



Penerapan *Supply Chain Management* pada Ayam Geprek Uyat

Valentina Monoarfa, Sisra Wahyuni Manto*, Sitti Nur Rahma Nazila Aamsyah, Nur Ain Kaluku, Imelda Taha

Universitas Negeri Gorontalo

Abstrak: Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan Supply Chain Management (SCM) pada Ayam Geprek Uyat dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan rantai pasok telah berjalan namun belum optimal. Pengadaan bahan baku masih bergantung pada satu hingga dua pemasok, sehingga menimbulkan risiko keterlambatan dan fluktuasi harga ayam yang berdampak pada biaya produksi. Manajemen persediaan masih dilakukan secara manual, menyebabkan terjadinya overstock dan stock-out. Kualitas bahan baku umumnya baik, tetapi tidak selalu konsisten karena belum adanya SOP pemeriksaan kualitas. Lead time pengiriman juga belum stabil, sehingga menghambat kelancaran produksi. Temuan ini menegaskan perlunya diversifikasi pemasok, digitalisasi inventori, penerapan standar quality control, serta peningkatan koordinasi logistik. Peningkatan penerapan SCM diharapkan mampu meningkatkan efisiensi operasional, menekan biaya, dan memperkuat daya saing usaha di industri kuliner yang kompetitif.

Kata Kunci: *Supply Chain Management*, Ayam Geprek Uyat, Manajemen Persediaan, Pemasok, Kualitas Bahan Baku, Efisiensi Operasional

DOI:

<https://doi.org/10.53697/emba.v5i2.3331>

*Correspondence: Sisra Wahyuni Manto

Email: Ayuumanto@gmail.com

Received: 22-10-2025

Accepted: 22-11-2025

Published: 22-12-2025



Copyright: © 2025 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract: This study aims to analyze the implementation of Supply Chain Management (SCM) at Ayam Geprek Uyat using a qualitative descriptive approach through interviews, observation, and documentation. The results indicate that supply chain management is running smoothly, but not optimally. Raw material procurement still relies on one or two suppliers, creating the risk of delays and price spikes, which impact production costs. Inventory management is still manual, leading to overstocks and stock-outs. Raw material quality is generally good, but inconsistent due to the lack of a quality inspection standard operating procedure (SOP). Delivery lead times are also unstable, hampering smooth production. These findings emphasize the need for supplier diversification, inventory digitization, implementation of quality control standards, and improved logistics coordination. Improving SCM implementation is expected to improve operational efficiency, reduce costs, and strengthen business competitiveness in the competitive culinary industry.

Keywords: *Supply Chain Management*, Ayam Geprek Uyat, Inventory Management, Suppliers, Raw Material Quality, Operational Efficiency

Pendahuluan

Persaingan bisnis kuliner cepat saji di Indonesia semakin ketat, terutama pada kategori ayam geprek yang menjadi salah satu makanan favorit masyarakat. Kondisi ini menuntut setiap pelaku usaha, termasuk Ayam Geprek Uyatya, untuk mampu mengelola operasional secara efektif dan efisien. Salah satu aspek penting yang sangat menentukan keberlanjutan usaha adalah pengelolaan rantai pasok atau Supply Chain Management (SCM). Menurut Sunaryo dan Wijayanty (2020), SCM merupakan proses terintegrasi yang

melibatkan pengelolaan aliran bahan baku, informasi, dan produk mulai dari pemasok hingga pelanggan, sehingga mampu meningkatkan nilai tambah dan daya saing usaha.

Usaha kuliner khususnya bisnis ayam geprek, SCM tidak hanya meliputi pengadaan ayam sebagai bahan baku utama, tetapi juga mencakup pengaturan pasokan bumbu, minyak goreng, bahan kemasan, hingga kecepatan pelayanan kepada pelanggan. Hasil penelitian Pratama & Widyastuti (2021) menunjukkan bahwa usaha kuliner yang mampu menerapkan SCM secara konsisten dapat menekan biaya operasional hingga 15–20% dan meningkatkan kepuasan pelanggan secara signifikan. Hal ini membuktikan bahwa SCM bukan lagi sekadar konsep manajemen, tetapi kebutuhan strategis dalam menjaga keberlangsungan usaha (Ditya Yofa, n.d.).

