan adanya ketidaksesuaian dalam pengelolaan persediaan. Selain itu ada juga kesalahpahaman antara departemen penjualan (*sales*) dan koki (*cheff*), kesalahan departemen sales memberikan menu makanan yang berbeda dari pesanan konsumen yang mengakibatkan kesalahan produksi makanan, kerugian bahan, ketidakpuasan tamu, serta berdampak pada departemen food and beverage (F&B) dan reputasi hotel. Namun tantangan dalam pengelolaan persediaan food and beverage di hotel tidak sederhana. Karakteristik bahan baku makanan dan minuman yang bersifat mudah rusak (*perishable*) menuntut sistem pencatatan, penyimpanan dan pengendalian yang akurat dan terstandarisasi. Penelitian pada sektor *food and beverage* menunjukkan bahwa manajemen persediaan yang kurang optimal sering kali mengakibatkan *overstoking* atau *stockout*, yang pada gilirannya mengganggu kontinuitas layanan dan profitabilitas. Studi yang meninjau praktik manajemen inventaris *food and beverage* di sejumlah hotel internasional menunjukkan bahwa optimalisasi proses pemesanan, penyimpanan, dan pencatatan memiliki implikasi langsung terhadap pengendalian biaya dan pengelolaan persediaan (*inventory & purchasing practices*).

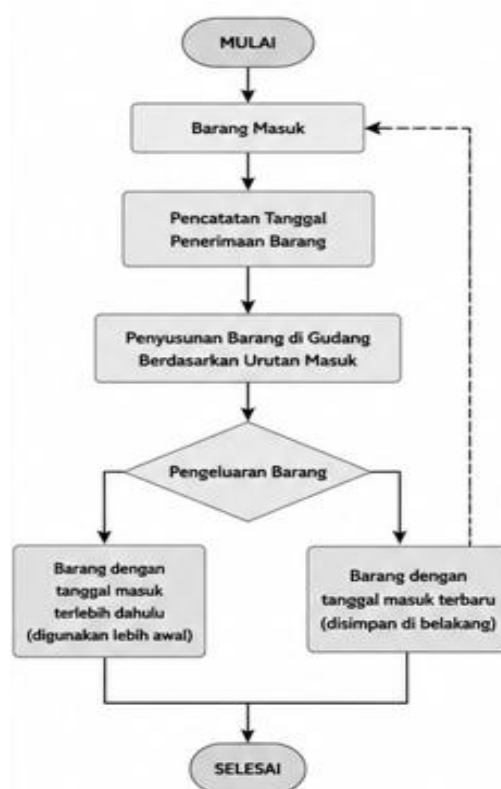
Pembahasan

Four Points by Sheraton adalah salah satu merek hotel global yang bernaung di bawah payung Marriott International, Inc., konglomerat perhotelan terkemuka di dunia. Kehadiran Four Points di Manado menandai respons strategis terhadap pertumbuhan pesat sektor pariwisata dan geliat ekonomi di Sulawesi Utara, dengan Kota Manado yang berperan sebagai gerbang utama menuju destinasi ikonik seperti Taman Laut Bunaken serta pusat aktivitas bisnis regional. Berdasarkan hasil penelitian, pengelolaan persediaan *food and beverage* pada Hotel *Four Point's by Sheraton* Manado telah menggunakan metode FIFO dan JIT. Penerapan metode FIFO dilakukan dengan menggunakan barang yang pertama masuk sebagai barang yang pertama digunakan. Hal ini sesuai dengan metode FIFO yang bertujuan untuk mengurangi risiko kerusakan dan menjaga kualitas bahan. Dengan penerapan metode FIFO, bahan makanan dan minuman yang memiliki masa simpan terbatas dapat digunakan lebih dahulu sehingga mengurangi risiko barang kedaluwarsa. Selain FIFO, Hotel *Four Point's by Sheraton* Manado juga menerapkan metode *Just In Time* (JIT) dengan menyesuaikan jumlah pembelian bahan makanan dan minuman berdasarkan kebutuhan operasional harian. Penerapan JIT membantu

