

Analisis Penerapan Sistem *Just In Time* Dalam Meningkatkan Produktivitas Pada *Catering Prima Ayu Jember*

Jesika Wanda Aprilia¹, Sampir Andrean Sukoco²

¹Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Pembangunan, jesikawanda44@gmail.com

²Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Pembangunan, andreansukoco@gmail.com

Abstrak

Catering Prima Ayu Jember merupakan usaha jasa makanan yang telah beroperasi sejak tahun 2010 di Kecamatan Kalisat, Kabupaten Jember. dalam menjalankan kegiatan operasionalnya, usaha ini menghadapi beberapa permasalahan seperti penumpukan bahan baku yang mudah rusak, waktu tunggu yang panjang dalam proses pengadaan bahan, serta pencatatan stok yang masih dilakukan secara manual. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan sistem Just In Time (JIT) dalam meningkatkan produktivitas pada Catering Prima Ayu. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif studi kasus dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam terhadap tiga informan, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Catering Prima Ayu sudah menerapkan prinsip dasar JIT. Namun masih terdapat kelemahan pada pencatatan stok yang belum terstruktur, belum memiliki pemasok tetap, tata letak dapur yang kurang efisien dan pemeliharaan peralatan yang masih bersifat reaktif. Pemborosan yang paling sering terjadi adalah waktu tunggu akibat keterlambatan belanja bahan baku dan keterbatasan jumlah kompor. Penerapan JIT terbukti berdampak positif terhadap produktivitas usaha, yang ditunjukkan dengan meningkatnya kapasitas produksi dari awalnya hanya lima hingga tujuh porsi per hari menjadi ratusan porsi untuk pesanan acara besar. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan JIT yang lebih optimal melalui perbaikan pencatatan stok, formalisasi hubungan pemasok, penyusunan SOP tertulis, dan pemeliharaan peralatan secara terjadwal akan mampu meningkatkan produktivitas Catering Prima Ayu secara berkelanjutan.

Kata Kunci: *Just In Time, Produktivitas.*

Abstract

Catering Prima Ayu Jember is a food service business that has been operating since 2010 in Kalisat District, Jember Regency. In its operations, the business faces several challenges, such as the accumulation of perishable raw materials, long lead times during the procurement process, and manual stock recording. This study aims to analyze the implementation of the Just-In-Time (JIT) system to enhance productivity at Catering Prima Ayu. A qualitative case study approach was employed, with data collected through observation, in-depth interviews with three informants, and documentation. The results indicate that Catering Prima Ayu has already adopted basic JIT principles. However, weaknesses remain regarding unstructured stock recording, the lack of fixed suppliers, an inefficient kitchen layout, and reactive equipment maintenance. The most frequent form of waste is waiting time caused by delays in purchasing raw materials and a limited number of stoves. JIT implementation has proven to have a positive impact on business productivity, evidenced by an increase in production capacity from an initial five to seven portions per day to hundreds of portions for large event orders. The study concludes that more optimal JIT implementation achieved through improved stock recording, formalized supplier relationships, the establishment of written Standard Operating Procedures (SOPs), and scheduled equipment maintenance would enable Catering Prima Ayu to sustainably increase its productivity.

Keywords: *Just In Time, Productivity*

Corresponding Author:

Jesika Wanda Aprilia

Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Pembangunan, jesikawanda44@gmail.com

PENDAHULUAN

Manajemen operasional adalah fondasi utama dalam melakukan pengelolaan sumber daya dengan tujuan untuk mencapai efisiensi dan efektivitas pada sektor ekonomi di Indonesia. Sebagai negara berkembang dengan populasi 284 juta jiwa (BPS, 2025), Indonesia memiliki tantangan yang sangat besar dalam manajemen operasi, termasuk dalam optimalisasi rantai pasokan, pengurangan pemborosan, dan peningkatan produktivitas di tengah keterbatasan infrastruktur dan fluktuasi ekonomi. Pada sektor manufaktur tercatat bahwa Produk Domestik Bruto (PDB) nasional mencapai 40,72% dari total investasi nasional (KPAII, 2025). Dalam hal ini penerapan sistem *Just In Time* (JIT) juga memiliki peran dalam mengatasi produksi berlebih dan persediaan yang berlebih.

