



Penerapan Metode Just In Time Pada Sistem Purchasing Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta

Noviana Nur Arifah¹, Rizki Nurul N², Salma Karamy³, Fayza Syafira⁴,
Khoirotunnisa Nur Priyanti⁵

^{1,2,3,4,5}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nasional

Abstract

Received: 29 November 2023

Revised: 11 Desember 2023

Accepted: 18 Desember 2023

Metode just in time merupakan metode pengendalian biaya untuk meningkatkan efisiensi yang dapat mengoptimalkan keuntungan dengan target ketepatan waktu, ketepatan kualitas, dan ketepatan jumlah barang dalam kondisi baik. Penelitian ini dilakukan di Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta Selatan. Tujuan penelitian dilakukan untuk mengetahui Penerapan Metode Just In Time pada Sistem Purchasing dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta. Penelitian ini berfokus pada Penerapan Metode Just In Time pada Sistem Purchasing Restoran Hotel Ascott Kuningan. Metode penelitian ini merupakan penelitian kualitatif melalui pengumpulan data, dengan melakukan wawancara melibatkan komunikasi dua arah yang mengacu pada Penerapan Metode Just In Time pada Sistem Purchasing Restoran Hotel Ascott. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Penerapan Metode Just Time pada Sistem Purchasing berhasil meningkatkan efisiensi biaya.

Keywords: *Just In Time, Efisiensi Biaya, Purchasing, Pengadaan Barang, Pemborosan.*

(*) Corresponding Author:

rizki.nurul@civitas.unas.ac.id

How to Cite: Arifah, N. N., N, R. N., Karamy, S., Syafira, F., & Priyanti, K. N. (2023). Penerapan Metode Just In Time Pada Sistem Purchasing Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10433858>.

PENDAHULUAN

Metode *just in time* merupakan metode pengendalian biaya untuk meningkatkan efisiensi yang dapat mengoptimalkan keuntungan dengan target ketepatan waktu, ketepatan kualitas, dan ketepatan jumlah barang dalam kondisi baik. Metode *just in time* juga berpengaruh terhadap salah satu fungsi manajerial, yang dimana hal ini sangat penting dalam *hospitality industry* sebagai pengendalian persediaan (*Inventory Control*) dalam mengurangi pemborosan. Tujuan Implementasi *just in time* dalam *hospitality industry* adalah memproduksi produk yang hanya dibutuhkan konsumen pada waktu yang tepat pada tingkat kualitas yang diinginkan. Di Indonesia, implementasi *just in time* saat ini telah digunakan oleh banyak perusahaan, terutama pada perusahaan besar. Perusahaan menyadari bahwa untuk mendapatkan profit di era persaingan ini haruslah bekerja seefisien mungkin. Dukungan *just in time* terhadap manajemen kualitas sangat penting karena *just in time manufacturing* telah menjadi strategi utama untuk keunggulan bersaing (Yuniawan dan Sudharmono, 2005).

Berdasarkan hasil pencarian terhadap penelitian terdahulu, peneliti menemukan beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini. Hal ini bertujuan untuk menentukan posisi penelitian serta memaparkan perbedaannya.

Selain itu penelitian terdahulu sangat berguna untuk perbandingan. Adapun penelitian terdahulu yang dimaksud adalah: 1. Dalam penelitian El Bethree Jeremy Janson B dan I Nyoman 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 yang belum berjalan dengan baik, dikarenakan metode tradisional belum dapat mengurangi pengeluaran. Untuk itu diharapkan perusahaan Pizza Hut Delivery melaksanakan penerapan metode pembelian secara *just in time*, melakukan kerjasama dengan *supplier* mengenai kualitas produk, jumlah dan waktu pengiriman bahan baku. Dengan menjalin kerjasama *supplier* ke perusahaan yang dapat mengurangi pengeluaran gudang dan pemesanan. 2. Dalam penelitian Nabilah Syidrah M, dan Leny Suzan (2021) mengenai pengaruh *just in time* terhadap efisiensi biaya produksi (studi kasus pada perusahaan Indogarmart Bandung) dengan hasil menunjukkan bahwa *just in time*, keeratan komunikasi dengan pemasok, keeratan komunikasi dengan konsumen, koresponsifan pada perubahan informasi memberikan pengaruh simultan terhadap efisiensi biaya produksi. Secara parsial, *just in time* dan keeratan komunikasi dengan konsumen berpengaruh positif terhadap efisiensi biaya produksi. Sedangkan keeratan komunikasi dengan pemasok dan koresponsifan pada perubahan informasi tidak berpengaruh signifikan terhadap efisiensi biaya produksi.

