

**PENGADAAN DAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
IKAN PELUS (*Anguilla marmorata*) PADA PONDOK MAKAN KHAS
AIK NELENGAU DI KABUPATEN BENGKULU SELATAN**

**PROCUREMENT AND SUPPLY OF RAW INGREDIENTS
FOR PELUS FISH (*ANGUILLA MARMORATA*) AT THE AIK NELENGAU
TYPICAL EATING POINT IN SOUTH BENGKULU DISTRICT**

Gioneri Nurram^{*}, Herri Fariadi, Ana Nurmalia

Universitas Dehasen Bengkulu

*Email: gionerinurram@gmail.com

ARTICLE HISTORY : Received [14 November 2024] Revised [29 November 2024] Accepted [10 December 2024]

ABSTRAK

Tujuan: Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengadaan bahan baku ikan pelus (*Anguilla marmorata*), tingkat persediaan bahan baku ikan pelus (*Anguilla marmorata*), *economyc order quantity* atau jumlah pemesanan yang ekonomis, dan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi persediaan bahan baku ikan pelus (*Anguilla marmorata*) di pondok makan khas Aik Nelengau Kecamatan Seginim Kabupaten Bengkulu Selatan. **Metodologi :** Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dan regresi linier berganda. **Hasil :** Hasil studi menunjukkan bahwa pengadaan bahan baku ikan pelus ini bersumber dari pasar dan langganan, jumlahnya dari 20-30 kg/bulan, dan harganya dari Rp.80.000-Rp.100.000/kg. Tingkat persediaan bahan baku ikan pelus menunjukkan bahwa rata-rata nilai skor yang diperoleh dari pemilik pondok makan khas Aik Nelengau ini adalah 27,58 yang berarti dalam kategori tinggi. Jumlah pemesanan yang ekonomis yaitu 34,8/bulan. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat persediaan bahan baku ikan pelus adalah harga bahan baku (X1), ketersediaan bahan baku (X2), selera konsumen (X3), permintaan gulai (X4), dan cuaca (X5) sedangkan faktor jarak (X6) tidak mempengaruhi tingkat persediaan bahan baku ikan pelus.

Kata Kunci: Ikan Pelus; Bahan Baku; Pengadaan ; Persediaan

ABSTRACT

Purpose: The objectives of this research are knowing the procurement of raw materials for pelus fish (*Anguilla marmorata*), inventory of raw materials for pelus fish (*Anguilla marmorata*), the economical order quantity or economical number of orders, and to determine the factors that influence the supply of raw materials for Pelus fish (*Anguilla marmorata*) in the typical Aik Nelengau food stall, Seginim District, South Bengkulu Regency. **Methodology :** The research method used is quantitative descriptive method and multiple linear regression. **Results :** The research results show that the procurement of raw materials for pelus fish is sourced from markets and customers, the amount is from 20-30 kg/month, and the price starts from IDR 80,000-IDR 100,000/kg. The stock level of raw materials for pelus fish shows that the average score obtained from the owner of this typical Aik Nelengau food stall is 27.58, which means it is in the high category. The economical number of orders is 34.8/month. Factors that influence the level of supply of raw materials for pelus fish are

the price of raw materials (X1), availability of raw materials (X2), consumer tastes (X3), demand for curry (X4), and weather (X5) while the distance factor (X6) is not Influences the level of stock of raw materials for pelus fish

Keywords: *Pelus Fish; Raw material; Procurement; Supply*

PENDAHULUAN

Bisnis yang bertahan pada situasi sulit adalah bisnis rumah makan. Bisnis yang menyediakan makanan kepada masyarakat, memberikan tempat untuk menikmatinya, dan menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Namun, seringkali terjadi kegagalan usaha karena tidak dapat mempertahankan jumlah pengunjung. Usaha pelayanan makanan tidak hanya diukur oleh jumlah pengunjungnya, tetapi juga oleh kemampuan untuk memperluas pelanggannya (Muhammadas, 2016).