JIT merupakan suatu konsep operasional yang memiliki tujuan untuk menghilangkan pemborosan dalam suatu proses, pemborosan dalam JIT adalah sesuatu yang dapat berupa peralatan, material, komponen, ruang, maupun waktu kerja yang melebihi jumlah maksimal kebutuhan yang diperlukan untuk membuat suatu nilai tambah pada suatu produk (Canel et al, 2000). Salah satu pendekatan yang banyak digunakan untuk menghadapi tantangan tersebut adalah sistem JIT. Dengan menerapkan prinsip JIT, perusahaan akan lebih menghemat pengeluaran untuk membuat sebuah produk.

JIT pertama kali dikembangkan oleh Taiichi Ohno di Toyota pada 1970-an sebagai bagian dari *Toyota Production System*, yang memiliki prinsip untuk dapat memproduksi tepat waktu, tepat jumlah, dan tepat kualitas sehingga, dapat mengurasi persediaan barang yang berlebih, waktu tunggu, dan produksi yang berlebihan (Ohno, 2019). Prinsip JIT ini muncul karena adanya pemborosan terhadap persediaan barang dan ketidaktepatan waktu tunggu serta ketidaktepatan jumlah dan kualitas yang disebabkan oleh persediaan yang terlalu lama tersimpan. Sistem JIT ini digunakan untuk meminimalisir adanya hal-hal tersebut karena akan berdampak pada biaya operasional yang membesar dan bisa menyebabkan tingkat produktivitas menurun.

Menurut Annissa et al, (2025) jumlah UMKM di Kabupaten Jember sangat besar, hal tersebut menunjukkan bahwa potensi ekonomi yang besar dalam sektor jasa makanan dan minuman, termasuk catering untuk acara-acara dan pesanan harian. Pelaku usaha di daerah Jember juga menghadapi tantangan umum seperti persaingan ketat pasar, akses teknologi yang masih terbatas, serta kebutuhan untuk beradaptasi dengan segala perubahan selera konsumen dan tren kekinian yang berkaitan dengan makanan dan minuman.

Catering Prima Ayu masih mengalami masalah inefisiensi dalam pengelolaan bahan baku. Beberapa bahan seperti sayur dan daging sering menumpuk sehingga sebagian mengalami kerusakan. Menurut Catering Prima Ayu kondisi ini diperkirakan menambah beban biaya operasional sekitar 15-20%. Hal tersebut terjadi karena usaha ini masih bergantung pada pemasok dari pasar tradisional seperti Pasar Tanjung, dimana sistem pembelian dilakukan secara langsung tanpa perjanjian pasokan tetap atau jadwal pengiriman yang teratur. Akibatnya, jumlah bahan yang dibeli sering tidak sesuai dengan kebutuhan produksi sehingga berisiko terjadi pemborosan. Catering Prima Ayu menghadapi permasalahan pada ketergantungan terhadap ketersediaan stok harian yang sulit diprediksi, dikarenakan Catering Prima Ayu belum menjalin kerja sama yang

formal dengan pemasok bahan baku. Menurut Naghshbandi, (2025) waktu transportasi yang lebih panjang berkaitan dengan kenaikan biaya pengelolaan persediaan dan pengiriman, terutama pada pelaku usaha yang tidak memiliki sistem perencanaan dan pemantauan stok yang baik. Selain memiliki kendala pada sisi pasokan bahan baku, Catering Prima Ayu juga menghadapi kendala pada aspek pengelolaan operasional internal. Kendala tersebut terjadi, karena pencatatan kebutuhan bahan dan stok harian masih dilakukan secara manual melalui buku catatan atau menggunakan ponsel, sehingga perkiraan pada kebutuhan bahan dan stok kurang akurat.

Tidak hanya pada sistem pencatatan, permasalahan operasional juga terdapat pada aspek tempat. Pada Catering Prima Ayu, terdapat permasalahan pada tata letak area kerja yang belum tertata secara optimal. Posisi tempat penyimpanan bahan baku yang berjauhan dengan area memasak menyebabkan karyawan harus berulang kali berpindah tempat untuk mengambil bahan maupun peralatan, sehingga sebagian waktu kerja terserap untuk aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah pada proses produksi. Terjadinya inefisiensi tersebut berasal dari panjangnya waktu tunggu produksi. Catering Prima Ayu membutuhkan waktu tunggu produksi rata-rata mencapai 2-3 hari untuk pesanan besar. Pengelolaan persediaan yang tidak terstruktur sering menyebabkan bahan baku menumpuk, meningkatkan biaya penyimpanan, dan berpotensi terjadi pemborosan ketika stok tidak cepat terpakai, sehingga dapat mengganggu efisiensi operasional dan kinerja usaha secara keseluruhan (Nomleni et al., 2024).

