Analisis Manajemen Operasional pada UMKM Kopi Siap Minum Ca.fein

Muhammad Habibie Ramadhan[1], Taufan Umbara[2]
[1]Program Studi Administrasi Bisnis, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Telkom, Indonesia, habibiermdhn@student.telkomuniversity.ac.id,
[2]Program Studi Administrasi Bisnis, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Telkom, Indonesia, taufanumbara@telkomuniversity.ac.id

Abstrak

UMKM kopi siap minum seperti Ca.fein menghadapi tantangan operasional dalam menjaga konsistensi produk dan efisiensi kerja, terutama karena belum tersedianya Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis, pencatatan persediaan bahan baku yang tidak rutin, dan produksi yang tidak terencana. Penelitian ini bertujuan menganalisis kondisi aktual manajemen operasional Ca.fein pada empat elemen: proses produksi, persediaan, distribusi, dan SOP, sekaligus merumuskan solusi perbaikannya. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara semi-terstruktur, observasi partisipatif, dan studi dokumentasi internal terhadap tiga pengelola inti Ca.fein, kemudian dianalisis melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiadaan SOP dan lemahnya pencatatan persediaan menyebabkan inefisiensi kerja, fluktuasi kualitas produk, risiko kehabisan bahan baku, dan kerugian dari produk titip jual yang tidak terjual. Solusi yang direkomendasikan adalah penerapan SOP Operasional Terpadu yang mengintegrasikan produksi, persediaan berbasis Economic Order Quantity (EOQ), dan distribusi. Analisis kelayakan menunjukkan solusi ini meningkatkan laba bersih bulanan sebesar 118% dengan investasi awal minimal dan payback period kurang dari satu hari, serta menghemat biaya persediaan hingga 84% per tahun. Penelitian ini memberikan kontribusi praktis bagi Ca.fein dan acuan sistematis bagi UMKM kopi siap minum sejenis.

Kata Kunci— UMKM, manajemen operasional, kopi siap minum, SOP, persediaan.

I. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia, menyumbang lebih dari 61% Produk Domestik Bruto dan menyerap hingga 97% tenaga kerja produktif (Kementerian Koperasi dan UKM, 2022). Salah satu subsektor UMKM dengan kontribusi besar adalah industri makanan dan minuman (food and beverage/F&B), yang menyumbang lebih dari 38% nilai tambah ekonomi kreatif Indonesia (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2023). Meski memiliki peran strategis, mayoritas UMKM F&B masih menghadapi hambatan mendasar dalam pengelolaan usaha secara sistematis, termasuk minimnya prosedur baku, keterbatasan sumber daya manusia, dan lemahnya integrasi antara fungsi produksi dan distribusi.

Dalam konteks minuman kopi, Indonesia memiliki posisi strategis sebagai salah satu produsen utama dunia dengan produksi nasional sekitar 774 ribu ton per tahun (Badan Pusat Statistik, 2023). Pasar kopi siap minum (ready-to-drink/RTD) diproyeksikan tumbuh dengan CAGR 7,6% pada periode 2026-2032 (6Wresearch, 2024), didorong oleh perubahan gaya hidup konsumen urban yang menginginkan produk kopi praktis, higienis, dan berkualitas konsisten (Statista, 2025).

Ca.fein adalah UMKM kopi siap minum yang beroperasi dalam ekosistem kampus Universitas Telkom melalui program inkubasi WRAP Entrepreneurship. Ca.fein memproduksi minuman kopi dan non-kopi botolan berbasis teknik pasteurisasi tanpa bahan pengawet buatan, dan mendistribusikannya melalui sistem titip jual di lingkungan kampus. Meski berada di tengah peluang pasar yang menjanjikan, observasi awal menunjukkan bahwa operasional Ca.fein masih menghadapi tiga permasalahan mendasar yang saling berkaitan: (1) belum tersedianya SOP tertulis untuk proses produksi, persediaan, maupun distribusi, sehingga aktivitas kerja bergantung pada kebiasaan dan ingatan individu; (2) pencatatan persediaan bahan baku yang belum dilakukan secara rutin, sehingga stok sulit dipantau secara akurat dan kerap terjadi kehabisan bahan baku secara mendadak; serta (3) sistem distribusi titip jual yang belum dikelola secara sistematis, ditandai dengan tidak adanya monitoring penjualan per titik distribusi, sehingga sejumlah produk tidak habis terjual sebelum masa simpannya berakhir.

