



Implementation of Procurement with Just in Time Method at the Stones Legian Bali Autograph Collection Hotels

Komang Ayu Trichia Maharani Putri^{1*}, Wiryanata², I Wayan Tuwi³

Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Komang Ayu Trichia Maharani Putri

maharani3cia@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Procurement
Implementation, Just in Time,
the Stones Legian Bali

Received : 27 August

Revised : 21 September

Accepted: 26 October

©2024 Putri, Wiryanata, Tuwi:

This is an open-access article
distributed under the terms of
the [Creative Commons
Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This study aims to determine the implementation of procurement with the just in time method in one of the hotels in Bali, namely The Stones Legian Bali Autograph Collection Hotels. The research method is descriptive qualitative using the stages of data reduction, data presentation and drawing conclusions. Data collection was carried out by interviews, documentation, and observation. The results of the study indicate that there are three stages of procurement of goods, in accordance with Wicaksono's theory, namely the purchasing stage there are users, culinary admins, executive sous chefs and purchasing who play a role in processing goods until the supplier receives the order. The second stage is receiving in the process of receiving goods. In the last stage, namely the storage and release of goods, at this stage the goods can be processed by each user outlet.

Penerapan Procurement dengan Metode Just in Time di the Stones Legian Bali Autograph Collection Hotels

Komang Ayu Trichia Maharani Putri^{1*}, Wiryanata², I Wayan Tuwi³
Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Komang Ayu Trichia Maharani Putri
maharani3cia@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Penerapan Procurement, Just in Time, The Stones Legian Bali

Received : 27 Agustus

Revised : 21 September

Accepted: 26 Oktober

©2024 Putri, Wiryanata, Tuwi: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui penerapan procurement dengan metode just in time di salah satu hotel di Bali yaitu The Stones Legian Bali Autograph Collection Hotels. Metode penelitian yaitu deskriptif kualitatif dengan menggunakan tahapan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, dokumentasi, dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat tiga tahap pengadaan barang, sesuai dengan teori Wicaksono yaitu tahap pembelian terdapat user, culinary admin, executive sous chef dan purchasing yang berperan dalam memproses barang sampai dengan supplier menerima order. Tahap kedua yaitu penerimaan receiving dalam proses penerimaan barang. Pada tahap terakhir yaitu tahap penyimpanan dan pengeluaran barang, pada tahap ini barang sudah dapat diproses oleh masing masing user outlet.

PENDAHULUAN

Sistem produksi just in time merupakan suatu sistem yang diciptakan untuk menghapus pemborosan dalam proses produksi untuk meningkatkan kualitas, mengurangi biaya, dan mencapai waktu penyerahan seefisien mungkin. Untuk mencapai sarannya, sistem ini memproduksi hanya sebanyak jumlah yang dibutuhkan atau diminta pelanggan dan pada saat yang diinginkan pelanggan. Perusahaan dapat menghemat uang, meningkatkan efisiensi, meningkatkan keluaran, dan mengurangi biaya dengan sistem persediaan just in time (Rina et al., 2021).

Perkembangan pesat di sektor akomodasi dan industri di Indonesia mengharuskan perusahaan-perusahaan untuk mengadopsi strategi yang efektif dan tepat sasaran guna memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam (Permathaswari & Pitanatri, 2023; Rukmiyati et al., 2023; Sari et al., 2022). Untuk memastikan produk dan layanan yang cepat, tepat, dan berkualitas tinggi, perusahaan perlu meningkatkan kualitas produksi dan menekan biaya yang dikeluarkan. Dalam konteks ini, salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah metode just in time (JIT), yang berfokus pada pengurangan biaya melalui eliminasi persediaan yang tidak perlu, sebagaimana diuraikan oleh (Blongkod et al., 2023).

Kegiatan produksi yang efisien sangat bergantung pada sistem persediaan bahan baku yang tepat. Penentuan sistem persediaan yang optimal sangat penting untuk menghindari keterlambatan bahan baku dan memastikan kelancaran proses produksi. Gustini & Efrianti (2013:32) menjelaskan bahwa perusahaan perlu mengadakan persediaan bahan baku secara sistematis untuk menjaga kelangsungan proses produksi. Namun, metode persediaan tradisional yang melibatkan penyimpanan bahan baku dalam jumlah besar tidak selalu ideal. Sebagai alternatif, metode just in time menawarkan solusi untuk mengontrol persediaan secara lebih efektif dengan mengurangi jumlah persediaan yang disimpan.

