

Analisis Hubungan Perputaran Persediaan dan Profitabilitas Rumah Makan Sakurakita Kota Palembang

Arradytia Permana¹, Randy Hidayat²

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palembang

E-mail: arradytia@um-palembang.ac.id¹, randy30hidayat@gmail.com²

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana hubungan perputaran persediaan dan profitabilitas pada Rumah Makan Sakurakita. Metode pengumpulan dan jenis data yang digunakan adalah dengan data sekunder. Data Sekunder tersebut berupa laporan keuangan yang berupa neraca dan laporan Laba/Rugi tahun 2014 -2019. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi nilai perputaran persediaan maka tidak memungkinkan peningkatan profitabilitas (*Net Profit Margin*)

Kata Kunci : Perputaran Persediaan, Net Profit Margin, Profitabilitas

Abstrack

This study aims to determine how the relationship between inventory turnover and profitability at Sakurakita Restaurant. Data collection methods and types used are secondary data. Secondary data in the form of financial statements in the form of balance sheet and profit/loss reports from 2014 to 2019. The results of the study show that the higher the value of inventory turnover, it is not possible to increase profitability (Net Profit Margin)

Keywords : Inventory Turnover, Net Profit Margin, Profitability

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sering disebut sebagai salah satu pilar kekuatan perekonomian suatu daerah. Hal ini disebabkan karena UMKM mempunyai fleksibilitas dan kemampuan menyesuaikan diri terhadap kondisi pasar yang berubah dengan cepat dibanding dengan perusahaan skala besar. Bisnis rumah makan merupakan salah satu usaha UMKM yang banyak diminati oleh masyarakat. Rumah makan merupakan bisnis yang dianggap oleh banyak orang sebagai bisnis yang dapat menambah omzet pendapatan. Orang selalu berpikir bahwa setiap orang perlu makan, sehingga peluang untuk usaha ini untuk maju sangat besar. Realitas menunjukkan bahwa bisnis rumah makan adalah salah satu bisnis yang

harus di perhatikan baik dalam ketersediaan bahan baku dan juga rasa makanan.

Dalam melaksanakan kegiatan usaha rumah makan tidak terlepas akan kebutuhan barang-barang dagangan atau bahan baku yang menjadi faktor utama dalam menunjang jalannya aktivitas pemasaran. Dengan terpenuhinya pesanan dari pelanggan tepat pada waktunya, maka kegiatan perusahaan akan dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan tujuan yang akan dicapai tersebut. Dalam menjaga ketersediaan bahan baku, maka dibutuhkan pemasok untuk menyiapkan barang bahan baku yang dibutuhkan. Dengan ketersediaan bahan baku maka dapat memperlancar dalam penjualan makanan terhadap konsumen.

Faktor kelezatan masakan berkaitan dengan kesegaran bahan baku, sedangkan faktor konsistensi rasa berkaitan dengan ketersediaan bahan baku. Sehingga strategi persediaan yang dapat memperhatikan faktor tersebut mempunyai dua kata kunci, yaitu kesegaran dan konsistensi bahan baku.

Secara umum, tujuan dari bisnis adalah mendapatkan laba yang maksimal. Untuk mencapai tujuan tersebut, diperlukan manajemen dengan tingkat efektivitas yang tinggi. Pengukuran tingkat efektivitas manajemen yang ditunjukkan oleh laba yang dihasilkan dari penjualan dan dari pendapatan investasi, dapat dilakukan dengan mengetahui seberapa besar rasio profitabilitas yang dimiliki (Brigham & Joel, 2010) Dengan mengetahui rasio profitabilitas yang dimiliki, perusahaan dapat memonitor perkembangan perusahaan dari waktu ke waktu.

Agar dapat memaksimalkan laba yang didapat oleh perusahaan, manajer keuangan perlu mengetahui faktor-faktor yang memiliki pengaruh besar terhadap profitabilitas perusahaan. Akan tetapi, laba yang besar belum tentu menjadi ukuran bahwa perusahaan tersebut telah bekerja secara efisien. Tingkat efisiensi baru diketahui dengan cara membandingkan laba yang didapat dengan kekayaan atau modal yang menghasilkan laba tersebut (profitabilitas). Untuk mengukur tingkat profitabilitas perusahaan, peneliti menggunakan *Net Profit Margin*.

