

Perancangan Sistem Informasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Subhan¹, Rika Syahadatina², Ustman³
Universitas Madura^{1,2,3}
subhan@unira.ac.id

Abstract

A computer-based information system is a data processing system that is used to obtain relevant and reliable data so that the resulting data can support decision making. The problem that arises is the lack of information between the kitchen, warehouse and cashier who receives order so that the production process will stop, this is because the stock of row. The target to be achieved is the availability of a computerized raw material inventory information system so as to minimize any shortages and excess stock of raw materials. This service activity is carried out in several stages, namely determining the system design flow, conducting system design and implementing a computer-based raw material inventory information system.

Keywords: *Information System, Inventory, EOQ, ROP*

Abstrak

Sistem informasi berbasis komputer merupakan suatu sistem pengolahan data yang digunakan untuk memperoleh data yang relevan dan reliable sehingga data yang dihasilkan dapat mendukung dalam pengambilan keputusan. Permasalahan yang muncul yaitu kurangnya informasi antara bagian dapur, gudang dan kasir yang menerima pesanan sehingga proses produksi akan terhenti, hal ini disebabkan karena stok bahan baku di gudang mengalami kekosongan. Target yang ingin dicapai adalah tersedianya system informasi persediaan bahan baku yang terkomputerisasi sehingga dapat meminimalisir adanya kekurangan dan kelebihan stok persediaan bahan baku. Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu menentukan alur perancangan sistem, melakukan perancangan sistem dan menerapkan sistem informasi persediaan bahan baku berbasis komputer.

Kata Kunci: *Sistem Informasi; Persediaan, EOQ, ROP*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Perkembangan teknologi informasi menuntut para pelaku bisnis mampu beradaptasi terhadap perubahan perkembangan tersebut. Hal ini diperlukan untuk mendukung dalam pengambilan keputusan yang cepat dan tepat. Untuk memperoleh informasi yang relevance dan reliabel diperlukan adanya sebuah sistem untuk mengolah data menjadi sebuah sistem informasi. Sistem informasi berbasis komputer merupakan suatu sistem pengolahan data

menjadi informasi dengan menggunakan alat bantu untuk mendukung dalam pengambilan keputusan.

Setiap perusahaan membutuhkan informasi yang berbeda-beda tergantung dari jenis usahanya. Perusahaan yang bergerak di bidang jasa akan memerlukan informasi yang berbeda dengan perusahaan dagang maupun industri. Perusahaan jasa tidak memerlukan sistem informasi tentang persediaan karena perusahaan tersebut hanya menyediakan pelayanan jasa, sedangkan perusahaan dagang juga tidak memerlukan sistem informasi persediaan karena mereka hanya melakukan penjualan tanpa adanya proses produksi. Berbeda dengan perusahaan manufaktur, Perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang mengolah bahan mentah menjadi barang jadi yang siap untuk dijual, untuk itu perusahaan manufaktur sangat memerlukan informasi tentang persediaan bahan baku karena bahan baku merupakan bahan utama dalam proses produksi.

Persediaan bahan baku adalah barang-barang yang diperoleh dalam keadaan harus dikembangkan yang akan menjadi bagian utama dari barang jadi atau barang-barang berwujud yang diperoleh untuk penggunaan langsung dalam proses produksi sedang persediaan barang dalam proses meliputi produk-produk yang telah mulai dimasukkan dalam proses produksi, namun belum selesai diolah sedangkan persediaan barang jadi meliputi produk-produk olahan yang siap untuk dijual kepada para konsumen. Persediaan merupakan bagian utama dari modal kerja yang merupakan aktiva yang pada setiap saat mengalami perubahan. Semakin tinggi atau semakin cepat tingkat perputaran persediaan berarti semakin pendek tingkat dana dalam persediaan sehingga dibutuhkan dana yang relatif kecil. Sebaliknya semakin rendah atau semakin lambat tingkat perputaran persediaan berarti semakin panjang terikatnya dana dalam persediaan.