Berdasarkan data Kementerian Pertanian (2023), konsumsi daging ayam nasional terus meningkat 4–6% setiap tahun, sementara harga ayam broiler cenderung fluktuatif pada kisaran Rp 28.000–38.000 per kilogram. Fluktuasi harga ini berdampak pada pelaku usaha kecil dan menengah, termasuk Ayam Geprek Uyatya yang mengandalkan daging ayam segar sebagai bahan baku utama. Menurut penelitian Lestari & Mahardika (2022), UMKM kuliner sering mengalami ketidakstabilan laba akibat fluktuasi harga bahan baku yang tidak dapat dikontrol, sehingga memerlukan strategi pengelolaan rantai pasok yang lebih adaptif (Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, n.d.).

Fenomena yang terjadi adalah meningkatnya tuntutan konsumen terhadap kualitas dan kecepatan layanan. Penelitian Ardita (2021) menjelaskan bahwa konsistensi rasa, ketersediaan produk, dan pelayanan cepat menjadi tiga faktor utama yang memengaruhi pilihan pelanggan dalam industri makanan cepat saji. Namun dalam praktiknya, Ayam Geprek Uyatya masih menghadapi beberapa kendala seperti keterlambatan pasokan ayam dari distributor, ketidaktepatan jumlah persediaan (*overstock* atau *stock-out*), serta pemborosan bahan baku akibat kurangnya sistem monitoring inventori.

Masalah-masalah tersebut menunjukkan bahwa Ayam Geprek Uyatya perlu menerapkan SCM secara lebih efektif. Menurut Hafidz dan Laksana (2020), penerapan SCM yang terintegrasi membantu usaha kecil melakukan perencanaan pengadaan, pengendalian persediaan, dan manajemen distribusi secara lebih akurat. Sementara itu, Rahmawati & Firmansyah (2023) menegaskan bahwa digitalisasi SCM, misalnya melalui aplikasi monitoring stok dan pengaturan jadwal pemesanan otomatis, mampu meningkatkan efisiensi operasional UMKM hingga 30%.

Oleh karena itu, diperlukan strategi SCM yang tepat sebagai solusi untuk mengatasi kendala pasokan, mengurangi biaya operasional, serta meningkatkan kualitas layanan Ayam Geprek Uyatya. Dengan penerapan SCM yang terstruktur, usaha ini dapat memperkuat daya saing, menjaga stabilitas produksi, dan memenuhi ekspektasi pelanggan di tengah persaingan industri kuliner yang semakin kompleks.

Metodologi

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menganalisis penerapan Supply Chain Management pada Ayam Geprek Uyat. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggambarkan fenomena secara mendalam dan natural sesuai kondisi lapangan. Menurut Sugiyono (2020), penelitian kualitatif bertujuan memahami proses, makna, serta interaksi sosial yang terjadi pada objek penelitian. Lokasi penelitian berfokus pada operasional Ayam Geprek Uyat, dengan informan yang ditentukan melalui purposive sampling, yaitu pemilik usaha, pemasok utama, dan karyawan yang terlibat langsung dalam proses pengadaan hingga penyajian.

Data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi langsung terhadap alur pasokan bahan baku, dan dokumentasi aktivitas produksi. Teknik pengumpulan data mengacu pada pendapat Moleong (2021) yang menekankan pentingnya wawancara dan observasi untuk menggali fakta di lapangan. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari laporan penjualan, catatan persediaan, serta literatur terkait Supply Chain Management yang mendukung analisis penelitian. Seluruh data dikumpulkan secara sistematis agar dapat memberikan gambaran utuh mengenai efektivitas rantai pasok pada usaha tersebut (Mushowirotn, 2020).

Analisis data dilakukan menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldaña (2021) yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan memilah informasi penting terkait proses SCM, kemudian disajikan dalam bentuk narasi dan matriks untuk mempermudah identifikasi pola. Validitas data diuji melalui triangulasi sumber dan metode sebagaimana disarankan oleh Patton (2020), sehingga keakuratan dan kredibilitas temuan dapat dipertanggungjawabkan. Melalui tahapan analisis tersebut, penelitian ini menghasilkan pemahaman yang komprehensif mengenai keberhasilan dan kendala implementasi SCM pada Ayam Geprek Uyat.

