

ABSTRACT

This research propose a case study with title "Analysis Implement Just In Time Inventory For The Efficiency of Raw Material Inventory at Ayam X Restraaurant and Ayam Y Restrauran in Bandung Branch".The purpose of this research how to implement Just In Time Inventory technic to production cost and also how Just In Time can improve inventory cost efficiency. Conception Just In Time based on the opinion to eliminate all the form of extravagance that happened in activity production.Raw material inventory can become extravagance source is otherwise managed better, and also in determination model supply also have to precisely. Useful mode corrects supply to control amount of raw material as according to requirement production.Benefit from concept Just In Time one of them is depress amount of raw material inventory at minimum level so that minimize expense to get raw material. From research result Restraaurant Ayam X and Ayam Y, both use JIT mode to manage is supply. After performed comparison of among model applied a company, by Just In Time seen from ordering expense facet and depository there are difference equal to Rp.12,271,000.00 for Ayam X Restraaurant and Rp.19.428.500.00 for Ayam Y Restraaurant. Inferential so that Just In Time for management of raw material inventory more efficient.Pursuant to conclusion is above writer suggest better Ayam X Restraaurant and Ayam Y Restraaurant continue to implement JIT method because it proved more efficient in its use compared with traditional method.

Keywords:Just In Time,Efficiency,Raw Material,Inventory

ABSTRAK

Penelitian ini adalah studi kasus dengan judul “Analisis Penerapan Sistem Just In Time Untuk Efisiensi Persediaan Bahan Baku” pada Restoran Ayam X dan Restoran Ayam Y di cabang Bandung. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya produksi terutama bagian persediaan berkaitan dengan penerapan Just In Time, serta bagaimana Just In Time dapat meningkatkan efisiensi biaya persediaan. Konsep Just In Time didasarkan pada pendapat untuk menghilangkan semua bentuk pemborosan yang terjadi dalam aktivitas produksi. Persediaan bahan baku bisa menjadi sumber pemborosan jika tidak dikelola dengan baik, dan juga dalam penentuan model persediaan juga harus tepat. Modus persediaan yang tepat bermanfaat untuk mengontrol jumlah bahan baku sesuai dengan kebutuhan produksi. Manfaat dari konsep Just In Time salah satunya adalah menekan jumlah persediaan bahan baku pada tingkat minimum sehingga memperkecil biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan bahan baku. Dari hasil penelitian Restoran Ayam X dan Restoran Ayam Y, yang keduanya menggunakan modus JIT untuk mengelola persediaannya. Setelah dilakukan perbandingan antara model yang diterapkan perusahaan, oleh Just In Time dilihat dari segi biaya pemesanan dan penyimpanan terdapat perbedaan sebesar Rp.12,271,000.00 untuk Restoran Ayam X dan Rp.19.428.500.00 untuk Restoran Ayam Y. Sehingga dapat disimpulkan bahwa Just In Time untuk pengelolaan persediaan bahan baku lebih efisien. Berdasarkan kesimpulan diatas penulis menyarankan lebih baik Restoran Ayam X dan Restoran Ayam Y tetap menerapkan metode JIT karena terbukti lebih efisien dalam penggunaannya di bandingkan dengan metode tradisional.

Kata Kunci : *Just In Time*, Efisiensi Biaya, Bahan Baku, Persediaan

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
<i>ABSTRACT</i>	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Definisi Akuntansi Manajemen	6
2.1.2 Definisi <i>Just In Time</i>	6
2.1.3 Tujuan <i>Just In Time</i>	7
2.1.4 Manfaat <i>Just In Time</i>	7
2.1.5 Definisi Persediaan	8

2.1.6 Manfaat Persediaan	11
2.2 Kerangka Pemikiran.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Rancangan Penelitian.....	14
3.2 Batasan Penelitian.....	14
3.3 Definisi Operasional Variable.....	15
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	16
3.4.1 Jenis Data	16
3.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	16
3.5 Teknik Analisis Data.....	17
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1. Analisis Data	19
4.2 Pembahasan.....	36
BAB V PENUTUP	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Keterbatasan Penelitian.....	41
5.3 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	43
DAFTAR LAMPIRAN.....	44
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS	48

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A Data Keuangan Restoran Ayam X	44
Lampiran B Data Keuangan Restoran Ayam Y.....	46