Ketiga permasalahan tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi pasar RTD coffee yang terus bertumbuh dengan kesiapan fondasi manajerial Ca.fein saat ini. Penelitian ini menjadi relevan karena berupaya menjembatani kesenjangan tersebut melalui analisis manajemen operasional yang berfokus pada empat elemen utama: proses produksi, manajemen persediaan, distribusi produk, dan penerapan SOP. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk: (1) mendeskripsikan kondisi aktual manajemen operasional Ca.fein pada aspek produksi, persediaan, distribusi, dan SOP; (2) mengidentifikasi akar penyebab permasalahan operasional tersebut; (3) menganalisis dampaknya terhadap efisiensi kerja, konsistensi produk, dan keberlanjutan usaha; serta (4) merumuskan rekomendasi solusi operasional yang aplikatif bagi Ca.fein sebagai UMKM kopi siap minum.

II. TINJAUAN LITERATUR

Manajemen operasional adalah serangkaian aktivitas untuk mengatur, merencanakan, melaksanakan, dan mengendalikan proses produksi dan layanan agar berjalan efektif dan efisien (Slack, Brandon-Jones, & Burgess, 2022). Pada UMKM, manajemen operasional menjadi krusial karena keterbatasan sumber daya dan peran ganda tenaga kerja kerap membuat keputusan operasional bersifat ad-hoc dan reaktif. Proses produksi, sebagai inti manajemen operasional, bertanggung jawab mengubah input (bahan baku, tenaga kerja) menjadi output

berkualitas konsisten (Heizer, Render, & Munson, 2017); pada usaha minuman, hal ini berarti menjaga konsistensi rasa, volume, dan mutu produk di setiap sesi produksi.

Manajemen persediaan didefinisikan sebagai praktik pengelolaan bahan baku dan barang jadi agar tersedia dalam jumlah optimal, cukup untuk menopang produksi tanpa menimbulkan biaya penyimpanan yang berlebihan (Waters, 2003). Salah satu teknik yang umum digunakan adalah Economic Order Quantity (EOQ), yaitu metode untuk menentukan kuantitas pemesanan yang meminimalkan total biaya persediaan (biaya pemesanan dan biaya penyimpanan). Studi empiris pada UMKM kopi menunjukkan bahwa penerapan EOQ efektif menekan biaya persediaan dan menstabilkan pola pemesanan (Sukosyah, Koestiono, Dewi, & Rusli, 2023); temuan serupa pada UMKM lain menunjukkan bahwa integrasi klasifikasi ABC dengan EOQ mampu menurunkan biaya pemesanan secara signifikan (Pararach & Muanme, 2023).

Distribusi adalah pengendalian aliran produk dari produsen ke konsumen agar tersedia pada waktu dan tempat yang tepat (Christopher, 2016). Pada UMKM, distribusi sering dilakukan secara sederhana melalui titip jual, yang membawa risiko ketidaksesuaian jumlah produk dengan kebutuhan mitra penjualan. Standar Operasional Prosedur (SOP) sendiri adalah dokumen tertulis yang merinci langkah kerja untuk menjalankan suatu aktivitas secara konsisten dan terkendali (Harmon, 2019). Penelitian pada UMKM kuliner menunjukkan bahwa penerapan SOP berkontribusi pada peningkatan penjualan dan kualitas produk (Astutik, Haqim, Pratiwi, & Setyawulan, 2024), serta berperan penting dalam tata kelola usaha yang stabil (Rambe, Muthahir, Asmar, & Surya, 2023).

Berbagai penelitian terdahulu pada UMKM kopi dan kuliner umumnya berfokus pada satu elemen operasional secara terpisah, baik EOQ persediaan (Ghiffari, 2024) maupun penyusunan SOP produksi dan pelayanan secara tersendiri. Penelitian ini berbeda karena mengintegrasikan keempat elemen operasional—produksi, persediaan, distribusi, dan SOP—sekaligus dalam satu kerangka analisis studi kasus pada UMKM kopi siap minum berbasis kampus, sehingga solusi yang dihasilkan bersifat menyeluruh dan saling berkait, bukan parsial. Kerangka berpikir penelitian ini menempatkan tiga gejala operasional Ca.fein—ketiadaan SOP tertulis, pencatatan persediaan yang tidak rutin, dan distribusi titip jual yang belum terkelola—sebagai titik masuk analisis, yang kemudian dikaji melalui landasan teori manajemen operasional, produksi, persediaan, distribusi, dan SOP di atas untuk menghasilkan rekomendasi solusi operasional yang terintegrasi.

III. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus (case study) untuk memahami secara mendalam kondisi manajemen operasional Ca.fein sebagai fenomena tunggal dalam konteks nyata (Sugiyono, 2013). Pendekatan ini dipilih karena permasalahan operasional Ca.fein bersifat kontekstual dan memerlukan eksplorasi mendalam terhadap proses kerja, persepsi pelaku usaha, dan interaksi antar elemen operasional selama bisnis berjalan.

Informan penelitian dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu tiga pendiri sekaligus pengelola inti Ca.fein yang menjabat sebagai Chief Executive Officer (CEO), Chief Operating Officer (COO), dan Chief Marketing Officer (CMO). Peneliti berperan ganda sebagai COO Ca.fein sekaligus pelaksana penelitian (insider research), yang memberikan akses penuh terhadap detail operasional namun juga menuntut kehati-hatian terhadap potensi bias subjektif.

Pengumpulan data dilakukan sepanjang Oktober 2024–Mei 2026 melalui tiga teknik: (a) wawancara semi-terstruktur dengan CEO dan CMO mengenai kondisi produksi, persediaan, distribusi, dan SOP; (b) observasi partisipatif oleh peneliti selama menjalankan peran COO, mencakup pengamatan langsung terhadap proses produksi, pencatatan stok, dan distribusi; serta (c) studi dokumentasi internal berupa catatan resep produk, catatan keuangan sederhana, dan data penjualan.

Analisis data dilakukan melalui tiga tahapan yang berlangsung simultan: reduksi data (pemilihan dan penyederhanaan data ke dalam kategori yang relevan dengan empat elemen operasional), penyajian data (penyusunan data ke dalam bentuk naratif dan visual seperti diagram fishbone dan kerangka konseptual), serta penarikan kesimpulan (interpretasi pola untuk merumuskan akar masalah dan rekomendasi solusi). Keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber (membandingkan keterangan ketiga informan) dan triangulasi teknik (membandingkan hasil wawancara dengan observasi partisipatif dan dokumentasi internal). Sebagai keterbatasan metodologis, seluruh informan berasal dari internal tim inti Ca.fein tanpa melibatkan informan eksternal seperti mitra titip jual atau konsumen, sehingga temuan penelitian ini merepresentasikan perspektif pengelola usaha.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kondisi Aktual Manajemen Operasional

Hasil wawancara, observasi, dan studi dokumentasi menunjukkan bahwa operasional Ca.fein pada keempat elemen yang diteliti masih berjalan secara informal. Pada aspek produksi, Ca.fein telah memiliki catatan resep untuk setiap varian produk sehingga komposisi bahan relatif konsisten, namun catatan tersebut belum mencakup keseluruhan alur kerja seperti urutan proses, parameter pasteurisasi (suhu dan waktu), prosedur pengemasan, maupun mekanisme quality control. Produksi dilakukan dua kali seminggu dengan pendekatan campuran stok dan permintaan, namun tanpa SOP tertulis. Pada aspek persediaan, pencatatan stok bahan baku belum dilakukan secara rutin sehingga kondisi persediaan sulit dipantau secara akurat, yang berulang kali menyebabkan kehabisan bahan baku secara mendadak. Pada aspek distribusi, Ca.fein menggunakan sistem titip jual di lingkungan Telkom University dengan siklus pengiriman dua minggu sekali, namun tanpa mekanisme monitoring penjualan per titik distribusi, sehingga sejumlah produk—yang memiliki masa simpan terbatas (H+5)—tidak habis terjual. Pada

aspek SOP, ditemukan bahwa Ca.fein secara keseluruhan belum memiliki dokumen SOP tertulis untuk mengatur ketiga proses tersebut.