Metode just in time (JIT) merupakan pendekatan yang mengutamakan pengadaan bahan baku hanya saat diperlukan, sehingga mengurangi pemborosan dan biaya penyimpanan. Dalam konteks pengadaan barang, JIT memungkinkan hotel untuk mengelola persediaan bahan baku dengan lebih efisien, memastikan bahwa barang diterima dalam kondisi baik dan sesuai dengan kebutuhan, tanpa melalui proses penyimpanan yang memakan waktu. Di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels, penerapan JIT pada produksi bahan makanan (food only) membantu mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi operasional.

Proses procurement di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels mengikuti prosedur yang terstruktur mulai dari pembuatan purchase request (PR), persetujuan oleh executive sous chef, hingga pembuatan purchase order (PO) dan konfirmasi dengan supplier. Dengan sistem JIT, pembelian bahan makanan hanya dilakukan saat dibutuhkan, dan barang yang diterima langsung didistribusikan ke bagian kitchen tanpa melalui proses penyimpanan yang lama. Hal ini memungkinkan hotel untuk menjaga kualitas bahan makanan dan

meningkatkan kepuasan pelanggan dengan menyediakan produk yang lebih segar.

Penerapan metode JIT di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels telah menunjukkan dampak positif pada pengelolaan persediaan dan efisiensi operasional. Penghapusan biaya tambahan yang terkait dengan penyimpanan bahan makanan berlebih serta pengurangan jumlah tenaga kerja yang diperlukan menunjukkan bagaimana metode ini dapat meningkatkan efisiensi operasional. Fenomena ini sejalan dengan penelitian Arifah et al. (2023) dan Nabilah & Suzan (2021), yang menunjukkan bahwa JIT dapat meningkatkan efisiensi biaya dan memperbaiki komunikasi dengan pemasok.

Walaupun penelitian terdahulu menunjukkan hasil yang positif, fokus penelitian khusus mengenai penerapan JIT pada sektor perhotelan masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk meninjau lebih lanjut mengenai penerapan JIT di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels, dengan mengamati bagaimana metode ini diterapkan dalam procurement dan dampaknya terhadap kualitas bahan makanan serta efisiensi operasional hotel.

Dengan memahami prinsip-prinsip JIT dan penerapannya di sektor perhotelan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai manfaat dan tantangan dari metode JIT. Penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan rekomendasi bagi hotel lain yang ingin menerapkan metode serupa dalam meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas layanan mereka.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Procurement

Procurement atau pengadaan adalah sistem pertukaran antara penjual dan pembeli untuk memperoleh barang dan jasa yang dibutuhkan. Menurut Wicaksono (2016), proses ini mencakup berbagai aktivitas mulai dari menentukan jenis produk yang diperlukan, melakukan pembelian, menerima dan menyimpan barang, hingga administrasi kontrak pembelian. Dalam konteks ini, pembeli harus mengidentifikasi pemasok terbaik, memesan dalam jumlah yang tepat, dan memastikan pengiriman tepat waktu dengan kualitas yang sesuai. Di sektor perhotelan, sistem procurement termasuk sistem pembelian dengan kontrak, sistem pembelian harian dan bulanan, serta sistem pembelian kontan.

Pengertian Just in Time

Just in Time (JIT) adalah sistem manajemen yang bertujuan untuk memproduksi barang sesuai dengan permintaan yang tepat pada waktu yang tepat. Syamsudin & Hidayat (2021) menjelaskan bahwa prinsip dasar JIT adalah mengurangi inventaris dan pemborosan dengan hanya memproduksi dan mengirimkan produk sesuai kebutuhan. Rina et al. (2021) mengidentifikasi delapan kunci utama penerapan JIT, termasuk menghasilkan produk tepat waktu, menghilangkan pemborosan, dan mempertahankan kualitas produk..

