



DOI : <https://doi.org/10.24123/jbt.v6i2.5138>

SISTEM PENGELOLAAN BAHAN BAKU BERBASIS JUST IN TIME (JIT) PADA UMKM “ANEKA KERIPIK KARTINI”

Wiji Astuti¹, Isharijadi², Elana Era Yusdita³

^{1,2,3}Universitas PGRI Madiun; Madiun, Indonesia

Email : wijiass1234@gmail.com¹, Isharijadi57@gmail.com², elaradita@unipma.ac.id³

Masuk 27 Juli 2022, Terbit 22 Desember 2022

Abstract

Just In Time is one of the planned techniques to obtain quality, control expenses and achieve timely delivery to consumers. The purpose of this study is to understand the raw materials management systems using Just In Time (JIT) on UMKM “Aneka Keripik Kartini”. The method used was descriptive qualitative method. Data were obtained by interview, observation and documentation. Informants consisted of owners, suppliers, customers. The results of this study show that the purchase of raw materials for the production process of cassava and banana chips is carried out in Just In Time, the production process is based on ordering requests from consumer. The production pattern is corrugated where production is adjusted to product sales. When product orders increase, fulfill demand by ordering from other suppliers if the main supplier cannot meet demand.

Keywords : Availability of raw material, Just In Time, Corrugated production

Pendahuluan

Di era globalisasi peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) penting dalam perekonomian nasional sehingga memacu pemerintah dan kelompok orang yang mempunyai kepedulian kepada UMKM selalu berusaha mengembangkan agar UMKM dapat berkompetisi (Ferdinand, 2016). Untuk memajukan prestasi pada sektor UMKM cara yang dicapai oleh pemerintah yaitu memberikan berbagai macam dorongan dari segi pengaturan dan beragam rencana terhadap UMKM. Kemudahan atas tarif pajak, tunjangan aktif dan pembelajaran merupakan bentuk dukungan dari pemerintah, namun upaya yang dilakukan berjalan tidak secara maksimal apabila tidak ada tanggungjawab dari pemilik usaha untuk selalu meningkatkan potensi yang ada pada dirinya (Elwisam dan Lestari, 2019)

Saat ini perkembangan usaha semakin kompetitif dan pasti dapat menyebabkan dampak terhadap kuatnya kompetisi dalam memperoleh konsumen serta selalu memberikan yang terbaik agar konsumen mampu bertahan dengan produk yang ditawarkan. Harga yang murah dengan kualitas produk baik itulah yang diharapkan semua konsumen. Maka sebagai pelaku usaha diharuskan memiliki strategi yang ampuh dalam meningkatkan kuantitas dan kualitas produknya. Hal ini juga dilakukan oleh Ibu

Kartini agar dapat bertahan dan menjalankan produksinya sesuai permintaan konsumen. Apalagi usaha “Aneka Keripik Kartini” yang didirikan ini terbilang baru dan masih kalah dengan produk pabrikan. Namun Ibu Kartini terus berinovasi dalam pengembangan produknya. Usaha yang dijalankan ini merupakan jenis usaha makanan ringan. Yaitu keripik pisang yang beraneka rasa seperti rasa coklat, strawberry, keju, moccacino, sanjay, manis dan asin. Selain itu juga memproduksi keripik singkong, macaroni dan keripik usus.

Dalam kegiatan usaha, prosedur pembuatan merupakan sesuatu yang terpenting disebabkan adanya pengeluaran biaya untuk berlangsungnya kegiatan tersebut. Persediaan bahan mentah atau bahan pokok memiliki peranan untuk menunjang kelancaran prosedur pembuatan sehingga biaya dalam pengolahan produk dapat dikendalikan. Pengendalian bahan baku sangat penting karena bisa berdampak pada perolehan keuntungan. Oleh sebab itu pengendalian bahan baku persediaan pada usaha ibu Kartini menerapkan metode Just In Time.

Pada sistem pembelian, bahan mentah sampai ketika dibutuhkan dan lokasi pemasok bahan tidak jauh dari tempat usaha. Menjaga hubungan baik antara pemasok dengan konsumen merupakan salah satu faktor penting agar barang yang diperlukan dapat dipenuhi dengan tepat. Selain itu juga harus memastikan bahwa pemasok bisa diandalkan.

Banyak keunggulan dalam menerapkan metode Just In Time seperti barang produksi tidak harus dilakukan pengecekan dan disimpan, biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja lebih sedikit. Namun juga terdapat kelemahan yaitu peningkatan permintaan produk. Apabila permintaan produk mengalami kenaikan diatas rata – rata yang telah direncanakan maka bahan mentah akan habis sehingga dapat mempengaruhi pemenuhan permintaan konsumen. Jika penerimaan permintaan terlambat maka dapat menyebabkan produksi terhenti.

