

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Perkembangan teknologi dan kebutuhan yang terus meningkat telah menimbulkan perubahan dalam dunia industri di Indonesia. Industri yang berbasis teknologi dan pemenuhan keinginan konsumen telah menjadi landasan dasar demi kesuksesan suatu perusahaan. Keinginan untuk memenuhi kebutuhan teknologi dan pemenuhan keinginan konsumen tersebut dilakukan dengan berbagai macam strategi fungsional baik dalam jangka panjang maupun jangka pendek oleh berbagai perusahaan untuk mencapai tujuannya masing-masing.

Ketatnya persaingan menjadikan dunia usaha dan bisnis berupaya untuk selalu berbenah dan memperbaiki diri. Hal itu diperlukan untuk merebut atau memperkokoh posisinya di pasar. Berbagai strategi dilakukan agar suatu perusahaan atau organisasi bisnis tetap eksis dalam persaingan global. Dari sekian banyak industri bisnis, terdapat satu industri bisnis yang sangat potensial untuk dijadikan sorotan, karena mempunyai potensi yang sangat baik dalam pasar nasional yaitu Industri makanan khususnya didalam negeri. Dilihat dari perkembangannya bisnis ini mempunyai banyak inovasi-inovasi yang dapat dimanifestasikan dalam menghadapi ketatnya persaingan bisnis.

Industri makanan adalah sebuah industri yang sangat potensial dan terus berkembang. Industri yang mempunyai prospek kedepan dan berkembang dengan

sangat cepat, juga merupakan bisnis yang sangat menguntungkan, jika direncanakan, dikelola dan dioperasikan dengan baik.

Saat ini, perkembangan industri makanan dan minuman mencapai Rp550 triliun, dan diproyeksikan meningkat menjadi Rp600 triliun pada akhir tahun 2011 (sumber:[http://www.kontan.co.id/index.php/spesial\\_report/news/13/Melirik-Potensi-Industri-Makanan-dan-Minuman](http://www.kontan.co.id/index.php/spesial_report/news/13/Melirik-Potensi-Industri-Makanan-dan-Minuman) Sabtu, 16 Januari 2011 | 16:19 ).

Industri restoran dan rumah makan merupakan salah satu industri yang tertua sehingga industri ini banyak dijumpai diberbagai daerah. Sedangkan yang membedakan industri tersebut antara daerah yang satu dengan daerah yang lainnya adalah jumlah dan skala usahanya, yang sangat tergantung dari perkembangan ekonomi daerah setempat.

Jawa yang menjadi pusat pembangunan dan sekaligus pusat pertumbuhan ekonomi nasional telah berkembang begitu pesat pada industri restoran dan rumah makan. Industri restoran dan rumah makan di Indonesia pada saat ini masih terkonsentrasi di pulau Jawa dan Bali, bahkan kedua kawasan ini memiliki kontribusi lebih dari 73.6 persen dari total jumlah restoran dan rumah makan di Indonesia. Jakarta sebagai ibu kota negara dan pusat bisnis di Indonesia merupakan pusat pertumbuhan bisnis restoran dan rumah makan terbesar. Jakarta memiliki kontribusi 26.1 persen dari jumlah restoran dan rumah makan di Indonesia.

**Tabel 1.1**  
**Presentase Sebaran Wilayah Restoran se-Jawa dan Bali**

Daerah	Kontribusi jumlah restoran (%)
Jakarta	26,1
Jawa Barat	12,4
Bali	12,3
Jawa Timur	10,1
Jawa Tengah	8,6
Yogyakarta	3,7

Sumber: <http://binaukm.com/2011/05/sebaran-wilayah-usaha-peluang-usaha-rumah-makan-restoran/May.11, 2011> in Pengetahuan Umum, Usaha Bidang Jasa

Dari data diatas dapat kita lihat Jawa Barat merupakan sentra pertumbuhan industri restoran dan rumah makan terbesar setelah Jakarta, yang memiliki kontribusi sekitar 12.4 persen dari jumlah restoran dan rumah makan nasional, kemudian diikuti oleh Jawa Timur sebesar 10.1 persen. Bali meskipun memiliki wilayah lebih sempit dibandingkan Jawa Tengah dan Yogyakarta, tetapi pulau ini memiliki kontribusi sekitar 12.3 persen, kemudian diikuti Jawa Tengah sebesar 8.6 persen dan DI Yogyakarta sebesar 3.7 persen.

