

ABSTRAK

Salah satu tujuan perusahaan pada umumnya adalah untuk memperoleh laba optimal dengan cara meminimalisasi biaya. Salah satu strategi yang dapat dipergunakan untuk meminimalkan biaya yaitu dengan pengelolaan persediaan dengan baik dan tepat guna. Sebab persediaan memegang peranan penting bagi perusahaan dan persediaan merupakan salah satu dari aset yang dimiliki perusahaan. Pemilihan pemasok yang tepat dan pemesanan bahan baku yang tepat jumlah dan tepat waktu, juga menetapkan jumlah produksi yang disesuaikan dengan permintaan pelanggan, akan menghemat biaya pemesanan dan biaya penyimpanan serta akan menghindari adanya kemungkinan barang yang menumpuk di gudang. Metode yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah tersebut adalah *Just In Time System*. *Just in Time* memberikan suatu strategi peningkatan efisiensi biaya dan sekaligus fleksibel dalam menanggapi permasalahan permintaan pelanggan dengan mutu yang baik dengan memberikan komponen-komponen produksi yang tepat, pada tempat dan waktu yang tepat. Tujuan utama dari sistem ini yaitu untuk mengeliminasi pemborosan yang terjadi dalam aktivitas produksi perusahaan. Serta dapat memproduksi produk dengan Kualitas (*quality*) terbaik, Ongkos (*cost*) termurah, dan Pengiriman (*delivery*) pada saat yang tepat.

Dalam penelitian ini, penulis memilih sebuah perusahaan di Kabupaten Jawa Barat yang bergerak dalam industri makanan hasil fermentasi, yaitu tauco. Metode yang dilakukan penulis dalam melakukan penelitian di PT “X”, menggunakan metode deskriptif analitis yaitu suatu metode penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan, menyajikan, dan menganalisis data yang berhubungan dengan objek yang diteliti untuk mendapatkan informasi dan gambaran yang jelas tentang objek penelitian serta menarik kesimpulan dari penelitian tersebut. Data penelitian diperoleh dari wawancara, observasi, dan tinjauan pustaka.

Dari hasil penelitian ini, penulis dapat mengetahui bahwa PT “X” dalam melaksanakan operasional perusahaan, telah memenuhi beberapa kriteria *Just In Time System*, baik *Just In Time purchasing* maupun *Just In Time production*. Walaupun masih terdapat beberapa faktor penghambat dalam menerapkan *Just In Time System*. Oleh karena itu, penulis memberikan saran yaitu pengurangan jumlah pembelian persediaan dalam jumlah besar, peningkatan kerjasama dengan pemasok melalui kontak jangka panjang dan untuk memperlancarkan pelaksanaan sistem *Just In Time* perusahaan harus melakukan komunikasi dengan pemasok dan pelanggan.

Kata kunci: *Just In Time System, Just In Time purchasing, Just In Time production, Efisiensi Biaya Produksi.*

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	6
2.1 Kajian Pustaka	6
2.1.1 Perusahaan Perseorang	6

2.1.1.1 Pengertian Perusahaan Perseorangan.....	6
2.1.1.2 Ciri-ciri Perusahaan Perseorangan	7
2.1.1.3 Keuntungan Perusahaan Perseorangan	7
2.1.1.4 Kelemahan Perusahaan Perseorangan.....	8
2.1.2 Pengertian Akuntansi	8
2.1.3 Pengertian Biaya	9
2.1.3.1 Klasifikasi Biaya.....	10
2.1.3.2 Penentuan Biaya.....	12
2.1.4 Pengertian Akuntansi Biaya.....	13
2.1.5 Persediaan	15
2.1.5.1 Klasifikasi Persediaan	17
2.1.5.2 Pembagian Persediaan.....	17
2.1.6 <i>Just In Time System</i>	19
2.1.6.1 Sejarah dan Perkembangan <i>Just In Time System</i> ...	19
2.1.6.2 Pengertian <i>Just In Time</i>	21
2.1.6.3 Ciri-ciri <i>Just In Time</i>	23
2.1.6.4 Tujuan <i>Just In Time</i>	24
2.1.6.5 Manfaat <i>Just In Time</i>	25
2.1.6.6 Elemen-elemen <i>Just In Time</i>	26
2.1.6.7 Hambatan-hambatan dalam Penerapan <i>Just In Time</i>	27
2.1.7 Efisiensi.....	27
2.1.7.1 Dua segi Efisiensi	29