Just In Time (JIT) pada dasarnya mempunyai pengertian sebagai penggabungan dari berbagai kegiatan dalam proses pembuatan suatu barang dengan kapasitas tinggi namun dengan persediaan seminimal mungkin untuk bahan dasar atau baku, barang setengah jadi, dan produk jadi atau produk akhir untuk diserahkan kepada konsumen. Gagasan dari sistem produksi JIT ialah memproduksi produk yang dibutuhkan pada waktu dan dalam jumlah sesuai kebutuhan konsumen, dengan melakukan penghematan dan pembaruan terus menerus pada setiap tahap proses dalam sistem produksi dengan cara yang paling cermat dan tepat (Utama et.al, 2019:204). Just In Time ialah suatu rencana dimana bahan baku dari pemasok yang digunakan untuk aktivitas pembuatan suatu barang tiba di tempat produksi secara tepat pada waktu diperlukannya bahan itu oleh bagian produksi sehingga akan menghemat bahkan menghilangkan pengeluaran persediaan barang dan pengeluaran penyimpanan barang digudang (Madianto, Dzulkrirom dan Dwiatmanto, 2016).

Keberhasilan penerapan metode Just In Time tidak lepas dari faktor – faktor pendukung diantaranya yaitu (1) Supplier atau pemasok (2) Persediaan (3) Tata letak (4) Penjadwalan (5) Kualitas produksi (6) Tenaga Kerja. Selain itu juga penggunaan teknologi produksi yang bersifat otomatis, hal ini akan menjamin kelancaran produksi dengan kualitas yang memadai. Pemeliharaan alat – alat dan fasilitas – fasilitas produksi juga harus dilakukan secara preventif agar tidak mengakibatkan keterlambatan dalam pelaksanaan kegiatan produksi.

Dalam melaksanakan *Just In Time* umumnya berdasar pada perbaikan berkelanjutan. Itulah yang juga dilakukan oleh pemilik usaha ini. Perbaikan berupa penemuan cara baru untuk memperbarui yang sudah berlaku, mencari kekurangan timbulnya persoalan dan bermacam upaya pencegahan yang dilaksanakan. Adanya perbaikan berkelanjutan, produk yang dihasilkan maupun teknik kerja akan sulit ditiru pesaing. Untuk dapat melakukan hal ini tentunya banyak belajar mengenai hal – hal baru.

Gusdini dan Efrianti (2013) meneliti tentang penerapan melaksanakan sistem persediaan just in time berpengaruh terhadap hasil produksi di Toko Grosir Sepatu Vileva dengan hasil penerapan sistem persediaan Just In Time memiliki peran positif dalam meminimalkan pemborosan ruang dan efisiensi biaya yang mungkin dihasilkan dari persediaan. Hal tersebut dapat dilihat dari proses produksinya yang dimulai dengan analisis penggunaan bahan baku dan langsung melakukan pembelian bahan baku ketika pesanan pelanggan disetujui dan siap untuk pelaksanaan pembuatan produk.

Sundarta dan Melati (2014) meneliti tentang penerapan metode Just In Time guna memperoleh peningkatan pengeluaran di PT Cipta Sarana Kenayu Lestari dengan hasil pengelolaan persediaan bahan baku memanfaatkan metode Just In Time dapat meningkatkan kemampuan untuk mengurangi pengeluaran biaya dan dapat meningkatkan laba.

Janson dan Nurcaya (2019) meneliti tentang penerapan Just In Time dalam meningkatkan ketepatan pengeluaran di Pizza Hut Delivery Kerobokan dengan hasil metode pembelian secara tradisional yang dilaksanakan pada tahun 2016 masih belum berjalan dengan baik, disebabkan metode secara tradisional belum dapat mengurangi pengeluaran. Untuk itu diharapkan perusahaan Pizza Hut Delivery melaksanakan penerapan metode pembelian secara Just In Time, melakukan kerjasama dengan pemasok mengenai mutu produk, jumlah dan waktu pengiriman bahan baku dengan adanya kerjasama pemasok ke perusahaan yang dapat mengurangi pengeluaran gudang dan pemesanan.