Persediaan adalah salah satu aktiva yang cukup penting, ini disebabkan nilai yang ada pada persediaan merupakan nilai yang cukup besar dalam pos aktiva lancar. Persediaan juga merupakan unsur yang sangat menonjol dalam operasi perusahaan di mana persediaan terus-menerus diperoleh, diubah dan kemudian di jual kepada konsumen. Pada dasarnya persediaan berperan penting dalam jalannya operasi perusahaan oleh karena itu pengelolaan persediaan yang baik dapat

mengubah persediaan yang tersimpan menjadi laba. Semakin tinggi perputaran persediaan, maka semakin tinggi juga laba yang dapat diperoleh namun untuk mencapai hal tersebut banyak hal yang harus di perhatikan oleh perusahaan seperti pengolahan persediaan secara teratur, efisien, peningkatan kualitas, dan memenuhi keinginan konsumen.

Sakurakita adalah sebuah nama rumah makan berkonsep makanan jepang. Dalam kondisi persaingan rumah makan berkonsep jepang yang cukup ketat, sakurakita dituntut untuk mempersiapkan persediaan bahan baku untuk memenuhi keinginan konsumen. Tanpa adanya perputaran persediaan bahan baku yang baik, maka Rumah Makan Sakurakita akan menghadapi risiko di mana pada suatu waktu tidak dapat memenuhi permintaan konsumen. Tentu saja ini akan berakibat buruk terhadap usaha, karena secara tidak langsung usaha akan kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan (laba) yang seharusnya didapatkan atau diperoleh.

Menurut Munawir (2010), perputaran persediaan merupakan rasio antara jumlah harga pokok barang yang dijual dengan nilai rata-rata persediaan yang dimiliki oleh perusahaan. Tingkat perputaran persediaan mengukur perusahaan dalam memutar barang dagangan dan menunjukkan hubungan antara barang yang diperlukan untuk menunjang atau mengimbangi tingkat penjualan yang ditentukan yang pada akhirnya menentukan pendapatan laba. Tanpa adanya persediaan bahan baku dengan perputaran yang baik, maka Rumah Makan Sakurakita akan menghadapi sebuah risiko di mana secara tidak langsung menjadi kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan. Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin mengetahui adakah hubungan perputaran persediaan di rumah makan Sakurakita sehingga dapat meningkatkan profitabilitas

KAJIAN TEORITIS

Perputaran Persediaan

Menurut PSAK 14 tahun 2014: Persediaan adalah aktiva yang tersedia untuk dijual dalam kegiatan usaha normal dalam proses produksi dan atau dalam perjalanan atau dalam bentuk bagan atau perlengkapan untuk digunakan dalam proses produksi atau pemberian jasa. Menurut Munawir (2010), persediaan merupakan semua komponen barang baik itu bahan baku (*raw material*), barang setengah jadi (*work in process*) ataupun barang jadi (*finished good*) yang dalam hal ini di peruntukan proses bisnis sebuah perusahaan.

Pengelolaan persediaan merupakan suatu pekerjaan yang sulit, di mana kesalahan dalam menentukan tingkat persediaan dapat berakibat fatal. Munawir (2010) menyatakan bahwa Semakin cepat persediaan berputar maka semakin kecil modal kerja yang diperlukan. Pengendalian persediaan yang efektif diperlukan untuk memelihara jumlah, jenis dan kualitas barang yang sesuai dengan mengatur investasi dalam persediaan, sehingga biaya yang berhubungan dengan persediaan juga berkurang. Rasio perputaran persediaan (*inventory turnover ratio*) mengukur kecepatan rata-rata persediaan keluar masuk perusahaan. Hal ini didukung oleh hasil penelitian Surya et al. (2017) yang menyatakan bahwa tingkat perputaran persediaan berpengaruh terhadap profitabilitas (ROA).