Persyaratan Just in Time

Tjiptono & Diana (2003) menyebutkan bahwa penerapan sistem Just in Time memerlukan beberapa persyaratan khusus. Organisasi perusahaan harus diatur sedemikian rupa sehingga memudahkan aliran produksi yang efisien, dengan layout yang berdasarkan produk dan menggunakan sel kerja. Pelatihan karyawan sangat penting untuk memastikan mereka dapat beradaptasi dengan sistem baru dan bekerja dalam tim. Selain itu, sistem Kanban digunakan untuk mengontrol alur kerja dan memvisualisasikan progress pekerjaan. Persyaratan lain termasuk visibilitas atau pengendalian visual untuk memantau proses produksi, eliminasi kemacetan, ukuran lot kecil, pengurangan waktu set up, pemeliharaan produktif, dan kemampuan proses.

Karakteristik Just in Time

Menurut Antonny Alvin (2022), sistem Just in Time memiliki beberapa karakteristik utama. Perusahaan yang menerapkan JIT fokus pada pencapaian kualitas tinggi dengan menggunakan jadwal produksi yang ketat dan minimnya persediaan. Persediaan dianggap sebagai pemborosan dalam sistem ini, sehingga hanya secukupnya dan harus cepat diganti ketika habis. Selain itu, JIT mengutamakan tata letak produksi yang fleksibel dan mengurangi perpindahan produk yang tidak perlu. Tujuan utama JIT adalah menghilangkan kegiatan yang tidak bernilai tambah dan memastikan bahwa setiap proses produksi berkontribusi secara langsung terhadap kualitas produk akhir.

Pemborosan dalam Just in Time

Pemborosan dalam sistem Just in Time merujuk pada aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah pada proses produksi. Rina et al. (2021) mengidentifikasi beberapa jenis pemborosan, termasuk produksi yang berlebihan, waktu menunggu, transportasi, proses yang berlebihan, gerakan yang tidak perlu, produk cacat, dan kreativitas karyawan yang tidak dimanfaatkan. Pemborosan ini harus diidentifikasi dan dihilangkan untuk memastikan sistem JIT berfungsi secara efisien dan efektif, mengurangi biaya dan meningkatkan produktivitas.

Supplier Relationship Management

Supplier Relationship Management (SRM) adalah proses yang mengelola hubungan antara perusahaan dan pemasok. Menurut Antonny Alvin (2022), SRM penting untuk memastikan bahwa hubungan dengan pemasok mendukung tujuan bisnis perusahaan, meningkatkan kualitas barang dan efisiensi proses pengadaan. SRM yang baik melibatkan pengembangan hubungan yang saling menguntungkan, mengurangi waktu dan biaya negosiasi, serta memberikan bantuan teknis kepada pemasok.

Quality Control

Quality Control (QC) adalah proses untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Meylianti et al. (2009) menjelaskan bahwa QC melibatkan pengawasan dan pencegahan kesalahan dalam proses produksi untuk menjaga kualitas. Dengan penerapan Total Quality

Management (TQM) yang mulai populer sekitar tahun 1999, perusahaan menekankan pendekatan humanistik dalam manajemen kualitas, termasuk pelatihan karyawan dan standar kualitas yang ketat (Ciptasari et al., 2024; Indrayani et al., 2023; Prabhawati et al., 2024).

METODOLOGI

Metode penelitian yaitu deskriptif kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan metode Just in Time (JIT) dalam pengadaan barang di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels. Objek penelitian mencakup penerapan JIT pada proses procurement di hotel tersebut, yang melibatkan berbagai aktivitas seperti food and beverage, purchasing, cost control, dan receiving. Penelitian dilakukan di lokasi hotel yang beralamat di Jl. Raya Pantai Kuta Banjar Legian Kelod Legian, Kuta, Badung, Bali, selama periode Februari hingga Mei 2024. Data dikumpulkan melalui wawancara semi-terstruktur dengan informan utama, observasi langsung terhadap alur proses pengadaan, serta studi dokumentasi yang melibatkan dokumen-dokumen terkait seperti SOP dan referensi lain. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif, mengikuti tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai efektivitas penerapan JIT dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas proses procurement di hotel.