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 mengenai penerapan Metode *Just In Time* pada Sistem *Purchasing*, yang dimana penerapan metode ini diharapkan dapat mengurangi pemborosan (*waste*), mempermudah Restoran Hotel Ascott dalam memanfaatkan persediaan dan meningkatkan kualitas bahan baku. Penelitian ini memiliki perbedaan dalam pembahasan dengan penelitian terdahulu, meskipun demikian penelitian ini dengan terdahulu memiliki kesamaan dalam teori yang dijabarkani. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menguji, mengkonfirmasi atau merevisi teori yang ada untuk meningkatkan pemahaman tentang fenomena yang diamati seperti mengenai Penerapan Metode *Just In Time* pada Sistem *Purchasing* dalam upaya meningkatkan efisiensi biaya, menjadi referensi bagi peneliti lain yang tertarik pada bidang yang sama, dan membantu dalam pengembangan penelitian lebih lanjut. Serta memberikan wawasan baru mengenai metode *just in time* ini dalam sistem *purchasing* pada *hospitality industry* lainnya. Penelitian ini memiliki rumusan masalah, sebagai berikut: (1) Penerapan metode *just in time* pada *purchasing* Restoran Hotel Ascott ?, (2) Apa saja Faktor penghambat implementasi metode *just in time* pada restoran, di departemet *purchasing* restoran?, (3) Bagaimana mekanisme Keuntungan ekonomi dan efektifitas metode *just in time* pada *purchasing* department di Restoran Hotel Ascott?

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif yang dilakukan melalui pengumpulan data, yaitu melakukan wawancara salah satu kepala bagian Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta dilakukan secara online melalui *Google Meet*, yang bertujuan untuk mengetahui penerapan metode *just in time* pada sistem *purchasing* dalam upaya meningkatkan efisiensi restoran.

Teknik pengumpulan data dari Penelitian ini menggunakan sistem analisis kepustakaan, yaitu data dikumpulkan dengan cara mencari informasi yang berhubungan dengan *just in time* dari artikel, jurnal, dan penelitian terdahulu.

Dalam penelitian ini, teknik analisis SWOC (*Strengths, Weaknesses, Opportunities and Challenges*) dapat digunakan untuk menganalisis informasi terkait penerapan metode *just in time* pada sistem *purchasing* dalam upaya meningkatkan efisiensi restoran Hotel Ascott Kuningan. Teknik ini dapat membantu mengidentifikasi dan memahami faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi penerapan metode *just in time*, serta mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang dan tantangan yang terkait dengan penerapannya. Dalam analisis kekuatan diidentifikasi faktor-faktor internal yang mendukung penerapan metode *just in time*, seperti tim yang kompeten, sistem manajemen yang baik atau bahan baku yang memadai. Analisis kerentanan adalah tentang mengidentifikasi faktor-faktor internal yang mencegah penerapan metode *just in time*, seperti bahan baku yang terbatas, kurangnya dukungan manajemen atau kurangnya personel dalam metode *just in time*.

Analisis peluang melibatkan identifikasi faktor eksternal yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan penggunaan metode *just in time*, seperti perkembangan teknologi yang signifikan, perubahan kebijakan industri, atau peluang kolaborasi dengan pemasok. Analisis tantangan mengidentifikasi faktor-faktor eksternal yang menyebabkan tantangan dalam Penerapan Metode *Just In Time* pada Sistem *Purchasing*, seperti persaingan industri yang ketat, atau perubahan tren konsumen.