Dalam konteks catering lokal seperti di Jember, JIT melibatkan pengiriman bahan baku harian dari pemasok petani setempat seperti, di Pasar Tanjung dan pasar-pasar sekitar Jember, perencanaan berdasarkan pesanan actual dari pelanggan. Analisis penerapan JIT diharapkan dapat mengidentifikasi kekurangan operasional saat ini, seperti kurangnya integrasi dengan rantai pasok lokal, dan memberikan rekomendasi untuk optimalisasi, yang pada akhirnya mendukung keberlanjutan usaha catering Prima Ayu di pasar Jember yang kompetitif dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi daerah.

METODE

Rancangan Penelitian

Penelitian dengan judul "Analisis Penerapan Sistem Just In Time Dalam Meningkatkan Produktivitas Pada Catering Prima Ayu Jember" menggunakan jenis penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang memanfaatkan wawancara terbuka untuk menelaah dan memahami sikap, pandangan, perasaan, dan perilaku individu atau sekelompok orang.

Jenis pendekatan dalam penelitian kualitatif ini, menggunakan pendekatan studi kasus (*case study*). Sugiyono, (2016:17) menjelaskan bahwa metode studi kasus merupakan jenis penelitian kualitatif yang mana peneliti melakukan eksplorasi secara mendalam terhadap program, kejadian, proses, atau aktivitas terhadap satu orang atau lebih. Adapun yang membedakan penelitian dengan pendekatan studi kasus dengan jenis pendekatan penelitian kualitatif yang lain terdapat pada kedalaman analisisnya pada sebuah kasus tertentu yang lebih spesifik. Kasus yang dimaksud dalam penelitian ini adalah penerapan sistem just in time dalam Catering Prima Ayu Jember.

Jenis dan Teknik Pengumpulan data

Jenis Data

Moleong, (2018:157) menjelaskan bahwa sumber data utama dalam penelitian kualitatif ialah kata-kata dan tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti

dokumentasi dan lain-lain. Sehingga peneliti perlu menggunakan teknik tertentu dalam pengumpulan data tersebut. Penelitian secara umum membagi dua sumber data, yaitu:

1. Sumber data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari sumbernya, yaitu orang-orang yang dimintai keterangan mengenai hal yang berkaitan dengan masalah penelitian (wawancara), maupun data yang diperoleh dari observasi langsung di lapangan. Orang-orang yang dimintai keterangan dalam penelitian ini berasal dari informan yang akan dijelaskan lebih lanjut pada penentuan informan.
2. Sumber data sekunder, yaitu data yang diperoleh secara tidak langsung dan bukan diusahakan sendiri, seperti dokumentasi, buku literatur, dan internet. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari literatur dan data dari Catering Prima Ayu, buku, jurnal dan website.

Teknik Pengumpulan Data

Moleong (2018:157) mengatakan bahwa teknik pengumpulan data dalam penelitian merupakan unsur yang sangat penting. Pengumpulan data dapat dilakukan dalam berbagai setting, berbagai sumber, dan berbagai cara. Dalam tahap ini langkah-langkah yang dilakukan penulis adalah sebagai berikut:

1. Teknik Observasi

Dilakukan dengan maksud melihat secara nyata kegiatan operasional Catering Prima Ayu Jember, serta melakukan pengamatan dan mencatat gejala yang diselidiki terutama yang berkaitan dengan sistem just in time. Teknik pengamatan dalam penelitian kualitatif menurut Moleong (2018:174), Memungkinkan peneliti mencatat peristiwa dalam situasi yang berkaitan dengan pengetahuan proposisional maupun pengetahuan yang langsung diperoleh dari data.

2. Teknik Wawancara

Yaitu pengumpulan data dengan cara tanya jawab langsung dengan pihak yang berkaitan dengan penelitian. Wawancara ini merupakan jenis wawancara terstruktur sebagaimana menurut pendapat Moleong, (2018:190) yang menjelaskan bahwa, "Wawancara terstruktur adalah wawancara yang pewawancaranya menetapkan sendiri masalah dan pertanyaan-pertanyaan yang akan diajukan". Pertanyaan tersebut ditujukan kepada pihak-pihak yang berkompeten dalam memberikan keterangan tentang penelitian ini. Wawancara dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara (*Interview Guide*) yang berisi sejumlah pertanyaan yang terstruktur sesuai dengan laporan teori. Pertanyaan dalam penelitian ini ditujukan kepada informan yang telah ditetapkan.