Kuswadi (2005), perputaran persediaan adalah besarnya rasio harga pokok produksi atas persediaan rata-rata selama satu periode tertentu. Rasio ini menggambarkan kecepatan perputaran persediaan sehingga semakin besar rasio akan semakin baik. Semakin tinggi perputaran ini, semakin singkat atau semakin baik waktu rata-rata antara penanaman modal dalam persediaan dan transaksi penjualan. Rasio ini di hitung sebagai berikut:

$$\text{Perputaran persediaan} = \frac{\text{harga pokok penjualan}}{\text{persediaan rata-rata}}$$

Rasio Profitabilitas (NPM)

Setiap kegiatan bisnis yang dijalankan baik secara perorangan maupun berkelompok mempunyai tujuan untuk menyejahterakan pemilik atau menambah nilai perusahaan dengan laba yang maksimal. Untuk mendapatkan laba secara terus menerus bukanlah suatu pekerjaan yang gampang tetapi memerlukan perhitungan yang cermat dan teliti dengan memperhatikan faktor-faktor yang berpengaruh faktor intern maupun faktor ekstern.

Rasio profitabilitas menurut Riyanto (2008) mengatakan profitabilitas adalah kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba selama suatu periode tertentu. Profitabilitas adalah kemampuan perusahaan dalam memperoleh laba atau keuntungan dimana hubungannya dengan penjualan, total aktiva, maupun modal sendiri. Sedangkan menurut Wiagustini (2010) profitabilitas adalah menunjukkan kemampuan perusahaan memperoleh laba atau ukuran efektivitas pengelolaan manajemen perusahaan. Menurut Bastian dan Suhardjono (2006) Net Profit Margin adalah perbandingan antara laba bersih dengan penjualan. Semakin besar NPM, maka kinerja perusahaan akan semakin produktif, sehingga akan meningkatkan kepercayaan investor untuk menanamkan modalnya pada perusahaan tersebut. Rasio ini menunjukkan berapa besar persentase laba bersih yang diperoleh dari setiap penjualan. Semakin besar rasio ini, maka dianggap semakin baik kemampuan perusahaan untuk mendapatkan laba yang tinggi.

Hubungan antara laba bersih sesudah pajak dan penjualan bersih menunjukkan kemampuan manajemen dalam mengemudikan perusahaan secara cukup berhasil untuk menyisakan margin tertentu sebagai kompensasi yang wajar

bagi pemilik yang telah menyediakan modalnya untuk suatu risiko. Hasil dari perhitungan mencerminkan keuntungan neto per rupiah penjualan. Para investor pasar modal perlu mengetahui kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba. Dengan mengetahui hal tersebut investor dapat menilai apakah perusahaan itu profitabel atau tidak. Rasio ini di hitung sebagai berikut:

$$NPM = \frac{EAT}{Penjualan} \times 100\%$$

METODE PENELITIAN

Subjek pada penelitian ini yaitu Rumah Makan Sakurakita Palembang berkedudukan di Jl. Soekarno Hatta No.4 Palembang. Didirikan dengan badan hukum nomor 003210/BH/XX tanggal 25 Oktober 2015. Rumah Makan Sakurakita berkonsep makanan Jepang dan menyediakan tempat untuk acara photo *praweddng* dan paket untuk acara ulang tahun, reuni, dan rapat.

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan mengumpulkan dokumen seperti laporan keuangan yang berupa neraca dan laporan Laba/Rugi tahun 2015-2019. Dalam membahas dan menganalisis permasalahan maka peneliti menggunakan metode analisis kuantitatif yaitu dengan mengadakan eksplorasi lebih lanjut serta menemukan fakta dan menguji teori-teori yang timbul.

Teknik Analisis Data

Analisis Regresi

Analisis ini digunakan untuk menghitung besarnya pengaruh variabel independen (perputaran persediaan) terhadap variabel dependen (profitabilitas). analisis penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$Y = \alpha + \beta x + e$$

Keterangan:

Y = Profitabilitas

α = Konstanta

β = Koefisien regresi

e = *Error term*

Uji Asumsi Klasik

Dalam penelitian ini, analisis yang digunakan adalah analisis regresi. Salah satu syarat untuk bisa menggunakan persamaan regresi berganda adalah terpenuhinya asumsi klasik yang terdiri dari:

Uji Normalitas (*Shapiro Wilk Test*)

Uji Shapiro Wilk merupakan sebuah metode perhitungan sebaran data yang ditemukan oleh Shapiro dan Wilk, metode *Shapiro wilk* digunakan untuk uji normalitas untuk sampel berjumlah kecil atau kurang dari 50.