Selain itu, hasil analisis SWOC ini dapat digunakan untuk merumuskan strategi atau rekomendasi yang lebih efektif dalam menerapkan metode *just in time* pada Sistem *Purchasing* dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Restoran Hotel Ascott Kuningan. Berikut adalah beberapa referensi yang dapat Anda gunakan sebagai sumber acuan terkait penerapan metode *just in time* dalam industri perhotelan dan departemen pembelian : Aprilianti, A., & Hidayat, Y. R. (2019). Pengaruh *Just In Time* Terhadap Efisiensi Biaya Produksi Pada PT. Toyota Boshoku Indonesia. In *Jurnal Logistik Indonesia* (Vol. 3, Issue 2). Astuti, W., Isharijadi, I., & Yusdita, E. E. (2022). SISTEM PENGELOLAAN BAHAN BAKU BERBASIS *JUST IN TIME* (JIT) PADA UMKM “ANEKA KERIPIK KARTINI.” *Jurnal Bisnis Terapan*, 6(2), 130–1.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Metode *Just In Time* Pada Sistem *Purchasing* Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi pada Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta

Restoran Hotel Ascott menawarkan berbagai macam hidangan Internasional yang diolah oleh *chef* yang berpengalaman serta bahan baku yang selalu segar setiap harinya. Restoran yang dimiliki oleh Hotel Ascott adalah Restoran On-Eleven yang terletak di Lantai 11 (*Pool Side*). Restoran On-Eleven menyajikan varian menu western, oriental dan Indonesia. Melayani *small wedding, private meeting, birthday party*. Restoran ini juga menjadi tempat *breakfast* para tamu yang sedang menginap di Hotel Ascott Kuningan.

Tujuan diterapkan *Just In Time* dalam restoran adalah menghilangkan pemborosan dan selaras dalam meningkatkan produktivitas, selain itu juga mempermudah restoran dalam memanfaatkan persediaan. Salah satu upaya yang dilakukan oleh Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta dalam meningkatkan produktivitas adalah menerapkan *Just In Time* pada sistem *Purchasing*.

Di departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott, penggunaan metode *just in time* berfokus pada perolehan bahan baku, kualitas bahan baku yang baik dan layanan yang tepat waktu untuk memenuhi kebutuhan operasional restoran. Tujuan utama penerapan *just in time* di departemen *purchasing* adalah untuk menghindari kelebihan persediaan, yang dapat menyebabkan pemborosan, kerusakan, atau penurunan kualitas produk. Departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott dengan hati-hati merencanakan pengiriman dengan pemasok. Jadwal ini memastikan persediaan yang dibutuhkan tiba tepat waktu sesuai dengan jadwal operasional Restoran Hotel Ascott. Restoran Hotel Ascott menjaga hubungan dekat dengan pemasok untuk memastikan ketersediaan bahan baku dan jasa yang dibutuhkan. Kerja sama ini mencakup komunikasi yang efektif, dan pemantauan kualitas produk yang dikirimkan. Departemen *purchasing* Hotel Ascott secara aktif memantau dan mengelola inventaris. Ini memastikan bahwa selalu ada persediaan yang cukup tanpa kelebihan yang tidak perlu.

Metode *just in time* juga berfokus pada memperpendek waktu siklus saat memperoleh pengadaan barang. Departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott memastikan bahwa pengaturan yang efisien dibuat dalam proses pengadaan untuk mengurangi waktu antara pemesanan dan pengiriman barang. Dengan menerapkan metode *just in time*, departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi pemborosan, dan memberikan layanan yang lebih baik kepada para tamu. Pendekatan ini memungkinkan restoran mengoptimalkan penggunaan bahan baku dan mengurangi biaya yang terkait dengan kelebihan persediaan.

Pada aktivitas pengadaan barang Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta sebelum menerapkan *just in time* pada sistem *purchasing*, mereka menggunakan sistem estimasi, yaitu melakukan pembelian atau pengadaan barang setiap 3 hari sekali. Tetapi dengan menggunakan sistem estimasi Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta mengalami pemborosan (*waste*) cukup banyak. Karena mengalami pemborosan (*waste*) cukup banyak, Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta pada bulan Mei 2023 menerapkan *Just In Time* pada sistem *Purchasing*.

Dimana biaya anggaran ditekan agar menghemat dan menghindari pemborosan yang ada. Setelah diterapkan metode *just in time* hal ini berpengaruh terhadap berkurangnya pemborosan (*waste*), dan meningkatnya kualitas bahan baku. Sebab dengan adanya peningkatan kualitas bahan baku ini berpengaruh positif terhadap kualitas produksi.