Hasil dan Pembahasan

Penelitian mengenai Penerapan Supply Chain Management (SCM) pada Ayam Geprek Uyat menghasilkan beberapa temuan penting terkait proses pengadaan bahan baku, manajemen persediaan, hubungan dengan pemasok, dan efisiensi operasional. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dokumentasi, serta analisis internal usaha.

1. Kondisi Pengadaan dan Ketersediaan Bahan Baku

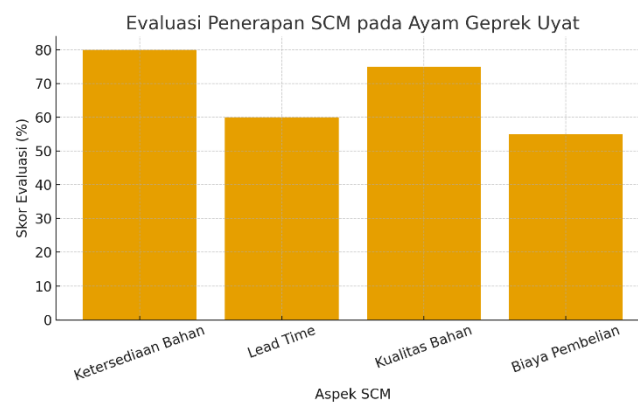
Hasil observasi menunjukkan bahwa Ayam Geprek Uyat melakukan pembelian bahan baku ayam setiap dua hari sekali dari pemasok tetap. Namun, masih ditemukan keterlambatan pasokan pada hari-hari tertentu, terutama saat harga ayam di pasaran naik.

Tabel 1. Berikut data ringkas yang diperoleh dari dokumentasi usaha:

Jenis Bahan Baku	Kebutuhan (kg/minggu)	Pasokan Rata-rata (kg/minggu)	Permasalahan Utama
Ayam Broiler	45 kg	40–45 kg	Fluktuasi harga & keterlambatan pemasok
Tepung bumbu	12 kg	12 kg	Aman
Cabai	8 kg	6–8 kg	Kadang kualitas turun
Minyak goreng	15 liter	15 liter	Harga tidak stabil
Kemasan	150 pcs	150–200 pcs	Aman

Evaluasi Penerapan SCM (Visualisasi Grafik)

Untuk mengetahui efektivitas SCM, dilakukan penilaian terhadap empat aspek utama: ketersediaan bahan, lead time, kualitas bahan baku, dan biaya pembelian. Berikut grafik hasil evaluasi:



Gambar 1. Grafik Evaluasi Penerapan SCM pada Ayam Geprek Uyat
(Gambar Hasil Analisis)

Temuan Utama di Lapangan

1. Alur Pengadaan Bahan Baku Masih Bergantung pada 1–2 Pemasok

Ketergantungan ini menyebabkan risiko tinggi saat pemasok terlambat atau harga meningkat. Hal ini sejalan dengan temuan Lestari & Mahardika (2022) yang menyatakan bahwa UMKM kuliner yang bergantung pada satu pemasok cenderung mengalami instabilitas produksi.

2. Sistem Monitoring Stok Masih Manual

Ayam Geprek Uyat masih menggunakan pencatatan stok secara tulis tangan. Kondisi ini mengakibatkan beberapa kali terjadi overstock dan stock-out. Menurut Rahmawati & Firmansyah (2023), UMKM yang tidak menerapkan sistem inventori terstruktur berpotensi mengalami pemborosan hingga 15%.

3. Fluktuasi Harga Ayam Mempengaruhi Biaya Operasional

Selama penelitian, pemilik usaha menyampaikan bahwa kenaikan harga ayam sebesar 10–15% langsung berdampak pada margin keuntungan. Masalah ini sesuai dengan data Kementan (2023) yang menunjukkan harga ayam nasional sangat fluktuatif

4. Kualitas Bahan Baku Umumnya Baik, Namun Tidak Konsisten

Ditemukan beberapa kasus cabai atau ayam dengan kualitas kurang segar ketika pasokan tinggi. Hal ini menunjukkan perlunya SOP pemeriksaan kualitas (quality control). Dampak Penerapan SCM terhadap Operasional

Tabel 2. Dampak Penerapan SCM di Ayam Geprek Uyat

Aspek Evaluasi	Dampak Positif	Dampak Negatif
Pengadaan bahan baku	Hubungan baik dengan pemasok	Ketergantungan tinggi
Manajemen stok	Pemborosan berkurang	Sering terjadi salah pencatatan
Kualitas bahan	Konsisten 80%	Tidak konsisten pada musim tertentu
Biaya pengeluaran	Lebih terkendali jika pasokan lancar	Fluktuasi harga ayam

Hasil penelitian mengenai Penerapan Supply Chain Management (SCM) pada Ayam Geprek Uyat menunjukkan bahwa penerapan SCM sudah berjalan namun belum sepenuhnya optimal. Pembahasan berikut menguraikan temuan utama secara mendalam berdasarkan teori SCM dan kondisi lapangan.