B. Akar Masalah dan Dampak Operasional

Analisis akar masalah menggunakan pendekatan Fishbone Diagram (Ishikawa) mengidentifikasi bahwa faktor penyebab permasalahan operasional Ca.fein berasal dari empat kategori: manusia (keterbatasan jumlah tenaga kerja dan ketergantungan pada kebiasaan kerja), metode (tidak adanya SOP tertulis dan perencanaan produksi yang belum sistematis), pasar (fluktuasi permintaan yang sulit diprediksi akibat minimnya data historis penjualan), dan manajemen (sistem operasional yang belum terdokumentasi serta belum adanya mekanisme monitoring dan evaluasi berkala). Ketiga permasalahan ini bermuara pada tiga isu strategis: (1) inefisiensi proses produksi akibat ketiadaan SOP baku, yang menimbulkan variasi parameter teknis dan ketergantungan tinggi pada individu tertentu; (2) ketidakstabilan rantai pasok akibat pencatatan persediaan yang tidak sistematis, yang berulang kali menyebabkan stockout maupun pembelian impulsif yang boros; serta (3) inefisiensi distribusi akibat sistem titip jual tanpa monitoring, yang menyebabkan produk tidak terjual harus ditarik kembali dan merugikan arus kas usaha. Dampak kumulatif dari ketiga isu ini adalah menurunnya efisiensi kerja, fluktuasi kualitas produk, serta terhambatnya kemampuan Ca.fein dalam melakukan perencanaan bisnis berbasis data.

C. Solusi SOP Operasional Terpadu

Berdasarkan temuan tersebut, dirumuskan tiga alternatif solusi bisnis: (1) penyusunan dan penerapan SOP Operasional Terpadu yang mencakup produksi, persediaan, dan distribusi; (2) penerapan sistem manajemen persediaan berbasis EOQ; dan (3) optimalisasi sistem distribusi titip jual. Evaluasi komparatif terhadap lima kriteria (efektivitas, efisiensi sumber daya, tingkat risiko, keberlanjutan, dan kesesuaian kapasitas) menunjukkan bahwa Alternatif 1 merupakan solusi terbaik (Tabel 1), karena mampu mengintegrasikan prinsip EOQ dari Alternatif 2 dan mekanisme monitoring distribusi dari Alternatif 3, sekaligus menambahkan komponen perencanaan produksi yang menjadi penghubung antara data penjualan dan keputusan volume produksi. Temuan ini sejalan dengan hasil studi bahwa penerapan SOP dan pengaturan proses kerja yang terstruktur berpengaruh signifikan terhadap efisiensi dan produktivitas UMKM (Astutik et al., 2024).

Tabel 1. Perbandingan Alternatif Solusi Bisnis Ca.fein

Kriteria	Alt. 1: SOP Terpadu	Alt. 2: EOQ	Alt. 3: Distribusi	Bobot
Efektivitas	Tinggi — mengatasi akar masalah secara menyeluruh	Sedang — fokus satu elemen operasional	Sedang — memperbaiki output, bukan akar	30%
Efisiensi	Tinggi — investasi finansial sangat minimal	Sedang — memerlukan kalkulasi teknis	Sedang — butuh koordinasi lebih intensif	25%
Tingkat Risiko	Rendah — tanpa kebutuhan investasi besar	Sedang — bergantung data historis	Rendah-Sedang — bergantung mitra	20%
Keberlanjutan	Tinggi — fondasi sistemik jangka panjang	Tinggi — dapat diperbarui seiring pertumbuhan	Sedang — perlu penyesuaian berkala	25%

Sumber: Olahan penulis

D. Analisis Economic Order Quantity (EOQ)

Sebagai bagian dari SOP Manajemen Persediaan, penelitian ini menghitung EOQ untuk bahan baku kering (dry goods) Ca.fein menggunakan rumus berikut:

$$EOQ = \sqrt{(2DS/H)} \quad (1)$$

dengan D adalah permintaan tahunan, S adalah biaya pemesanan per pesanan (Rp20.000), dan H adalah biaya penyimpanan sebesar 25% dari harga beli per unit per tahun. Sebagai ilustrasi, perhitungan untuk biji kopi dengan permintaan tahunan 24.480 gram dan biaya penyimpanan Rp37,5/gram/tahun menghasilkan EOQ sebesar $\sqrt{(2 \times 24.480 \times 20.000 / 37{,}5)} = \sqrt{26.112.000} \approx 5.110$ gram per pesanan, yang berarti pemesanan hanya perlu dilakukan sekitar 4,8 kali per tahun atau setiap 76 hari—jauh lebih efisien dibandingkan kebiasaan pembelian impulsif mingguan.