3. Teknik Dokumentasi

Yaitu pengumpulan data yang dilakukan dengan jalan mengumpulkan berbagai dokumentasi yang dapat membantu peneliti dalam memperoleh pengetahuan untuk penyusunan penelitian. Sehingga dengan adanya dokumentasi yang mendukung penelitian maka peneliti dapat memecahkan persoalan yang menjadi tema penelitian.

Penentuan Informan

Informan merupakan orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. Untuk memperoleh kedalaman materi yang disajikan serta validitas data yang diperoleh, maka pemilihan informan menjadi sesuatu yang sangat penting mengingat dari merekalah awal mula data diperoleh dan dikembangkan dalam proses selanjutnya (Moleong, 2018:132). Pemilihan Informan dalam penelitian ini dilakukan secara *purposive*. *Purposive* yaitu teknik pengambilan informan sumber data dengan pertimbangan kompetensinya dengan permasalahan dalam

penelitian sehingga data yang diperoleh valid, dalam penelitian ini yang dianggap memenuhi kriteria tersebut yakni Pemilik Catering Prima Ayu Jember dan Karyawan Catering Prima Ayu Jember. Menurut Sugiyono, (2018:138) *purposive* merupakan suatu cara dalam mengambil sampel dengan menggunakan beberapa pertimbangan kriteria yang sesuai dengan masalah penelitian.

Tabel 3.1 Kriteria Informan

No.	Nama	Jabatan	Justifikasi Pemilihan Informan
1.	Prima Novi Susanti	Pemilik Catering Prima Ayu Jember	Merupakan pemilik dari Catering Prima Ayu Jember yang mengetahui terkait proses dan berjalannya sistem Just In Time di Catering Prima Ayu Jember.
2.	Wiwik	Karyawan Catering Prima Ayu Jember yang sudah bekerja selama 2,5 Tahun	Merupakan orang yang tahu dan mengerti terkait stok bahan baku serta pengiriman pesanan Catering Prima Ayu.
3.	Yanik	Karyawan Catering Prima Ayu Jember yang sudah bekerja selama 3 Tahun	Merupakan orang yang tahu dan mengerti terkait kegiatan operasional dan pesanan serta pengiriman pesanan Catering Prima Ayu.

Teknik Analisis Data

Teknik yang digunakan terdiri dari pengelompokan data, pendisplayan data, kesimpulan. Melakukan pengelompokan data tahapan ini peneliti mengelompokkan faktor-faktor apa saja yang menjadi masalah. Melakukan pendisplayan data dimana data akan di susun kedalam pola-pola untuk dijadikan uraian yang singkat. Mengambil Kesimpulan untuk menginterpretasikan data dari awal pengumpulan sehingga mudah dipahami oleh pembacanya. Yang mana ketiga item tersebut merupakan teknik analisis data yang dikembangkan oleh Miles et, al. (2014), yang menerapkan empat langkah dalam menganalisis data.

Uji Keabsahan Data

Pada penelitian ini, peneliti melakukan uji keabsahan data dengan cara melakukan triangulasi teknik dan triangulasi sumber. Pada triangulasi teknik, peneliti melakukan observasi, wawancara yang mendalam, serta dokumentasi guna mengumpulkan data dan informasi sebanyak-banyaknya dari informan. Sedangkan, dalam triangulasi sumber digunakan peneliti untuk menguji kebenaran dan keabsahan data dengan cara menggali informasi sedalam-dalamnya dan sebanyak-banyaknya dari berbagai sumber atau informan melalui wawancara yang lebih mendalam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi *Just In Time* dalam Kegiatan Operasional Catering Prima Ayu

Rantai pasokan Catering Prima Ayu dibangun di atas hubungan kepercayaan jangka panjang dengan pedagang langganan di pasar Tanjung tanpa perjanjian tertulis. Pengakuan pemilik dan karyawan pengadaan bahan menunjukkan bahwa kedekatan ini mempercepat proses belanja karena pedagang sudah memahami standar kesegaran yang diinginkan, sejalan dengan konsep modal sosial dalam relasi pemaosk jangka panjang (Pujawan et al, 2017). Namun, kerapuhan pola informal ini terbukti nyata saat musim hujan, banjir di lahan pertanian sekitar Jember pernah memicu kenaikan harga cabai hingga dua kali lipat dalam sepekan, memaksa pemilik mencari pemaosk alternatif dan

bernegosiasi penyesuaian harga dengan pelanggan lama. Kondisi ini menegaskan pandangan Naghshbandi, (2025) bahwa ketidakstabilan pasokan tanpa sistem pemantauan terstruktur berdampak langsung pada biaya operasional, sehingga perluasan jaringan pemasok menjadi langkah strategis yang perlu dipertimbangkan.

