

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	12
1.2.1. Identifikasi Masalah.....	12
1.2.2. Rumusan Masalah	15
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	15
1.3.1. Tujuan Penelitian	15
1.3.2. Kegunaan Penelitian	15
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS.....	16
2.1. Kajian Pustaka	16
2.1.1 Manajemen Operasional	16
2.1.1.1 Pengertian Manajemen Operasional	16
2.1.1.2 Tugas Manajemen Operasi	19
2.1.1.3 Strategi Operasi	20
2.1.2 Manajemen Persediaan	24
2.1.2.1 Definisi Manajemen Persediaan	24
2.1.2.2 <i>Pull System</i> dan <i>Push System</i>	25
2.1.2.3 Fungsi dan tujuan Manajemen Persediaan	25
2.1.2.4 Pengelompokan Persediaan	28
2.1.2.5 Model-Model Persediaan	29
2.1.3. <i>Just In Time</i>	35
2.1.3.1 Filosofi dan Definisi <i>Just In Time</i>	35

2.1.3.2 Tujuan <i>Just In Time</i>	37
2.1.3.3 Manfaat-manfaat <i>Just In Time</i>	38
2.1.3.4 Kekuatan Sistem <i>Just In Time</i>	39
2.1.3.5 Batasan Sistem <i>Just In Time</i>	44
2.1.3.6 Faktor Sukses Penerapan <i>Just In Time</i>	45
2.1.3.7 Klasifikasi <i>Just In Time</i>	45
2.1.3.8 <i>Just in Time Purchasing</i>	47
2.1.3.9 Perhitungan sistem <i>Just In Time</i>	49
2.1.4 Biaya Produksi	53
2.1.5 Efisiensi Biaya Produksi	57
2.1.5.1 Pengertian Efisiensi Biaya Produksi	57
2.1.5.2 Penilaian Efisiensi Biaya Produksi	59
2.1.6 Hubungan antara konsep <i>JIT</i> dengan Efisiensi Biaya Produksi	60
2.2 Kerangka Pemikiran.....	62
2.3 Hipotesis.....	64
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	66
3.1 Objek Penelitian	66
3.2 Metode dan Desain Penelitian.....	67
3.2.1 Metode Penelitian	67
3.2.2 Desain Penelitian	68
3.3 Operasionalisasi Variabel.....	69
3.4 Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data	71
3.4.1 Sumber Data	71
3.4.2 Alat Pengumpulan Data	71
3.4.3 Teknik Pengumpulan Data.....	72
3.5 Rancangan Analisis Data dan Uji Hipotesi.....	73
3.5.1 Pengolahan dan Analisis Data	73

3.5.2 Analisis Statistik	74
3.5.2.1. Teknik Analisis Korelasi.....	74
3.5.2.2. Teknik Analisis Regresi Sederhana	75
3.5.2.3. Koefisien Determinasi	78
3.5.3. Uji Hipotesis.....	79
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	80
4.1 Sejarah Perusahaan.....	80
4.1.1 Sejarah Perusahaan	80
4.1.2 Alamat Perusahaan	81
4.1.3 Struktur Manajemen	81
4.1.4 Proses Produksi.....	84
4.2 Deskripsi Variabel Yang diteliti.....	87
4.2.1 Gambaran Sistem <i>Purchasing Just in Time</i> di restoran Koka	87
4.2.1.1. Gambaran kesesuaian pengiriman pasokan bahan baku	88
4.2.1.2. Gambaran Performa Pengiriman Tepat waktu.....	90
4.2.1.3. Gambaran sistem <i>Just In Time</i>	92
4.2.2 Gambaran efisiensi biaya produksi di restoran Koka	95
4.3 Analisis Stasistik	98
4.3.1 Analisis Korelasi <i>Pearson Product Moment</i>	98
4.3.2 Analisis regresi Linier sederhana	99
4.3.3 Koefisien Determinasi.....	100
4.3.4 Uji Hipotesis.....	101
4.4 Pembahasan.....	102

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	104
5.1 Kesimpulan	104
5.2 Saran.....	105
DAFTAR PUSTAKA	108



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Presentase Sebaran Wilayah Restoran se-jawa dan Bali	3
Tabel 1.2 Tingkat Efisiensi Biaya Produksi restoran Koka periode Mei 2010-April 2011.....	6
Tabel 1.3 Pemakaian Bahan Baku Restoran Koka Per Mei 2010 – Juli 2010.....	9
Tabel 1.3 Biaya Pengeluaran Bahan Baku Restoran Koka Per Mei 2010 – Juli 2010.....	10
Tabel 2.1 Metode Weighted Point Plan	52
Tabel 2.2 Tabel Pengurangan Pemborosan karena JIT	61
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel Penelitian	70
Tabel 3.2 Pedoman Untuk Memberikan Interpretasi Koefisien Korelasi.....	75
Tabel 4.1 Gambaran kesesuaian pengiriman bahan baku Restoran Koka	88
Tabel 4.2 Gambaran Performa pengiriman tepat waktu	90
Tabel 4.3 Gambaran Sistem <i>Just In Time</i>	92
Tabel 4.4 Gambaran efisiensi biaya produksi restoran Koka	96

DAFTAR GAMBAR

Gambar1.1 Grafik Tingkat Efisiensi Biaya Produksi restoran Koka	7
Gambar 2.1 Skema Proses Transformasi	18
Gambar 2.2 Kerangka Kerja Strategi Operasi	21
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	63
Gambar 2.4 Paradigma Penelitian.....	64
Gambar 3.1 Struktur Hubungan Kausal Hipotesis.....	77
Gambar 4.1 Struktur Organisasi restoran Koka.....	82
Gambar 4.2 Alur Proses Produksi restoran Koka.....	86
Gambar 4.3 Grafik Sistem <i>Just in Time</i> Restoran Koka Periode Oktober 2010- Maret 2011	94
Gambar 4.2 Grafik Efisiensi biaya produksi ayam restoran Koka Periode Oktober 2010-Maret 2011	97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keputusan Pembimbing

Lampiran 2 Surat Izin Penelitian

Lampiran 3 Tabel Hasil Penelitian

Lampiran 4 Perhitungan Regresi sederhana dan Korelasi Pearson Product Moment (manual)

Lampiran 5 Perhitungan Regresi sederhana dan Korelasi Pearson Product Moment (SPSS)

Lampiran 6 Kartu Bimbingan

Lampiran 7 Riwayat Hidup