HASIL PENELITIAN

Hasil data penelitian ini diperoleh dari beberapa narasumber yaitu Gede Rayana sebagai purchasing supervisor, Ida Bagus Dalem Santika Manuaba sebagai executive sous chef, dan Putu Murdhita sebagai receiving. Hasil dari proses pengumpulan data pada penelitian ini berupa alur procurement sesuai dengan gambar 1. Urutan beserta penjelasan alur procurement dengan metode just in time di The Stones- Legiab Bali Autograph Collection hotels adalah sebagai berikut:

Alur procurement dengan metode just in time di the stones- legian bali autograph collection hotels

1. Pemeriksaan dan Pencatatan Barang oleh User Outlet

Pada tahap awal, user outlet melakukan pemeriksaan dan pencatatan barang yang diperlukan dengan membuat purchase requisition (PR). Mereka melengkapi data spesifikasi dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan pada sistem e-procurement Birchstreet. Setelah itu, mereka membuat catatan barang yang siap diproses dan diserahkan kepada culinary admin. Proses ini harus diselesaikan paling lambat pukul 12 siang untuk memastikan semua langkah berikutnya dapat dilakukan sesuai jadwal yang telah ditentukan. Seluruh data harus akurat dan lengkap untuk menghindari kesalahan dalam proses pengadaan.

2. Input Catatan Barang oleh Culinary Admin

Setelah menerima catatan barang dari user outlet, culinary admin menginput informasi tersebut menjadi purchase request (PR) dalam sistem. Proses ini melibatkan pengiriman dan pemrosesan data pesanan

barang menjadi PR yang kemudian dikirimkan ke pihak purchasing untuk diproses lebih lanjut. Culinary admin bertanggung jawab memastikan bahwa semua rincian, seperti kuantitas dan spesifikasi barang, telah dicatat dengan benar sebelum data dikirim ke purchasing. Proses input dan pemrosesan ini harus diselesaikan pada pukul 1 siang untuk memastikan pengolahan berikutnya dapat dimulai tepat waktu.

3. Pengolahan PR Menjadi PO oleh Purchasing

Purchasing menerima PR dan memprosesnya menjadi purchase order (PO) dalam sistem Birchstreet. Pada tahap ini, purchasing memilih vendor atau supplier yang sesuai dengan setiap PR dan melakukan approval. Setelah approval, sistem e-procurement otomatis mengirimkan PO yang telah disetujui kepada executive sous chef. Proses ini harus diselesaikan oleh purchasing sebelum pukul 2 siang. Proses ini harus diselesaikan sebelum pukul 2 siang untuk memastikan bahwa PO dapat dikirim ke supplier tepat waktu dan sesuai dengan jadwal pengadaan barang.

4. Approval PO oleh Executive Sous Chef

Executive sous chef bertanggung jawab untuk memeriksa dan menyetujui PO berdasarkan kuantitas barang yang dipesan. Mereka memastikan bahwa barang yang dipesan sesuai dengan anggaran dan kebutuhan, dan dapat menghapus atau mengurangi barang pesanan jika diperlukan. Proses approval ini umumnya selesai pada pukul 3 siang. Mereka memastikan bahwa barang yang dipesan sesuai dengan anggaran dan kebutuhan operasional, serta dapat menghapus atau mengurangi barang pesanan jika ditemukan ketidaksesuaian. Proses approval ini umumnya harus diselesaikan pada pukul 3 siang untuk memastikan bahwa semua langkah berikutnya dalam proses pengadaan dapat dilakukan tepat waktu.

5. Pemrosesan PO dan Pemesanan ke Supplier oleh Purchasing

Purchasing memproses PO dan mengirimkannya kepada supplier melalui email, telepon, atau WhatsApp. Selain pengiriman otomatis melalui email, purchasing juga mencetak seluruh PO yang dipesan dan menghubungi supplier untuk konfirmasi dan memastikan bahwa pesanan diproses dengan benar. Proses ini dimulai pada pukul 3 siang, tergantung pada jam buka kantor supplier, karena beberapa supplier menutup pemesanan pelanggan di sore hari.

6. Penerimaan PO oleh Supplier

Supplier menerima dan memproses PO yang dikirimkan oleh purchasing. Mereka mengonfirmasi ketersediaan barang dan melakukan persetujuan atau konfirmasi dengan purchasing mengenai barang yang akan dikirim. Purchasing kemudian mencetak dokumen PO dan memberikannya kepada bagian receiving.