Analitis manajemen rantai pasokan masih dilakukan sepenuhnya manual melalui catatan di buku kecil atau ponsel, berdasarkan rekap pesanan setiap sore atau malam yang dicocokkan dengan pengecekan stok harian oleh karyawan pengadaan. Cara ini efektif dalam kondisi normal, namun rentan meleset saat ada penambahan pesanan mendadak atau kesalahan estimasi, sebagaimana diakui langsung oleh karyawan operasional. Kondisi ini mencerminkan hambatan umum UMKM dalam merespons perubahan permintaan tanpa dukungan analisis data real-time (Suprayitno et al, 2021), sehingga pencatatan berbasis aplikasi sederhana di ponsel menjadi langkah awal yang realistis untuk perbaikan.

perencanaan kebutuhan bahan (MRP) pada dasarnya sudah dijalankan secara konseptual menghitung kebutuhan bahan dari jumlah porsi pesanan yang masuk meskipun tanpa sistem digital, sejalan dengan prinsip dasar MRP menurut Heizer et al, (2015) dan temuan Chintia et al, (2025) pada UMKM kuliner lain yang berhasil menekan pemborosan melalui perencanaan manual berbasis pesanan. Kelemahannya muncul ketika pesanan berubah mendadak atau kualitas bahan yang diterima kurang baik, yang memaksa pembelian darurat ke warung terdekat. Pemilik usaha sendiri mengakui pernah mempertimbangkan penerapan ERP namun masih ragu terhadap kesiapan kemampuan teknis karyawan—kondisi yang konsisten dengan kendala umum digitalisasi UMKM di Indonesia (Purnomo, 2024), sehingga adopsi aplikasi sederhana berbasis ponsel dinilai lebih sesuai untuk saat ini.

Penjadwalan jangka pendek berjalan melalui briefing singkat setiap pagi dan pembagian tugas yang sudah disusun sejak malam sebelumnya, dengan pola kerja yang konsisten mulai dari belanja pagi, persiapan bahan, memasak, hingga pengiriman sesuai target waktu pelanggan. Prioritas pemilik untuk mendahulukan pesanan dengan tenggat tersempit mencerminkan penerapan intuitif prinsip Earliest Due Date (Heizer et al, 2015). Beberapa tahapan kerja bahkan sudah dilakukan secara paralel untuk menghemat waktu. Titik rawan tetap berada di tahap awal: keterlambatan belanja akibat kondisi pasar atau lalu lintas, serta antrean penggunaan kompor yang hanya berjumlah tiga unit, dapat menggeser seluruh jadwal produksi berikutnya bahkan memaksa penolakan pesanan mendadak bila stok tidak mencukupi.

Fondasi utama JIT produksi hanya setelah pesanan dikonfirmasi telah menjadi kebijakan tetap dan konsisten dijalankan, sejalan dengan temuan Qomariyah et al, (2023) dan Chintia et al, (2025) bahwa orientasi produksi berbasis permintaan nyata efektif menekan pemborosan dan biaya produksi pada usaha kuliner kecil. Kebiasaan menyiapkan bumbu dasar lebih awal dan menyiapkan bahan pada malam sebelumnya turut mendukung efisiensi tanpa harus menyimpan makanan jadi dalam jumlah besar, sejalan dengan manfaat pengurangan pemborosan persediaan yang ditemukan (Jaya et al, 2024).

Dari sisi budaya kerja, nilai anti-pemborosan ditanamkan secara konsisten oleh pemilik kepada karyawan mencerminkan prinsip *muda* dalam filosofi JIT Jepang (Ohno, 2019). Diperkuat dengan keterbukaan terhadap masukan karyawan, seperti usulan penjadwalan pembuatan bumbu dasar setiap dua hari yang langsung diadopsi. Ini sejalan dengan pentingnya budaya partisipatif sebagai pilar keberhasilan JIT pada usaha kecil (Wahyuli et al., 2022). Namun konsistensi pelaksanaan kebiasaan baru ini masih lemah karena belum didukung SOP tertulis.

