

**REKOGNISI KARYA ILMIAH (HaKI) YANG DIAKUI DAN SETARA
DENGAN SKS SKRIPSI/TUGAS AKHIR**

A. Judul :

Mengaplikasikan Just In Time Pada Kedai Toko Kopi Mergan
Jl.Sumbawa Ponorogo

B. Latar Belakang :

Pengelolaan penyimpanan perusahaan haruslah dilakukan sebaik mungkin sehingga dapat memenuhi kebutuhan bahan atau barang yang diproduksi dengan akurat dan dengan biaya yang serendah mungkin. Untuk mendukung efektifitas pengelolaan penyimpanan perusahaan, perusahaan dapat mengimplementasikan metode penyimpanan persediaan (*JIT*) atau biasa juga disebut *Just In Time*.

Just In Time atau (*JIT*) merupakan sebuah metode atau skema yang diciptakan khusus untuk mendapatkan kualitas barang yang baik, dengan cara menekan ongkos produksi, dan juga mencapai target waktu yang ditentukan sebisa mungkin dengan cara menghapus kegiatan pemborosan ongkos produksi. Survei ini dilakukan di Kedai Toko Kopi Mergan yang beralamat di Jl.Sumbawa Ponorogo, bertujuan untuk memahami serta menganalisa pengaplikasian metode *Just In Time* dalam meningkatkan efisiensi ongkos penyimpanan persediaan barang. Survei ini menggunakan tehknik wawancara langsung pada pemilik dan karyawan di Kedai Toko Kopi Mergan. Ketertarikan saya untuk melakukan survei ini di karenakan Kedai Toko Kopi Mergan mempunyai ruang dan space

yang terbatas namun tetap menggunakan metode *Just In Time* (JIT) pada strategi pengelolaan tempat penyimpanannya. Kemajuan industri kopi di Indonesia saat ini yang semakin ramai dan berkembang dengan pesat mendorong para pemilik kedai kopi terpaksa harus mempunyai kebijakan yang tepat sasaran dan ampuh. Upaya tersebut memiliki tujuan supaya terpenuhinya keinginan para pelanggan dan semakin beragam, banyak, dan bervariasi, sehingga menuntut produk serta servis yang tepat, cepat dan bermanfaat. Salah satu upaya yang biasa digunakan dalam meningkatkan pelayanan proses produksi cepat dan tepat yaitu adalah dengan menaikkan kualitas produk atau barang yang di produksi dan juga memangkas ongkos yang digunakan sehingga proses produksi barang berjalan dengan mulus dan permintaan para pelanggan bisa terpenuhi dengan tepat waktu. Kepada para pelaku usaha dalam menghadapi perlombaan tersebut bisa menggunakan semua kapasitas yang mereka miliki secara efisien dan efektif.

Biasanya, metode *Just In Time* (JIT) diterapkan dalam perusahaan-perusahaan atau organisasi yang mencapai penggunaan metode *Just In Time* tertinggi. Para pelaku usaha harus bisa membuat jalanya produksi yang lebih efisien dan efektif guna memangkas ongkos produksinya. Proses produksi yang tepat dan efisien akan tercapai apabila perusahaan bisa meminimalisir aktivitas-aktivitas yang tidak menghasilkan poin lebih (*non value added activities*). Salah satu upaya yang terbaik untuk perusahaan guna bisa menghilangkan *non value added activities* agar tercapainya suatu proses yang maksimal dan efisien, yakni dengan menggunakan proses produksi atau dengan metode penyimpanan bahan baku dengan sistem *Just In Time*. Metode ini merupakan suatu metode bisnis yang diciptakan untuk menghilangkan pemborosan dengan mengurangi waktu

penyimpanan bahan baku dalam suatu proses produksi yang termasuk dalam *non value added activities*. Pertama kali metode *Just In Time* ini diterapkan secara langsung di Jepang pada tahun 1970 (Suwardi, 2009).