Cara pengadaan barang Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta setelah menerapkan *just in time* pada sistem *purchasing* adalah dengan mengadakan barang setiap hari, yaitu dilakukan selesai kegiatan *breakfast*. *Leader* pada bagian *service* maupun *kitchen* akan melakukan pengorderan untuk hari berikutnya. Selain itu setelah diterapkan *just in time* pada sistem *purchasing*, restoran juga harus melakukan pembelian barang *additional* untuk pemakaian dipagi hari. *Additional* ini diadakan untuk penambahan barang jika ada kekurangan untuk digunakan pada saat *breakfast*.

Menurut Munandar (2001:96-115) Kuantitas dan kualitas barang yang di produksi selama periode tertentu. Kuantitas barang yang diproduksi adalah jumlah barang yang akan diproduksi oleh perusahaan dalam periode tertentu, besar kecilnya jumlah barang yang akan di produksi tergantung pada jumlah permintaan konsumen di pasar. Kualitas barang yang diproduksi adalah adalah mutu dari suatu produk yang dipengaruhi oleh kualitas pemilihan bahan baku serta proses produksinya.

Dalam penerapan *just in time* Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta telah menetapkan anggaran dan memiliki prosedur untuk pengadaan barang, yaitu pihak *kitchen* dan *service* melakukan *Purchase Order* (PO) sesuai dengan permintaan, yaitu setiap hari setelah *breakfast* mereka akan meminta informasi kamar dan berapa banyak *occupied* kepada pihak *Front Office* (seperti melihat masing-masing kamar ada berapa pax untuk *breakfast*), hal ini dilakukan untuk menyesuaikan pengadaan barang dihari selanjutnya. Dengan menerapkan Metode *just in time* Pada Sistem *Purchasing*, efisiensi biaya Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta berjalan dengan baik. seperti resiko kerusakan barang, baik bahan baku dan barang jadi dapat dikurangi dan menjadi lebih minim

Faktor penghambat Dari Penerapan Metode *Just In Time* Pada Sistem *Purchasing* Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta

Metode *just in time* juga memperhatikan manajemen risiko pada saat pengadaan barang. Bagian *purchasing* Hotel Ascott mengenali risiko potensial seperti pengiriman yang terlambat, perbedaan kualitas dan mengambil tindakan pencegahan yang diperlukan. Hal ini memungkinkan mereka untuk mengurangi risiko yang dapat mencegah keberhasilan penerapan metode *just in time*. Semua langkah ini merupakan bagian dari upaya Restoran Hotel Ascott untuk memaksimalkan efisiensi, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan fleksibilitas dalam menyediakan pengadaan barang yang dibutuhkan oleh departemen *purchasing*. Dengan menerapkan metode *purchasing*, Restoran Hotel Ascott dapat mempermudah operasi mereka dengan mengurangi persediaan bahan baku yang berlebih, meningkatkan kualitas layanan dan produk, dan menanggapi kebutuhan pelanggan secara lebih efektif.

Faktor dan peluang yang menghambat implementasi metode *just in time* di departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott dapat mempengaruhi keberhasilan implementasi secara signifikan. Berikut ini ditelaah lebih detail faktor-faktor penghambat penerapan metode *just in time* di Restoran Ascott Hotel:

A. Batas Sumber Daya

Salah satu faktor penghambat terbesar adalah keterbatasan sumber daya, seperti anggaran yang terbatas. Jika Restoran Hotel Ascott tidak memiliki sumber daya yang cukup untuk menerapkan metode *just in time*, seperti sistem informasi terintegrasi atau kemitraan yang kuat dengan pemasok, hal ini dapat menghambat penerapan metode tersebut.

1. Bertahan untuk tidak berubah, penerapan metode *just in time* mungkin memerlukan perubahan dalam proses dan budaya kerja. Jika staf departemen *purchasing* atau orang terkait menentang perubahan tersebut, hal ini dapat mencegah penerapan metode *just in time*.

2. Pelanggaran oleh Penyedia, jika pemasok utama Restoran Hotel Ascott tidak dapat beradaptasi dengan persyaratan metode *just in time*, seperti fleksibilitas pengiriman mereka atau kemampuan mereka untuk mengirimkan pengiriman pada waktu yang tepat, hal ini dapat menjadi kendala dalam metode yang dilakukan.