Menurut data yang dikeluarkan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (Disparbud) Jawa Barat, sektor hotel dan restoran mampu memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pembangunan daerah. Saat ini di Jawa Barat, jumlah restoran di Jabar saat ini sebanyak 635 unit dan 2725 rumah makan yang mampu menyerap sebanyak 21.959 orang (sumber: <http://www.antarajawabarat.com/lihat/berita/20085/hotel-dan-jabar-sumbang-rp11964-triliun,Kamis,07Jan2010 17:19:11>).

Namun seiring dengan potensi yang dimiliki oleh industri restoran, sangat sedikit pula bisnis restoran yang akhirnya sukses. Kebanyakan bisnis restoran gagal pada tahun pertama operasionalnya. Menurut Hartono: “Lebih dari 25-33% dari Industri Restoran menutup usahanya dan mendeklarasikan kebangkrutannya dibawah 12 bulan sejak operasional pertamanya”. (sumber: <http://artikelmu.com/?p=69>. Diterbitkan: 09 Februari 2010)

Menurut Hartono penyebab-penyebab restoran gagal atau mengalami kebangkrutan adalah sebagai berikut:

- Ketidakmampuan beradaptasi terhadap perubahan dan mengoptimalkan peluang serta persaingan.
  - Kurangnya pengalaman
  - Kurangnya pengetahuan akan bisnis makanan
  - Kurangnya pemahaman dalam pelaksanaan Manajemen Operasional
  - Kurangnya pemahaman akan diri sendiri dan dan orang lain, kesulitan-kesulitan hubungan kerja,
- (sumber: [http://artikelmu.com/09 Februari 2010](http://artikelmu.com/09%20Februari%202010))

Menurut pendapat diatas dapat kita lihat bahwa begitu banyak permasalahan-permasalahan yang terjadi pada sebuah restoran yang dapat menyebabkan sebuah restoran mengalami kebangkrutan, salah satu yang paling penting adalah kurangnya pemahaman pada pelaksanaan manajemen operasionalnya.

Banyak sekali permasalahan-permasalahan manajemen operasional dalam sebuah restoran, salah satu masalah manajemen operasional yang ada di sebuah restoran adalah masalah efisiensi biaya produksi. Perusahaan harus dapat mengelola

pengelolaan pengeluaran terhadap biaya, agar tercipta efisiensi biaya. Sofyan Assauri (2004:240) menyatakan bahwa:

“Perusahaan yang dapat tumbuh dan berkembang adalah perusahaan yang dapat bekerja dengan produktivitas dan efisiensi yang tinggi. Biaya yang rendah merupakan salah satu faktor yang menentukan keunggulan bersaing. Perusahaan yang dapat beroperasi dengan beroperasi dengan produktivitas dan efisiensi yang tinggi akan mempunyai biaya produksi yang rendah sehingga mempunyai daya saing yang tinggi karena dapat menetapkan harga jual yang rendah”.

Efisiensi biaya yang dimaksudkan disini adalah penggunaan biaya yang sesungguhnya dapat ditekan sedemikian rupa, sehingga biaya yang sesungguhnya dapat lebih rendah dari biaya yang telah dianggarkan sebelumnya. Dengan terwujudnya efisiensi biaya, diharapkan perusahaan memperoleh laba dengan optimal. Salah satu biaya yang harus ditekan agar terciptanya efisiensi biaya adalah biaya produksi, karena biaya produksi merupakan biaya yang sangat besar yang dikeluarkan oleh perusahaan selama melakukan proses produksi. Biaya produksi merupakan sejumlah biaya yang menyangkut pengolahan bahan baku mentah menjadi bahan jadi. Biaya produksi disini tergolong menjadi tiga kelompok, yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik.