Efrianti (2014) meneliti tentang bagaimana pengaruh pemilihan metode pengendalian Just In Time terhadap tingkat ketepatan penyediaan bahan baku di CV Jawara Karsa Augusto dengan hasil saat metode Just In Time dilaksanakan jumlah pembelian dalam waktu satu tahun Rp 2.028.882.720,00 berarti berhasil memperoleh sebanyak Rp 366.245.280,00 dari jumlah pembelian awal sebanyak Rp 3.395.128.000,00. Pengelolaan bahan baku JIT yang memberikan hasil terbesar atas penyediaan bahan baku yaitu Rp 366.245.280,00 dalam waktu satu tahun. Selain jumlah nilai ketepatan yang diberikan JIT lebih besar, subtotal komponen dari sepuluh bahan baku saat memanfaatkan pengelolaan persediaan JIT selalu menunjukkan penambahan efektivitas.

Dania et al (2012) meneliti tentang bagaimana menetapkan perancangan dan pengelolaan persediaan bahan baku dengan metode JIT, menetapkan serta melakukan perbandingan dengan metode tradisional seberapa besar pengeluaran perusahaan juga menetapkan jumlah maksimum *kanban* di Perusahaan Agronas Gizi Food Batu dengan hasil pembelian jumlah bahan baku sebanyak 84.476,67 Kg sedangkan bahan baku yang dibuat menjadi keripik kentang 84.178,21 Kg. Pengeluaran pengelolaan persediaan bahan baku dengan metode JIT sebanyak Rp506.952.447,16 sedangkan pengeluaran pengelolaan pada bagian proses produksi sebanyak Rp2.361.933,34. Perbandingan pengeluaran persediaan bahan baku dengan metode JIT dan sebelum menggunakan JIT sebanyak Rp313.543.680,84 atau terjadi penghematan sebanyak 38,21% sedangkan pada bagian proses produksi sebanyak Rp10.453.047,85 atau terjadi penghematan sebanyak 81,57%. Jumlah maksimum *kanban* untuk pemasok *kanban* sebanyak satu dimana jumlah

maksimum *kanban* pembuatan produk mempunyai nilai yang tidak sama untuk setiap harinya.

Penelitian sebelumnya, membahas mengenai bagaimana menentukan dengan menggunakan Just In Time mempengaruhi hasil produksi, meningkatkan ketepatan pengeluaran pembuatan produk, dan pengadaan pengelolaan bahan baku sedangkan penelitian ini membahas pengelolaan bahan baku dengan Just In Time yang berlaku di produsen makanan ringan yaitu pada pembuatan keripik pisang dan keripik singkong. Pemilik usaha memproduksi bahan baku dengan persediaan minimal atau tanpa persediaan digudang. Untuk bahan baku dari pemasok yang direncanakan untuk datang ke produsen hanya bahan yang diperlukan saja yang artinya dalam proses produksi pemilik usaha hanya membuat produk sebesar jumlah pemesanan dan hanya membuat ketika mendapatkan pesanan. Dalam hal ini produksi bersifat produksi bergelombang sehingga jumlah produksi mengalami kenaikan maupun penurunan dari bulan ke bulan.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian untuk menganalisis sistem Pengelolaan Bahan Baku Berbasis Just In Time (JIT) pada UMKM “Aneka Keripik Kartini” dengan focus pada pembelian bahan baku dan proses produksi.

Metode

Penelitian ini adalah sebuah penelitian kualitatif dengan model studi kasus untuk memperoleh gambaran yang mendalam tentang perusahaan ini.

1. Sumber Data Primer

Peneliti memperoleh informasi dari hasil wawancara kepada informan yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Pemilihan Informan

Informan	Peran	Alasan
Ibu Kartini	Pemilik usaha	berperan penting dalam pengelolaan usaha secara langsung dari segi produksi dan pemasarannya
Ibu Sinem Bapak Ahmad	Pemasok pisang kepok Pemasok ketela	berperan penting dalam penyediaan/pengadaan bahan baku utama
Bapak Ridho (Pemilik Toko Berkah Ridho Magetan)	Pelanggan	Orang yang memesan produk dalam jumlah banyak

2. Sumber Data Sekunder

Peneliti memperoleh informasi dari catatan pembelian dan pemakaian bahan baku pada bulan Februari 2020 –Februari 2021. Berikut adalah pertanyaan wawancara kepada informan yang digunakan peneliti untuk menggali informasi sebagai berikut:

Tabel 2. Item Wawancara

Informan	Indikator
Ibu Kartini (Pemilik usaha)	<p>Dalam kegiatan produksi,apa saja bahan baku yang digunakan?</p> <p>Bagaimana cara memperoleh bahan baku tersebut?</p> <p>Berapa lama waktu tunggu pemesanan untuk bahan baku?</p> <p>Di bulan apa, pemesanan paling banyak dan bagaimana cara menyiasatinya?</p> <p>Mengapa pemilik tidak menyediakan gudang untuk bahan baku?</p> <p>Faktor apa yang menjadi pertimbangan pemilik tidak menyediakan gudang untuk bahan baku?</p> <p>Bagaimana respon pemilik ketika pesanan naik mendadak, tapi bahan baku yang diperlukan habis?</p> <p>Adakah permasalahan selama kegiatan produksi dan bagaimana solusinya?</p> <p>Apakah pemilik melakukan pencatatan mengenai persediaan bahan baku? sudahkah pencatatan tersebut terstruktur dengan baik?</p>
Ibu Sinem dan Bapak Ahmad (Pemasok)	<p>Apakah dalam pemesanan bahan baku Ibu Kartini pernah memesan banyak?</p> <p>Jika Ibu Kartini meminta bahan baku dalam jumlah banyak namun bahan baku tersebut kosong? Bagaimana solusinya?</p> <p>Apakah jumlah bahan baku yang di kirim sesuai dengan pesanan Ibu Kartini?</p> <p>Bagaimana dengan harga bahan baku? Apakah sesuai dengan kesepakatan?</p> <p>Bagaimana proses pemesanan bahan baku sampai pengiriman bahan baku?</p> <p>Apakah terdapat kendala yang terjadi dalam ketersediaan bahan baku?</p>
Bapak Ridho (Pelanggan yang memesan produk dalam jumlah banyak)	<p>Apakah dalam pemesanan produk pernah terjadi kehabisan produk?</p> <p>Apakah dalam pemesanan produk, pelanggan disuruh menunggu lama karena kehabisan bahan baku?</p> <p>Bagaimana kualitas keripik Ibu Kartini ?</p> <p>Apakah keunggulan dari produk Ibu Kartini?</p> <p>Apakah yang menjadi pertimbangan Bapak memesan produk dalam jumlah banyak atau langganan produk dari Ibu Kartini?</p> <p>Bagaimana dengan harga produk yang ditentukan oleh Ibu Kartini?</p>

Hasil dan Pembahasan

Agar tidak goyah dan mampu bersaing untuk kelangsungan usaha setiap badan usaha diwajibkan untuk memaksimalkan seluruh kegiatan. Persaingan terjadi disebabkan oleh munculnya usaha baru yang mempunyai potensi atas produk yang dihasilkan dan bermutu tinggi. Badan usaha apabila menghadapi sebuah persaingan mengharuskan untuk mampu memproduksi produknya secara baik dalam hal kualitas atau mutu produk. Proses produksi adalah proses yang bermula dari bahan baku yang masih mentah kemudian diolah oleh tenaga kerja, modal dan teknologi menjadi hasil dari produksi.

Proses pembuatan suatu barang akan berjalan dengan baik dengan adanya perencanaan secara pasti terlebih dahulu dan pengendalian terhadap bahan baku.

A. Bahan Baku

Dalam proses produksi bahan baku yang digunakan yaitu pisan kepok, singkong, minyak goreng, bumbu balado, bumbu pisang (rasa coklat, strawberry, keju, moccacino, sanjay, manis dan asin), gula, garam, bungkus plastik dan gas elpiji. Pemesanan bahan baku dilakukan pada saat menerima pemesanan dari konsumen. Pemesanan bahan baku pada pemasok dilakukan melalui telpon atau whatshap. Untuk bahan baku, setiap 1 tandan pisang kepok menjadi keripik yaitu 2,5 – 3 kg dan 1 kg singkong menjadi keripik sekitar 0,5 kg keripik singkong.

Hal ini didukung oleh pernyataan dengan Ibu Kartini: “Pisang kepok, singkong, minyak goreng, bumbu balado, bumbu pisang, gula, garam, bungkus plastik, gas elpiji.”