Usaha yang bergerak di bidang pondok makan merupakan sebuah kegiatan usaha kuliner yang menjanjikan karena usaha tersebut sangat tegak lurus dengan kebutuhan manusia setiap hari yaitu pangan. Pondok makan khas Aik Nelengau sangat fenomenal dan menarik karena lokasi nya yang indah dan strategis dimana pondok makan khas Aik Nelengau berada di hutan dan perkebunan warga yang sejuk diatas tebing yang di bawahnya adalah air sungai nelengau. Sungai Air Nelengau adalah sungai yang ada di Kabupaten Bengkulu Selatan dan jalur air sungai ini melalui Desa Muara Pulutan (Mariono Arius, 2020).

Pengunjung pondok makan Aik Nelengau untuk datang untuk menikmati hidangan gulai Ikan Pelus yang khas. Harga yang ditawarkan oleh pondok makan khas Aik Nelengau juga terjangkau oleh konsumen. Terdapat 12 pondok makan yang berada disepanjang jalan sungai nelengau. Rasa ikan Pelus yang enak dan tingginya permintaan konsumen terhadap gulai ikan Pelus pada pondok makan khas Aik Nelengau ini membuat peneliti tertarik untuk mengetahui sistem pengadaan dan persediaan terhadap bahan baku Ikan Pelus.

METODE PENELITIAN

Metode Penentuan Lokasi

Lokasi penelitian ini dilakukan di pondok makan khas Aik Nelengau tepatnya di pinggiran jalan Desa Muara pulutan, Seginim Kabupaten Bengkulu Selatan. Pemilihan lokasi dengan sengaja Dengan mempertimbangkan bahwa pondok makan khas aik nelengau adalah tempat makan yang menjual masakan seginim olahan dengan gulai ikan pelus yang menjadi ciri khasnya pondok makan tersebut dan karena rasa dan yang enak dan ketersediaannya tidak melimpah dan jarang ditemui di rumah makan lain selain itu pondok makan khas Aik

Nelengau memiliki tempat yang strategis di pinggiran jalan dan memiliki sungai dibawah rumah makkan tersebut.

Metode Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sampel diperoleh dari pemilik pondok makan khas Aik Nelengau yang berada di Desa Muara Pulutan Seginim Kabupaten Bengkulu Selatan. Responden populasi sebanyak 12 orang yaitu, pemilik pondok makan khas Aik Nelengau. Teknik yang digunakan yaitu sensus menurut Sugiyono (2012) yakni teknik semua anggota populasi dipakai sebagai sampel.

Analisis Data

1. Pengadaan Bahan Baku Ikan Pelus pada Pondok Makan Khas Aik Nelengau

Pengadaan bahan baku ikan pelus dipondok makan khas Aik Nelengau ditentukan dengan Metode deskriptif kuantitatif, dimana pengadaan bahan baku di pondok makan Khas Aik Nelengau ini ditentukan dengan cara mendeskripsikan dari awal tentang bagaimana pengadaan bahan baku ikan pelus di pondok makan khas Aik nelengau baik dengan jumlah, sumber dan harga yang sesuai dengan kebutuhan pengadaan bahan baku ikan pekus di pondok makan khas Aik Nelengau diperoleh dari petani atau pencari ikan pelus yang ada di daerah Kecamatan Seginim dan Air Nipis.

2. Tingkat Persediaan Bahan Baku Ikan Pelus Pada Pondok Makan Khas Aik Nelengau

Tingkat persediaan bahan baku ikan pelus dipondok makan khas Aik Nelengau dapat di tentukan dengan menggunakan Metode analisis deskriptif kuantitatif dapat digunakan untuk menentukan tingkat persediaan bahan baku ikan pelus di pondok makan khas Aik Nelengau.