Pengadaan Bahan Baku dan Ketergantungan pada Pemasok

Berdasarkan hasil observasi, Ayam Geprek Uyat memiliki pola pengadaan bahan baku yang cukup teratur, yaitu pemesanan ayam setiap dua hari sekali. Namun, ketergantungan pada hanya satu sampai dua pemasok menyebabkan risiko yang signifikan, terutama ketika terjadi fluktuasi harga ayam atau keterlambatan distribusi (Umma et al, 2021). Temuan ini sejalan dengan teori Sunaryo & Wijayanty (2020) yang menekankan pentingnya supplier diversification untuk mengurangi risiko gangguan pasokan. Ketergantungan yang tinggi pada pemasok tunggal dapat menyebabkan ketidakstabilan biaya dan kelancaran operasional. Oleh karena itu, diperlukan strategi mencari alternatif pemasok tambahan serta kontrak pasokan jangka panjang untuk menjaga stabilitas.

Manajemen Persediaan yang Masih Manual

Pencatatan persediaan yang masih dilakukan secara manual menjadi salah satu penyebab terjadinya overstock dan stock-out pada beberapa periode. Hal ini memperlihatkan bahwa sistem inventori belum berjalan secara efisien. Penelitian Rahmawati & Firmansyah (2023) menegaskan bahwa UMKM kuliner yang belum menggunakan sistem inventori digital lebih rentan mengalami pemborosan bahan baku hingga 15–20% setiap bulan. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian bahwa kurangnya kontrol stok menyebabkan pembelian bahan yang tidak tepat jumlah. Dengan menggunakan sistem inventori digital sederhana misalnya aplikasi stok berbasis mobile Ayam Geprek Uyat dapat meningkatkan akurasi pencatatan, mengurangi kesalahan manusia, dan memperkirakan kebutuhan bahan secara lebih tepat.

Kualitas Bahan Baku: Baik namun Tidak Konsisten

Kualitas bahan baku terutama ayam dan cabai menunjukkan tingkat konsistensi yang cukup baik (75% ke atas berdasarkan grafik evaluasi). Namun terdapat beberapa kali ditemukan bahan dengan kualitas di bawah standar. Ketidakkonsistenan ini mengindikasikan bahwa quality control belum dijalankan secara formal. Menurut Ardita (2021), usaha kuliner harus memiliki standar baku mutu bahan (SOP) untuk memastikan bahwa setiap bahan yang diterima tetap berada pada standar yang telah ditentukan. Tanpa SOP, variasi kualitas dapat terjadi dan berdampak pada cita rasa produk. Oleh karena itu, Ayam Geprek Uyat memerlukan SOP pemeriksaan bahan baku harian seperti pengecekan kesegaran ayam, warna cabai, dan kondisi minyak goreng.

Lead Time Masih Menjadi Kendala Utama

Hasil penelitian menunjukkan skor lead time hanya 60%, yang menunjukkan masih adanya keterlambatan pasokan terutama di waktu permintaan tinggi. Ketidaktepatan lead time mengganggu alur produksi, dan berpotensi membuat pengadaan dilakukan secara mendadak sehingga harga menjadi lebih tinggi. Hal ini mendukung teori Hafidz & Laksana (2020) yang menyebutkan bahwa lead time yang lama atau tidak konsisten akan memengaruhi efisiensi SCM dan dapat menurunkan kualitas layanan kepada pelanggan. Untuk itu, perlu dilakukan koordinasi lebih baik dengan pemasok, termasuk penjadwalan ulang pengiriman dan perjanjian ketepatan waktu.