Tabel 3. Rata – rata pemakaian bahan baku 1 tahun

Nama barang	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
a. Pisang kepok	75 tandan	Rp 60.000/tandan	Rp 4.500.000,00
b. Singkong	48 kwintal	Rp 3.000/kg	Rp14.400.000,00
c. Minyak Goreng	144 dus	Rp 156.000/dus	Rp22.464.000,00
d. Bumbu balado	60 kg	Rp 38.000/kg	Rp 2.280.000,00
e. Bumbu pisang	480 bungkus	Rp 5.000/bungkus	Rp 2.400.000,00
f. Gula	50 kg	Rp 12.000/kg	Rp 600.000,00
g. Garam	14 bungkus	Rp 2.500/bungkus	Rp 35.000,00
h. Plastik besar	100 kg	Rp 25.000/kg	Rp 2.000.000,00
i. Plastik mika	50 kg	Rp 30.000/kg	Rp 1.500.000,00
j. Plastik ukuran sedang	20 kg	Rp 7.500/kg	Rp 150.000,00
k. Gas elpiji 3 kg	384 tabung	Rp 18.000,00	Rp 6.912.000,00
Jumlah			Rp57.241.000,00

Sumber : Data diolah oleh peneliti

B. Pemasok

Pemasok di usaha ini adalah sebagai berikut :

Tabel 4. Pemasok Bahan Baku

Nama barang	Pemasok	Diantar/ Diambil Sendiri
a. Pisang kepok	Bapak Ahmad	Diambil Sendiri
b. Singkong	Bu Sinem	Diantar
c. Minyak Goreng	Sales Fortune (Madiun)	Diantar
d. Bumbu balado	Toko yang berada di sekitar tempat produksi	Diantar
e. Bumbu pisang	Grosir Lampung	Diantar
f. Gula	Toko yang berada di sekitar tempat produksi	Diambil Sendiri
g. Garam	Toko yang berada di sekitar tempat produksi	Diambil Sendiri
h. Plastik	Toko yang berada di sekitar tempat produksi	Diambil Sendiri
i. Gas Elpiji	Toko yang berada di sekitar tempat produksi	Diantar

Semua pemasok dari bahan baku yaitu sudah berlangganan dengan Ibu Kartini, mereka bekerja sama sudah 2 tahun ada yang 1 tahun dan ada yang sejak Ibu Kartini mengawali usaha tersebut. Karena sudah berlangganan dengan Ibu Kartini pemasok juga menyortir bahan baku yang berkualitas untuk dikirimkan kepada tempat produksi Ibu Kartini dan ketika pemasok mengalami permasalahan terkait dengan bahan baku, pemasok dengan cepat memberikan informasi kepada Ibu Kartini. Dengan komunikasi yang baik antar pemasok dan Ibu Kartini, hal ini dapat memperlancar proses produksi sehingga produk yang dihasilkan tidak mengecewakan konsumen. Hal ini didukung oleh pernyataan dengan Ibu Kartini : *“Setelah menerima pesanan dari konsumen, saya memesan bahan baku, bahan baku yang saya pesan lokasinya dekat dengan rumah seperti pisang kepok, singkong, minyak goreng, bumbu balado, gula, garam dll namun untuk bumbu keripik pisang saya memesan dari Grosir Lampung milik teman UMKM hal ini dikarenakan bumbu keripik pisang disana ketika ditaburkan ke keripik pisang tidak mengumpal”*.

C. Titik Tertinggi Pesanan

Ketika liburan Ibu Kartini memproduksi kurang lebih 1 kwintal keripik setiap minggunya untuk dikirim ke konsumen yang memesannya. Ibu Kartini juga mengirimkan produk ke Toko Berkah Ridho produk tersebut selain dipasarkan ditokonya juga untuk dijual kembali ke daerah Blitar, Kediri dan Malang. Dalam proses produksi, pola produksi yang diterapkan dalam pengelolaan bahan baku ini adalah pola produksi bergelombang. Pola produksi adalah suatu cara yang digunakan guna menganalisis data yaitu data deskriptif. Pola produksi bergelombang merupakan perubahan kuantitas produksi dari bulan ke bulan yang disesuaikan dengan penjualan produk. Pada Tabel 5, dapat kita lihat bahwa produksi keripik pisang dan singkong pada Februari 2020 – Februari 2021 berfluktuatif. Produksi tertinggi yaitu pada bulan Februari 2021 dan produksi terendah pada bulan Februari 2020 yaitu memproduksi keripik pisang dan singkong. Berikut ini hasil penjualan keripik selama 1 tahun.