Metode deskriptif kuantitatif menggunakan perhitungan statistik dan skor atau angka untuk memungkinkan peneliti membuat keputusan yang objektif (Desyanti, 2018). Kuesioner yang digunakan untuk mendapatkan data tentang proses pengambilan keputusannya diberikan kepada mereka yang menjawab. Beberapa pertanyaan dengan empat pilihan jawaban akan digunakan untuk menggambarkan parameter ini. Menurut Siegel (2013), jawaban diberikan berdasarkan tingkatannya, dengan sangat setuju (SS), setuju (S), tidak setuju (TS) dan sangat tidak setuju (STS)

$$\text{Interval} = \frac{\text{nilai atas} - \text{nilai bawah}}{\text{jumlah kelas}}$$

Keterangan :

Nilai atas : skor tertinggi (4) kali jumlah pertanyaan.

Nilai bawah : skor terendah (1) kali jumlah pertanyaan.

Jumlah kelas : jumlah alternatif jawaban (4)

10 sampai dengan 17,5 = sangat rendah

17,6 sampai dengan 25,1 = rendah

25,2 sampai dengan 32,7 = tinggi

32,8 sampai dengan 40,3 = sangat tinggi

3. *Economyc Order Quantity*

Analisis (EOQ) dilakukan untuk menghitung jumlah pemesanan yang terhemat biaya dengan menggunakan analisis jumlah permintaan ekonomi (EOQ). Prawirosentoso (2009) menyatakan bahwa rumusan EOQ yang paling umum adalah sebagai berikut:

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Keterangan: EOQ adalah jumlah pesanan ekonomis per pesan. D adalah jumlah kebutuhan produk (kg per tahun), S adalah biaya pemesanan (rupiah per pesanan), dan H adalah biaya penyimpanan (rupiah per unit per tahun).

4. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat Persediaan.

Untuk menentukan komponen yang mempengaruhi persediaan dan pengadaan bahan baku ikan sidat di rumah makan khas Aik Nelengau adalah dengan menggunakan Regresi linier berganda, juga dikenal sebagai regresi linier berganda, adalah regresi yang mengamati hubungan antara satu variabel tidak bebas Y dan sejumlah variabel tidak bebas X1, X2,... dan Xn. Sebagai contoh, harga kebutuhan bahan pokok tergantung pada sejumlah variabel, seperti jumlah pasokan, jumlah permintaan, lokasi produksi, dan sebagainya. Analisis regresi linier berganda dapat digunakan untuk menggabungkan analisis yang membahas masalah tersebut. Metode ini dapat dilaksanakan dengan rumus berikut:

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + b_5X_5 + b_6X_6 + \dots + e$$

Keterangan y : variabel dependen

a : konstanta

b : koefisien

X1 - - - X6 :variabelindependen

Koefisien determinasi (R²) digunakan untuk menentukan besarnya atau kurangnya kemampuan model untuk menjelaskan perubahan variabel terikat. R² dapat dihitung dengan rumus berikut:

$$R^2 = \left(\frac{jkxy}{jkxx.jkyy} \right)$$

Keterangan :

R^2 = koefisien determinasi

$Jkyy$ = kuadrat- kuadrat Y

$Jkxx$ = kuadrat-kuadrat X

$Jkxy$ = kuadrat-kuadrat XY

Uji F hitung

Untuk mengetahui apakah masing-masing faktor secara serempak berpengaruh terhadap faktor persediaan bahan baku ikan Pelus pada rumah khas Aik Nelengau, uji f simultan dapat kaidak keputusannya jika F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} , maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Kolom signifikansi Anova dalam perhitungan SPSS dapat digunakan untuk mengetahui nilai F hitung (Statiskian.com, 2013).

