

Penerapan Metode *Just In Time* (Jit) Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Operasional Pada Restoran Sotis Hotel Kupang

Lidya Novita Buana Putri Buru¹, Yohanes Demu², Indah Mutiara³

^{1,2,3} Department of Accounting, Faculty of Economics and Business, Nusa Cendana University

Abstract :

This study aims to examine the implementation of the *Just In Time* (JIT) method in improving operational efficiency at the Sotis Hotel Kupang Restaurant. The research method employed is qualitative research with a descriptive approach. Data were collected through interviews, observations, documentation, and literature review, then analyzed using Miles and Huberman's data analysis model to organize the findings. The focus of this study lies in how the application of JIT influences raw material availability, cost efficiency, and the improvement of restaurant service quality. The results indicate that the implementation of the JIT method at the Sotis Hotel Kupang Restaurant has been initiated, particularly in raw material procurement and inventory management. However, its application still faces several challenges, such as the limited availability of local raw materials, interdepartmental coordination, and supplier dependency. Nevertheless, the adoption of JIT has proven to reduce storage costs, minimize waste, and improve service timeliness. Thus, JIT has significant potential to enhance operational efficiency but still requires improvements in procurement systems, supply chain planning, and monitoring in order to function more optimally.

Keywords: Just In Time, Efficiency, Sotis Hotel Kupang

✉ Corresponding author :

Email Address : lidyaburu31@gmail.com

PENDAHULUAN

Industri perhotelan berkembang pesat, dengan kepuasan tamu terhadap kualitas makanan, layanan, suasana, dan pengalaman menjadi faktor utama yang memengaruhi reputasi serta loyalitas pelanggan (Dewi & Limbong, 2025). Penanganan keluhan yang kurang efektif dapat merusak citra hotel (Sari, 2021), sedangkan penerapan metode *Just In Time* (JIT) terbukti meningkatkan efisiensi operasional, seperti pada studi di Restoran

Hotel Ascott Kuningan Jakarta (Arifah et al., 2023). Metode just in time berfokus pada ketepatan waktu, kualitas dan jumlah barang yang tersedia dalam kondisi baik, dalam hal ini industri perhotelan. Terdapat sekitar 65 hotel yang tersebar di Nusa Tenggara Timur tepatnya di Kota Kupang salah satunya yaitu Sotis Hotel Kupang. Restoran yang ada di lingkungan hotel punya peran penting dalam mendukung kenyamanan tamu hotel, restoran ini mulai menerapkan sistem *Just In Time* (JIT). Meskipun metode JIT telah diterapkan, ulasan tamu yang diunggah secara online masih menunjukkan ada beberapa hal yang perlu diperbaiki seperti menu makanan yang terbatas serta perlunya peningkatan kualitas layanan staf reception, room service, dan makanan. Dari ulasan tersebut penerapan JIT di restoran Sotis Hotel Kupang perlu adanya evaluasi supaya bisa mendukung kebutuhan tamu yang dinamis dan beragam.

TINJAUAN LITERATUR

a. Teori Supply Chain Management

Konsep kolaborasi dan koordinasi jangka panjang dalam Supply Chain Management membuka jalan bagi penerapan strategi operasional yang lebih efisien dan responsif, salah satunya adalah pendekatan *Just In Time* (JIT). Dalam sistem JIT, efisiensi dicapai dengan memastikan bahwa bahan baku dan komponen datang tepat pada saat dibutuhkan dalam proses produksi, tanpa menyimpan persediaan berlebih. Untuk mewujudkan hal ini, hubungan yang solid, komunikasi terbuka, serta kepercayaan antar mitra supply chain menjadi kunci utama.

b. Just In Time

Menurut Rony et al. (2019:204), Just In Time (JIT) adalah sistem produksi yang bertujuan menghasilkan produk sesuai kebutuhan pelanggan, jumlah dan waktunya tepat dengan persediaan minimal serta berfokus pada efisiensi, penghilangan pemborosan, dan perbaikan berkelanjutan. JIT berfokus pada kualitas, upaya dilakukan untuk mencegah terjadinya cacat atau kerusakan produk. JIT diterapkan dalam berbagai bidang fungsional Perusahaan seperti pembelian, produksi, distribusi, administrasi. Adanya penerapan JIT menuntut kualitas kerja serta beban kerja yang seimbang agar menghindari terjadinya penundaan produk yang akan menyebabkan kekecewaan pelanggan. Prinsip utama JIT yaitu memproduksi barang sesuai permintaan, dalam jumlah yang dibutuhkan. Dan pada saat dibutuhkan oleh konsumen. Prinsip ini menghilangkan pemborosan dalam semua aspek operasional perusahaan., pengelolaan persediaan yang ketat.

c. Efisiensi Operasional

Efisiensi operasional tidak hanya membantu perusahaan mengurangi biaya tetapi juga meningkatkan daya saing di pasar. Dengan proses yang lebih efisien, perusahaan dapat menawarkan produk atau layanan dengan harga yang lebih kompetitif tanpa mengorbankan margin keuntungan. Efisiensi juga memungkinkan perusahaan untuk lebih responsif terhadap perubahan permintaan pasar dan meningkatkan fleksibilitas operasional. Efisiensi operasional merujuk pada kemampuan perusahaan untuk menggunakan sumber daya yang tersedia secara efektif dan efisien dalam menjalankan operasinya. Beberapa strategi dan praktik yang digunakan yaitu: pengelolaan persediaan yang ketat, penerapan konsep JIT, penyempurnaan proses bisnis, pelatihan dan pengembangan tenaga kerja.