Kedai Garasi Pamekasan merupakan perusahaan yang bergerak di bidang kuliner dimana proses pembuatan menu makanannya dibuat oleh karyawan kedai sendiri. Dengan kata lain, kedai garasi mengolah bahan mentah (raw material) menjadi bahan jadi (finishing goods). Produk yang dihasilkan kedai garasi berupa nasi goreng level, mie goreng level, ceker pedas, ayam sarjana, mie terbang, bakpau, serta banyak menu lainnya. Berdasarkan hasil survei, Kedai Garasi ini bisa digolongkan ke dalam usaha yang cukup maju karena setiap hari lalu lintas konsumen (pengunjung) sangat ramai dan mampu menjual sedikitnya 30 porsi untuk produk tertentu.



Gambar 1. Profil Kedai Garasi Pamekasan



Gambar 2. Profil Menu Kedai Garasi

Permasalahan yang muncul yaitu kurangnya informasi antara bagian dapur, gudang dan kasir yang menerima pesanan sehingga proses produksi akan terhenti yang disebabkan oleh stock bahan baku di gudang mengalami kekosongan. Dengan kondisi tersebut, proses produksi akan terhenti karena bahan baku yang ada di gudang penyimpanan habis. Untuk meminimalisir permasalahan tersebut, perusahaan dapat menerapkan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku yang berbasis komputer, sehingga dimungkinkan perusahaan dapat memperoleh informasi yang akurat mengenai jumlah bahan baku yang tersedia, berapa batas minimal bahan baku yang tersedia dan kapan bahan baku tersebut harus dibeli sehingga dapat meminimalisir adanya kekurangan dan kelebihan stok persediaan bahan baku.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari tiga tahap.

1. Survei Pendahuluan.

Dalam tahap ini tim mengevaluasi tentang kebutuhan bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi, catatan dan prosedur yang terkait dengan perancangan sistem informasi persediaan dan kebutuhan sistem informasi persediaan

2. Merancang Sistem Informasi.

Yang dilakukan dalam ini adalah merancang sistem informasi yang terkomputerisasi. Terdapat dua desain yang digunakan, antara lain:

a. Desain Konseptual

Desain konseptual ini berisi tabel-tabel yang ada didalam aplikasi yang akan digunakan untuk menjalankan proses dari aplikasi tersebut.

b. Desain Fisik

Desain fisik dari sistem informasi persediaan bahan baku terdiri dari beberapa desain utama antara lain: Desain *File* dan *Database*, Desain Menu Utama, Desain Master Data, Desain *Input*, Desain *Edit*, Desain *Output* dan Desain *Edit* Rekap

3. Implementasi System.

Kegiatan implementasi yang dilakukan adalah memilih dan melatih karyawan dan menguji sistem



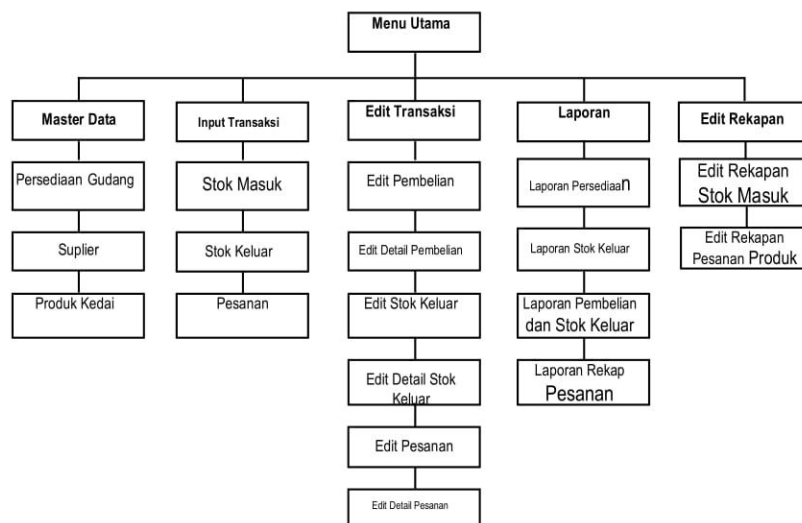
Gambar 3. Pelatihan Karyawan

PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini merujuk pada perancangan sistem informasi persediaan berbasis komputer dengan memasukkan unsur perhitungan metode *Economic Order Quantity* dan *Re-Order Point*. Dalam merancang sistem informasi yang terkomputerisasi, terdapat dua desain yang digunakan, antara lain:

1. Desain Konseptual

Desain konseptual untuk mengelola persediaan bahanbaku berbasis komputer menggunakan *software* yang berupa aplikasi *Microsoft Access* yang nantinya digunakan untuk mengolah data-data yang berhubungan dengan transaksi persediaan bahan. Selain itu juga menggunakan aplikasi *Visual Basic 6.0* hal ini untuk mendukung berjalannya program aplikasi persediaan bahan baku. Desain konseptual dari sistem informasi dapat dilihat dalam *design interface* berikut:



Gambar 4. Design Interface Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku

2. Desain Fisik

Desain fisik berisi tabel-tabel yang berada pada data master di *Microsoft Access*. Desain fisik dari sistem informasi persediaan bahanbaku terdiri dari beberapa desain utama antara lain:

a) Desain File dan Database

Desain *File* dan *Database* berisi tabel-tabel untuk menyimpan data yang berkaitan dengan transaksi yang terjadi di Kedai Garasi Pamekasan. Tabel- tabel tersebut adalah sebagai berikut:

(1) Tabel Persediaan

Tabel persediaan digunakan untuk menyimpan nama persediaan yang digunakan.

(2) Tabel *Supplier* (Pemasok)

Tabel *Supplier* (Pemasok) digunakan untuk menyimpan informasi pemasok yang pernah melakukan transaksi dengan Kedai Garasi Pamekasan.

(3) Tabel Produk

Tabel Produk digunakan untuk menyimpan informasi produk yang dijual di Kedai Garasi Pamekasan.

(4) Tabel Beli

Tabel beli digunakan untuk menyimpan transaksi pembelian.

(5) Tabel Detail Beli

Tabel detail beli digunakan untuk menyimpan detail transaksi pembelian.

(6) Tabel Analisa

Tabel analisa digunakan untuk mencatat analisa persediaan yang masuk kedalam stok persediaan Kedai Garasi Pamekasan.

(7) Tabel Pesanan

Tabel pesanan digunakan untuk mencatat transaksi yang terjadi akibat adanya pemesanan menu oleh pelanggan di Kedai Garasi Pamekasan.

(8) Tabel Detail Pesanan

Tabel detail pesanan digunakan untuk mencatat transaksi yang lebih detail mengenai transaksi pemesanan di Kedai Garasi Pamekasan.

(9) Tabel Keluar

Tabel keluar digunakan untuk mencatat menu yang terjual.

(10) Tabel Detail Keluar

Tabel detail keluar digunakan untuk mencatat detail transaksi keluar berdasarkan urutan tanggal transaksinya.

b) Desain Menu Utama

Desain menu utama adalah tampilan awal sistem. Didalam desain menu utama ini terdapat beberapa pilihan menu seperti master data, input transaksi, edit transaksi, laporan, dan edit rekapan. Tampilan tiap menu dapat dilihat seperti berikut :

(1) Menu *Login*

Menu *Login* merupakan menu yang pertama kali muncul saat membuka sistem informasi persediaan bahan baku ini. Pada menu ini terdapat form *login* dimana *user* harus mengisikan *password* sebelum masuk kedalam sistem informasi persediaan bahan baku.

(2) Menu Utama

Menu utama merupakan tampilan awal setelah *user* melakukan proses *login*. Tampilan menu utama dapat dilihat dalam gambar berikut:

c) Desain Master Data

Desain master data terdiri dari persediaan gudang, supplier, dan produk kedai. Form master data tersebut adalah sebagai berikut:

(1) Form Persediaan Gudang

Persediaan gudang ini digunakan untuk melakukan proses *input* persediaan yang ada di gudang Kedai Garasi Pamekasan. Menu ini merupakan master data dimana didalamnya berisi bahan baku yang dibeli oleh Kedai Garasi Pamekasan yang nantinya bahan baku tersebut akan digunakan untuk proses produksi.