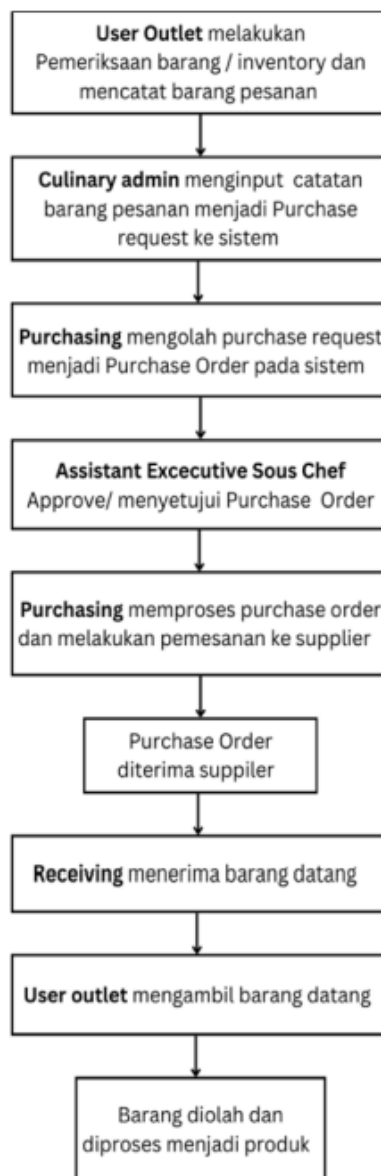
7. Penerimaan Barang oleh Receiving

Receiving memeriksa kualitas dan kuantitas barang yang diterima untuk memastikan sesuai dengan standar hotel. Mereka memeriksa barang berdasarkan indikator kualitas prima, seperti memeriksa secara acak produk yang diterima. Receiving juga memeriksa kelengkapan dokumen

penerimaan seperti PO dan faktur pemasok, dan menandatangani dokumen tersebut setelah memastikan kesesuaian barang.

8. Pengambilan Barang oleh User Outlet

Barang yang diterima disimpan di chiller sebagai tempat penyimpanan sementara dan akan digunakan pada hari yang sama. The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels tidak memiliki gudang, sehingga chiller berfungsi sebagai tempat penyimpanan barang. Barang disimpan dalam rak yang diberi label sesuai dengan nama outlet masing-masing untuk mencegah kecacauan dan memastikan barang tidak hilang. User outlet mengambil barang dengan membawa dokumen PR dan mengkonfirmasi dengan receiving sebelum barang diproses untuk memenuhi permintaan pelanggan. Penggunaan bahan makanan diawasi oleh chef dan department head untuk memastikan tidak ada penumpukan.



Gambar 1. Alur Procurement Just in time The Stones Hotel - Legian Bali, Autograph Collection

Sumber: Data Internal the Stones Hotel- Legian Autograph Collection 2024

PEMBAHASAN

Berikut akan dibahas terkait procurement di The Stones- Legian Bali Autograph Collection hotels. Peneliti akan membahas data sesuai dengan konsep procurement menurut Wicaksono (2016) procurement atau pengadaan dapat didefinisikan sebagai sistem pertukaran antara penjual dan pembeli. Ini adalah proses mendapatkan barang dan jasa, termasuk semua aktivitas yang berhubungan dengan menentukan jenis produk yang dibutuhkan, melakukan pembelian, menerima, mengeluarkan dan menyimpan pengiriman, jadi sesuai teori yang dijelaskan wicaksono maka pengadaan barang di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotel akan dibagi menjadi 3 tahap alur dari pembelian, penerimaan, sampai dengan penyimpanan dan pengeluaran barang.

Tahap Pengadaan Barang dari Pembelian di the Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels

Berdasarkan konsep pengadaan barang menurut Wicaksono (2016), pengadaan barang di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels terdiri dari tiga tahap utama: pembelian, penerimaan, dan penyimpanan serta pengeluaran barang. Pada tahap pertama, user outlet memulai dengan mencatat barang yang diperlukan, melakukan inventory, dan mengajukan catatan barang ke culinary admin. Culinary admin kemudian menginput catatan barang ke dalam sistem e-procurement Birchstreet, mengubahnya menjadi purchase request (PR), dan mengirim PR ke pihak purchasing. Purchasing mengolah PR menjadi purchase order (PO), memilih vendor yang sesuai, dan melakukan approval. Setelah approval, sistem e-procurement otomatis mengirimkan PO yang telah disetujui ke executive sous chef untuk pemeriksaan dan persetujuan final. Executive sous chef memeriksa dan menyetujui PO berdasarkan anggaran dan kebutuhan, serta dapat menghapus atau mengurangi barang jika diperlukan. Terakhir, purchasing memproses PO dan mengirimkannya ke supplier melalui email atau WhatsApp, serta mencetak dokumen PO untuk diteruskan kepada receiving.