Tabel 5. Hasil penjualan 1 tahun

Bulan	Jumlah (Rp)
Februari 2020	Rp 1.014.300,00
Maret 2020	Rp 2.697.500,00
April 2020	Rp 2.454.500,00
Mei 2020	Rp 7.021.500,00
Juni 2020	Rp 6.764.500,00
Juli 2020	Rp 3.349.000,00
Agustus 2020	Rp 4.106.500,00
September 2020	Rp 3.552.000,00
Oktober 2020	Rp 3.931.000,00
November 2020	Rp 4.060.000,00
Desember 2020	Rp 5.750.500,00
Januari 2021	Rp 5.710.000,00
Februari 2021	Rp 9.773.000,00
Jumlah	Rp 60.183.800,00

Sumber : Data diolah oleh peneliti

D. Cara Mengatasi Permasalahan Produksi Bergelombang

Dalam analisis pencatatan persediaan, pencatatan yang dilakukan yaitu belum lengkap, tanggal tidak berurutan dan pencatatan tidak dilakukan setiap bulannya. Hal ini dikarenakan Ibu Kartini lebih mengutamakan kualitas dan ketepatan waktu penyerahan produk ke konsumen. Dalam mengatasi pola bergelombang pemilik usaha melakukan pemesanan kepada pemasok lain atau pemasok cadangan untuk memenuhi permintaan pesanan. Ibu Kartini dalam melakukan pemesanan bahan baku hanya dengan perkiraan saja dimulai dari pemesanan dari konsumen kemudian Ibu Kartini menghubungi pemasok dan pemasok mengirimkan bahan baku kepada Ibu Kartini. Untuk cara mengatasi ketika banyak pesanan dari sisi produsen, pembeli dan pemasok bahan baku yaitu dengan ketika produksi ketika ramai. Produksi keripik dimulai dari pukul 07.00 WIB hingga pukul 16.30 WIB namun ketika pemesanan banyak pekerja tersebut dilemburkan sampai malam. Ibu Kartini juga selalu melakukan penjadwalan untuk dapat memenuhi pesanan konsumen. Dalam memproduksi keripik dengan pesanan banyak, Ibu Kartini membutuhkan waktu 2-3 hari. Bagi pembeli, ketika pesanan ramai pernah kehabisan dan pembeli kemudian menghubungi Ibu Kartini untuk memesan, Ibu Kartini mengirimkan produk tersebut meskipun tidak sesuai dengan jumlah yang di pesan oleh pembeli namun ketika Ibu Kartini sama sekali tidak memiliki persediaan produk maka pembeli yang mempunyai toko akan libur/tutup.

E. Alasan Pemilik Tidak Menyediakan Gudang

Ibu Kartini tidak menyediakan gudang bertujuan agar mengantisipasi agar tidak kadaluarsa, menjaga kualitas produk. Meski di gudang terdapat persediaan namun setelah penggorengan produk tersebut 3 sampai 4 hari langsung terjual. Hal ini didukung oleh pernyataan dengan Ibu Kartini: *“(1) untuk menjaga kualitas produk agar tidak menyebabkan perubahan terhadap cita rasa pada produk tersebut, (2) gudang yang seharusnya untuk penyimpanan bahan digunakan untuk proses produksi sehingga dapat menghemat penyimpanan barang, (3) pengeluaran yang tidak memberikan manfaat dihilangkan.”*

Proses produksi yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Diawali dengan pembelian bahan baku berupa pisang dan singkong pada Ibu Sinem dan Bapak Ahmad,
2. Setelah itu, kupas kulit pisang dan singkong. Cuci singkong yang telah dikupas hingga bersih,
3. Singkong dipotong secara tipis menggunakan alat pemotong yang membuat irisan singkong menjadi rapi dengan ketebalan yang sama, sedangkan pisang dipotong secara manual menggunakan pisau,
4. Semua pisang dan singkong yang sudah dipotong digoreng di dalam minyak yang panas menggunakan kompor gas, kemudian ditiriskan menggunakan mesin peniris minyak (spiner),
5. Proses pembuatan keripik pisang dan singkong ini dilakukan di dapur belakang rumah. Tempat produksi sudah sesuai standarisasi seperti jauh dari kamar mandi, lantai sudah berkeramik, atap sudah berplafon, dan dinding sudah tembok,
6. Proses terakhir yaitu pemberian bumbu pada keripik pisang dan keripik singkong dan diaduk rata menggunakan mesin pencampur bumbu,
7. Setelah itu keripik pisang dan singkong dibungkus dalam kemasan.

F. Respon Pemilik Usaha Ketika Pesanan Mendadak Naik Namun Bahan Baku Habis

Ibu Kartini berusaha untuk memenuhi permintaan konsumen ketika pesanan naik dengan cara meminta pemasok untuk mengirimkan bahan baku dan pengiriman pun cepat karena selalu ada ketersediaan bahan baku, namun jika pemasok utama tidak bisa memenuhi pesanan yang dibutuhkan atau bahan baku sedikit maka memesan bahan baku kepada pemasok lain untuk memenuhi kebutuhan produksi. Selain itu, Ibu Kartini melakukan penjadwalan untuk pengiriman produk jadi ke konsumen dan jika memang persediaan masih ada, Ibu Kartini mengirimkan produk tersebut meskipun dalam jumlah sedikit atau tidak sesuai dengan permintaan konsumen dan konsumen bersedia untuk menunggu untuk kekurangan permintaan yang dibutuhkan.