Uji T hitung

Uji t parsial digunakan untuk menguji bagaimana pengaruh masing-masing variabel independent (X) secara sendiri-sendiri atau parsial terhadap variabel dependent (Y). Uji ini dapat dilakukan dengan membandingkan T_{hitung} dengan T_{tabel} atau melihat tabel signifikansi pada masing masing T_{hitung} pada perhitungan SPSS bisa dilihat di *coefficient regression full mode/enter* (Statiskian.com, 2013).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengadaan Bahan baku Ikan Pelus pada Pondok Makan Khas Aik Nelengau

Pengadaan bahan baku ikan pelus pada pondok makan khas Aik Nelengau ini dapat ditentukan dengan cara mengetahui bagaimana sumber bahan baku tersebut, berapa jumlah dan harga setiap pemesanan bahan baku ikan pelus pada setiap usaha pondok makan khas Aik Nelengau tersebut. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1.

Pada tabel 1 dapat dilihat bahwa sumber bahan baku pada pondok makan khas Aik Nelengau ini rata rata diperoleh dari pasar dan langganan, kemudian harga bahan baku menurut hasil wawancara dan kuesioner yang diisi bahwa harga bahan baku ikan pelus tersebut rata rata dari Rp.80.000 – Rp.100.000 / kg , dan jumlah pemesanan dalam satu bulan yakni dari 20 kg – 30 kg.

Tabel 1. Pengadaan Bahan Baku Ikan Pelus

Sumber bahan baku	Bahan baku/kg	Harga bahan	Jumlah Bahan Baku /Hari	Jumlah Bahan Baku/ Bulan	Waktu Pemesanan
Pasar (Pasar Senin, Minggu, Ampera, Kutau, Harian), dan langanan	Pasar	Antara Rp.80.000 hingga Rp.100.000.	0,5 kg hingga 1 kg dalam satu hari	20 kg hingga 30 kg dalam satu bulan	4 kali waktu pemesanan

Sumber : Data diolah, Tahun 2024

Tingkat persediaan Bahan Baku Ikan Pelus Pada Pondok Makan khas Aik Nelengau

Tingkat persediaan bahan baku ikan pelus ditentukan dengan metode skor dan beberapa alternatif jawaban Rumus berikut dapat digunakan untuk menentukan tingkat ketersediaan bahan baku ikan pelus: metode skor dan beberapa alternatif jawaban. Nilai alternatif jawaban diberikan berdasarkan tingkatan (skor) SS = 4, S = 3, TS = 2, dan STS = 1. Rentang nilai masing-masing kategori dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut (Siegel, 2013).

$$\text{Interval} = \frac{\text{nilai atas} - \text{nilai bawah}}{\text{jumlah kelas}}$$

Keterangan :

$$\text{Nilai atas} = 4 \times 10 = 40$$

$$\text{Nilai bawah} = 1 \times 10 = 10$$

$$10 \text{ sampai dengan } 17,5 = \text{sangat rendah}$$

$$17,6 \text{ sampai dengan } 25,1 = \text{rendah}$$

$$25,2 \text{ sampai dengan } 32,7 = \text{tinggi}$$

$$32,8 \text{ sampai dengan } 40,3 = \text{sangat tinggi}$$

Tingkat persediaan bahan baku ikan pelus pada tabel 2. Tabel 2 menerangkan bahwa tingkat persediaan bahan baku ikan pelus pada pondok makan khas Aik Nelengau rata rata diantara 27,58 yang artinya bahwa tingkat persediaan bahan baku ikan pelus ini tinggi dengan kategori yaitu sebanyak 12 orang menjawab atau 100%.

Tabel 2. Tingkat Persediaan Bahan Baku Ikan Pelus

No	Kategori Tingkat Persediaan (Skor)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)	Tingkat persediaan
1.	Sangat rendah (10 – 17,5)	0	0	tinggi (27,58)
2.	Rendah (17,6 – 25,1)	0	0	
3.	Tinggi (25,2 – 32,7)	12 orang	100%	
4.	Sangat tinggi (32,8 – 40,3)	0	0	

Sumber : Data diolah, Tahun 2024

Jumlah Pemesanan yang Ekonomis (*Economic Order Quantity*)

Setelah diketahui rata-rata jumlah pemesanan ikan pelus dalam satu bulan, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Kemudian melakukan perhitungan mengenai jumlah pemesanan ekonomis dalam setiap kali pemesanan menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ) dengan rumus berikut ini.