B. Kompleksitas Rantai Pasokan

Restoran Hotel Ascott dapat memiliki rantai pasokan yang kompleks yang melibatkan banyak pemasok dan banyak jenis bahan baku. Menerapkan metode *just in time* dalam konteks ini bisa lebih sulit karena mengelola pengiriman tepat waktu dari berbagai sumber membutuhkan koordinasi.

C. Kerusakan Bahan Baku dari Pihak Pemasok

Bahan baku yang digunakan oleh perusahaan kadang kali tidak sesuai dengan yang sebenarnya dapat dipergunakan, misalnya karena adanya kerusakan dari pihak pengiriman sehingga barang harus dikembalikan atau dari pihak pemasok (barang tidak tersedia). Hal ini dapat merugikan perusahaan, dikarenakan bahan baku yang seharusnya digunakan pada saat ini tidak ada, dengan kata lain perusahaan mengalami kekurangan bahan baku.

Keuntungan Ekonomi dan Efektifitas Metode *Just In Time* pada *Purchasing* Department di Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta

Keuntungan finansial dan efisiensi dari pendekatan *just in time* di departemen pembelian Restoran Ascott Hotels dapat berdampak signifikan pada kinerja operasional restoran secara keseluruhan. Berikut adalah penjelasan lebih lanjut tentang manfaat ekonomi dan efisiensi metode *just in time* untuk departemen *purchasing* Hotel Ascott:

A. Mengoptimalkan Efisiensi Operasional

Metode *just in time* dapat membantu Restoran Ascott Hotel meningkatkan efisiensi departemen *purchasing*. Dengan meminimalkan inventaris yang tidak perlu, meningkatkan waktu siklus pembelian, dan meningkatkan koordinasi dengan pemasok, restoran dapat mengurangi pemborosan dan mengoptimalkan penggunaan bahan baku.

B. Penyederhanaan Proses Pengadaan Barang

Penerapan metode *just in time* dapat mempermudah proses pengadaan di departemen *purchasing*. Dengan berfokus pada pengiriman tepat waktu dan inventaris minimal, restoran dapat menghilangkan langkah yang tidak perlu atau proses rumit dalam menyediakan bahan baku.

C. Peningkatan Kualitas Layanan

Berkat metode *just in time*, Restoran Hotel Ascott memiliki pengiriman yang tepat waktu dan berkualitas. Hotel dapat meningkatkan kualitas layanan yang mereka tawarkan kepada tamu ketika persediaan bahan baku selalu segar dan tidak diperlukan.

D. Pengurangan Biaya

Dengan mengurangi kelebihan persediaan dan meminimalkan pemborosan, penerapan metode *just in time* dapat membantu Restoran Hotel Ascott mengurangi biaya yang terkait dengan pembelian dan penyimpanan persediaan.

E. Pengurangan Biaya Akuisisi

Metode *just in time* memungkinkan Restoran Hotel Ascott untuk mengurangi biaya pembelian dalam beberapa cara. Dengan mengelola inventaris *just in time* dan sesuai kebutuhan, hotel dapat menghindari biaya yang terkait dengan kelebihan atau persediaan usang. Selain itu, hotel dengan jadwal pengiriman yang efisien dapat mengurangi biaya transportasi dan penyimpanan yang berlebihan.

F. Hemat Ruang Penyimpanan

Dengan menerapkan metode *just in time*, Restoran Hotel Ascott mampu mengurangi kebutuhan ruang penyimpanan persediaan. Inventaris yang dikelola secara efisien dan pengiriman yang tepat waktu memungkinkan restoran mengurangi ruang penyimpanan yang diperlukan untuk menyimpan persediaan.

G. Meningkatkan Efisiensi Operasional

Dengan metode *just in time*, Restoran Hotel Ascott dapat meningkatkan efisiensi operasional departemen *purchasing*. Dengan mengurangi persediaan berlebih, restoran dapat menghindari pemborosan waktu dan tenaga untuk persediaan yang tidak perlu. Selain itu, restoran dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan mengurangi waktu tunggu dalam proses pengadaan barang dengan menjadwalkan pengiriman tepat waktu.

H. Tanggung Jawab untuk Pertanyaan Pelanggan

Dengan metode *just in time*, Restoran Hotel Ascott dapat menanggapi permintaan pelanggan dengan lebih baik. Manajemen inventaris yang tepat memungkinkan restoran untuk memastikan ketersediaan barang yang dibutuhkan oleh pelanggan. Hal ini dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan meningkatkan reputasi hotel dan restoran sebagai penyedia layanan yang berkualitas.