Hasil perhitungan EOQ untuk seluruh bahan baku kering (Tabel 2) menunjukkan variasi kuantitas dan frekuensi pemesanan optimal antar bahan baku. Secara keseluruhan, penerapan EOQ menurunkan total biaya persediaan tahunan dari Rp6.286.843 (pola pembelian impulsif mingguan, 52 kali/tahun) menjadi Rp1.020.864 (3-7 kali/tahun sesuai EOQ), atau penghematan sebesar Rp5.265.979 (84%) per tahun, setara Rp438.832 per bulan. Temuan ini sejalan dengan studi pada UMKM lain yang membuktikan bahwa penerapan EOQ menekan biaya persediaan secara signifikan dibandingkan metode pemesanan konvensional (Ghiffari, 2024).

Tabel 2. Hasil Perhitungan EOQ Bahan Baku Kering Ca.fein

Bahan Baku	D (per tahun)	H (Rp/unit)	EOQ	Frek/tahun	Siklus
Biji kopi	24.480 g	Rp37,5	5.110 g	4,8x	76 hari
Powder butterscotch	28.800 g	Rp32,5	5.954 g	4,8x	75 hari
Powder matcha	33.600 g	Rp15,8	9.238 g	3,6x	100 hari
Krimer	19.200 g	Rp13,8	7.474 g	2,6x	142 hari
Gula pasir	69.600 g	Rp4,4	25.226 g	2,8x	132 hari
Botol HDPE 250 ml	4.800 pcs	Rp400	693 pcs	6,9x	53 hari

Sumber: Olahan penulis

E. Analisis Kelayakan Finansial

Kelayakan finansial implementasi SOP Operasional Terpadu dievaluasi melalui tiga indikator. Return on Investment (ROI) pada bulan pertama mencapai 9.227%, dihitung dari kenaikan laba bersih sebesar Rp1.384.000 per bulan dibandingkan biaya investasi SOP yang minimal (Rp15.000). Payback Period yang dihasilkan kurang dari satu hari kerja (0,011 bulan), menandakan risiko finansial implementasi yang praktis tidak ada. Break Even Point (BEP) operasional tercapai pada 94 botol per bulan dari kapasitas produksi 400 botol; dengan target penjualan 340 botol pascaimplementasi SOP, Ca.fein beroperasi pada 3,6 kali di atas BEP. Secara keseluruhan, implementasi SOP meningkatkan laba bersih bulanan Ca.fein dari Rp1.174.067 menjadi Rp2.558.067, atau naik 118% (Tabel 3).

Tabel 3. Ringkasan Kelayakan Finansial Implementasi SOP Ca.fein

Indikator	Nilai	Benchmark	Kesimpulan
ROI implementasi SOP	9.227%/bulan	>100% = Layak	Sangat Layak
Payback Period	<1 hari kerja	<6 bulan = Baik	Sangat Baik
Break Even Point (BEP)	94 botol/bulan	Di bawah kapasitas 400 botol/bulan	Aman
Margin of Safety	3,6x BEP	>2x = Sehat	Sehat
Kenaikan laba bersih	+118%/bulan	>20% = Signifikan	Sangat Signifikan

Sumber: Olahan penulis

F. Pembahasan

Temuan ini menegaskan bahwa penguatan manajemen operasional berbasis SOP memberikan dampak yang secara bersamaan bersifat operasional dan finansial. Dari sisi operasional, SOP mengurangi ketergantungan pada pengetahuan tacit individu dan menstandarkan proses kerja, sejalan dengan pandangan bahwa SOP berfungsi mengurangi variasi pelaksanaan tugas dan human error (Harmon, 2019). Dari sisi finansial, integrasi EOQ ke dalam SOP Persediaan terbukti menekan biaya persediaan secara signifikan, konsisten dengan temuan pada UMKM lain bahwa penerapan EOQ mampu menekan biaya persediaan secara nyata dibandingkan metode pemesanan konvensional (Ghiffari, 2024). Hasil analisis kelayakan finansial yang sangat tinggi (ROI 9.227%/bulan, payback period kurang dari satu hari) turut mengindikasikan bahwa hambatan utama Ca.fein dalam menerapkan solusi ini bukanlah pada aspek biaya, melainkan pada konsistensi eksekusi dan komitmen tim dalam menjalankan SOP secara berkelanjutan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan kondisi manajemen operasional Ca.fein, mengidentifikasi akar penyebab permasalahannya, menganalisis dampaknya, serta merumuskan rekomendasi solusi. Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa Ca.fein saat ini masih menjalankan aktivitas produksi, persediaan, dan distribusi secara informal tanpa dukungan sistem dokumentasi yang memadai. Akar permasalahan bermuara pada tiga isu yang saling berkaitan, yaitu ketiadaan SOP tertulis, pencatatan persediaan yang tidak konsisten, dan sistem distribusi titip jual tanpa mekanisme monitoring. Ketiga permasalahan tersebut berdampak pada menurunnya efisiensi kerja, fluktuasi kualitas produk, risiko kehabisan bahan baku, kerugian dari produk tidak terjual, serta terhambatnya kemampuan perencanaan bisnis berbasis data.