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

D (Jumlah kebutuhan produk) = 27,5 kg

S (Biaya Pemesanan) = Rp. 350.000

H (Biaya Penyimpanan) = Rp. 4,2

$$\text{Maka EOQ} = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

$$\text{Maka EOQ} = \frac{\sqrt{2 \cdot 27,5 \cdot 350.000}}{4,2}$$

$$\text{Maka EOQ} = \frac{\sqrt{19.250.000}}{4,2}$$

$$\text{Maka EOQ} = \sqrt{458,333} = 21,4 \text{ kg}$$

Menurut hasil diatas diketahui jumlah pembelian bahan baku ikan pelus yang ekonomis telah dihitung dengan menggunakan EOQ pada usaha pondok makan khas Aik Nelengau adalah sebanyak rata rata 21,4 kg/bulan. Artinya jumlah pemesanan yang paling ekonomis pada pondok makan khas Aik Nelengau ini adalah 21,4 kg/bulan, maka usaha pondok makan khas Aik Nelengau ini paling tidak harus menyediakan 0,7 kg dalam satu kali produksi.

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Persediaan Bahan Baku Ikan Pelus

Koefisien Determinasi

Koefisien determinasi digunakan untuk mengukur kemampuan model untuk menjelaskan seberapa besar pengaruh variabel independen (X) terhadap variabel dependen atau (Y). Koefisien determinasi juga menunjukkan seberapa besar kontribusi variabel bebas dalam model regresi mampu menjelaskan variasi variabel terikatnya. Tabel 3 menjelaskan tentang koefisien determinasi.

Tabel 3. Koefisien Determinasi

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	0,996 ^a	0,993	0,984	0,249

Sumber : Data diolah, Tahun 2024

Pada tabel 3. diketahui bahwa *R square* atau koefisien determinasi yang diperoleh melalui uji SPSS adalah 0,993. Yang mana hasil regresi atau model yang ada dapat menjelaskan bahwa pengaruh variabel harga bahan baku (X1), ketersediaan bahan baku (X2), selera konsumen (X3), permintaan gulai ikan pelus (X4), cuaca (X5), jarak (X6) sebesar 99,3% sedangkan 0,7% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak ada didalam pembahasan, faktor lainnya yang dimaksud adalah seperti faktor budaya karena budaya yang ada di Bengkulu Selatan yang mempunyai ciri khas masakan gulai yang pas dilidah orang Bengkulu Selatan membuat konsumen tertarik untuk membeli olahan khas tersebut sehingga persediaan akan bahan baku akan selalu meningkat.

Uji F hitung

Uji f hitung atau simultan dapat dilakukan dengan membandingkan f hitung dengan f tabel serta melihat nilai Signifikansi dan mengetahui apakah masing-masing faktor persediaan bahan baku bersamaan berpengaruh nyata. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Uji F Hitung

ANOVA ^a						
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	42,608	6	7,101	114,854	,000 ^b
	Residual	,309	5	,062		
	Total	42,917	11			

Sumber : Data diolah, Tahun 2024

Pada tabel 4 ditemukan bahwa angka F_{hitung} 14,854 lebih besar daripada F_{tabel} 4,95 dengan nilai signifikansi 0,000 lebih rendah daripada 0,005, yang mengartikan bahwa F_{hitung} lebih besar daripada F_{tabel} . Kaidah keputusan bahwa jika nilai F_{hitung} lebih besar daripada F_{tabel} , maka H_0 ditolak dan H_a diterima, yang menunjukkan bahwa variabel independen mempengaruhi variabel dependent (Y) atau persediaan bahan baku ikan pelus di rumah makan khas Aik Nelengau.