G. Catatan Persediaan

Pencatatan persediaan memang penting untuk mengetahui jumlah persediaan, pengeluaran – pengeluaran dan sebagainya. Namun untuk sistem Just In Time dimana usaha ini tidak menyetok atau memiliki persediaan yang lebih maka dalam catatan persediaan tidak ada catatan mengenai pengeluaran bahan baku, bahan - bahan yang sudah dibeli oleh Ibu Kartini untuk kegiatan produksi langsung habis. Kalau pun masih ada sisa bahan baku, Ibu Kartini selalu menghabiskan bahan baku tersebut semisal masih ada bahan baku ketela atau pisang Ibu Kartini mengolah bahan tersebut untuk persediaan pemesanan yang selanjutnya. Jadi setelah selesai proses produksi tidak ada bahan baku yang tersisa. Namun Ibu Kartini melakukan pencatatan mengenai penjualan produk jadi hal ini dimaksudkan agar memudahkan Ibu Kartini dalam mengetahui apabila masih ada tunggakan pembayaran penjualan dari konsumen.

Sistem Just In Time (JIT) merupakan suatu cara dalam kegiatan produksi yang dirancang dengan tujuan memperoleh kualitas, mengendalikan pengeluaran dan ketepatan waktu dalam penyerahan ke konsumen, menghilangkan seluruh jenis pemborosan yang terdapat pada proses produksi sehingga perusahaan mampu menyerahkan produknya sesuai kehendak konsumen tepat waktu. Banyak kelebihan yang di dapat dalam penerapan sistem Just In Time (JIT) yaitu (1) *stock level* atau tingkat persediaan yang rendah sehingga dapat menghemat tempat penyimpanan dan pengeluaran, (2) bahan – bahan produksi hanya didapatkan saat diperlukan saja sehingga hanya membutuhkan modal kerja yang rendah, (3) rendahnya tingkat pemborosan karena produk yang kadaluarsa, rusak, dan usang, (4) menghindari penumpukan produk jadi

yang tidak terjual akibat perubahan mendadak dalam permintaan barang, (5) memerlukan pengendalian terhadap kualitas bahan produksi yang dipasok dari pihak lain sehingga dapat mengurangi waktu pemeriksaan dan pengerjaan ulang.

Selain itu, terdapat kelemahan dalam sistem *Just In Time* (JIT) diantaranya yaitu (1) sistem produksi *Just In Time* tak mempunyai toleransi terhadap kesalahan sehingga akan kesulitan untuk melakukan perbaikan atau pengerjaan ulang pada bahan – bahan produksi atau produk jadi yang mengalami kecacatan. Hal ini disebabkan sangat minimumnya tingkat persediaan bahan – bahan produksi dan produk jadi, (2) tingginya ketergantungan terhadap pemasok baik dalam kualitas maupun ketetapan pengiriman yang pada biasanya sebagian besar berasal dari luar perusahaan yang bersangkutan, (3) terhambatnya semua jadwal produksi yang telah direncanakan karena terlambatnya pengiriman oleh satu pemasok, (4) biaya transaksi akan relatif tinggi disebabkan pemesanan produk yang tinggi, (5) kesulitan pemenuhan permintaan pemesanan yang mendadak tinggi pada bisnis manufaktur karena tidak ada kelebihan jumlah produk jadi (Rina, Syamsudin dan Hidayat, 2021).

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian di UMKM “Aneka Keripik Kartini” dan pembahasan yang telah dikemukakan, maka dapat ditarik simpulan sebagai berikut. Pertama, pembelian bahan baku untuk proses produksi keripik singkong dan pisang dilakukan secara *Just In Time*, dimana UMKM “Aneka Keripik Kartini” bekerja sama dengan pemasok yang berlokasi dekat dan pengiriman pun dapat dilakukan secara cepat tepat pada waktunya. Kedua, proses produksi yang dilakukan oleh UMKM “Aneka Keripik Kartini” berdasarkan permintaan pemesanan dari konsumen, tidak ada penumpukan bahan baku sehingga dapat menghemat biaya gudang dan tidak menanggung resiko busuk terhadap bahan baku. Ketiga, pola produksi UMKM “Aneka Keripik Kartini” yaitu pola produksi bergelombang dimana produksi disesuaikan dengan penjualan produk sehingga jumlah produksi dari bulan ke bulan mengalami kenaikan maupun penurunan. Ketika pemesanan produk meningkat “UMKM Aneka Keripik Kartini” melakukan pemenuhan permintaan dengan cara memesan ke pemasok lain apabila pemasok utama tidak dapat memenuhi permintaan.