Sebagai solusi, penelitian ini merekomendasikan implementasi SOP Operasional Terpadu yang mencakup empat dokumen: SOP Produksi, SOP Persediaan berbasis EOQ, SOP Distribusi, dan SOP Perencanaan Produksi. Analisis kelayakan finansial menunjukkan bahwa solusi ini sangat layak diterapkan, dengan peningkatan laba bersih sebesar 118% per bulan, investasi awal yang minimal, payback period kurang dari satu hari kerja, serta penghematan biaya persediaan hingga 84% per tahun melalui penerapan EOQ.

Bagi Ca.fein, disarankan agar implementasi SOP dilakukan secara bertahap dalam tiga fase (persiapan dan penyusunan, uji coba dan penyesuaian, serta formalisasi dan penerapan penuh) disertai penetapan indikator keberhasilan (KPI) yang terukur, seperti konsistensi pelaksanaan SOP produksi, frekuensi kehabisan bahan baku, dan sell-through rate produk pada setiap titik distribusi, agar efektivitas implementasi dapat dipantau secara berkala. Bagi UMKM kopi siap minum sejenis, hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam menyusun SOP operasional yang mengintegrasikan produksi, persediaan, dan distribusi secara menyeluruh, alih-alih menangani ketiga elemen tersebut secara terpisah.

Penelitian ini memiliki keterbatasan karena seluruh informan berasal dari internal tim inti Ca.fein tanpa melibatkan pihak eksternal seperti mitra titip jual atau konsumen. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan perspektif eksternal tersebut guna memperkaya pemahaman mengenai efektivitas distribusi dan penerimaan pasar terhadap produk.

REFERENSI

6Wresearch. (2024). Indonesia ready-to-drink coffee market overview (2026-2032). 6Wresearch.

Astutik, L. D., Haqim, A., Pratiwi, R., & Setyawulan, E. S. (2024). Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada UMKM produksi peningkatan penjualan Chatime di Kota Semarang. Jurnal Inovasi Kewirausahaan, 1(3), 34-40.

Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik tanaman perkebunan Indonesia. BPS.

Christopher, M. (2016). Logistics and supply chain management (5th ed.). Pearson Education.

Ghiffari, M. A. (2024). Analysis of raw material inventory control using the Economic Order Quantity (EOQ) method: Study of Simping MSMEs, Purwakarta Regency, Indonesia. Arkus, 10(1), 520-524. https://doi.org/10.37275/arkus.v10i1.524

Harmon, P. (2019). Business process change: A business process management guide for managers and process professionals (4th ed.). Morgan Kaufmann.

Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). Operations management: Sustainability and supply chain management (12th ed.). Pearson Education.

Kementerian Koperasi dan UKM. (2022). Data UMKM tahun 2022. Kemenkop UKM.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2023). Laporan kinerja ekonomi kreatif Indonesia. Kemenparekraf.

Pararach, S., & Muanme, W. (2023). Implementation of ABC classification and Economic Order Quantity (EOQ) to reducing ordering cost: A case study on Small Medium Enterprise (SME). Proceedings of the 4th Asia Pacific International Conference on Industrial Engineering and Operations Management. https://doi.org/10.46254/ap04.20230036

Rambe, R., Muthahir, T. F., Asmar, D., & Surya, M. (2023). Pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam tata kelola usaha yang baik untuk stabilitas UMKM. Musytari: Neraca Manajemen, Ekonomi, 2(7).

Slack, N., Brandon-Jones, A., & Burgess, N. (2022). Operations management (10th ed.). Pearson Education.

Statista. (2025). Ready-to-drink coffee market revenue in Indonesia. Statista.

Sugiyono. (2013). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.

Sukosyah, A., Koestiono, D., Dewi, H., & Rusli, K. (2023). Analysis of coffee raw material inventory control

using the EOQ (Economic Order Quantity) method in SME Sido Luhur. HABITAT, 34(1), 96-104. https://doi.org/10.21776/ub.habitat.2023.034.1.9

Waters, D. (2003). Inventory control and management (2nd ed.). Wiley.