Efisiensi biaya produksi juga berkaitan dengan ketepatan cara dalam menjalankan sesuatu, dalam hal ini proses produksi, dengan tidak membuang-buang waktu, tenaga dan biaya produksi sehingga sesuai dengan rencana yang telah dibuat. Efisien atau tidaknya penggunaan biaya produksi perusahaan dapat dilihat dengan membandingkan antara biaya produksi sesungguhnya dan biaya produksi yang telah

dianggarkan. Penilaian efisiensi atau tidaknya biaya produksi sangat penting untuk dilakukan, karena akan berpengaruh kepada keuntungan perusahaan.

Namun dalam kenyataannya, yang masih terjadi di perusahaan saat ini, kegiatan mengefisienkan biaya produksi ini masih sangat sulit dilakukan. Biaya produksi yang sesungguhnya digunakan seringkali lebih besar atau lebih kecil dari biaya produksi yang telah dianggarkan sebelumnya. Seperti permasalahan yang terjadi di salah satu restoran yaitu Restoran Koka, yang mengalami inefisiensi biaya produksinya pada periode 2009-2010. Hal ini dapat kita lihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 1.2**  
**Tingkat Efisiensi Biaya Produksi**  
**Restoran Koka**  
**Periode Mei 2010-April 2011**

Periode (per Mei 2010- April2011)	Anggaran Biaya Produksi (dalam rupiah)	Realisasi Biaya Produksi (dalam rupiah)	Tk. Efisiensi Biaya Produksi (%)
Mei 2010	150.257.875,-	153.625.310,-	(6,70)
Juni 2010	199.235.235,-	198.670.370,-	0,57
Juli 2010	194.245.215	193.313.941,-	0,98
Agustus 2010	190.255.225,-	190.395.907,-	(0,16)
September 2010	195.505.112,-	189.401.913,-	1,21
Oktober 2010	185.885.465,-	186.778.467,-	(1,04)
November 2010	199.001.455,-	198.996464,-	0,01
Desember 2010	195.225.235,-	199.645.361,-	(4,64)
Januari 2011	203.455.435	204.450.568,-	(0,91)
Februari 2011	205.855.755,-	204.921.275,-	0,88
Maret 2011	205.750.215,-	206.129.565,-	(0,35)
April 2011	206.201.125	211.475.782,-	(4,97)

Sumber: Manajemen Restoran Koka

Tingkat efisiensi biaya produksi Restoran Koka juga dapat dilihat pada grafik di bawah ini:



**Gambar 1.1**  
**Grafik Tingkat Efisiensi Biaya Produksi**  
**Restoran Koka**

Dari grafik dan dan tabel diatas, dapat dilihat bahwa terjadi inefisiensi biaya produksi pada bulan Mei 2010, Agustus 2010, Oktober 2010, Desember 2010, Januari 2011, maret 2011 dan April 2011. Inefisiensi biaya produksi ini terjadi pada realisasi biaya produksi lebih besar daripada anggaran yang telah ditetapkan hingga mencapai tingkat inefisien tertingginya pada bulan April 2011.

Menurut wawancara secara langsung dengan pihak manajemen Restoran Koka, ada berbagai kendala yang dihadapi Restoran Koka, salah satu masalah yang paling penting adalah masalah pembelian bahan baku yang sering tidak tepat dengan pemakaiannya.

Didalam proses produksi di restoran Koka ada ketidakseimbangan pembelian bahan baku dan pemakaiannya. Bahan baku yang ada sering lebih sering lebih besar dari jumlah pemakaiannya dan akhirnya terbuang karena bahan bahan baku yang ada mayoritas bersifat tidak tahan lama atau akan busuk.

Hal tersebut diatas menunjukkan adanya pemborosan pada pembelian bahan baku yang terjadi pada Restoran Koka. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari karyawan Restoran Koka, pembelian bahan baku sering tidak pasti jumlahnya karena kurangnya komunikasi dengan supplier, sehingga ada banyak biaya produksi yang terbuang karena banyak bahan baku yang tidak terpakai.