METODE, DATA, DAN ANALISIS

Pendekatan yang diterapkan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif merupakan metode yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah dan bersifat deskriptif dan analisis. Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara, dokumentasi dan observasi secara langsung dengan para informan, yakni orang-orang yang mengetahui dampak penggunaan metode *Just In Time* terhadap Efisiensi Operasional pada Restoran Sotis Hotel Kupang dengan data sekunder melalui dokumen pendukung. Analisis data model Miles dan Huberman dalam (Sugiyono, 2018).

3.3 Analisis

3.3.1 Penerapan Metode *Just In Time* (JIT)

1. Pengadaan Bahan Tepat Waktu

Penerapan JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang ditunjukkan secara nyata melalui sistem pengadaan bahan baku yang dilakukan setiap hari dan menyesuaikan dengan kebutuhan nyata di dapur. Pihak HRD dan staf operasional, restoran tidak menyimpan stok bahan dalam jumlah besar, melainkan melakukan pembelian hanya ketika dibutuhkan. Hal ini dibuktikan hasil wawancara dengan HRD hotel yang menyatakan bahwa:

"Kami tidak menyimpan banyak bahan. Biasanya, kami melakukan pemesanan bahan sesuai kebutuhan harian. Contohnya, jika dapur memberikan permintaan untuk hari ini, kami langsung melakukan pemesanan, dan begitu bahan itu tiba, langsung kami gunakan. Dengan cara ini, bahan tetap segar dan tidak menumpuk di penyimpanan."

Hal ini menunjukkan bahwa pengadaan bahan baku dilakukan setiap hari berdasarkan permintaan dapur, sehingga tidak ada proses penyimpanan jangka

panjang yang berisiko menurunkan kualitas bahan. Hal ini juga ditegaskan oleh staf operasional restoran yang menyatakan bahwa:

"Dapur melakukan permintaan dan mengirimkannya ke admin, kemudian admin melakukan pemesanan kepada supplier. Barang yang dikirim akan tiba di pagi atau siang hari dan langsung diterima di dapur. Kemudian kita segera memasak menggunakan bahan tersebut."

Namun ada juga permasalahan yang di alami oleh Staff Purchasing yang mengatakan bahwa :

"yang paling utama itu biasanya daging segar seperti sapi, ayam, dan ikan. Selain itu beras, sayuran, dan bumbu dapur juga krusial. Masalahnya, bahan-bahan utama ini harus selalu fresh, jadi kalau telat sedikit saja bisa memengaruhi kualitas masakan dan kepuasan tamu."

Penerapan metode JIT di restoran Sotis Hotel Kupang sangat bergantung pada ketepatan waktu pengadaan bahan baku, khususnya bahan segar seperti daging, ikan, sayuran dan bumbu utama terbukti menjaga kualitas sekaligus mengurangi pemborosan. Namun kendala keterlambatan pengiriman bahan tetap menjadi tantangan yang perlu diantisipasi.

2. Jumlah Sesuai Kebutuhan Harian

Prinsip utama JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang adalah menyediakan bahan sesuai kebutuhan tanpa kelebihan, dengan pembelian dilakukan berdasarkan permintaan langsung, bukan dalam jumlah besar. Hal ini berdasarkan wawancara dengan HRD Sotis Hotel Kupang yang menyatakan:

"Kami tidak menyimpan banyak bahan. Biasanya, kami melakukan pemesanan bahan sesuai kebutuhan harian."

Dapur restoran setiap hari menyusun daftar bahan berdasarkan perkiraan konsumsi yang sudah diperhitungkan dari data jumlah tamu, menu yang dipesan, serta agenda khusus seperti acara atau tamu rombongan. Permintaan tersebut diteruskan kepada bagian admin untuk diteruskan ke pemasok. Hal ini dibuktikan pernyataan dari Staff Operasional:

"Dapur melakukan permintaan dan mengirimkannya ke admin, kemudian admin melakukan pemesanan kepada supplier. Barang yang dikirim akan tiba di pagi atau siang hari dan langsung diterima di dapur. Kemudian kita segera memasak menggunakan bahan tersebut."

Dari sisi Purchasing, strategi pengendalian jumlah juga diimplementasikan dengan cermat. Staff Purchasing menjelaskan:

"Restoran hanya menyimpan sedikit cadangan bahan utama dan segera melakukan pembelian cepat bila stok tidak cukup. Bahan impor seperti keju, saus, atau wine membutuhkan waktu pengiriman 3-7 hari dan sering

terkendala cuaca atau kapal. Sementara itu, bahan segar seperti sayur dan ikan dibeli harian, sedangkan beras dan bumbu kering mingguan. Kendala muncul saat permintaan tamu meningkat tiba-tiba sehingga stok tidak mencukupi."

Penerapan JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang berjalan baik melalui pembelian sesuai kebutuhan harian dan pengendalian stok ketat. Namun, keterlambatan bahan impor serta pesanan dadakan sering menimbulkan kekurangan bahan, sehingga restoran perlu mencari pengganti dan berisiko menurunkan kualitas layanan.