Uji Autokorelasi

Uji Autokorelasi bertujuan untuk menguji apakah dalam suatu model regresi linier ada korelasi antar anggota sampel yang diurutkan berdasarkan waktu. Penyimpangan asumsi ini biasanya muncul pada observasi yang menggunakan data time series. Konsekuensi dari adanya autokorelasi dari suatu model regresi adalah varians sampel tidak dapat menggambarkan varians populasinya. Lebih jauh lagi, model regresi yang dihasilkan tidak dapat digunakan untuk menaksir nilai variabel tidak bebas tertentu.

Uji t

Untuk melihat seberapa jauh hubungan antar variabel akan di lakukan uji t dengan pengambilan keputusan sebagai berikut:

- Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka Hipotesis diterima.
- Jika $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka Hipotesis ditolak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Analisis

Berdasarkan data yang diperoleh dari laporan keuangan Rumah Makan Sakurakita berikut data-data berkaitan dengan perputaran persediaan dan Rasio profitabilitas

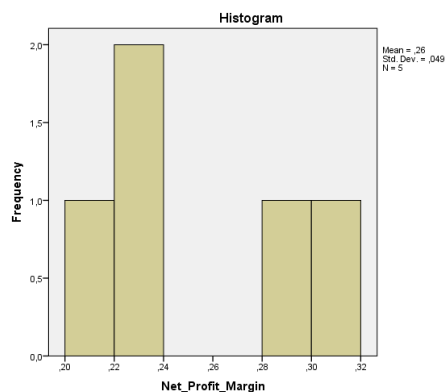
Tabel 1. Laporan Keuangan Rumah Makan Sakurakita

Keterangan	2015	2016	2017	2018	2019
HPP	694.000	668.000	892.000	1.017.000	1.498.000
Persediaan awal tahun	64.150	70.550	86.850	84.450	92.300
Persediaan akhir tahun	70.550	86.850	84.450	92.300	101.300
Net Profit Margin	23,15%	22,22%	20,90%	31,83%	29,72%

Sumber: Laporan Keuangan Sakurakita

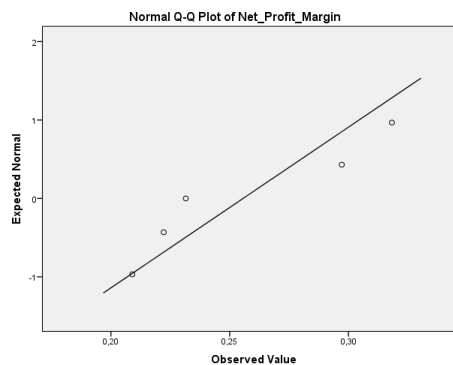
Berdasarkan tabel 1 perputaran persediaan barang di hitung menggunakan rumus maka dapat diketahui hasil perputaran persediaan 2015-2019 masing-masing sebagai berikut 10,3044 kali, 8,4879 kali, 10,4145 kali, 11,5078 kali dan 15,4750 kali. Secara deskriptif diketahui perputaran persediaan paling tinggi sebesar 15,4750 pada tahun 2019 dan perputaran persediaan paling rendah 8,4879 pada tahun 2016. Sedangkan untuk nilai *Net Profit Margin* paling tinggi sebesar 31,83% pada tahun 2018 dan *Net Profit Margin* paling rendah sebesar 20,90% pada tahun 2017. Data ini selanjutnya akan di uji *Shapiro-wilk* untuk melihat distribusi normal atau tidak.

Uji Normalitas



Gambar 1. Hasil Grafik Histogram

Berdasarkan gambar 1 di atas dapat dilihat bahwa grafik histogram memberikan pola yang tidak menceng ke kanan atau ke kiri yang menunjukkan bahwa data yang uji terdistribusi secara normal sehingga model regresi dapat digunakan untuk memenuhi asumsi profitabilitas.



Gambar 2. Hasil Grafik Plot

Berdasarkan gambar 2. Grafik normal plot pada gambar di atas juga menunjukkan bahwa titik-titik menyebar mengikuti garis diagonalnya yang menunjukkan bahwa data terdistribusi secara normal sehingga model regresi dapat digunakan untuk memenuhi asumsi profitabilitas.