Uji T hitung

Mengetahui pengaruh setiap variabel independen (X) secarasatu per satu atau parsial terhadap variabel dependent (Y), Hasil uji ini dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Uji T Hitung

		Coefficients ^a				Sig.
		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	
Model		B	Std. Error	Beta	T	
1	(Constant)	-8,666	1,849		-4,686	0,005
	Harga bahan baku	,298	,066	,249	4,517	0,006
	Ketersediaan bahan baku	,309	,038	,364	8,133	0,000
	Selera konsumen	,257	,074	,210	3,468	0,018
	Permintaan gulai	,197	,066	,206	2,966	0,031
	Cuaca	,259	,059	,259	4,425	0,007
	Jarak	,112	,065	,071	1,721	0,146

Sumber : Data diolah, Tahun 2024

Hasil tabel 5 menunjukkan pengaruh masing-masing variabel independen (X) terhadap variabel dependen (Y). Diketahui bahwa syarat ketentuan bahwa jika T hitung lebih besar dari T tabel dan nilai signifikansi kurang dari 0,05, maka H_0 ditolak dan H_a diterima, yang menunjukkan bahwa variabel independen (X) berpengaruh terhadap variabel dependen (Y) secara parsial (individu). Berikut ini adalah penjelasan dan alasan dari masing-masing variabel independen :

Harga Bahan Baku (X1)

Menurut hasil regresi linier berganda, nilai T_{hitung} (4,571) lebih tinggi daripada nilai T_{tabel} (2,445) dan nilai signifikansi (0,006) lebih rendah daripada 0,05.

Ketersediaan Bahan Baku (X2)

Hasil estimasi regresi linier berganda menunjukkan bahwa nilai T_{hitung} (8,133) lebih tinggi daripada nilai T-tabel (2,445) dan nilai signifikansi (0,000 lebih rendah 0,05) alfa

Selera Konsumen (X3)

Secara parsial pengaruh selera konsumen terhadap tingkat persediaan bahan baku dapat dilihat Hasilnya uji T hitung (3.468) lebih besar daripada T tabel (2,445), signifikansi variabel selera konsumen (X3) adalah (0,018 kurang dari (0,05).

Permintaan Gulai (X4)

Variabel permintaan gulai ikan pelus (X4) memiliki nilai signifikansi (0,031 < 0,05) dan nilai T_{hitung} (2,966) lebih tinggi daripada nilai T_{tabel} (2,445).

Cuaca (X5)

Variabel cuaca (X5), nilai hasil uji T_{hitung} (4,425) lebih tinggi dari nilai T_{tabel} (2.445) dan signifikansi (0,007) lebih kecil dari (0,05).

Jarak (X6)

Variabel jarak (X6) mempunyai nilai T_{hitung} (1,721) yang lebih kecil dari T_{tabel} (2,445) dan nilai signifikansi (0,146) lebih tinggi dari (0,05) .

Dari keterangan tersebut diketahui bahwa beberapa variabel seperti variabel harga bahan baku (1), ketersediaan bahan baku (X2), selera konsumen (X3), permintaan gulai ikan pelus (X4), dan cuaca (X5) berpengaruh terhadap tingkat persediaan bahan baku ikan pelus pada Pondok Makan Khas Aik Nelengau, adapun faktor yang tidak berpengaruh adalah faktor jarak (X6).