3. Menghindari Overstock dan Kerusakan

Menghindari overstock dan kerusakan adalah salah satu dampak positif dari penerapan sistem JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang karena pengadaan bahan tepat waktu dan dalam jumlah terbatas maka dapat menghindari risiko overstock dan kerusakan bahan. HRD menyampaikan:

"Karena bahan datang saat diperlukan, maka jarang ada yang basi atau terbuang. Semuanya menjadi lebih efisien".

Selain itu, staff operasional menambahkan:

"Pembelian jadi lebih sering, tetapi dalam jumlah yang kecil. Karena tidak menyimpan banyak, ruang penyimpanan menjadi lebih luas dan lebih efisien dalam penggunaan biaya."

Untuk jumlah banyak harus di-order terlebih dahulu. Staff Purchasing juga mengatakan bahwa :

"Kalau tidak pesan duluan, risikonya stok tidak ada atau kualitasnya turun karena ambil sisa di pasar. Masalah yang sering terjadi adalah ada klien yang pesan mendadak dalam jumlah besar, jadi kita kesulitan memenuhi standar kualitas karena bahan tidak sempat disiapkan dengan baik."

Penerapan sistem Just In Time (JIT) di Restoran Sotis Hotel Kupang terbukti mampu meminimalisir risiko overstock dan kerusakan bahan karena pengadaan dilakukan tepat waktu dan sesuai kebutuhan. Hal ini tidak hanya meningkatkan efisiensi ruang penyimpanan dan menekan biaya operasional, tetapi juga menjaga kualitas bahan agar tetap segar. Sistem ini tidak hanya mengurangi pemborosan makanan, tetapi juga memberikan manfaat dalam penggunaan ruang dan peralatan penyimpanan.

4. Menurunkan Biaya Penyimpanan dan Pengadaan

Salah satu tujuan utama dari penerapan JIT adalah efisiensi biaya. HRD mengonfirmasi adanya penurunan biaya operasional melalui pernyataannya :

"Kami merasakan pengaruh yang cukup signifikan. Biaya operasional lebih teratur, dan pekerjaan menjadi lebih ringan karena semuanya telah terjadwal."

Dengan sistem pembelian dalam jumlah kecil dan tepat waktu, restoran tidak perlu mengeluarkan biaya besar untuk penyimpanan, pendinginan, maupun penanganan bahan baku. Hal ini didukung juga melalui wawancara dengan Staff operasional menyatakan :

"Pembeliannya jadi lebih sering, tetapi dalam jumlah yang kecil. Namun, karena tidak menyimpan banyak, ruang penyimpanan menjadi lebih luas dan lebih efisien dalam penggunaan biaya."

Staff Purchasing mendukung hal ini dengan menyampaikan bahwa mereka menggunakan sistem internal hotel yang memungkinkan pemantauan real-time terhadap keluar-masuk bahan baku:

"Ya, kita menggunakan sistem internal hotel. Dengan begitu, semua permintaan dan pengeluaran bahan dapat terlihat secara real-time."

5. Singkronisasi Dengan Permintaan Pelanggan

Keberhasilan sistem JIT juga bergantung pada seberapa baik pengadaan bahan selaras dengan permintaan pelanggan. Dalam hal ini, kepuasan pelanggan menjadi tolak ukur penting. Dari hasil wawancara dengan tamu, beberapa tamu yang diwawancarai.

Tamu rutin menyatakan bahwa:

"Selama ini menu yang saya pesan selalu tersedia. Kalaupun ada yang habis, staf langsung memberikan infomasi dan mentwarkan dengan menu lain sebagai penggantinya. Jadi saya merasa di layani dengan baik."

Tamu baru mengungkapkan:

"Waktu saya datang semua menu yang saya mau ada. Tidak ada yang kosong. Itu yang bikin saya sangat senang dan merasa cukup."

Tamu hotel yang menginap menambahkan:

"Kalau misalnya habis, staf langsung nawarin menu alternatif pilihan lain agar tidak mengganggu pengalaman makan saya."

Hal ini menunjukkan bahwa meskipun bahan didatangkan setiap hari, ketersediaan menu tetap terjaga. Ketika ada kendala ketersediaan, staf langsung memberikan solusi, sehingga tidak mengganggu kenyamanan pelanggan.

Namun Staff Purchasing mengatakan bahwa :

"Kalau pesanan dadakan dalam jumlah besar, sering kali stok bahan tidak cukup. Apalagi kalau bahannya segar, kita tidak bisa simpan terlalu lama. Jadi masalahnya, kalau ada event mendadak, tim dapur harus buru-buru cari ke pasar atau hubungi supplier, yang kadang tidak bisa langsung penuhi."

Penerapan sistem JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang telah mampu menjaga ketersediaan menu dan kepuasan pelanggan melalui pengadaan bahan segar setiap hari serta penyediaan alternatif jika terjadi kekosongan. Namun, tantangan utama masih terletak pada pesanan mendadak dalam jumlah besar yang sering kali menyebabkan keterbatasan stok, terutama bahan segar, sehingga

memerlukan strategi koordinasi yang lebih baik dengan pemasok untuk memastikan kelancaran operasional.