Penerimaan Barang di the Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels

Berdasarkan dengan konsep procurement menurut Wicaksono (2016) pengadaan barang dapat dibagi menjadi 3 tahap yaitu pembelian, penerimaan sampai dengan penyimpanan dan pengeluaran barang. Berikut merupakan penjelasan mengenai tahap kedua yaitu penerimaan di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels

a. Penerimaan barang pada receiving

Bagian receiving akan menerima barang dari supplier sesuai dengan purchase order (PO). Receiving juga akan mengecek kualitas barang yang diterima, dan menyesuaikan kualitas barang sesuai dengan standard hotel yaitu memperhatikan kuantitas, kualitas, dan kelengkapan dokumen, apabila semua syarat sudah terpenuhi, maka receiving akan memproses transaksi tersebut dengan memposting kedalam sistem e - procurement birchstreet.

b. Approval executive sous chef

Tahap ini dilakukan pada saat receiving memposting beberapa barang yang perlu direvisi jumlahnya, revisi yang dimaksud adalah ketika terdapat barang yang datang namun jumlah barang tersebut tidak sesuai dengan Purchase Order (PO) hal ini bisa terjadi karena tidak semua barang bisa datang dengan jumlah yang sama, terkadang kurang atau lebih tergantung stok yang dimiliki supplier. Hal ini biasa terjadi dan perlu dilakukan approval yang kedua kali oleh executive sous chef pada tahap penerimaan ini, tujuan dari hal ini yaitu supaya barang yang diterima masih sesuai dengan anggaran yang ada

Penyimpanan dan Pengeluaran Barang di the Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels

Berdasarkan dengan konsep procurement menurut Wicaksono (2016) pengadaan barang dapat dibagi menjadi 3 tahap yaitu pembelian, penerimaan sampai dengan penyimpanan dan pengeluaran barang. Berikut merupakan penjelasan mengenai tahap ketiga yaitu penyimpanan dan pengeluaran barang di The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels.

A. Barang diambil oleh masing masing user outlet

The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels memiliki rak barang khusus yang sudah diberi label sesuai nama outlet, yang bertujuan untuk menjaga barang outlet supaya tidak tertukar atau pun hilang dan memudahkan user dalam mengetahui barang milik outlet masing-masing.

B. Barang diolah dan diproses menjadi produk

Masing- masing user akan menggunakan barang yang telah mereka pesan, pengolahan barang makanan bergantung pada masing masing outlet, 45 dalam tahap ini barang akan diproses menjadi produk pada tiap outlet untuk memenuhi permintaan pelanggan hotel. Barang akan diproses dihari yang sama saat barang tersebut datang. Penjelasan procurement just in time pada The Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels telah dirangkum dan disajikan dalam tabel 1 berikut.

Tabel 1. Rangkuman Penerapan Procurement dengan Metode Just in Time the Stones - Legian Bali Autograph Collection Hotels

Tahap pada Procurement	Prosedur Procurement just in time	Dokumen yang digunakan
Pembelian	<ul style="list-style-type: none"> - User melakukan inventory dan mencatat barang pesanan - Culinary admin menginput barang pesanan ke sistem dan memproses data menjadi Purchase Request (PR) - Purchasing memproses Purchase Request menjadi Purchase Order (PO) - Executive sous chef memeriksa dan menyetujui Purchase Order (PO) 	<ul style="list-style-type: none"> - Purchase Order (PO) - Purchase Request (PR)