I. Peningkatan Kualitas Layanan

Dengan menerapkan metode *just in time*, Restoran Hotel Ascott dapat meningkatkan kualitas pelayanan yang ditawarkan kepada para tamunya. Dengan pengiriman yang segar dan tepat waktu, restoran dapat memberikan pengalaman pelanggan yang lebih baik. Selain itu, dengan mengurangi kelebihan persediaan, restoran dapat memastikan produk atau layanan selalu dalam kondisi terbaik.

J. Meningkatkan Efisiensi Manajemen Rantai Pasokan

Metode *just in time* memperkuat manajemen rantai pasokan di Restoran Hotel Ascott. Dengan jadwal pengiriman yang efisien dan hubungan kerja yang baik dengan pemasok, restoran dapat meningkatkan efisiensi rantai pasokan secara keseluruhan. Ini mengurangi penundaan pengiriman, meningkatkan koordinasi dengan pemasok, dan memperkuat kerja sama dengan mitra bisnis.

Keuntungan finansial dan efisiensi pendekatan tepat waktu melalui departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott dapat berkontribusi secara signifikan terhadap keberhasilan operasional dan keunggulan kompetitif restoran di industri perhotelan. Untuk berhasil menerapkan metode *just in time* dalam *purchasing* di Restoran Ascott Hotel, pada akhirnya bermuara pada mengatasi faktor penghambat dan memanfaatkan peluang yang ada. Upaya yang diperlukan meliputi penyediaan bahan baku yang memadai, manajemen perubahan yang baik, kemitraan yang kuat dengan pemasok, serta upaya penyederhanaan dan peningkatan proses pengadaan secara keseluruhan.

Analisa SWOC untuk Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta

***Strengths* (Keunggulan):**

1. Akses ke pendengar tamu hotel
2. Potensi peningkatan visibilitas dan lalu lintas pejalan kaki
3. Kemampuan untuk menawarkan paket makanan kepada tamu hotel
4. Berbagi sumber daya dan dukungan dari manajemen hotel
5. Promosi silang dengan fasilitas dan layanan hotel lainnya
6. Kesempatan untuk melayani berbagai acara dan konferensi yang diadakan di hotel
7. Staf hotel yang berpengalaman dan terlatih yang juga dapat membantu di restoran

***Weaknesses* (Kelemahan):**

1. Otonomi terbatas dalam pengambilan keputusan karena kebijakan hotel
2. Pembatasan tema dan menu restoran yang diberlakukan oleh merek hotel
3. Tantangan dalam menarik tamu non-hotel karena persepsi harga yang tinggi
4. Potensi persaingan dari pilihan bersantap lainnya di dalam hotel
5. Ketergantungan pada tingkat hunian hotel untuk aliran pelanggan
6. Kesulitan dalam menetapkan identitas unik yang terpisah dari hotel

***Opportunities* (Peluang):**

1. Promosi khusus untuk menarik tamu non-hotel dan penduduk setempat
2. Kolaborasi dengan tim pemasaran hotel untuk menjangkau khalayak yang lebih luas
3. Pengalaman bersantap bertema yang terkait dengan acara atau musim hotel
4. Menawarkan layanan katering untuk bisnis atau acara lokal
5. Menggabungkan pilihan makanan yang berkelanjutan dan bersumber secara lokal untuk menarik tamu yang sadar lingkungan
6. Memperluas penawaran restoran di luar santapan biasa, seperti pengiriman sarapan ke kamar hotel

Challenges (Tantangan):

1. Memastikan kualitas layanan yang konsisten selama hunian hotel puncak
2. Menangani potensi ulasan negatif yang dapat memengaruhi citra hotel secara keseluruhan
3. Beradaptasi dengan perubahan manajemen atau kepemilikan hotel
4. Menyeimbangkan kebutuhan tamu hotel dan pelanggan luar
5. Potensi konflik antara citra merek hotel dan konsep restoran
6. Mengelola masalah kepegawaian selama fluktuasi musiman dalam pemesanan hotel

Dengan melakukan analisis SWOC, manajemen restoran dapat memahami posisinya yang unik dalam lingkungan hotel dan bagaimana ia dapat memanfaatkan kekuatan dan peluang, mengatasi kelemahan, dan mengurangi tantangan untuk mengoptimalkan kinerja restoran dan kontribusi keseluruhan terhadap kesuksesan hotel.