6. Hubungan Baik Dengan Pemasok

Keberhasilan JIT tidak terlepas dari kualitas hubungan dengan pemasok. Restoran sangat mengandalkan kedisiplinan pemasok dalam mengirim bahan tepat waktu dan dalam jumlah yang sesuai. Komunikasi intensif dibangun setiap hari melalui grup WhatsApp dan briefing agar semua pihak memahami pola kebutuhan. Namun demikian, tantangan tetap ada, terutama saat musim hujan atau kondisi pasokan terbatas yang menyebabkan keterlambatan pengiriman. HRD Hotel menjelaskan :

"Tantangan yang sering muncul adalah keterlambatan dari pemasok. Sering kali, barang datang terlambat atau jumlah yang diterima kurang. Terutama di musim hujan atau saat bahan sulit didapat, itu menjadi lebih rumit".

Didukung dengan pernyataan Staff Purchasing:

"Jika bahan datang tepat waktu, operasional dapur berjalan dengan baik. Namun, jika terlambat, akan menjadi sangat merepotkan. Maka mereka perlu mencari alternatif lain dengan cepat."

Staff purchasing juga menambahkan bahwa mereka telah menyiapkan alternatif supplier untuk menghadapi situasi darurat:

"Kita telah menyiapkan supplier cadangan. Jadi jika satu supplier tidak mampu, kita segera beralih ke yang lain. Tidak bisa menunggu terlalu lama."

Hubungan yang baik dengan pemasok, termasuk membicarakan kejelasan kontrak dan negosiasi harga dan waktu kirim, merupakan syarat mutlak agar sistem JIT dapat berjalan secara optimal. Dalam konteks ini, restoran telah membangun komunikasi dua arah yang terbuka untuk mendukung kelancaran proses operasional. HRD menjelaskan pentingnya komunikasi dengan pemasok:

"Kami terus berkoordinasi dengan pemasok dan juga memiliki grup komunikasi. Selain itu, kami mengadakan briefing setiap hari agar semua bagian mendapatkan informasi terbaru."

Koordinasi intensif dan kemampuan negosiasi menjadi kunci dalam menjaga kelancaran pengadaan. . Namun adapun kendala yang di katakana oleh Staff Purchasing bahwa :

"Tidak semua. Memang sebagian besar ada di pasar lokal, tapi kualitasnya tidak selalu stabil. Kadang stoknya habis atau barang yang datang kurang bagus. Misalnya, untuk seafood tertentu atau sayuran impor, kita harus cari di luar. Ini sering jadi kendala kalau pas butuh cepat. Ada beberapa supplier tetap, seperti untuk daging, sayuran, dan bahan impor tertentu. Mereka biasanya dari Kupang juga ada, tapi sebagian lagi kiriman dari Surabaya dan Bali. Masalahnya, kalau ada keterlambatan pengiriman dari luar,

otomatis operasional kita bisa terganggu karena stok tidak sesuai kebutuhan."

Restoran menyiapkan supplier cadangan serta membangun negosiasi yang jelas terkait harga, kontrak, dan waktu pengiriman. Dengan demikian, koordinasi yang baik, komunikasi terbuka, dan kesiapan menghadapi keadaan darurat menjadi faktor kunci agar sistem JIT dapat berjalan secara optimal di tengah dinamika pasokan.

Upaya Meningkatkan Efisiensi Operasional Dengan Menerapkan JIT

1. Mengurangi Pemborosan Bahan dan Waktu

Hasil menunjukkan bahwa penerapan JIT di restaurant Sotis Hotel Kupang berpengaruh baik, berkurangnya pemborosan baik dalam bentuk makanan yang basi maupun waktu kerja yang kurang produktif. Hal ini berdasarkan pernyataan dari HRD yang menyampaikan:

"Jarang ada bahan yang terbuang atau basi. Semuanya langsung digunakan. Maka semua menjadi lebih efisien"

Hal ini didukung juga dalam pernyataan Staff Operasional:

"Pekerjaan menjadi lebih cepat dan terfokus. Namun, jika bahan tidak ada atau habis, maka situasi bisa menjadi panik."

Sistem JIT ini efektif selama tidak terjadi keterlambatan dari pihak pemasok, kesiapsiagaan staff menjadi faktor pendukung yang penting agar tetap menjaga kestabilan penggunaan sistem JIT tanpa mengurangi kualitas layanan restoran.

2. Mengurangi Biaya Penyimpanan dan Pengadaan

Efisiensi juga tampak dari berkurangnya biaya penyimpanan dan pengadaan karena sistem JIT tidak memerlukan stok besar, sehingga restoran menghemat biaya logistik dan tenaga kerja. Pengadaan bahan dalam jumlah kecil dan lebih sering membuat pengeluaran lebih terkontrol sesuai kebutuhan aktual. Hal ini sesuai dengan pernyataan yang disampaikan Staff Operasional:

"Pembelian jadi lebih sering tetapi dalam jumlah yang lebih kecil. Namun karena tidak menyimpan banyak, biaya penyimpanan jadi turun. Pembelian pun lebih terarah."

Pembelian dalam jumlah kecil dan tidak menumpuk di gudang membuat biaya penyimpanan jauh lebih rendah. Staf purchasing mengakui bahwa:

"Dengan sistem ini, pengeluaran jadi lebih terukur. Kita tidak harus beli dalam jumlah besar dan tidak ada yang terbuang."

Ini dapat meningkatkan efisiensi finansial, terutama dalam aspek pengadaan.