2.1.8 Efisiensi Produksi	29
2.1.9 <i>Just In Time</i> dalam Efisiensi Produksi.....	31
2.1.9.1 <i>Just In Time Production</i>	31
2.1.9.2 <i>Just In Time Purchasing</i>	36
2.1.9.3 Sistem Kanban	40
2.1.9.3.1 Jenis Kanban dalam sistem <i>Just In Time</i>	41
2.1.9.3.2 Peraturan Dasar dalam Sistem Kanban...	43
2.1.10 Peranan <i>Just In Time</i> dalam Meningkatkan Efisiensi	
Biaya Produksi	44
2.2 Kerangka Pemikiran	44
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	47
3.1 Objek Penelitian	47
3.2 Metode Penelitian	47
3.2.1 Langkah Penelitian untuk Mengumpulkan Data	49
3.2.2 Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	50
3.2.2.1 Teknik Pengumpulan Data.....	50
3.2.2.2 Pengolahan Data	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	54
4.1 Hasil Penelitian	54
4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan	56
4.1.2 Struktur Perusahaan	58

4.1.3 Pembagian Tugas	60
4.1.4 Kegiatan Produksi	64
4.1.5 Jenis Produk	68
4.2 Pembahasan.....	69
4.2.1 Peranan Sistem <i>Just In Time</i> Pada PT "X"	69
4.2.1.1 Sistem <i>Just In Time</i> Pembelian	69
4.2.1.1.1 Sistem Pembelian Pada PT "X"	69
4.2.1.1.2 Penerapan Sistem <i>Just In Time</i> Pembelian.....	71
4.2.1.2 Sistem <i>Just In Time</i> Produksi.....	75
4.2.1.2.1 Sistem Produksi Pada PT "X"	75
4.2.1.2.2 Penerapan Sistem <i>Just In Time</i> Produksi	77
4.2.2 Manfaat Penerapan <i>Just In Time</i> Pada PT "X".....	79
4.2.3 Faktor Penghambat Penerapan <i>Just In Time</i> Pada PT "X"	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	86
5.1 Kesimpulan	86
5.2 Saran	88
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN	94
SURAT KETERANGAN RISET	100
RIWAYAT HIDUP	101

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Siklus Akuntansi Biaya	14
Gambar 2	Sistem Produksi <i>Just In Time</i>	32
Gambar 3	Kanban Penarikan	41
Gambar 4	Kanban Produksi	41
Gambar 5	Kanban Pemasok	42
Gambar 6	Kerangka Pemikiran	46
Gambar 7	Struktur Perusahaan	60
Gambar 8	Proses Fermentasi	66
Gambar 9	Proses Pemasakan	67

DAFTAR TABEL

Tabel i	Hasil Pengumpulan Data	54
Tabel ii	Perbandingan Efisiensi Biaya Negosiasi dengan Pemasok Berdasarkan Sistem Tradisional dan Sistem <i>Just In Time</i>	80
Tabel iii	Perbandingan Efisiensi Biaya Gudang Menurut Sistem Tradisional dan Sistem <i>Just In Time</i>	81
Tabel iv	Kapasitas Produksi Normal Rata-rata Perhari	88

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Persediaan Kacang Kedelai	95
Lampiran B	Kacang Kedelai yang Sudah Dibuang Kulitnya	95
Lampiran C	Kacang Kedelai yang Sudah Digiling	95
Lampiran D	Kacang Kedelai yang Diayak dan Dibiarkan selama 3 Hari ..	95
Lampiran E	Kacang Kedelai yang Diayak dan Dibiarkan selama 7 Hari ...	95
Lampiran F	Proses Pemasakan Kacang kedelai yang Sudah Dibiarkan Beberapa Hari	96
Lampiran G	Kacang Kedelai yang Diendapkan Selama 3 Hari	96
Lampiran H	Kacang Kedelai yang Diendapkan Selama 10 Hari	96
Lampiran I	Kacang Kedelai yang Diendapkan Selama 15 Hari	96
Lampiran J	Tempat Penyimpanan (Pabrik)	96
Lampiran K	Tempat Penyimpanan Tauco Kering	97
Lampiran L	Tauco Kering yang Siap Dikirim ke Toko	97
Lampiran M	Tempat Penyimpanan Tauco Kering (Toko)	97
Lampiran N	Tempat Penyimpanan Tauco Kering [2] (Toko)	97
Lampiran O	Tempat Penyimpanan Tauco Kering [3] (Toko)	97
Lampiran P	Proses Pemasakan Tauco Masak	98
Lampiran Q	Stok Tauco Masak	98
Lampiran R	Pengemasan Tauco Masak	98
Lampiran S	Tauco Kemas	98
Lampiran T	Persediaan Kayu Bakar (Pabrik)	98

Lampiran U	Persediaan Kayu Bakar (Toko)	99
Lampiran V	Persediaan Gula	99
Lampiran W	Bongsang	99
Lampiran X	Persediaan Botol Siap Pakai	99
Lampiran Y	Toko Tauco	99