Sistem tarik (pull system) berjalan konsisten: proses produksi digerakkan sepenuhnya oleh pesanan yang masuk via WhatsApp atau telepon, diteruskan berjenjang dari pemilik ke bagian produksi hingga bagian pengadaan bahan. Alur ini sejalan dengan manfaat sistem tarik dalam menekan pemborosan dan mempercepat respons pelanggan (Siagian et al, 2025), meski tantangan tetap muncul saat pesanan besar datang mendadak akibat keterbatasan stok dan kapasitas peralatan.

Sistem kanban dijalankan secara informal melalui papan pesanan harian di dapur dan grup WhatsApp sebagai sinyal produksi bentuk yang tetap memenuhi fungsi dasar kanban meski tanpa kartu fisik formal (Qomariyah et al, 2023). Kelemahan utamanya adalah pencatatan stok yang masih bergantung pada ingatan dan ketelitian individu, sehingga rawan luput dari pemantauan bersama sejalan dengan kebutuhan digitalisasi pencatatan yang ditekankan (Chintia et al, 2025).

Merujuk pada empat prasyarat JIT menurut Muhardi, (2007) yaitu SDM, fasilitas, sistem pendukung, dan kemitraan pemasok Catering Prima Ayu unggul pada pengecekan kualitas bahan secara langsung dan pengalaman kerja karyawan yang sudah hafal prosedur dan takaran, namun masih lemah pada tata letak dapur, jarak antara area penyimpanan dan area memasak serta belum adanya perjanjian formal dengan pemasok.

Dari enam tujuan JIT Muhardi, (2007), usaha ini telah mencapai sebagian besar, produksi berlebih relatif terkendali, kualitas dan respons pelanggan menjadi prioritas utama yang terbukti membangun promosi dari mulut ke mulut, waktu tunggu berkurang melalui persiapan bumbu dan bahan lebih awal sejalan dengan (Sari et al, 2024), serta kapasitas produksi tumbuh signifikan dari lima-tujuh porsi menjadi ratusan porsi per pesanan besar. Sementara itu, pemanfaatan ruang kerja masih terbatas oleh kapasitas penyimpanan yang belum optimal.

Analisis tujuh jenis pemborosan Heizer et al, (2015) menunjukkan, produksi berlebih sudah relatif terkendali, waktu tunggu menjadi pemborosan paling dominan akibat keterlambatan belanja dan antrean kompor, transportasi dan gerakan tidak perlu muncul dari tata letak dapur yang belum efisien yaitu jarak penyimpanan dapur dan posisi alat penggiling bumbu, pemrosesan berlebih terjadi karena bumbu masih sering dibuat ulang dari nol, persediaan berlebih rawan pada sayuran berdaun yang cepat layu, sementara cacat produksi relatif jarang namun berdampak besar terhadap kepuasan pelanggan bila terjadi, biasanya akibat karyawan baru yang belum hafal takaran atau kurangnya pengawasan saat memasak beberapa menu bersamaan.

pemeliharaan peralatan masih bersifat reaktif, baru diperbaiki setelah rusak, seperti insiden blender bumbu yang tiba-tiba mati saat pesanan sedang banyak sehingga terpaksa meminjam dari tetangga serta kondisi salah satu kompor yang apinya sudah tidak stabil. Kondisi ini sejalan dengan pentingnya pemeliharaan preventif dalam sistem JIT Dinanti et al, (2025) agar keandalan peralatan tidak mengganggu ketepatan waktu produksi yang menjadi inti sistem ini.

Produktivitas Kinerja Usaha Catering Prima Ayu

Produktivitas Catering Prima Ayu menunjukkan perkembangan yang cukup baik sejak awal usaha. Kapasitas produksi yang sebelumnya hanya sekitar 5–7 porsi per hari kini dapat mencapai puluhan hingga ratusan porsi, terutama ketika menerima pesanan dalam jumlah besar. Peningkatan tersebut didukung oleh pengalaman karyawan, kelengkapan peralatan, koordinasi antarbagian, serta sistem produksi berdasarkan pesanan yang dapat mengurangi pemborosan. Namun, produktivitas masih belum sepenuhnya optimal karena terdapat kendala berupa keterlambatan bahan baku dan gangguan peralatan yang menyebabkan waktu produksi terbuang. Kondisi ini menunjukkan bahwa peningkatan produktivitas tidak hanya bergantung pada jumlah