3. Pelayanan lebih cepat & efisien

Kualitas layanan restoran juga meningkat seiring dengan meningkatnya efisiensi kerja. Dari wawancara dengan pelanggan tetap maupun tamu baru, rata-rata menyatakan bahwa pelayanan makanan di restoran cukup cepat dan memuaskan. Dengan sistem yang terkoordinasi dan bahan yang sudah siap, proses penyajian menjadi lebih singkat, dan waktu tunggu pelanggan pun berkurang. Testimoni dari para tamu restoran menunjukkan bahwa pelayanan makanan menjadi lebih cepat. Tamu Rutin mengatakan bahwa :

"Pelayanannya lumayan cepat, apalagi kalau lagi tidak rame. Kita pesan, tidak perlu nunggu lama sudah datang, bahkan di saat ramai pelayanan tetap bisa di bilang teratur dan tidak terlalu membuat kami menunggu terlalu lama".

Lalu, tamu yang menginap di Hotel Sotis Kupang dan makan di Restoran mengatakan bahwa :

"Waktu sarapan atau makan malam, semuanya datang tepat waktu. Saya tidak menunggu lama, bagi saya pelayanan yang tepat waktu itu sangat penting."

Bahkan Tamu baru menyatakan keterkejutannya:

"Kaget juga, ternyata cepet. Saya kira bakal lama nunggu, tapi ternyata tidak. Ini membuat kesan pertama jadi bagus, karena pelayanan mereka yang cepat."

Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi operasional tidak hanya dirasakan secara internal oleh staff, tetapi juga berdampak nyata pada pengalaman pelanggan, hal tersebut menunjukan bahwa JIT mendukung kelancaran operasional dapur sehingga kecepatan pelayanan Sotis Hotel Kupang menjadi meningkat.

4. Meningkatkan Kualitas Layanan

Efisiensi yang dicapai melalui JIT tidak hanya berujung pada penghematan biaya dan waktu, tetapi juga berdampak pada kualitas makanan dan kepuasan pelanggan. Berdasarkan wawancara, hampir semua tamu mengakui bahwa rasa makanan, penyajian, dan keramahan staff sangat baik. Bahkan mengungkapkan bahwa mereka ingin kembali karena pengalaman yang tamu yang baru berkunjung ke Restoran Sotis Hotel Kupang memberi kesan baik bahwa :

"Baru pertama kali, tapi kesan pertamanya sudah bagus. Makanannya enak, pelayanannya cepat dan stafnya sangat ramah, Saya jadi pengen kembali lagi".

Kualitas makanan di Restoran Sotis Hotel Kupang mendapat review bagus dari tamu Hotel yang menginap dan makan di Restoran Sotis Hotel Kupang mengatakan :

"Saya puas. Makanannya enak, stafnya ramah, dan tempatnya nyaman. Semua itu membuat pengalaman menginap saya jadi lebih menyenangkan."

Tamu rutin juga menyampaikan:

"Rasanya enak. Bumbunya pas, penyajiannya juga bersih. Itu yang ikut saya ingin kembali ke sini."

Kualitas layanan juga tampak dari sikap tanggap staff saat terjadi keterlambatan. Tamu menyatakan bahwa :

"Mereka minta maaf dan bantu cari solusi. Pernah juga saya dikasih free dessert sebagai kompensasi. Itu membuat saya sangat terkesan dengan pelayanan yang ada"

Kepuasan pelanggan merupakan indikator utama keberhasilan penerapan JIT dalam konteks restoran, karena mencerminkan bahwa proses yang efisien tetap mampu menjaga kualitas layanan dan bahkan meningkatkannya. masyarakat.

5. Mencapai efisiensi operasional dan kepuasan pelanggan

Kombinasi dari pengadaan yang tepat, biaya yang efisien, dan pelayanan yang baik menghasilkan efisiensi operasional secara menyeluruh. Tamu hotel menyatakan:

"Saya puas. Makanannya enak, suasannya nyaman, dan pelayanannya bagus. Semua itu membuat pengalaman menginap saya lebih menyenangkan."

Penerapan JIT di restoran ini mampu mengintegrasikan seluruh aspek operasional sehingga memberikan nilai tambah tidak hanya bagi manajemen restoran, tetapi juga bagi pelanggan secara langsung.

Penerapan Prinsip Metode JIT

1. Pengadaan Bahan Tepat Waktu

Hasil penelitian di Restoran Sotis Hotel Kupang menunjukkan bahwa pengadaan bahan dilakukan secara harian sesuai dengan kebutuhan dapur, sehingga bahan yang diterima langsung digunakan pada hari yang sama. Pola ini memungkinkan bahan tetap segar, kualitas hidangan terjaga, serta pemborosan akibat bahan rusak atau kedaluwarsa dapat diminimalkan. Namun demikian, penerapan sistem JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang masih menghadapi kendala, terutama terkait keterlambatan pemasok, pesanan

mendadak dalam jumlah besar, serta keterbatasan pasokan bahan impor yang membutuhkan waktu lebih lama untuk tiba. Kondisi ini menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan JIT sangat bergantung pada koordinasi yang baik dengan pemasok serta kesiapan restoran dalam mengantisipasi ketidakpastian pasokan.