Metode *Just In Time* (JIT) yang diterapkan oleh perusahaan untuk mengurangi masalah keterlambatan waktu, mengeluarkan biaya tambahan dan penumpukan di gudang sebelumnya sehingga untuk mengurangi masalah-masalah yang ada (Meika Purnamasari, 2021).

Sekarang ini, perhatian telah banyak diberikan pada metode manajemen di seluruh penjuru dunia yaitu metode *Just In Time*. Keadaan yang melatarbelakangi perhatian ini dikarenakan perusahaan-perusahaan besar diseluruh dunia menjanjikan produk yang berkualitas tinggi, ongkos yang lebih sedikit, dengan demikian membuat sebuah tekanan yang amat berat. Desakan perlombaan itu menyebabkan banyak perusahaan-perusahaan mengabaikan metode lama mereka dan terpacu untuk menerapkan metode *Just In Time*. Metode ini menjanjikan kenaikan fleksibilitas sekaligus efisiensi biaya dalam merespon permintaan konsumen dengan begitu terjamin kualitas yang lebih bagus serta lebih beragam dan juga mempunyai harga yang bersaing.

Metode *Just In Time* mempunyai tujuan untuk meminimalisir tingkat persediaan agar sebisa mungkin persediaan sama dengan nol. Dengan begitu penerapan *Just In Time* ialah supaya ongkos pemesanan dan ongkos penyimpanan lebih sedikit dari ongkos sebelumnya.

Just In Time (JIT) adalah suatu proses agar biaya pemesanan dan biaya penyimpanan lebih rendah dari nilai sebelumnya, dengan mengacu pada efisiensi biaya yang maksimal (Rizka Rosita, M. Hufron dan M. Khoirul ABS, 2017).

C. Manfaat Mengaplikasikan Just In Time

Adapun manfaat mengaplikasikan metode *Just In Time* pada Kedai Toko Kopi Mergan adalah sebagai berikut:

- a. Menekan biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung sebagai akibat adanya penghapusan kegiatan (*non value added activity*)
- b. Memaksimalkan ruang atau space gudang yang terbatas
- c. Memberikan tampilan yang lebih baik
- d. Mempersingkat waktu ketika pengambilan bahan baku
- e. Meminimalisir terjadinya barang cacat atau rusak dikarenakan hal yang tidak diduga sebelumnya

D. Hambatan Pengaplikasian Just In Time

Adapun hambatan yang sering terjadi di Kedai Toko Kopi Mergan. Keterbatasan ruang dan space gudang sering kali membuat pemilik Kedai Toko Kopi Mergan bingung dengan stok atau bahan baku yang terlalu banyak menumpuk dengan tidak rapi. Hal yang tidak diduga seperti hujan deras, atap bocor seringkali membasahi stok atau bahan baku yang ada seperti susu, kopi, gula, dan beberapa bahan yang digunakan untuk campuran dari menu yang ada di Kedai Toko Kopi Mergan.

E. Rumusan masalah

Berdasarkan penjabaran hambatan pengaplikasian *Just In Time* , maka survei ini merumuskan masalah Sebagai berikut “bagaimana cara pemilik Kedai Toko Kopi Mergan mengaplikasikan metode *Just In Time* ?”.

F. Tujuan Survei

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari pelaksanaan survei ini adalah mengetahui bagaimana cara pemilik Kedai Toko Kopi Mergan memanfaatkan area gudang yang memiliki space atau ruang yang terbatas dengan mengaplikasikan metode *Just In Time*.

G. Metode Survei

Adapun survei ini yang dilakukan dengan metode wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan Kedai Toko Kopi Mergan jl.Sumbawa Ponorogo.