(2) Form Supplier

Suplier ini merupakan master data yang digunakan untuk menginput data-data pemasok bahan baku baik yang baru maupun pemasok yang sudah lama. Dalam form ini akan diisikan kode suplier, nama suplier, alamat dan nomor telepon.

(3) Form Produk Kedai

Form produk kedai merupakan formulir master data yang berisi produk yang di jual oleh Kedai Garasi Pamekasan. Dalam formulir ini berisi kode produk, nama produk, jenis produk, dan harga produk.

d) Desain *Input*

Desain *input* terdiri dari stok masuk, stok keluar, dan pesanan.

(1) Form Stok Masuk

Stok masuk digunakan untuk mencatat transaksi pembelian persediaan bahan baku yang akan menjadi stok persediaan bahan baku di Kedai Garasi Pamekasan. Formulir stok masuk ini terdiri dari kode beli, tanggal beli, kode suplier, nama suplier, kode persediaan, nama persediaan, jumlah barang, total harga, dan biaya lain-lain.

(2) Form Stok Keluar

Stok keluar digunakan untuk stok persediaan bahan baku yang keluar yang digunakan dalam proses produksi. Formulir stok keluar terdiri dari kode keluar, tanggal keluar, kode persediaan, nama persediaan, satuan, jumlah, stok, dan ROP.

(3) Form Pesanan

Form pesanan ini digunakan untuk mencatat semua transaksi pesanan yang terjadi di Kedai Garasi Pamekasan. Form pesanan ini terdiri dari kode pesanan, tanggal, kode produk, nama produk, jenis, jumlah, harga per *item*, total harga, biaya tambahan dan grand total harga. Berikut contoh form pesanan:

e) Desain Edit

Desain edit digunakan untuk mengedit transaksi yang sudah terlanjur di *input* ke dalam form *input*. Desain edit terdiri dari edit pembelian, edit detail pembelian, edit stok keluar, edit detail stok keluar, edit pesanan, dan edit detail pesanan.

(1) Form Edit Pembelian

Form edit pembelian ini digunakan untuk mengedit transaksi pembelian bahan baku yang terjadi di Kedai Garasi Pamekasan. Form ini terdiri dari kode beli, tanggal beli, kode suplier, nama suplier, biaya lain, dan total biaya.

(2) Form Edit Detail Pembelian

Form edit detail pembelian ini digunakan untuk mengedit transaksi detail pembelian. Dalam form ini terdiri dari kode beli, kode item, nama persediaan, satuan, kuantitas, dan total harga.

(3) Form Edit Stok Keluar

Form edit stok keluar ini digunakan untuk mengedit stok bahan baku apa saja yang sudah dikeluarkan dalam proses produksi. Form edit stok keluar ini terdiri dari kode keluar, tanggal, dan jenis item.

(4) Form Edit Pesanan

Form edit pesanan digunakan untuk mengedit atau menghapus pesanan yang sudah di *input*. Form edit pesanan terdiri dari kode pesanan, tanggal, biaya tambahan dan total harga.

(5) Form Edit Detail Pesanan

Form edit detail pesanan digunakan untuk mengedit atau menghapus detail pesanan yang ada. Form edit detail pesanan terdiri dari kode pesanan, kode produk, nama produk, kuantitas, harga produk, dan total harga.

f) Desain *Output*

Desain *output* ini berupa laporan-laporan untuk menyajikan hasil pencatatan dari transaksi yang terjadi. Laporan tersebut meliputi laporan persediaan, laporan stok keluar, laporan pembelian dan stok masuk, laporan pesanan, laporan rekap stok masuk, dan laporan rekap

pesanan produk. Setiap akan menampilkan laporan, sistem akan menanyakan periode laporan yang ingin ditampilkan. Desain output ini meliputi:

- (1) Laporan Persediaan
Laporan persediaan ini berisi laporan stok persediaan bahan baku di Kedai Garasi Pamekasan. Form ini terdiri dari rincian persediaan bahan baku yang sudah terpakai maupun yang belum terpakai. Laporan ini juga lengkap dengan ROP dari masing-masing persediaan.
 - (2) Laporan Stok Keluar
Laporan stok keluar merupakan laporan stok bahan baku apa saja yang sudah dipakai untuk proses produksi. Laporan stok keluar ini berisi kode keluar, tanggal dan jenis item apa yang keluar. Di dalam laporan stok keluar ini juga bisa mencetak stok keluar per tanggal, per bulan atau per tahun sesuai dengan yang dibutuhkan.
 - (3) Laporan Pembelian dan Stok Masuk
Laporan pembelian dan stok masuk digunakan untuk menampilkan laporan pembelian bahan baku/stok bahan baku yang masuk ke gudang yang akan menjadi stok persediaan bahan baku di Kedai Garasi Pamekasan. Laporan ini terdiri dari kode beli dan tanggal. Laporan ini juga bisa dicetak per tanggal, per bulan maupun per tahun berdasarkan kebutuhan.
 - (4) Laporan Pesanan
Laporan pesanan digunakan untuk menampilkan laporan pesanan apa saja yang sudah terjadi. Laporan ini juga menampilkan pesanan yang laku terjual per tanggal terjadinya transaksi. Laporan ini berisi kode pesanan dan tanggal pesanan. Sama seperti laporan-laporan yang lainnya, laporan pesanan ini juga bisa menampilkan per tanggal, bulan maupun per tahun sesuai kebutuhan yang diinginkan.
 - (5) Laporan Rekap Stok Masuk
Laporan rekap stok ini bertujuan untuk menampilkan rekap stok bahan baku yang masuk ke gudang. Laporan ini ditampilkan per periode tanggal yang dibutuhkan. Laporan rekap stok masuk ini berisi nama-nama persediaan bahan baku apa yang masih tersisa maupun yang sudah habis. Di dalamnya juga tertera jumlah stok yang ada.
 - (6) Laporan Rekap Pesanan Produk
Laporan rekap pesanan produk ini berisi rincian produk yang sudah laku terjual akibat dari adanya pesanan. Laporan ini juga sama dengan laporan rekap stok masuk yang dicetak berdasarkan periode tanggal yang dibutuhkan. Laporan rekap pesanan produk ini berisi nama produk apa saja yang terjual dan dilengkapi juga dengan jumlahnya. Dari laporan ini pemilik juga bisa mengetahui produk makan apa saja yang laku di psaran sehingga nantinya bisa digunakan dalam pengambilan keputusan.
- g) Desain Edit Rekap
- Desain ini digunakan untuk mengedit rekap baik itu rekap stok masuk maupun rekap pesanan. Jika ada kesalahan dalam rekap stok masuk atau pesanan, maka digunakanlah *button* ini. Desain ini terdiri dari edit rekap stok masuk dan edit rekap pesanan.
- (1) Edit Rekap Stok Masuk
Edit rekap stok masuk ini merupakan menu untuk mengedit atau menghapus rekap stok masuk yang salah. Dalam form ini berisi kode, nama persediaan, dan satuan.
 - (2) Edit Rekap Pesanan Produk
Edit rekap pesanan produk ini berfungsi untuk mengedit atau bahkan menghapus rekap pesanan produk yang salah. Didalam form edit rekap pesanan produk berisi kode produk dan nama produk.

Implementasi sistem

Setelah rancangan sistem persediaan bahan baku selesai dibuat, tahap selanjutnya ialah tahap implementasi. Kegiatan implementasi yang dilakukan adalah :

1. Memilih dan Melatih Karyawan

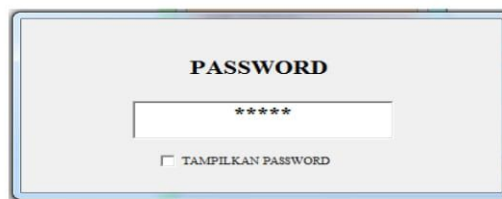
Sebelum melaksanakan pengujian sistem, maka perlu ditetapkan siapa yang akan menjalankan sistem tersebut. Karyawan yang menjalankan sistem adalah karyawan bagian administrasi. Bagian administrasi dipilih sebagai karyawan yang menjalankan sistem karena bagian gudang adalah posisi yang paling sering menjalankan prosedur persediaan. Selanjutnya dilakukan pelatihan karyawan untuk menjalankan sistem. Selain karyawan bagian gudang, pelatihan juga diberikan kepada pemilik Kedai Garasi Pamekasan.