tenaga kerja, tetapi juga pada keteraturan proses pengadaan, produksi, dan pengiriman. Oleh karena itu, penerapan prinsip Just In Time (JIT) melalui pengadaan bahan sesuai kebutuhan, pengelolaan persediaan yang lebih teratur, penjadwalan produksi, dan pemeliharaan peralatan secara rutin dapat membantu Catering Prima Ayu meningkatkan produktivitas secara lebih efisien dan berkelanjutan.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, produktivitas Catering Prima Ayu menunjukkan perkembangan yang cukup baik. Hal ini terlihat dari peningkatan kemampuan produksi yang pada awal usaha hanya sekitar 5–7 porsi per hari, sedangkan saat ini dapat mencapai puluhan hingga ratusan porsi dalam satu pesanan. Peningkatan tersebut didukung oleh pengalaman karyawan, koordinasi antarbagian, serta penerapan produksi berdasarkan pesanan pelanggan. Sistem tersebut membuat usaha tidak perlu memproduksi makanan dalam jumlah besar sebelum adanya permintaan, sehingga penggunaan bahan baku dapat lebih disesuaikan dengan kebutuhan.

Meskipun demikian, produktivitas Catering Prima Ayu masih menghadapi beberapa kendala. Keterlambatan bahan baku, keterbatasan kapasitas peralatan, tata letak dapur yang belum optimal, serta pemeliharaan peralatan yang masih dilakukan setelah terjadi kerusakan dapat menyebabkan waktu produksi terbuang. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa produktivitas tidak hanya ditentukan oleh kemampuan tenaga kerja dalam menghasilkan produk, tetapi juga oleh kelancaran seluruh proses operasional. Dalam penerapan JIT, hambatan tersebut perlu diminimalkan karena keterlambatan pada satu proses dapat memengaruhi proses berikutnya dan akhirnya berdampak pada ketepatan waktu penyelesaian pesanan.

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa beberapa prinsip JIT sebenarnya telah diterapkan secara sederhana, seperti produksi berdasarkan pesanan, pengadaan bahan sesuai kebutuhan, sistem kerja *pull*, serta upaya mengurangi pemborosan bahan dan waktu. Namun, penerapannya belum sepenuhnya optimal karena sebagian besar proses masih dilakukan secara manual dan belum didukung SOP serta pencatatan stok yang teratur. Oleh karena itu, peningkatan produktivitas dapat dilakukan melalui perbaikan pengelolaan persediaan, penjadwalan produksi yang lebih teratur, pencatatan pesanan dan stok secara sederhana menggunakan aplikasi, serta pemeliharaan peralatan secara berkala. Dengan perbaikan tersebut, prinsip JIT tidak hanya membantu mengurangi pemborosan, tetapi juga dapat meningkatkan kemampuan Catering Prima Ayu dalam memenuhi pesanan secara tepat waktu dan menjaga kualitas produk.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Just In Time (JIT) pada Catering Prima Ayu telah berjalan cukup baik, terutama dalam pengelolaan persediaan dan produksi berdasarkan permintaan pelanggan. Pembelian bahan baku disesuaikan dengan jumlah pesanan dan bahan yang mudah rusak tidak disimpan dalam jumlah berlebihan, sehingga dapat mengurangi risiko penumpukan dan kerusakan. Penerapan JIT juga didukung oleh pengalaman karyawan, penggunaan bahan yang masih segar, serta keterlibatan pemilik dan karyawan dalam seluruh proses operasional. Namun, penerapannya belum optimal karena pencatatan stok masih dilakukan secara manual, terdapat keterlambatan bahan baku, keterbatasan peralatan, tata letak dapur yang kurang efisien, dan pemeliharaan peralatan yang masih bersifat reaktif. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan pada pencatatan persediaan, koordinasi kerja, SOP, tata letak, dan pemeliharaan peralatan agar penerapan JIT dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi operasional Catering Prima Ayu.