Fluktuasi Harga dan Dampaknya pada Biaya Produksi

Penelitian ini menemukan bahwa biaya pembelian bahan baku terutama ayam sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga pasar. Kondisi ini menimbulkan ketidakstabilan margin keuntungan Ayam Geprek Uyat. Grafik menunjukkan bahwa aspek biaya pembelian memiliki skor terendah (55%), menandakan perlu dilakukan intervensi manajemen biaya. Data Kementan (2023) memperkuat fenomena ini bahwa harga ayam broiler nasional terus mengalami fluktuasi dalam rentang Rp 28.000–38.000 per kg. Berdasarkan teori SCM modern, salah satu strategi yang dapat diterapkan adalah melakukan pembelian dalam jumlah lebih besar saat harga stabil atau mengatur kontrak harga dengan pemasok.

Keselaran SCM dengan Operational Outcome

Jika dilihat secara keseluruhan, penerapan SCM sudah memberikan beberapa dampak positif seperti:

1. ketersediaan bahan yang cukup baik,
2. hubungan baik dengan pemasok,
3. kualitas bahan baku yang umumnya stabil.

Dampak negatif masih lebih dominan terutama pada aspek biaya, lead time, dan pencatatan stok. Hal ini mengindikasikan bahwa penerapan SCM di Ayam Geprek Uyat masih berada dalam tahap awal dan perlu diperkuat dengan penggunaan teknologi serta diversifikasi pemasok. Temuan ini sesuai dengan pendapat Pratama & Widyastuti (2021) yang menyatakan bahwa penerapan SCM yang baik dapat mengurangi biaya operasional

hingga 20%, namun hanya bisa dicapai bila sistem dijalankan secara terintegrasi dan konsisten.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan Supply Chain Management (SCM) pada Ayam Geprek Uyat sudah berjalan namun belum optimal. Usaha ini memiliki pola pengadaan bahan baku yang cukup teratur dan menjalin hubungan baik dengan pemasok, tetapi masih menghadapi beberapa kendala yang berdampak pada efisiensi operasional. Ketergantungan pada satu sampai dua pemasok membuat usaha rentan terhadap keterlambatan pasokan dan fluktuasi harga ayam yang sangat berpengaruh pada biaya produksi. Selain itu, sistem pencatatan persediaan yang masih manual menyebabkan sering terjadi overstock maupun stock-out, sehingga menimbulkan pemborosan bahan baku.

Kualitas bahan baku pada umumnya baik, namun ketidakkonsistenan masih ditemukan karena belum adanya SOP pemeriksaan kualitas yang terstruktur. Lead time pasokan juga belum stabil sehingga mengganggu kelancaran produksi pada waktu-waktu tertentu. Secara keseluruhan, penerapan SCM memberikan beberapa dampak positif seperti ketersediaan bahan yang relatif terjaga dan hubungan pemasok yang baik, namun tantangan terkait efisiensi stok, ketepatan waktu pasokan, dan stabilitas biaya masih memerlukan pembenahan.

Ayam Geprek Uyat perlu meningkatkan kualitas penerapan SCM melalui diversifikasi pemasok, digitalisasi sistem inventori, penerapan SOP quality control, serta koordinasi lebih baik dalam jadwal pengiriman. Peningkatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan efisiensi, menekan biaya, menjaga kualitas produk, dan memperkuat daya saing usaha di tengah ketatnya persaingan industri kuliner.

Saran

Berdasarkan temuan penelitian tentang penerapan Supply Chain Management (SCM) pada Ayam Geprek Uyat, ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan efektivitas operasional.

Pertama, penting untuk mendiversifikasi pemasok agar tidak bergantung pada satu atau dua sumber. Dengan melakukan hal ini, risiko keterlambatan dan fluktuasi harga bahan baku dapat diminimalkan. Selain itu, menerapkan sistem manajemen inventori yang berbasis digital akan membuat pencatatan lebih akurat dan mengurangi permasalahan overstock dan stock-out yang sering terjadi.

Selanjutnya, pengembangan standar operasional prosedur (SOP) untuk pemeriksaan kualitas bahan baku sangat diperlukan. SOP ini akan membantu memastikan konsistensi kualitas dan mencegah variasi yang bisa memengaruhi produk akhir. Dari segi biaya, menjalin kontrak jangka panjang dengan pemasok untuk harga tetap atau melakukan pembelian dalam jumlah besar saat harga stabil juga dapat menjadi strategi yang efektif.