2. Menguji system

Pengujian sistem ini dilakukan untuk mengetahui apakah sistem yang dikembangkan sudah benar-benar dapat menjalankan tugasnya dengan benar atau belum. Berikut adalah pengujian sistem yang dilakukan:

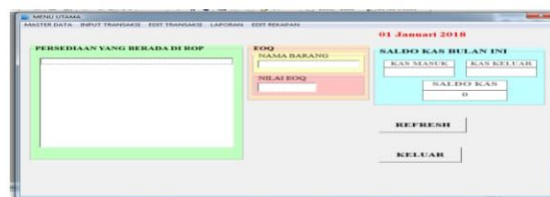
a) *Input* data awal

Sistem yang sudah selesai dirancang belum memiliki *database* atau master data yang diperlukan untuk melaksanakan transaksi. Oleh karena itu diperlukan *input* data awal untuk memasukkan data awal yang sudah ada pada sistem manual. Data awal tersebut berisi data persediaan gudang, supplier, dan produk kedai. *Input* data awal dimulai dengan membuka aplikasi sistem informasi persediaan bahan baku. Setelah itu, *user* diminta untuk mengisikan form *login* dengan memasukkan *username* dan *password* yang telah ditentukan berdasarkan masing-masing karyawan. Berikut adalah tampilan menu *login*:



Gambar 5. Login Pengguna

Setelah itu, klik tombol *enter* pada *keyboard*. Jika *password* sudah benar maka menu utama akan terbuka.



Gambar 6. Menu Utama Sistem Persediaan Bahan Baku Kedai Garasi Pamekasan

Tampilan menu utama akan menampilkan beberapa pilihan menu. Untuk mengisi stok bahan baku maka pilih menu “Master Data”, kemudian “Persediaan Gudang”.

b) Tahap Pengujian Data Persediaan, supplier dan data produk

(1) Tahap Pengujian Persediaan.

Tahap pengujian dengan memasukkan data-data persediaan seperti: Kode Persediaan, Nama Persediaan, Satuan, Stok, Biaya Simpan, Biaya Beli, Lead Time, Kuantitas. Setelah data dimasukkan, maka pilih “Simpan”, dan secara otomatis data persediaan gudang tersebut sudah tersimpan.

(2) Tahap pengujian data supplier

Tahap pengujian memasukkan data-data supplier sebagai berikut: Kode Supplier, Nama Supplier, Alamat.

Setelah data dimasukkan, maka pilih “Simpan”, dan secara otomatis data suplier tersebut sudah tersimpan.

(3) Tahap pengujian data-data produk kedai sebagai berikut : Kode Produk, Nama Produk, Jenis Produk, Harga Produk.

Setelah data dimasukkan, maka pilih “Simpan”, dan secara otomatis data produk kedai tersebut sudah tersimpan.

c) Pengujian *Input* Transaksi

(1) Tahap data-data stok masuk:

Kode Beli, Tanggal Beli, Kode Suplier , Kode Persediaan, Nama Persediaan, Quantity, Total Harga dan Jumlah Total Harga.

Setelah data dimasukkan, maka pilih “Input”, dan secara otomatis data stok masuk tersebut sudah tersimpan. Jika telah selesai menggunakan formulir stok masuk, pilih “Keluar”, maka formulir stok masuk tertutup dan kembali ke menu utama.