Tabel 2. Uji Shapiro Wilk

	Statistic	df	Sig.
Net Profit Margin	,864	5	,243
Perputaran Persediaan	,897	5	,395

Sumber : Data diolah, 2020

Berdasarkan tabel 2. pada uji *Shapiro Wilk* untuk variabel *Net Profit Margin* diketahui sig. sebesar 0,243 hal ini lebih besar dari 0,05 yang menunjukkan bahwa data terdistribusi normal sehingga model regresi dapat digunakan untuk memenuhi asumsi profitabilitas. Dan Perputaran Persediaan mempunyai sig. 0.395 nilai tersebut lebih besar dari 0.05 maka dapat ditarik kesimpulan bahwa data variabel dinyatakan terdistribusi normal sehingga model regresi dapat digunakan untuk memenuhi asumsi perputaran persediaan.

Uji Autokorelasi

Tabel 3. Durbin Watson

Model	R	R Square	Durbin-Watson
1	,680 ^a	,463	3,095

Sumber : Data diolah, 2020

Berdasarkan tabel 3 di atas, hasil uji autokorelasi dengan uji Durbin–Watson menunjukkan nilai sebesar 3,095 dan nilai *du* diperoleh sebesar 1,40015 dengan variabel 2 ($k=2$) dan jumlah sampel 5 yang menunjukkan $du < dw < 4 - du$ yaitu $1,40015 < 3,095 < 4 - du$. Dengan demikian menunjukkan bahwa model regresi tidak terdapat masalah autokorelasi.

Uji Regresi

Tabel 4. Hasil Uji Regresi

		Coefficients ^a			
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients Beta	
		B	Std. Error		t
1	(Constant)	,112	,091		1,235
	Perputaran Persediaan	,013	,008	,680	1,607
					Sig.
					,305
					,206

Sumber : Data diolah, 2020

Berdasarkan tabel 4 dapat dibuat persamaan regresinya sebagai berikut

Regresi Sederhana :

$$Y = \alpha + \beta(X) + \varepsilon$$

$$Y = 0,112 + 0,680 X + e$$

Dari persamaan regresi sederhana, dapat dilihat konstanta sebesar 0,112 dan nilai beta 0,680. Ini menyatakan bahwa jika variabel perputaran persediaan mengalami kenaikan maka *net profit margin* juga akan mengalami kenaikan sebesar 0,680. Begitu pun sebaliknya jika variabel perputaran persediaan mengalami penurunan maka *net profit margin* juga akan mengalami penurunan sebesar 0,680.

Tabel 5. Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,680 ^a	,463	,284	,0413151

Sumber : Data diolah, 2020

Berdasarkan tabel 5 bahwa nilai *Adjusted R Square* sebesar 0,284 atau 28,4%. Hal tersebut menunjukkan bahwa sumbangan perputaran persediaan (variabel bebas) terhadap *net*

profit margin (variabel terikat) sebesar 28,4% dan sisanya 72,6% dipengaruhi oleh faktor lain.

Tabel 6. Hasil t Coefficients^a

	Model	t	Sig.
1	(Constant)	1,235	,305
	Perputaran Persediaan	1,607	,206

Sumber : Data diolah, 2020

Berdasarkan tabel 6 hasil uji t dapat dilakukan pengujian hipotesis dengan membandingkan jumlah t hitung dengan t tabelnya. t-tabel dari 5 data tingkat kepercayaan 95% adalah 3,18245. Merujuk pada tabel 4 dapat dilihat bahwa t-hitung sebesar 1.607 dalam hal ini t-hitung < t-tabel maka hipotesis ditolak berarti dapat disimpulkan semakin tinggi tingkat perputaran persediaan maka tidak akan meningkatkan Profitabilitas (NPM).

Pembahasan

Hasil penelitian pada Rumah Makan Sakurakita pada periode 2015-2019 menunjukkan bahwa semakin tinggi nilai perputaran persediaan maka tidak akan memungkinkan peningkatan pada profitabilitas (NPM). Dengan hasil ini membuktikan bahwa pihak-pihak Rumah Makan Sakurakita belum tepat mengelola perputaran persediaan yang dimiliki secara efektif.