2. Jumlah sesuai Kebutuhan Harian

Hasil penelitian di Restoran Sotis Hotel Kupang menunjukkan bahwa penerapan metode *Just In Time* (JIT) tidak hanya berfokus pada ketepatan waktu, tetapi juga pada jumlah bahan yang disediakan sesuai kebutuhan harian. Dapur setiap hari menyusun daftar bahan berdasarkan jumlah tamu, menu yang dipesan, serta agenda khusus seperti acara atau rombongan. Daftar tersebut kemudian diteruskan ke bagian purchasing untuk segera dipesankan ke pemasok. Dengan sistem ini, restoran mampu menghindari pembelian berlebih yang berpotensi menimbulkan pemborosan dan biaya penyimpanan tambahan. Adanya sistem pembelian harian terbukti efektif menjaga ketersediaan bahan sesuai kebutuhan. Restoran Sotis menghadapi keterbatasan pasokan lokal dan risiko keterlambatan distribusi.

3. Menghindari Overstock dan Kerusakan

Penerapan metode *Just In Time* (JIT) efektif dalam mengurangi risiko *overstock* dan kerusakan bahan baku. Karena bahan hanya dipesan sesuai kebutuhan harian, restoran tidak perlu menyimpan stok dalam jumlah besar yang berpotensi menurunkan kualitasnya. Sistem ini membuat ruang penyimpanan lebih efisien, biaya operasional berkurang, dan bahan yang digunakan tetap segar sehingga kualitas masakan lebih terjamin. Hasil penelitian ini memperkuat teori dan penelitian terdahulu bahwa penerapan JIT dapat menghindarkan restoran dari kerugian akibat overstock dan kerusakan bahan. Namun, agar manfaat ini optimal, dibutuhkan sistem monitoring yang ketat, hubungan pemasok yang andal, serta strategi antisipasi untuk permintaan mendadak dalam jumlah besar.

4. Menurunkan Biaya Penyimpanan dan Pengadaan

Penerapan sistem JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang mampu menekan biaya penyimpanan dan pengadaan bahan baku. Karena restoran tidak perlu menyimpan bahan dalam jumlah besar, biaya terkait ruang penyimpanan, pendinginan, serta risiko kerusakan bahan dapat diminimalkan. Staf

purchasing juga menyampaikan bahwa sistem internal hotel memungkinkan pemantauan keluar-masuk bahan secara real-time, sehingga biaya dapat dikontrol lebih baik. Dengan demikian, meskipun pembelian dilakukan lebih sering dalam jumlah kecil, total biaya operasional lebih efisien dibandingkan sistem stok besar. Efisiensi biaya diperoleh melalui pengadaan dalam jumlah kecil tetapi konsisten sesuai kebutuhan harian. Penerapan JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang mendukung prinsip *Supply Chain Management* yang berorientasi pada efisiensi dan kolaborasi, serta memperkuat bukti dari penelitian terdahulu bahwa pengadaan bahan sesuai kebutuhan nyata dapat menekan biaya penyimpanan dan pengadaan secara signifikan.

5. Sinkronisasi dengan Permintaan Pelanggan

Restoran Sotis Hotel Kupang melakukan pengadaan bahan sesuai jumlah tamu dan menu yang dipesan setiap hari. Cara ini menjaga kesegaran bahan dan ketersediaan menu, meski terkadang stok minimum tidak mencukupi saat ada pesanan mendadak. Hasil penelitian ini juga mendukung temuan Arifah et al. (2023) di Restoran Hotel Ascott Jakarta, di mana penerapan JIT terbukti meningkatkan kesesuaian pasokan dengan kebutuhan pelanggan dan memperbaiki kepuasan tamu.

6. Hubungan baik dengan Pemasok

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Restoran Sotis Hotel Kupang menekankan pentingnya menjaga hubungan baik dengan pemasok sebagai kunci keberhasilan penerapan JIT. Restoran melakukan komunikasi intensif setiap hari, baik melalui grup WhatsApp maupun briefing internal, untuk memastikan bahan datang sesuai kebutuhan dapur. Pihak restoran juga menyampaikan bahwa keterlambatan pasokan, terutama bahan segar seperti daging, ikan, dan sayuran, sering kali terjadi karena faktor cuaca atau keterbatasan transportasi. Oleh karena itu, restoran menyiapkan pemasok cadangan agar operasional dapur tidak terganggu jika pemasok utama tidak dapat memenuhi pesanan. Hubungan baik dengan pemasok menjadi aspek krusial dalam penerapan JIT. Koordinasi yang intensif dan persiapan pemasok alternatif membantu restoran menjaga kelancaran operasional, meskipun masih terdapat kendala eksternal seperti cuaca dan distribusi.

Upaya Meningkatkan Efisiensi Operasional dengan Menerapkan JIT

1. Mengurangi pemborosan bahan dan waktu

Penerapan JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang memberikan dampak nyata dalam meningkatkan efisiensi operasional. Sebelum sistem ini diterapkan, restoran sering mengalami pemborosan karena banyak bahan makanan yang rusak akibat penyimpanan terlalu lama. Setelah JIT diterapkan, pengadaan dilakukan setiap pagi sesuai kebutuhan aktual dan langsung diproses hari itu juga. Hal ini membuat pemborosan bahan menjadi minimal, waktu kerja lebih efisien, dan staf dapur dapat fokus pada kegiatan inti seperti memasak dan pelayanan. Penerapan JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang terbukti tidak hanya mengurangi pemborosan, tetapi juga meningkatkan efisiensi kerja dan memperlancar operasional restoran, sekaligus menjaga kualitas pelayanan kepada pelanggan.