(2) Tahap uji data-data stok keluar:

Kode Keluar, Tanggal Keluar, KodePersediaan, Nama Persediaan, Quantity

(3) Tahap uji data-data pesanan: Kode Pesanan, Tanggal, Kode Produk, Nama Produk, Quantity dan Total Harga

Setelah data dimasukkan, maka pilih “Input”, dan secara otomatis data pesanan tersebut sudah tersimpan.

d) Pengujian Laporan

Untuk menampilkan laporan diawali dengan memilih menu “Laporan” kemudian pilih laporan yang dibutuhkan. Tahap uji coba selanjutnya yaitu menampilkan laporan stok keluar dengan memilih periode yang dibutuhkan.

KODE	NAMA PERSEDIAN	SATUAN	STOK	ROP
PSD1001	TEPUNG TERIGU	EG	1	2
PSD1002	TELUR	EG	0	1
PSD1003	AYAM	EG	0	1
PSD1004	BAWANG MERAH	EG	1	1
PSD1005	BAWANG PUTIH	EG	1	1

Pamekasan, 10 Agustus 2018
Mengetahui

Gambar 7. Tampilan Laporan Stok Persediaan

Tahap uji coba selanjutnya yaitu menampilkan laporan stok keluar dengan memilih periode yang dibutuhkan.

CEK PER TANGGAL	CETAK	KD OUT	TANGGAL	JENIS ITEM
CEK PER BULAN	Agustus 2018	LR1001	01-01-18	1
CEK PER TAHUN		LR1002	01-01-18	1
		LR1003	01-01-18	1
		LR1004	01-12-17	1
		LR1005	01-01-18	1
		LR1006	18-01-18	3
		LR1007	21-01-18	3
		LR1008	10-08-18	1

Gambar 8. Tampilan Laporan Stok Keluar

KESIMPULAN

Dalam merancang sistem informasi persediaan bahan baku, terdapat dua desain yang digunakan yaitu desain konseptual dan desain fisik. Setelah dilakukan tahap implementasi sistem informasi persediaan bahan baku diperoleh hasil bahwa sistem informasi persediaan bahan baku yang telah dirancang dapat membantu karyawan dan pemilik Kedai Garasi Pamekasan dalam mengendalikan persediaan bahan bakunya karena pada awalnya sistem persediaan bahan baku di Kedai Garasi Pamekasan masih menggunakan sistem manual sehingga pengendalian bahan baku kurang maksimal dan proses produksi menjadi terhambat.

DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian*. Edisi Revisi. Cetakan 14. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Atikah. (2016). Analisa dan Perancangan Sistem Informasi Pengadaan Bahan Baku Pada PT.XYZ. *Jurnal STRING*. Vol 1, No. 2.
- Baridwan, Z. (2004). *Intermediate Accounting*. Edisi 8. Cetakan Pertama. Penerbit PFE. Yogyakarta.
- Gitosudarmo, I. (2002). *Manajemen Operasi*.: Edisi Kedua. Penerbit BPFE. Yogyakarta.
- Haer, T. (2013). *Membuat Sendiri Aplikasi Database SQL Server dengan Ms Access*. Cetakan Pertama, Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Jogiyanto H, M. (2009). *Sistem Teknologi Informasi*. Edisi III. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Kurniadi, A. (2002). *Pemrograman Microsoft Visual Basic 6*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Ladjanudin, A. (2005). *Analisis dan Desain Sistem Informasi*. Edisi Pertama. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Munawaroh S. (2006). Perancangan Sistem Informasi Persediaan Barang, *Jurnal Teknologi Informasi DINAMIK*. Vol XI, No. 2 Juli 2006 124-133.
- Patricia, I. dan Soni, A.I. 2011. Rancangan Persediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Metode EOQ Studi Kasus Pada Perusahaan Rokok Ketapang Jaya Tanggulangin Sidoarjo. *The Indonesian Accounting Review* Volume 1, No. 2, July: 97 – 106
- Sartono, A. (2010). *Manajemen Keuangan Teori dan Aplikasi*: Edisi Keempat. Penerbit BPFE. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi dengan Metode R&D*. Edisi Ke-20. Penerbit CV Alfabeta. Bandung.
- Yuliana, OY, Octavia, T. 2001. Rancang Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Terkomputerisasi PT. KPL. *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan* Vol. 3, No. 1, Maret 2001: 72 – 84.