	- Purchasing memproses Kembali Purchase Order yang telah disetujui oleh Executive sous chef untuk dikirimkan ke supplier	
Penerimaan	- Receiving menerima barang dan memastikan barang sudah sesuai dengan Purchase Order (PO) serta sudah memenuhi syarat penerimaan barang - Receiving akan memproses Receiving record (RR), ketika semua barang sudah memenuhi syarat penerimaan barang	- Faktur Pemasok - Receiving Record (RR)
Penyimpanan dan Pengeluaran	- User outlet mengambil barang yang telah mereka pesan pada rak barang khusus - Masing-masing User outlet akan memproses barang langsung tanpa adanya proses penyimpanan	- -

Kelebihan dan Kekurangan Metode Just in Time Menurut Antony (2022) dan Penerapan di the Stones – Legian Bali Autograph Collection Hotels

The Stones – Legian Bali Autograph Collection Hotels, penerapan metode Just in Time (JIT) telah menunjukkan kelebihan signifikan, sesuai dengan konsep Antony (2022). Metode ini memungkinkan hotel untuk mempertahankan tingkat persediaan yang rendah karena tidak adanya gudang penyimpanan, yang selaras dengan prinsip JIT. Hal ini juga mengurangi kebutuhan akan tenaga kerja tambahan di bagian penyimpanan barang. Penerapan JIT di hotel ini juga berkontribusi pada peningkatan kepuasan pelanggan dengan mendatangkan produk yang diinginkan secara tepat waktu dan berkualitas tinggi. Selain itu, perputaran barang yang lebih cepat memungkinkan penyajian makanan dengan bahan yang segar, meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan.

Namun, penerapan JIT di The Stones – Legian Bali Autograph Collection Hotels juga menghadapi beberapa kekurangan. Salah satu isu utama adalah risiko kekurangan cadangan bahan makanan akibat permintaan pelanggan yang tidak dapat diprediksi. Meskipun hotel ini mengalami masalah tersebut, mereka telah mengimplementasikan solusi dengan memberikan pilihan menu alternatif dan layanan tambahan untuk mengatasi kekurangan. Ketergantungan yang tinggi pada pemasok juga merupakan tantangan, terutama terkait kualitas dan akurasi pengiriman. Untuk mengatasi masalah ini, hotel telah menyusun kontrak kerja yang ketat dengan pemasok dan memilih pemasok yang dapat diandalkan, memastikan kelancaran jadwal produksi dan pengiriman barang yang diperlukan.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan pembahasan penerapan metode Just in Time (JIT) di The Stones – Legian Bali Autograph Collection Hotels, kesimpulan yang dapat diambil menunjukkan bahwa proses procurement hotel ini terdiri dari tiga tahap

utama: pembelian, penerimaan, dan penyimpanan barang. Pada tahap pembelian, proses dimulai dari pencatatan barang pesanan oleh user, input data oleh culinary admin, dan persetujuan oleh purchasing serta executive sous chef, dengan dokumen yang dihasilkan berupa purchase request (PR) dan purchase order (PO). Tahap penerimaan mencakup pemeriksaan barang yang datang, memastikan kesesuaian kuantitas, kualitas, dan dokumen pendukung, serta penginputan data ke sistem e-procurement Birchstreet dengan dokumen faktur pemasok dan receiving record (RR). Pada tahap penyimpanan, barang disimpan di chiller sebagai tempat penyimpanan sementara dan diproses sesuai kebutuhan outlet untuk memenuhi permintaan pelanggan. Meskipun terdapat kelebihan dan kekurangan dalam penerapan JIT, hotel ini telah mengatasi masalah dengan solusi yang telah diterapkan sejak awal operasional. Untuk pengembangan lebih lanjut, disarankan agar hotel terus konsisten dalam menerapkan dan mengembangkan metode JIT, memperkuat hubungan dengan supplier guna memastikan kualitas dan ketepatan waktu pengiriman, serta memperluas penerapan JIT ke departemen lain di luar Food and Beverage (F&B) untuk memaksimalkan manfaat efisiensi operasional di seluruh area hotel.