KESIMPULAN

Berdasarkan temuan penelitian yang dilakukan pada pondok makan khas Aik Nelengau, dapat disimpulkan bahwa pengadaan bahan baku ikan pelus pada pondok makan khas Aik Nelengau dilakukan dengan cara mengetahui sumber bahan baku, yaitu bersumber dari pasar yakni Pasar Senin, Pasar Minggu, Pasar Harian, Pasar Ampera, dan Pasar Kutau. Selanjutnya, jumlah dan harga bahan baku yang dibutuhkan oleh pondok makan khas Aik Nelengau 0.5 kg – 1 kg perhari dengan harga perkilo adalah dari Rp 80.000 – Rp 100.000/kg. Tingkat persediaan bahan baku ikan pelus pada pondok makan khas Aik Nelengau rata rata adalah 27,58 dengan kategori tinggi. Pemesanan ekonomis atau *Economy order quantity* sebanyak rata rata 21,4 kg dalam satu bulan, artinya masing masing usaha pondok makan khas Aik Nelengau tersebut harus menyediakan setidaknya 0,7 kg dalam 1 kali pemesanan. Faktor yang mempengaruhi persediaan bahan baku ikan pelus di pondok makan khas Aik Nelengau Kecamatan Seginim Kabupaten Bengkulu Selatan adalah harga ikan pelus(X1), ketersediaan bahan baku(X2), selera konsumen (X3), permintaan gulai ikan pelus (X4) dan cuaca (X5), sedangkan faktor yang tidak berpengaruh adalah jarak (X6).

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Tasya Fahira. (2021). Analisis Persediaan Bahan Baku Makanan dengan Metode Eoq (Studi Kasus Restoran *All You Can Eat* Gyu-Kaku). Skripsi Universitas prof. Dr. Moestopo (Beragama) Jakarta
- Banda, Yosef Moan. (2020). Pengaruh Harga dan Permintaan terhadap Persediaan Air Bersih Depot Tri Santa bagi Masyarakat dalam Kota Ende. Skripsi Universitas Flores.
- Bella, Aprilia. (2022). Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* Multi Item pada Rumah Makan. *Jurnal Manajemen Teknologi dan Teknik Industri*. Vol. 4No. 02
- Dinas Kelautan dan Perikanan (2021). *Mengenal Ikan Sidat* <https://dkp.kulonprogokab.go.id/detil/217/mengenal-ikan-sidat>. Diakses, 4 Januari 2024
- Fauzi, Achmad. (2023). Pengaruh Permintaan dan Penawaran terhadap Kebutuhan Pokok di Pasar. *Jurnal JEKMA*, Vol 2, No , Hal 29 – 39
- Fitriyah, S. (2018). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kedelai pada Pabrik Tahu Makassar Usaha Bapak Miswan. *Journal of Materials Processing Technology* (Vol. 372, Issue 2).
- Gorbi,Taroreh. (2016). Analisis Persediaan Bahan Baku di Rumah Makan Sabuah Oki Sario – Manado. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*. Vol 16 No. 04.
- Harsana, Minta, Triwidayati, Maria. (2017). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di d.i. Yogyakarta. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Hakim, A. A., Kamal, M. M., Butet, N. A., & Affandi, R. (2016). Komposisi Spesies Ikan Sidat (*Anguilla spp.*) di Delapan Sungai yang Bermuara ke Teluk Palabuhanratu, Sukabumi, Indonesia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 7(2), 573–586.
- Hidayat, Rahmat. (2024). Pengaruh Harga, Selera Konsumen, dan Lokasi terhadap Daya Beli Konsumen pada Malaya Mart Kecamatan Bangkinang Kota Menurut Ekonomi Syariah. Skripsi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
- I Wayan, Artawan. (2015). Analisis Ketepatan Waktu dalam Pemesanan Bahan Baku Dengan Metode Re Order Point (Rop) pada Rumah Makan Janggar Ulam di Kecamatan Ubud. *Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja*. Vol ; 5 No 1.
- Kharismawanti, Inkatama. (2019). Analisis Ketersediaan Bahan Baku dan Nilai Tambah Produk Manisan pada Agroindustri “Rezeki Moro” di Desa Pesucen Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal SEPA* : Vol. 15 No.2 Februari 2019 : 180 – 191.
- Lupitasari, Anggraeni. (2014). Pengaruh Biaya Distribusi terhadap Volume Penjualan pada PT. Salama Nusantara, Kulon Progo. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mariono, Arius. (2020). Strategi Pemasaran Pondok Makan Ayiak Nelengau di Bengkulu Selatan.(Skripsi) Universitas Dehasen Bengkulu.
- Ma’Arif. (2016). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku Karet pada PT. P&P Bangkinang. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru
- Maulana, Riski. (2018). Pengaruh Harga, Jarak, dan Biaya Pengangkutan Terhadap Volume Persediaan Buah Sawit di Kabupaten Nagan Raya. Skripsi Universitas Syah Kuala.
- Muhammadas. (2016). Pengaruh Pelayanan Prima dan Eksperiental Marketing Terhadap Loyalitas (Studi Kasus pada Warung Mumunggang). Skripsi Universitas Komputer Indonesia (UNIKOM) Bandung Jawa Barat.
- Nur Fadillah Amin. (2023). Konsep Umum Populasi dan Sampel Dalam Penelitian. Universitas Muhammadiyah Makasar. *Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, (Vol 14, No 1)
- Permata, P. T., & Berdikari, S. (n.d.) (2019).Sistem Pengadaan Bahan Baku Usaha Rumah Makan , Universitas Bina Sarana Informatika. 1–6.