2. Mengurangi Biaya Penyimpanan dan Pengadaan

Salah satu dampak positif dari penerapan metode *Just In Time* (JIT) di Restoran Sotis Hotel Kupang adalah efisiensi dalam biaya penyimpanan dan pengadaan bahan baku. Bahan makanan tidak lagi dibeli dalam jumlah besar untuk disimpan, tetapi disesuaikan dengan kebutuhan harian. Hal ini membuat restoran bisa menghindari biaya tambahan seperti listrik untuk pendingin, kerusakan bahan, serta tenaga kerja tambahan untuk mengelola stok. Secara keseluruhan, penerapan JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang membuat alur kerja lebih tertata, pengeluaran lebih terkontrol, dan tidak ada bahan yang terbuang sia-sia. Sistem ini terbukti mendukung efisiensi operasional dengan menekan biaya yang sebelumnya timbul dari penyimpanan dan pembelian bahan berlebih.

3. Pelayanan lebih cepat dan efisien

Dalam operasional restoran, kecepatan dan ketepatan pelayanan menjadi salah satu hal yang sangat menentukan kepuasan pelanggan. Jika proses di dapur lambat atau tidak teratur, maka pelanggan akan menunggu lebih lama, dan ini bisa menurunkan kualitas pelayanan. Dari hasil wawancara, baik tamu rutin, tamu hotel, maupun tamu baru menyampaikan bahwa waktu tunggu makanan relatif singkat, bahkan lebih cepat dari ekspektasi mereka. Hal ini terjadi karena bahan makanan sudah tersedia sejak pagi dan sistem kerja dapur lebih terkoordinasi. Dengan begitu, proses persiapan dan penyajian bisa dilakukan dengan cepat tanpa hambatan. Sistem yang lebih efisien, staf dapur dan pelayanan bisa bekerja lebih fokus dan tenang, sehingga pesanan pelanggan bisa dilayani dengan cepat dan tepat waktu.

4. Meningkatkan kualitas layanan

Penerapan sistem *Just In Time* (JIT) di Restoran Sotis Hotel Kupang terbukti tidak hanya meningkatkan efisiensi internal, tetapi juga berdampak besar pada kualitas layanan dan kepuasan pelanggan. Berdasarkan hasil wawancara, para tamu menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap rasa makanan, kebersihan penyajian, suasana restoran, serta keramahan staf.

5. Mencapai Efisiensi Operasional dan Keputusan Pelanggan

Salah satu hal yang paling menonjol dari hasil penelitian ini adalah bagaimana sistem *Just In Time* (JIT) mampu menciptakan efisiensi operasional secara menyeluruh di Restoran Sotis Hotel Kupang. Tidak hanya di satu bagian saja, tapi mulai dari proses pengadaan bahan, efisiensi biaya, hingga kualitas pelayanan kepada pelanggan. Ketika sistem pengadaan sudah tepat waktu dan sesuai kebutuhan, biaya operasional pun menjadi lebih efisien karena tidak ada pengeluaran tambahan untuk penyimpanan bahan yang tidak perlu. Hal ini juga membuat proses kerja dapur berjalan lebih cepat dan rapi, yang akhirnya berdampak pada pelayanan kepada tamu. Efisiensi yang terbangun melalui sistem JIT ini dirasakan langsung oleh pelanggan dengan proses yang berjalan lancar, staf bisa bekerja lebih fokus, makanan lebih cepat disajikan, dan pelanggan pun merasa lebih nyaman. Ini menjadi bukti bahwa JIT tidak hanya menguntungkan dari sisi manajemen restoran, tapi juga menciptakan nilai tambah langsung bagi pelanggan. Keberhasilan penerapan *Just In Time* di Restoran Sotis Hotel Kupang tidak hanya terlihat dari sisi efisiensi internal, tetapi juga tercermin dalam kepuasan pelanggan. Ketika pengadaan berjalan tepat, biaya terkendali, dan pelayanan cepat serta ramah, maka efisiensi yang dihasilkan benar-benar menyeluruh dan berdampak nyata bagi semua pihak.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan, penerapan metode *Just In Time* (JIT) di Restoran Sotis Hotel Kupang terbukti mampu menciptakan efisiensi operasional secara menyeluruh. Sistem pengadaan bahan tepat waktu dan sesuai kebutuhan harian membuat bahan selalu segar, pemborosan berkurang, serta biaya penyimpanan dapat ditekan. Hal ini juga berdampak pada berkurangnya risiko overstock dan kerusakan bahan, sehingga kualitas masakan tetap terjaga. Dari sisi efisiensi, waktu kerja staf dapur menjadi lebih singkat karena tidak lagi terbebani aktivitas sortir bahan atau rotasi stok, dan mereka dapat lebih fokus pada pelayanan inti. Sinkronisasi dengan permintaan pelanggan juga berjalan cukup baik, meskipun masih terdapat kendala pada permintaan

mendadak dalam jumlah besar. Selain itu, hubungan baik dengan pemasok menjadi faktor penting keberhasilan JIT, di mana komunikasi intensif dan adanya pemasok alternatif membantu menjaga kelancaran pasokan. Secara keseluruhan, penerapan JIT di Restoran Sotis Hotel Kupang tidak hanya menekan biaya dan mengurangi pemborosan, tetapi juga meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan, meski tetap diperlukan perencanaan rantai pasok yang lebih matang untuk menghadapi keterlambatan dan lonjakan permintaan.