H. Tinjauan Pustaka

Berdasarkan pernyataan Rosnani Ginting (2007:231), *Just In Time* adalah penggabungan dari sekelompok kegiatan buatan untuk mencapai kegiatan produksi bervolume tinggi dengan memakai minimum persediaan barang atau bahan baku, *Wok In Proses* atau (WIP), dan Produk Jadi. Sementara itu William J. Stevenson dan Sum Chee Choung (2014:343) pernah menjelaskan, bahwa *Just In Time* (JIT) merupakan sebuah sistem atau proses yang sangat terkoordinir dimana barang atau bahan baku berproses melalui sebuah sistem dan jasa yang dilakukan tepat dan akurat pada saat dibutuhkan.

Pangestu Subagyo (2000:183) menyampaikan bahwa metode *Just In Time* (JIT) atau kerap juga disebut sistem produksi tepat waktu yakni cara produksi yang menentukan jumlahnya hanya berlandaskan atas jumlah barang dan barang yang benar-benar akan dijual, diproduksi pada setiap bagan secara

tepat waktu dan sesuai dengan kebutuhan, serta pembelian dan pemesanan anjuran produksinya.

Sedangkan berdasarkan (Heizer dan Render, 2016:257) metode *Just In Time* ialah upaya penyelesaian persoalan secara berkepanjangan dengan menghapus kegiatan pemborosan secara paksa yang dianggap tidak memiliki poin lebih.

Strategi dan Pelaksanaan

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Kedai Toko Kopi Mergan mengenai strategi dan pelaksanaan metode *Just In Time* dalam proses pemesanan bahan baku dari supplier, adapun kutipan wawancara kami adalah sebagai berikut:

Bagaimana strategi anda untuk mengelola setiap supply atau bahan baku anda disaat melakukan pemesanan dengan supplier anda.

“kami membuat sebuah kesepakatan dengan supplier kami untuk tidak mengubah jumlah atau kuantiti bahan baku dari apa yang kami pesan sebelumnya”

Dari hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa Kedai Toko Kopi Mergan menerapkan strategi pembelian *Just In Time*. Dukungan dari semua pihak terutama yang berkaitan dengan kegiatan pembelian, dan khususnya dukungan dari pemilik kedai. Dengan tidak mengubah kuantiti pembelian bahan baku, pemilik Kedai Toko Kopi Mergan membuat kesepakatan dengan pemasok

atau suppliernya sehingga pemilik kedai hanya memesan sesuai dengan kebutuhan.

Hasil wawancara selanjutnya yaitu terkait dengan pengelolaan penyimpanan bahan baku digudang, adapun kutipan wawancara kami adalah sebagai berikut:

Bagaimana anda mengelola bagian penyimpanan bahan baku digudang.

“kami menerapkan sistem pembagian atau penyekatan dengan menuliskan label disetiap bahan baku yang kami miliki, seperti halnya susu, kopi, gula, dan lain-lain”

Dari hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa Kedai Toko Kopi Mergan menerapkan strategi penyimpanan barang di gudang. Storage atau gudang merupakan salah satu tempat untuk menyimpan bahan baku. Bahan baku harus disimpan dan dirawat dengan baik oleh pemilik atau karyawan yang bertugas. Penyimpanan sangat penting keberadaan dalam suatu upaya untuk memastikan bahan baku dalam keadaan segar dan baik. Dengan begitu bahan dasar atau bahan baku kedai tidak membusuk akibat tidak di simpan dengan baik. Strategi penyimpanan barang juga dapat dilakukan dimulai dengan mengatur tempat penyimpanan barang, barang yang di tata dengan rapi dan teratur dapat memudahkan saat pengambilan barang dan juga dapat meminimalisir kerusakan pada barang. Pemberian label pada setiap rak bertujuan untuk mempermudah dalam pencarian bahan baku ketika sedang dibutuhkan. Membuat daftar tanggal kadaluarsa stock atau bahan baku juga

sangatlah penting untuk mengetahui kapan bahan baku tersebut akan kadaluarsa atau sudah tidak dapat digunakan.

Hasil wawancara selanjutnya yaitu terkait dengan pengelolaan bahan baku di gudang supaya terhindar dari kesalahan penghitungan.

Bagaimana cara anda untuk mengelola bahan baku di gudang agar terhindar dari adanya kesalahan penghitungan.