- Pedoman bengkulu.com (2017). Aik nelengau, Paduan Kelezatan Kuliner dan Keindahan Alam Bumi Sekundang. <https://www.pedomanbengkulu.com/2017/05/aik-nelengau-paduan-kelezatan-kuliner.html?m=1>. Diakses, 5 Desember 2023
- Prawirosentoso. (2009). Peranan *Economy Order Quantity* Dalam Peningkatan Efisiensi Pengelolaan Persediaan pada PT. Martina Berto Tbk. *Jurnal STEI Ekonomi*, Vol 26, No 02
- Putri, Evi Ayu dkk. (2023). Pengaruh Ketersediaan Bahan Baku, Produktivitas, dan Harga Jual Terhadap Pendapatan Pengusaha Industri Batu Menurut Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi (JEMSI)*, Vol 9, 5 Oktober Tahun 2023, Hal 1761 – 1771.
- Putri, F. A. (2021). Analisis Pengadaan Bahan Baku dan Keuntungan Agroindustri Tahu Sms di Kota Bandar Lampung. Universitas Lampung.
- Ratnawati. (2021). Pengaruh Ketersediaan Bahan Baku Terhadap Tingkat Persediaan Bahan baku Pada Usaha Genteng di Desa Gedung Rejo OKU Timur. STKIP Nurul Huda.
- Roza, Yanti Mulia, Geofakta Razali, Endang Fatmawati, Syamsudin, Guntur Arie Wibowo. (2023). Identitas Budaya dan Sosial pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, Vol. 4 No. 1, 2023
- Savira Adelia, Kusnadi. (2022). Pengadaan Bahan Baku Agroindustri Kopi Bubuk di Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* Volume 9, Nomor 3.
- Sisela, Nawang Putri Sendang. (2015). Pengaruh Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Hasil Produksi di Sentra Industri Tenun Atbm Desa Pakumbulan Kecamatan Buaran Kabupaten Pekalongan. Universitas Negeri Semarang.
- Theodoridis, T. (2018). Pengaruh Harga, Lokasi dan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Rumah Makan Ampera Lintau di Siak Sri Indrapura. Artikel Jurnal
- Wahyuni, Sri. (2019). Analisis Faktor faktor yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku pada Dewan Kerajinan Nasional Daerah Provinsi Riau. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Wijaya, Mochammad Satrya. (2018). Pengaruh Selera Konsumen, Permintaan barang, Distribusi, dan Resiko Perjalanan Terhadap Harga Cabai di Pasar Induk Jakabaring Palembang. Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang.
- Widharto, Bayu Yri. (2020). Pengaruh Harga dan Pemakaian Persediaan Bahan Baku Terhadap Volume Produksi pada PT. Kelola Mina Laut di Gresik. Universitas Muhammadiyah Gresik.