Disarankan agar manajemen Restoran Sotis Hotel Kupang terus mempertahankan dan meningkatkan penerapan metode Just In Time (JIT) dalam operasional, terutama pada pengadaan bahan baku dan pengelolaan dapur. Koordinasi antara bagian pembelian, dapur, dan pemasok perlu dijaga agar ketepatan waktu pengiriman serta kualitas bahan tetap terjamin. Restoran juga dapat mengembangkan sistem pencatatan permintaan pelanggan yang lebih akurat, disertai evaluasi rutin dan pelatihan staf untuk meningkatkan pemahaman dan efisiensi kerja dalam sistem JIT. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan memperluas ruang lingkup dan pendekatan penelitian agar hasilnya dapat diukur secara statistik serta mencakup beberapa restoran atau hotel lain yang menerapkan JIT. Dengan demikian, dapat diperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai efektivitas, faktor keberhasilan, dan tantangan penerapan JIT di sektor jasa, khususnya industri makanan dan perhotelan di Indonesia.

Referensi:

- Aprilia, A., & Soebroto, N. W. (2020). Analisis Pengaruh Rasio Likuiditas, Efisiensi Operasi, Dan Rasio Solvabilitas Terhadap Kinerja Keuangan Pada Pt Bank Maybank Indonesia Tbk Periode 2010-2018. *Keunis*, 8(2), 167. <https://doi.org/10.32497/keunis.v8i2.2115>
- Arifah, N. N., N Nurul, R., 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. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. 9(25), 665-676. <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP>
- Badan Pusat Statistik. (2024). Nusa Tenggara Timur
- Dani, A., Akhmad, I., Kusumah, A. (2024). Pengaruh Total Quality Management (Tqm) Dan Just In Time (Jit) Terhadap Kinerja Operasional Coffeeshop (Studi Kasus Pada Coffeeshop Di Jalan Arifin Ahmad). Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Riau.
- Dewi, K., & Limbong, M. T. U. (2025). *Faktor Kepuasan Pelanggan Buffet Breakfast di The Trans Luxury Hotel Bandung*. Jurnal Sains Manajemen, 7(1), 17-25.
- Diharpi, H. S. (2019). Pengaruh Efisiensi Operasional Terhadap Return on Assets Pada Bank Umum Syariah Di Indonesia. *Jurnal Masharif Al- Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 4(2), 39–53. <http://journal.umsurabaya.ac.id/index.php/Maqasid>
- Ibrahim, U. T., & Sunarya, H. (2023). Penerapan Sistem Just In Time (JIT) Terhadap Efisiensi Biaya Produksi Pada Pt. Sinar Bangun Mandiri. *Jurnal Akuntansi (JA)*. 10(1), 50.

- Istiqomah, P. S., Nandita, W. V., Sayekti, N. P. (2023). Pengaruh Implementasi Konsep Just-in-Time terhadap Efisiensi Operasional dan Pengendalian Biaya di Perusahaan Manufaktur (Studi Kasus PT Waskita Karya Tbk). *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 1(6). DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.8117594>
- Isnaini, W. (2022). Lead Production. Unipma Press: Universitas PGRI Madiun.
- Larasati, P. A., & Handayani, N. (2021). Analisis Transparansi, Akuntabilitas, Efektivitas Dan Efisiensi Dalam Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Bantuan Operasional Paud Di KB Negeri Pelangi. *Jurnal Ilmu Dan Riset Akuntansi*, 10(7), 1-16. <http://jurnalmahasiswa.stiesia.ac.id/index.php/jira/article/view/4098%0Ahttp://jurnalmahasiswa.stiesia.ac.id/index.php/jira/article/download/4098/4110>
- Maghfiro, A. A . A., Retnani, E. D. (2023). Dampak Penerapan Just In Time Terhadap Peningkatan Efisiensi Pembelian Bahan Baku Studi Kasus Pada Pt Artha Royal Mandiri. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STIESIA) Surabaya. *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi*
- Octafian, D., & Nugraheni, R. (2021). Pengembangan SDM untuk Meningkatkan Kualitas Akomodasi. *Jurnal Wahana Riset Pariwisata*, 2(1), 1-10.
- Pujawan & Mahendrawathi. (2017). Supply Chain Management. Penerbit ANDI : Yogyakarta.
- Rony, Nur Asni, dan Andry Priharta. (2019). Manajemen Operasi.
- Sari, D. (2021). Efektivitas Strategi Pemasaran dan Layanan Hotel Sahid Raya. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Sosial Areai*, 3(2), 45-60.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabet.
- Simamora. H. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Buku 2 Edisi 1. BPFE. Yogyakarta.
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). Magister Administrasi Pendidikan: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Widyanti, N. W. A. S., Sumariati, I. D. A. R., Wiryanata, I. G. N. A. (2023). Penerapan *Procurement* Dengan Metode *Just In Time* (Jit) Di Hotel Xxx Seminyak. Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali. *Jurnal Ekonomi, Menagemen dan Akuntansi*.
- Yusuf, M. (2014). *Motodologi Penelitian : Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta : Kencana.