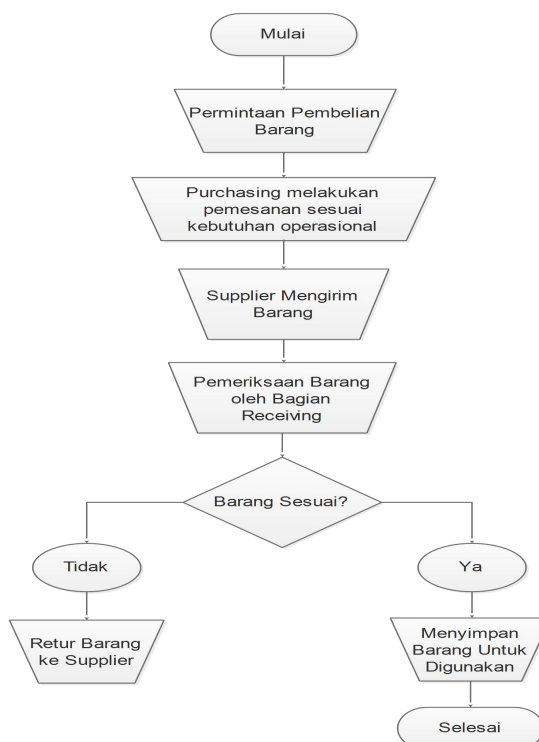
hotel mengurangi penumpukan stok di gudang dan pemborosan dalam penggunaan bahan makanan dan minuman. Penerapan kedua metode tersebut memberikan manfaat bagi operasional hotel karena dapat membantu menjaga kualitas bahan makanan dan minuman, mengurangi kerusakan bahan, serta meningkatkan efisiensi penggunaan persediaan. Namun berdasarkan hasil penelitian, penerapan FIFO dan JIT belum berjalan maksimal. Masih ditemukan ketidaksesuaian antara stok fisik dan pencatatan persediaan, terutama pada minuman beralkohol, selain itu, masih terjadi *overstock* pada beberapa bahan makanan dan minuman dan kekurangan stok saat permintaan tinggi. Kurangnya pengawasan stok dan koordinasi antara departemen juga menjadi faktor yang mempengaruhi efektivitas pengelolaan persediaan. Dalam penerapan metode JIT, keterlambatan pengiriman bahan baku dari supplier juga dapat menyebabkan kekurangan persediaan saat operasional hotel meningkat. Secara keseluruhan, penerapan metode FIFO dan JIT pada *Hotel Four Point's by Sheraton Manado* sudah cukup membantu pengelolaan persediaan food and beverage, namun masih diperlukan peningkatan dalam pengawasan stok, sistem pencatatan, serta koordinasi antara departemen agar pengelolaan persediaan dapat berjalan dengan baik.



Gambar 2. Bagan Alur Proses Pengelolaan *Food and Beverage*



Gambar 3. Bagan Alur Proses Penerapan Metode FIFO



Gambar 4. Bagan Alur Proses Penerapan Metode JIT

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, Hotel *Four Points by Sheraton* Manado perlu meningkatkan pengawasan dan pencatatan persediaan agar data stok dalam sistem sesuai dengan kondisi fisik di gudang. Pencatatan barang masuk dan keluar sebaiknya dilakukan secara tepat waktu untuk mengurangi terjadinya selisih stok, khususnya pada minuman beralkohol. Selain itu, koordinasi dan komunikasi antar departemen, seperti *Sales*, *Kitchen*, dan *Food and Beverage*, perlu ditingkatkan untuk menghindari kesalahan informasi yang dapat menyebabkan kerugian bahan baku dan ketidakpuasan tamu. Penerapan metode FIFO dan JIT juga perlu dilakukan secara lebih konsisten agar dapat mengurangi risiko barang kedaluwarsa, overstock, maupun kekurangan stok. Dengan pengendalian persediaan yang lebih baik, operasional hotel dapat berjalan lebih efektif dan kualitas pelayanan kepada tamu dapat terus terjaga.

KESIMPULAN

Studi ini menunjukkan bahwa Pengelolaan Persediaan *Food and Beverage* pada Hotel *Four Points by Sheraton* Manado telah menggunakan metode FIFO (*First In First Out*) dan *Just In Time* (JIT) untuk menjaga kualitas bahan dan mengurangi pemborosan persediaan. Namun, dalam implementasinya, masih ditemukan beberapa kendala, seperti perbedaan antara stok fisik dan data sistem, kelebihan atau kekurangan stok, dan kurangnya pengawasan dan koordinasi antar departemen. Oleh karena itu, hotel perlu meningkatkan sistem pencatatan, pengendalian persediaan, dan koordinasi kerja agar manajemen stok menjadi lebih efektif, efisien, dan mampu mendukung kelancaran operasional dan kualitas layanan hotel.