Lampiran Foto Hasil Wawancara Pada Management Purchasing Hotel Ascott Kuningan Jakarta



KESIMPULAN

Melihat metode *just in time* di departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott, dapat disimpulkan bahwa metode ini berpotensi menawarkan berbagai keuntungan dan keuntungan. Dengan mengelola inventaris secara tepat waktu dan

efisien, Restoran Hotel Ascott dapat mencapai efisiensi operasional yang lebih besar, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan kualitas layanan kepada tamu. Berikut adalah poin-poin utama yang dapat disimpulkan dari materi yang dibahas.

Metode *just in time* dari departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott bertujuan untuk mengoptimalkan penggunaan bahan baku dengan mengurangi pemborosan, meningkatkan efisiensi operasional, dan meningkatkan kualitas layanan tamu dan bahan baku. Implementasi *just in time* di Restoran Hotel Ascott mencakup jadwal pengiriman yang hati-hati, kolaborasi *supplier* yang baik, pelacakan inventaris, dan siklus pasokan yang dipersingkat.

Faktor-faktor yang menghambat penerapan *just in time* di Restoran Hotel Ascott termasuk sumber daya yang terbatas, resistensi terhadap perubahan, ketidakcocokan dengan pemasok, dan kompleksitas rantai pasokan. Peluang implementasi *just in time* Restoran Hotel Ascott termasuk mengoptimalkan efisiensi operasional, merampingkan proses pengadaan, meningkatkan kualitas bahan baku dan mengurangi biaya pengadaan. Keuntungan finansial dan efisiensi departemen pembelian *just in time* untuk Restoran Hotel Ascott termasuk mengurangi biaya pembelian, menghemat ruang penyimpanan, meningkatkan efisiensi operasional, menanggapi permintaan pelanggan, meningkatkan kualitas layanan, dan meningkatkan manajemen bahan baku.

Secara keseluruhan, menerapkan metode *just in time* ke departemen *purchasing* Restoran Hotel Ascott dapat memberikan manfaat yang signifikan dalam hal peningkatan efisiensi operasional, pengurangan biaya, peningkatan kualitas layanan tamu, dan bahan baku. Dengan memahami faktor penghambat dan memanfaatkan peluang yang ada, Restoran Hotel Ascott dapat memperoleh keunggulan kompetitif dalam industri perhotelan melalui penerapan metode *just in time* yang efektif.

SARAN

Sebelum menerapkan metode *just in time*, ada baiknya memetakan dan menganalisis proses pembelian dan inventarisasi departemen *purchasing* secara lebih detail. Ini membantu mengidentifikasi untuk perbaikan dalam pengadaan barang, mengidentifikasi tantangan dan peluang yang mungkin muncul, dan mengembangkan strategi yang tepat untuk kedepannya. Saat menerapkan metode *just in time*, penting untuk melibatkan pemasok utama. Secara proaktif berkomunikasi dengan pemasok untuk memastikan pemasok bersedia dan mampu memenuhi jadwal pengiriman yang telah ditentukan. Membangun hubungan yang kuat dengan pemasok untuk meningkatkan kolaborasi dan fleksibilitas rantai pasokan dalam penyediaan bahan baku. Pertimbangkan untuk berinvestasi dalam sistem informasi terpadu yang mendukung pelaksanaan pembelian secara tepat waktu. Sistem informasi yang efektif membantu pergudangan secara real time, perencanaan pengiriman, analisis kebutuhan, dan manajemen risiko. Pilih sistem yang sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik Restoran Hotel Ascott.