Secara teoritis, apabila tingkat perputaran persediaan semakin tinggi, maka semakin rendah tingkat risiko yang akan terjadi dan jumlah persediaan tidak terlalu besar. Risiko yang dimaksud seperti dalam penurunan harga, biaya penyimpanan, dan perubahan selera konsumen.

Dalam meningkatkan perputaran persediaan barang terdapat 2 cara yang dapat dilakukan:

1. Meningkatkan Harga Pokok Penjualan (HPP)

a. Menambah Modal Kerja

Dengan menambah modal kerja yang merupakan salah satu unsur aktiva yang sangat penting dalam perusahaan yang dikeluarkan guna membiayai operasional perusahaan. Untuk itu perlu menambah modal kerja sesuai perubahan yang terjadi karena kemungkinan permintaan jenis-jenis barang berubah ubah.

b. Menambah Distributor Barang

Perlu adanya penambahan distributor barang yang sejenis namun beda produsen. Sehingga pelanggan memiliki banyak pilihan dari berbagai macam produk sejenis namun beda produsen dan harga yang ditawarkan bervariasi.

c. Meningkatkan jumlah fisik stok barang

Dengan meningkatnya jumlah persediaan barang maka ketersediaan barang tersebut dapat memenuhi kebutuhan pelanggan. Hal ini dapat meningkatkan perputaran barang.

2. Upaya Untuk menurunkan Nilai Persediaan

a. Memberikan Syarat Penjualan yang mudah

Dengan menggunakan kartu kredit dapat memberikan kemudahan terhadap pelanggan untuk melakukan transaksi pembelian dagangan. Dengan ini maka akan semakin meningkat transaksi dari penjualan dagangan tersebut, hal ini akan berdampak pada perputaran persediaan barang bahan baku pada Rumah Makan Sakurakita.

b. Mendaftarkan perusahaan pada *online service delivery*

Dengan kemajuan zaman teknologi informasi untuk mendukung kemudahan dan meningkatkan pelayanan, perusahaan bisa mendaftar di media aplikasi online

seperti Gojek dan Grab. hal ini untuk memudahkan konsumen dalam memperoleh barang dagangan yang ingin diperoleh dengan layanan antar alamat.

c. Menambah jam operasional

Dengan menambah jam operasional usaha tersebut. Maka akan menambah kemungkinan untuk terjadi transaksi. Hal ini dikarenakan untuk meningkatkan pelayanan yang maksimal demi memenuhi kebutuhan konsumen.

Dari beberapa upaya yang dilakukan di atas agar tingkat perputaran persediaan barang meningkat, maka harus di sediakan perencanaan dan pengawasan yang teratur dan efisien. Semakin cepat atau semakin tinggi tingkat perputaran akan memperkecil risiko terhadap kerugian yang disebabkan karena penurunan harga atau karena perubahan selera konsumen, dan di samping itu akan menghemat ongkos penyimpanan dan pemeliharaan selama periode tersebut. Untuk itu Rumah Makan Sakurakita sangat perlu melakukan penyempurnaan dalam upaya meningkatkan perputaran persediaan barang.

Hasil penelitian ini bertentangan dengan yang diteliti Amaral Canizio (2017) menyatakan bahwa Perputaran persediaan ditemukan berpengaruh positif terhadap profitabilitas, namun peneliti ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Surya et al., (2017) menyatakan bahwa perputaran persediaan tidak berpengaruh signifikan terhadap profitabilitas (ROA) dan oleh Hartati (2018) menyatakan bahwa *account* perputaran piutang tidak berpengaruh signifikan terhadap tingkat profitabilitas (*Debt Ratio*).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik simpulan