DAFTAR REFERENSI

- Ainayya, L., & Syaroh Ikhsani, S. (2022). *Pengaruh Kualitas Pelayanan Food And Beverage Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Hotel Grand Savero Bogor*. 5(3), 2022.
- Andreuw K. Pantow, M. L. S. G. S. D. Dkk. (2025). Analisis Sistem Pengendalian Internal Atas Pengelolaan Persediaan Barang Dagang Pada Polimart Politeknik Negeri Manado. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Stie Muhammadiyah Palopo*, 11(2).
- Aulia Ananda, E. Dan Bisnis/Pariwisata. (2022). Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Mcdonald's Jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11.
- Gabriella Y Kumowal. (2024). *Analisis Sistem Pengendalian Internal Terhadap Persediaan Food And Beverage Pada Hotel Gran Puri Manado*. [Ttp://Repository.Polimdo.Ac.Id/Id/Eprint/4120](http://Repository.Polimdo.Ac.Id/Id/Eprint/4120)
- Jeskrispen Lagarensen^{1*}, S. W. A. M. (2025). *Hubungan Food And Beverage Product Dan Order Taker Dalam Mengatasi Sold Out Di Gran Puri Hotel Manado*. <https://Stpmanado.Ac.Id/Jurhos/Index.Php/Jh/Article/View/102>
- Ni Kadek Viona Kristina¹, I. D. A. R. S. 2, N. K. M. 3. (2024). Analisis Pengendalian Persediaan Beverage Dengan Metode Economic Ordwr Quantity (Eoq) Di Hotel "X." *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 475–488. [Http://Jurnal.Kolibi.Org/Index.Php/Neraca](http://Jurnal.Kolibi.Org/Index.Php/Neraca)
- Noviana Wahyulil, H. H. A. P. (2022). Penerapan Metode Just In Time Manufacturing (Jitm) Untuk Meningkatkan Produktivitas Ud.Gala Mebel. *Manufaktur Just In Time , Peningkatan Produktivitas, Ud. Gala*, 17(5). <https://doi.org/10.33578/Mbi.V17i5.199>
- Nuraeni¹, N., Santoso², B., Program, M., Bisnis, S. A., Hukum, F., Sosial, I., & Politik, D. (2024). *Peranan Manajemen Persediaan Bahan Baku Terhadap Penjadwalan Produksi Pt Xyz*

- (Vol. 2, Number 2).
- Octari, L., Hinrich, R., & Lintong, J. (2022). *Evaluation Of Accounting System On Inventory Management At General Store Pt. Equiport Inti Indonesia Site Bitung* (Number 1).
- Putri Wulan Akay, Y. P. M. A. Tampenawas. (2025). *Analisis Efektivitas Sistem Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang Pada Pt. Nenggapratama Internusantara* (Vol. 1, Number 1).
- Tabe, R., Ayu, F., Niu, L., & Anggrayni, L. (2023). Penerapan Pencatatan Persediaan Metode Fifo Di Mini Market. In *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 3, Number 2). [Http://Ejournal.lain-Manado.Ac.Id/Index.Php/Nyiur/Index](http://Ejournal.lain-Manado.Ac.Id/Index.Php/Nyiur/Index)
- Tangon, J., Tuerah, R. H., Ratag, J., Maryadi, D. A., Maluw, F., Rombot, R. F., & Toweula, A. (2025). Perancangan Konsep Sistem Pencatatan Persediaan Berbasis Digital Pada Umkm Di Kota Manado. *Sentri: Jurnal Riset Ilmiah*, 4(8), 1017–1028. <https://doi.org/10.55681/Sentri.V4i8.4320>
- Tinangon, C., Jan, A. H., Karuntu, M. M., Tinangon, C., Bin, A., Jan, H., Karuntu, M. M., Manajemen, J., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2023). Analisis Manajemen Persediaan Pakan Ternak Untuk Ayam Petelur Pada Cv. Mulia Jaya Animal Feed Supply Management Analysis For Laying Chicken Cv. Mulia Jaya. *217 Jurnal Emba*, 11(2), 217–226.
- Tuerah, R. H., Toweula, A., Korompis, S. N., & Sahibondang, G. T. (2023). Internal Control System Analysis Of Merchandise Inventory Process At Pt. Midi Utama Indonesia Tbk Manado Branch. *Jambu Air: Journal Of Accounting Management Business And International Research*.