“kami selalu melakukan pencatatan setiap pagi dan malam, untuk terhindar dari kesalahan penghitungan pada bahan baku atau stok yang kami miliki, kami juga selalu melakukan pencatatan dan pengecekan disaat ada bahan baku yang datang maupun keluar”

Dari hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa pemilik dan karyawan Kedai Toko Kopi Mergan selalu membuat catatan atau laporan barang di setiap pagi dan malam hari. Pencatatan barang datang maupun keluar juga dilakukan untuk meminimalisir adanya kesalahan disaat penghitungan barang atau bahan baku yang tersisa.

I. Hasil Survei

Dari hasil survei ini yang menggunakan metode wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan Kedai Toko Kopi Mergan menunjukkan bahwa terdapat pengaruh diterapkannya metode *Just In Time* terhadap pengelolaan tempat penyimpanan Kedai Toko Kopi Mergan yang memiliki ruang atau space yang terbatas, hal ini menunjukkan bahwa metode *Just In Time* yang seringkali

diterapkan hanya pada perusahaan-perusahaan besar di dunia dapat diterapkan juga pada bisnis-bisnis kecil menengah atau UMKM, strategi dan penerapan metode ini membantu pemilik Kedai Toko Kopi Mergan mempermudah dalam upaya mengatur keluar masuknya bahan baku. Metode *Just In Time* terbukti juga memberikan hal positif bagi para pelaku usaha yang kemungkinan memiliki kesulitan didalam pengelolaan usahanya. Untuk menerapkan metode *Just In Time* ini memang tidak semudah yang dibayangkan, meskipun metode ini bisa diterapkan di Kedai Toko Kopi Mergan, namun berbeda penerapannya dengan perusahaan-perusahaan lain yang mungkin juga memiliki permasalahan yang sama. Kedai Toko Kopi Mergan memang memiliki keterbatasan ruang atau space penyimpanan barang, namun jika pemilik dan karyawan Kedai Toko Kopi Mergan memanfaatkannya dengan benar tidaklah mustahil metode ini bisa diterapkan dengan baik dan sempurna.

J. Kesimpulan

Berdasarkan hasil survei dan pembahasan yang telah dilakukan terkait metode *Just In Time* maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kedai Toko Kopi Mergan berusaha untuk menerapkan metode *Just In Time* mulai dari mengatur space atau ruang yang ada serta terbatas dengan semaksimal mungkin. Ini juga bisa mengurangi adanya biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung dengan mengurangi kegiatan-kegiatan yang tidak diperlukan. Dengan penataan ruang atau space yang rapi, pemilik atau karyawan Kedai Toko Kopi Mergan bisa

dengan mudah saat ingin melakukan pengecekan atau pengambilan bahan baku yang terdapat pada gudang penyimpanan.

2. Meminimalisir adanya resiko bahan baku yang cacat atau rusak disebabkan atap bocor disaat hujan deras atau disebabkan hal-hal yang tidak diduga sebelumnya.
3. Meminimalisir adanya kesalahan penghitungan pada saat penghitungan pagi dan malam hari, ataupun pada saat ingin melakukan pembelian ulang bahan baku dari supplier.

Saran

1. Sebaiknya Kedai Toko Kopi Mergan membuat baru atau melebarkan tempat penyimpanan bahan bakunya sehingga terhindar dari hambatan-hambatan yang tidak diduga sebelumnya.
2. Kedai Toko Kopi Mergan haruslah menjaga hubungannya dengan supplier mereka dengan baik, untuk menjamin kedepannya persediaan bahan baku akan selalu tersedia dan tidak akan ada kendala apapun.
3. Sebaiknya Kedai Toko Kopi Mergan melakukan perencanaan persediaan sebelum melakukan pembelian ulang bahan baku atau restock, dengan begitu Kedai Toko Kopi Mergan tidak takut dengan adanya perubahan permintaan konsumen yang tidak wajar.