Staf *Purchasing* membantu karyawan dengan pelatihan dan pengembangan keterampilan yang berkaitan dengan program *just in time*. Dengan meningkatkan pemahaman mereka tentang konsep dan prinsip *just in time*, dan berikan pelatihan

dalam manajemen pasokan, menjaga kualitas bahan, dan penggunaan sistem informasi. Ini membantu membangun kesadaran dan keterampilan karyawan dalam menerapkan metode *just in time*. Pemantauan dan evaluasi terus menerus atas penggunaan metode *just in time* dalam pengadaan barang. Pemantauan kinerja inventaris, waktu siklus pengadaan, biaya pembelian, dan kepuasan pelanggan. Melalui evaluasi berkelanjutan, Restoran Hotel Ascott mampu mengidentifikasi area pengembangan dan mengoptimalkan penggunaan metode *just in time*. Dengan menerapkan saran tersebut, Ascott Hotel Restaurant dapat meningkatkan operasionalnya, mengurangi pemborosan, meningkatkan kualitas layanan dan bahan baku dengan menggunakan metode *just in time*. Penting untuk dicatat bahwa perubahan ini mungkin membutuhkan waktu dan upaya jangka panjang, tetapi memberikan manfaat jangka panjang bagi restoran untuk mendapatkan keunggulan kompetitif.

Adapun saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini, yaitu pada penelitian ini hanya menggunakan metode kualitatif, maka dari itu diharapkan dimasa yang akan datang menggunakan metode lain dalam menganalisis penerapan metode *just in time* pada sistem *purchasing* dalam meningkatkan efisiensi Restoran Hotel Ascott Kuningan Jakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilianti, A., & Hidayat, Y. R. (2019). Pengaruh Just In Time Terhadap Efisiensi Biaya Produksi Pada Pt. Toyota Boshoku Indonesia. In *Jurnal Logistik Indonesia* (Vol. 3, Issue 2). [Http://Ojs.Stiami.Ac.Id](http://Ojs.Stiami.Ac.Id)
- Astuti, W., Isharijadi, I., & Yusdita, E. E. (2022). Sistem Pengelolaan Bahan Baku Berbasis Just In Time (Jit) Pada Umkm "Aneka Keripik Kartini." *Jurnal Bisnis Terapan*, 6(2), 130–140. <https://doi.org/10.24123/jbt.v6i2.5138>
- Bethree, E., Janson, J., & Nurcaya, N. (2019). Penerapan Just In Time Untuk Efisiensi Biaya Persediaan. 8(3), 1755–1783. <https://doi.org/10.24843/Ejmunud.2019.V8.I3.P21>
- Gustian Al Kahfi, Rizki Nurul Nugraha Trj *Tourism Research Journal* 6 (1), 127-139, 2022
- Indriani, Putri; Nugraha, Rizki Nurul; Ardani, Putri Aulia. The Effect Of Food Quality On Guest Satisfaction Of Ibis Arcadia Jakarta Hotel.
- Joko Edwin Saputra, Rizki Nurul Nugraha, Rivaldo Lucas Waworundeng *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan* 1 (3), 323-331, 2022 Sistem Pemasaran Produk Hotel Pada Media Social Instagram Terhadap Minat Kunjungan Hotel Aryaduta Semanggi, Jakarta Selatan
- Kusumawardani, A., & Utomo, S. (2019). Analisis Implementasi Just In Time(Jit) Terhadap Efektivitas Persediaan Dan Kinerja Operasional Perusahaan. *Jurnal Manajemen*, 10(2), 167-180. *Sistem Informasi*, 3(1), 58-63.
- Nugraha, R., Tarigan, E., & Trisnawati, Y. (2022). Sentiment Analysis On Oakwood Residence Cikarang Hotel Reviews On Tripadvisor Website Using K-Nearest Neighbor Algrithm

- Nugraha Nurul Rizki, Dewi Liliana, Purnama Nindyning, & Putri Alica Ayumi. (2021). Pengembangan Kampung Adat Priijing Sebagai Desa Wisata (Rebranding) Desa Tebara, Kabupaten Sumba Barat. *Journal Of Tourism National University (Turn Journal)*, 1(1).
- Nugraha Nurul Rizki, & Hardika Pratama. (2023). Analisis Konsep 3a Dalam Pengembangan Wisata Kota Tua. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*.
- Sukendar Jurusan Akuntansi, H. W., & Ekonomi, F. (2011). Penerapan Just In Time Dalam Sistem Pembelian Dan Sistem Produksi. In *Binus Business Review* (Vol. 2, Issue Mei).
- Sunaryo, S. S., & Parahyanto, A. (2017). Just In Time Procurement Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengadaan Bahan Baku. *Jurnal Teknologi*.