PENELITIAN LANJUTAN

Setiap penelitian memiliki keterbatasan, termasuk penelitian ini yang mungkin menghadapi tantangan dalam generalisasi hasil atau keterbatasan data. Oleh karena itu, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan memperluas sampel, menggunakan metode penelitian yang berbeda, atau mengkaji dampak penerapan Just in Time di sektor lain untuk mendapatkan perspektif yang lebih komprehensif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua rekan yang telah memberikan saran berharga untuk makalah ini, serta atas dukungan dan bantuan yang telah diterima selama penelitian. Penghargaan khusus juga kami sampaikan kepada pihak yang telah memberikan bantuan keuangan yang sangat berarti dalam menyelesaikan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Antonny Alvin. (2022). Implementasi Sistem Just In Time Dalam Meningkatkan Optimalisasi MCE Dan Produktivitas Kerja.
- Arifah, N. N., Nurul N, R., Karamy, S., Syafira, F., & Priyanti, K. N. (n.d.). Penerapan Metode Just In Time Pada Sistem Purchasing Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, Desember, 2023(25), 665–676. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10433858>
- Blongkod, R., Ilat, V., & Mawikere, L. M. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Konsep Economic Order Quantity (EQQ) Pada CV Bregas Likupang Timur Minahasa Utara. In *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi* (Vol. 18, Issue 1).
- Ciptasari, D. A., Pitanatri, P. D. S., & Adinda, C. (2024). The Influence of Social Media Marketing Instagram and Electronic Word of Mouth TripAdvisor on Purchase Interest at The Stones, Legian-Bali. *Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA)*, 3(4), 369–380. <https://doi.org/10.55927/esa.v3i4.9821>
- Gustini, T., & Efrianti, D. (2013). Peranan Penerapan Sistem Persediaan Just In Time Terhadap Hasil Produksi.
- Indrayani, I. G. A. P. W., Supartha, I. W. G., Dewi, I. G. A. M., & Piartrini, P. S. (2023). A Systematic Approach To Resourceful Work Engagement Among Millennials: Harnessing Personal Resources. *International Journal of Business and Society*, 24(2), 727–745.
- Meylianti, B., Dan, S., & Mulia, F. (2009). Pengaruh Penerapan JIT (Just In Time) Dan TQM (Total Quality Management) Terhadap Delivery Performance Pada Industri Otomotif Di Indonesia. *Jurnal Manajemen Teori Dan Terapan | Journal of Theory and Applied Management*, 2(2), 112–127
- Nabilah & Suzan (2021). Implementation of the Just In Time Method to Efficient Production Costs (Literature Review Study). *Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika, FARABI*, 6(1), 67–73.
- Permathaswari, G. K. D., & Pitanatri, P. D. S. (2023). From “I Do” to “How Much?”: Exploring Brand Image and Price Perceptions in Bali’s Luxury

- Weddings. *International Journal of Tourism & Hospitality Reviews*, 10(2), 33–41. <https://doi.org/10.18510/ijthr.2023.1024>
- Prabhawati, L. G. A., Pitanatri, P. D. S., & Adyatma, P. (2024). The Influence of E-WOM and Price Through Booking.com on Purchase Interest at Courtyard by Marriott Bali Nusa Dua Resort. *Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA)*, 3(4), 355–368. <https://doi.org/10.55927/esa.v3i4.9809>
- Rina, Syamsudin, A., & Rakhmad Hidayat, D. (2021). Analisis Implementasi Sistem Just In Time (Jit) Pada Persediaan Bahan Baku Untuk Memenuhi Kebutuhan Produksi Pada Zidane Meubel Palangka Raya.
- Rukmiyati, N. M., Mareni, N. K., & Tuwi, I. W. (2023). The Impact Of Accountability And Transparency On Financial Management In Tourism Villages: Participation As A Mediator. *Jurnal Kepariwisata*, 22(1), 78–86.
- Sari, N. K. F. A., Tuwi, I. W., & Rukmiyati, N. M. (2022). Pengaruh Pendapatan Mice dan Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman Di Hotel Xyz. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 18–25.
- Syamsudin & Hidayat (2021). Analisis Metode Persediaan Tepat Waktu (Just In Time) Sebagai Dasar Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembantu. 5–6.
- Tjiptono & Diana (2003). Wicaksono, H. (2016). Evaluasi Fungsi Purchasing Dalam Proses Pengadaan Barang Di Swiss-Bell Hotel Pondok Indah. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata* (Vol. 21, Issue 3).
- Wicaksono, H. (2016). Evaluasi Fungsi Purchasing Dalam Proses Pengadaan Barang Di Swiss-Bell Hotel Pondok Indah. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata* (Vol. 21, Issue 3).