semakin tinggi perputaran persediaan maka tidak memungkinkan meningkatkan profitabilitas pada Rumah Makan Sakurakita selama 2015-2019.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta simpulan yang telah dikemukakan, adapun saran yang dapat diajukan: Pihak Rumah Makan Sakurakita agar lebih efektif, kreatif dan inovatif dalam menciptakan menu-menu makanan baru dengan menggunakan daftar persediaan bahan baku yang ada dan melakukan evaluasi setiap satu periode untuk mengetahui pertumbuhan penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnes, S. (2009). *Analisa Kinerja Keuangan dan Perencanaan keuangan Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amaral Canizio, M. (2017). Pengaruh Perputaran Kas, Perputaran Piutang, Perputaran Persediaan Terhadap Profitabilitas Pada Supermarket Di Timor Leste. *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 10, 3527.
<https://doi.org/10.24843/eeb.2017.v06.i10.p04>
- Astuti, E. P., & Aprianti, S. (2020). Pengaruh Perputaran Piutang dan Perputaran Persediaan Terhadap Profitabilitas Pada PT. Mustika Ratu Tbk. *Jurnal SEKURITAS (Saham, Ekonomi, Keuangan dan Investasi)*, 3(2), 45-55.
- Bambang, Riyanto. (2010). *Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE
- Brigham, E. F., & Joel, F. Houston. (2010). *Dasar-dasar Manajemen*

- Keuangan, Buku 1, Edisi Pertama*. Jakarta: Salemba Empat.
- Canizio, M. A. (2017). Pengaruh Perputaran Kas, Perputaran Piutang, Perputaran Persediaan Terhadap Profitabilitas Pada Supermarket Di Timor Leste. *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*, 3527-3548.
- Farhana, C. D., Susila, G. P. A. J., SE, M., & Suwendra, I. W. (2016). Pengaruh Perputaran Persediaan dan Pertumbuhan Penjualan Terhadap Profitabilitas. *Jurnal Manajemen Indonesia*, 4(1).
- Harahap, S. S. (2011). *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Hartati, N. (2018). Pengaruh Perputaran Kas, Piutang, Dan Persediaan Terhadap Profitabilitas Perusahaan Makanan Dan Minuman Di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Pengembangan Wiraswasta*, 19(1), 1.
<https://doi.org/10.33370/jpw.v19i1.120>
- Indonesia, I. A. (2015). PSAK 1: Penyajian Laporan Keuangan. Jakarta: *Ikatan Akuntansi Indonesia*.
- Indonesia, I. A. (2015). PSAK 14: Persediaan. Jakarta: *Ikatan Akuntansi Indonesia*.
- Kasmir, (2008). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Rajawali Pers
- Kuswadi. (2005). *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- terhadap Profitabilitas pada Perusahaan Industri Dasar dan Kimia Sub Sektor Semen yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Tahun 2012-2017 (*Doctoral Dissertation, Unimed*).
- Martono dan Agus. (2010). Profitabilitas Definisi Menurut Para Ahli dan jenis terdiri dari di akses tanggal 8 September tahun 2017 dari <http://www.landasanteori.com/2015/10/pengertian-rasio-profitabilitas.html>
- Munawir, S. (2010). *Analisa Laporan Keuangan Edisi 4*. Yogyakarta: Liberty.
- Preddy, R. (2015). *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT, Cetakan kedua puluh*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Raharjaputra, H. S. (2009). *Buku Panduan Praktis Manajemen Keuangan dan Akuntansi untuk Eksekutif Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Raheman, A., & Nasr, M. (2007). Working capital management and profitability—case of Pakistani firms. *International review of business research papers*, 3(1), 279-300.
- Riyanto, B. (2008). *Pembelanjaan Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE.
- Riska. (2014). Analisis Perputaran Persediaan Barang Dalam Meningkatkan Laba Pada Kopkar Gotong Royong PT. PLN (Persero) Area Palopo. *Jurnal Equilibrium* Vol.04 No.02 , h 71 – 81
- Satria, R. (2018). Pengaruh Perputaran Piutang, Perputaran Persediaan, Dan

- Rasio Lancar Terhadap Profitabilitas Perusahaan Manufaktur Sektor Industri Barang Konsumsi Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Periode 2013-2015. *Jurnal SEKURITAS (Saham, Ekonomi, Keuangan Dan Investasi)*, 2(1), 138–146.
- Suhardjono, I. B. (2006). *Akuntansi Perbankan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Surya, S., Ruliana, R., & Soetama, D. R. (2017). Pengaruh Perputaran Kas dan Perputaran Persediaan Terhadap Profitabilitas. *Jurnal Akuntabilitas*, 10(2), 313–332.
- Wiagustini, N. L. P. (2010). *Dasar-dasar Manajemen Keuangan. Cetakan Pertama*. Denpasar.