DAFTAR PUSTAKA

- Annissa, A., Sabrina, M., Fatimah, F., Rahayu, J., Manajemen, P. S., & Muhammadiyah, U. (2025). *Pengaruh Media Sosial , Kreativitas dan Motivasi Kewirausahaan terhadap Keberhasilan Usaha pada UMKM Food & Beverage di Jember. September*, 395–409.
- BPS. (2025). *Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (Ribu Jiwa), 2025*. Badan Pusat Statistik Indonesia. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTk3NSMy/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun--ribu-jiwa-.html>
- Canel, C., Rosen, D., & Anderson, E. A. (2000). Just-in-time is not just for manufacturing: A service perspective. *Industrial Management and Data Systems*, 100(2), 51–60. <https://doi.org/10.1108/02635570010286104>
- Chintia, A., Zulfri, A., Rahma, Z., Hutaeruk, N. S., Fonataba, P. W., & Sihombing, D. (2025). Analisis Penerapan Sistem Just-in-Time Dalam Meningkatkan Efisiensi Produksi Dan Manajemen Persediaan Pada Umkm Sasagun Anti Jabir By Sihutur Huta. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Syariah (JIMESHA)*, 5(1), 87–98. <https://doi.org/10.36908/jimesha.v5i1.590>
- Dinanti, N. P. D., Aladawiyah, R., Maulita, A. N., Wulandari, R., & Syahwildan, M. (2025). *Optimalisasi Pemeliharaan Preventif dalam Menekan Biaya Overhead Pabrik pada Industri Makanan*. 2(3), 812–818.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan* (D. A. Halim (ed.); 11th ed.). Salemba Empat.
- Jaya, S. E., Meidayanti, K., & Wicaksono, D. W. (2024). *Analysis Of The Application Of Just In Time (JIT) As An Alternative To Controlling The Inventory Of Raw Materials For Pia Cakes In UD Kurnia Banyuwangi terjadinya pemborosan yang disebabkan oleh kelebihan produksi (over production), dan Time (JIT)*. 3, 1–13.
- KPAII, S. D. (2025). *Kinerja Industri Manufaktur Tumbuh Positif, Kemenperin Pamerkan Capaian Program Unggulan Satu Tahun Pemerintahan Prabowo–Gibran*. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. <https://kpaii.kemenperin.go.id/id/news/kinerja-industri-manufaktur-tumbuh-positif-kemenperin-pamerkan-capaian-program-unggulan-satu-tahun-pemerintahan-prabowo-gibran>
- Miles, Matthew b., Huberman, Michael A., Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis*.
- Moleong, L. J. (2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT. Remaja Rosdakarya.
- Muhardi. (2007). *STRATEGI OPERASI Untuk Keunggulan Bersaing* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Naghshbandi, E. H. (2025). *Impact of Transportation Time on Inventory Management Costs : Analyzing the Relationship in Food Waste Management*. 2, 406–418.
- Nomleni, A. P. W., Nugroho, W., Gracia, R., & Persius, A. A. (2024). *Inventory Management Analysis in Supporting Production Sustainability : A Case Study of a Catering MSME in South Tangerang*. 1788–1803.
- Ohno, T. (2019). *Toyota Production System* (1st ed.). Productivity Press.
- Pujawan, I. N., & Er, M. (2017). *SUPPLY CHAIN MANAGEMENT* (Maya (ed.); 3rd ed.). Penerbit ANDI
- Purnomo, S. (2024). *Digital transformation of MSMEs in Indonesia : A systematic literature review*. 4(2), 301–312.
- Qomariyah, N., & Mauliyah, N. I. (2023). Implementasi Sistem Just In Time (JIT) dalam Meningkatkan Produktivitas Perusahaan pada PT. Langgeng Makmur Utama Bangsalsari Jember. *Jurnal Akuntansi Dan Audit Syariah (JAAiS)*, 4(1), 94–106.

<https://doi.org/10.28918/jaaais.v4i1.7112>

- Sari, T., & Gantino, R. (2024). Pengaruh Enterprise Risk Manajemen , Roa , Per Terhadap Nilai Perusahaan (Studi Empiris Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Periode 2017-2022). *Jurnal Keuangan Dan Manajemen Akuntansi*, 06(2), 37–64.
- Siagian, T., Reduction, W., & Digital, T. (2025). *PENERAPAN LEAN MANUFACTURING UNTUK MENGURANGI WASTE DALAM PROSES*. 8, 784–790.
- Sugiyoni. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.
- Suprayitno, H., & Pujawan.I.N. (2021). Digital Supply Chain Analytics: Konsep dan implementasi di Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, 23(1), 45–48.
- Wahyuli, N., Halpiah, & Putra, H. A. (2022). Penerapan Metode Jit-Manufacturing Untuk Meningkatkan Produktivitas Ud.Gala Mabel. *Open Journal Systems*, 15(5), 803–812.