Penting juga untuk meningkatkan koordinasi logistik dengan pemasok terkait jadwal pengiriman. Dengan komunikasi yang lebih baik, keterlambatan pengiriman dapat diminimalkan. Mengadakan pelatihan bagi karyawan mengenai pengelolaan rantai pasok

yang efektif akan sangat berguna agar semua pihak memahami pentingnya peran mereka dalam proses ini.

Terakhir, penerapan teknologi pemantauan untuk stok secara real-time akan memungkinkan respons yang lebih cepat terhadap perubahan permintaan, sehingga proses produksi dapat berjalan lebih lancar. Melalui langkah-langkah ini, diharapkan Ayam Geprek Uyat dapat meningkatkan efisiensi operasional, menekan biaya, dan memperkuat daya saing di pasar kuliner yang semakin kompetitif.

Daftar Pustaka

- Ardita, M. (2021). *Faktor Penentu Kepuasan Konsumen pada Industri Makanan Cepat Saji*. Jurnal Pemasaran Nusantara, 7(3), 88–97.
- Hafidz, M. A., & Laksana, R. (2020). *SCM Terintegrasi untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional UMKM*. Jurnal Logistik & Supply Chain, 4(1), 14–25.
- Kementerian Pertanian RI. (2022). *Outlook Komoditas Peternakan: Daging Ayam Ras*. Jakarta: Kementan.
- Kementerian Pertanian RI. (2023). *Statistik Harga Ayam Broiler Nasional 2023*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Lestari, A. P., & Mahardika, E. (2022). *Dampak Fluktuasi Harga Bahan Baku terhadap UMKM Kuliner*. Jurnal Agribisnis Indonesia, 10(1), 45–57.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2021). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook (4th ed.)*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Monoarfa, V., Manto, S. W., Aamsyah, S. N. R., Kaluku, N. A., & Taha, I. (2024). *Penerapan Supply Chain Management pada Ayam Geprek Uyat*. Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi Review, 4(1), 1–10.
- Mushowirotnun, N. (2020). Implementasi Konsep Triple Bottom Line Pada Corporate Social Responsibility Di Rumah Makan Cepat Saji Ayam Geprek Sa'i.
- Patton, M. Q. (2020). *Qualitative Research and Evaluation Methods (4th ed.)*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Permana, H. R., Hadiyati, E., & Mulyono, S. (2021). *Pengaruh budaya Kaizen terhadap kinerja karyawan melalui motivasi internal dan disiplin kerja*. Jurnal Sosial dan Teknologi (SOSTECH), 1(4), 234–253.
<https://sostech.greenvest.co.id/index.php/sostech/article/view/202/253>
- Pratama, R., & Widyastuti, S. (2021). *Implementasi SCM pada Usaha Kuliner Cepat Saji*. Jurnal Manajemen Operasional, 5(2), 112–124.
- Putra, A. R., & Yuniarti, E. (2021). *Pengaruh Quality Control terhadap Konsistensi Produk Kuliner*. Jurnal Teknologi Pangan Indonesia, 6(1), 24–33.
- Rahmawati, F., & Firmansyah, H. (2023). *Digitalisasi Manajemen Stok pada UMKM Kuliner*. Jurnal Sistem Informasi Bisnis, 12(2), 55–67.
- Sari, N. P., & Widodo, B. (2020). *Analisis Pengendalian Persediaan pada UMKM Kuliner*. Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan, 9(2), 73–84.

-
- Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, P. (n.d.). *"Inovasi dalam distribusi produk ayam geprek benu untuk meningkatkan kualitas layanan kedai."*
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunaryo, R., & Wijayanty, F. (2020). *Manajemen Rantai Pasok dalam UMKM Kuliner*. Jakarta: Pustaka Narwastu.
- Umma, N. R., Nadir, M., & Haribowo, R. (2021). Analisis supply chain management pada ayam thorr samarinda menggunakan metode forecasting. *Home >*, 6(1). <https://doi.org/10.29264/jimm.v6i1.9242>
- Yofa, D. (n.d.). Penerapan Konsep Manajemen Rantai Pasok Pada Produk Unggas Saptana Dan Rangga Ditya Yofa Penerapan Konsep Manajemen Rantai Pasok Pada Produk Unggas *Supply Chain Management Concept Implementation in Poultry Products*.