Ada dua saran yang diajukan. Pertama, meningkatkan komitmen dengan pemasok untuk mengirimkan bahan baku yang berkualitas karena nyatanya masih ada pemasok yang mengirimkan bahan baku yang tidak berkualitas yang dapat menghambat proses produksi. Kedua perbaikan secara terus menerus terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Ketiga perlu memperluas jaringan kemitraan agar dapat membantu untuk lebih banyak memasarkan produk. Kedua, peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian pada beberapa UMKM lain terkait dengan penerapan *Just In Time* pengelolaan bahan baku sehingga dapat mengetahui secara lebih luas penerapan JIT. Pada penelitian ini hanya meneliti JIT pada fungsi pembelian saja karena penerapannya hanya di pembelian bahan baku saja, jadi penelitian selanjutnya dapat mencoba meneliti di fungsi produksi, distribusi maupun administrasi UMKM yang lain.

Daftar Pustaka

Dania, W.A.P., Effendi, U., & Anggasta, F. (2012). Aplikasi *Just In Time* pada Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Kentang (Studi Kasus di Perusahaan Agronas Gizi Food Batu). *Jurnal Industrial* 1(1) 22-30

- Efrianti, D. (2014). Pengaruh Pengendalian Persediaan Just In Time Terhadap Efisiensi Pengadaan Persediaan Bahan Baku Studi Kasus pada CV Jawara Karsa Agosto. *Jurnal Ilmiah Akuntansi(JIAKES)* 2(1),99-108
- Elwisam, & Lestari, R. (2019). Penerapan Strategi Pemasaran, Inovasi Produk Kreatif Dan Orientasi Pasar Untuk Meningkatkan Kinerja Pemasaran UMKM. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB)* 4(2),227-286
- Ferdinand, F. (2016). Strategi Pengembangan Kluster Usaha Mikro Kecil dan Menengah Keripik Tempe Di Sanan Malang. *Jurnal Aplikasi Manajemen (JAM)* 14(1),1-1
- Gustini, T & Efrianti, D. (2013). Peranan Penerapan Sistem Persediaan Just In Time Terhadap Hasil Produksi Studi Kasus Pada Toko Grosir Sepatu Vileva Bogor. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan (JIAKES)* 1(3),221-232
- Janson, B & Nurcaya, I. N. (2019). Penerapan Just In Time untuk Efisiensi Biaya Persediaan. *E-Jurnal Manajemen Unud* 8(3),1755-1783. <https://doi.org/10.24843/EJMUNUD.2019.v8.i3.p21>
- Madianto, A., Dzulkirom., & Dwiatmanto. (2016). Analisis Implementasi Sistem Just In Time (JIT) Pada Persediaan Bahan Baku Untuk Memenuhi Kebutuhan Produksi (Studi pada PT Alinco, Karangploso, Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB.)* 38(1),183-190
- Rina, Syamsudin, A., & Hidayat, R.D. (2021). Analisis Implementasi Sistem Just In Time (JIT) Pada Persediaan Bahan Baku Untuk Memenuhi Kebutuhan Produksi Pada Zidane Meubel Palangka Raya. *Jurnal Manajemen Sains dan Organisasi(JMSD)* 2(1),64-72
- Rosita, R., Hufron M., & ABS, M.K. (2018). Penerapan Metode Just In Time (JIT) Untuk Meningkatkan Efisiensi Persediaan Bahan Baku Pada Home Industry “Mulya Collection” Jombang. *e-Jurnal Riset Manajemen (JRM)* 7 (2),82-94
- Sundarta, M. I., & Melati, P. (2014). Penerapan Metode Just In Time Terhadap Sediaan Bahan Baku dalam Rangka Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi pada PT Cipta Sarana Kenayu Lestari. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan.* 9(2),15-36.
- Wanayumini, & Iskandar, A. M. (2019). Sistem Aplikasi Pengolahan Data Bahan Baku dan Bahan Jadi pada Pabrik Pengolahan Pupuk Organik CV AJ Pratama Group Air Joman Menggunakan Metode Just In Time. *Jurnal Teknologi Informasi (JUTI)* 3(1),114-121.