Bahan-bahan baku di Restoran Koka mayoritas adalah bahan baku yang mempunyai daya tahan rendah seperti ayam, daging kambing, daging sapi, ikan, buah-buahan, serta sayur-sayuran yang rata-rata hanya bertahan selama tiga hari dan selanjutnya akan busuk dan tidak terpakai.

Rincian bahan baku yang terpakai dan yang tidak terpakai dikonversikan dengan nilai Rupiah dapat dilihat dari tabel berikut:



**Tabel 1.2**  
**Pemakaian Bahan Baku**  
**Restoran Koka**  
**Periode Mei 2010 – Juli 2010**

Bahan Baku	Mei 2010			Juni 2010			Juli 2010		
	Bahan baku terpakai (dalam rupiah)	Bahan Baku tidak terpakai (dalam rupiah)	Persentase Ketidak terpakai (%)	Bahan baku terpakai (dalam rupiah)	Bahan Baku tidak terpakai (dalam rupiah)	Persentase Ketidak terpakai (%)	Bahan baku terpakai (dalam rupiah)	Bahan Baku tidak terpakai (dalam rupiah)	Persentase Ketidak terpakai (%)
Daging Ayam	60.226.665	5.308.335	8,10	45.172.524	21.522.477	32,27	47.161.184	25.416.816	35,02
Beras	15.413.570	185.630	1,19	14.645.225	1.144.775	7,25	15.123.810	576.190	3,67
Buah_buahan (satu paket)	18.508.077	651.423	3,40	18.168.938	906.063	4,75	19.308.807	185.193	0,95
Bumbu (Satu Paket)	10.784.350	252.750	2,29	10.954.886	372.677	3,29	12.202.129	319.296	2,55
Daging Kambing	32.411.637	1.481.113	4,37	30.232.543	2.718.458	8,25	32.629.357	6.405.644	16,41
Daging Sapi	17.924.273	26.927	0,15	18.342.636	1.410.364	7,14	20.712.605	638.395	2,99
Extra Fooding	4.524.505	492.688	9,82	3.783.425	188.675	4,75	3.627.568	343.932	8,66
Ikan (Berbagai macam ikan)	15.324.672	391.328	2,49	22.741.262	788.238	3,35	21.550.613	673.387	3,03
Kelapa	1.447.488	158.512	9,87	1.616.438	153.062	8,65	1.559.592	133.408	7,88
Mie (Olahan dan mie instan)	1.630.982	36.518	2,19	1.840.000	0	3,22	1.644.019	83.981	4,86
Minyak Sayur	8.237.472	242.528	2,86	7.497.040	626.310	7,71	8.118.385	279.655	3,33
Minuman (satu paket minuman bahan minuman)	4.937.709	173.791	3,40	4.956.500	0	0,00	5.953.365	60.135	1,00
Sayur-sayuran(satu paket)	11.460.569	1.145.931	9,09	9.312.122	1.508.378	13,94	9.508.460	679.540	6,67
Bahan Susu	1.813.319	117.181	6,07	1.472.119	82.882	5,33	1.390.669	118.631	7,86
Tahu	2.715.735	9.265	0,34	3.029.537	5.463	0,18	3.345.606	9.394	0,28
Telur	5.793.684	1.097.816	15,93	8.721.188	772.812	8,14	7.567.552	1.426.448	15,86
Tempe	5.034.240	559.360	10,00	7.161.000	0	0,00	5.273.730	53.270	1,00
Tepung Terigu	1.398.623	87.377	5,88	1.347.185	107.816	7,41	1.460.059	86.941	5,62
<b>Total</b>		<b>12.418.474</b>			<b>32.308.447</b>			<b>44.726.921</b>	

Sumber: Restoran Koka (olahan penulis)

Dari tabel diatas dapat dilihat banyak sekali bahan baku yang tidak terpakai didalam satu bulan. Persentase bahan baku yang tidak terpakai terbesar yaitu bahan daging ayam yang selama 3 bulan mengalami kenaikan. Pada bulan Mei 2011

8,10% bahan baku tidak terpakai, pada bulan Maret 2011 32,27% dan puncaknya pada bulan Juli sebesar 35,02% bahan baku tidak terpakai.

Diantara semua bahan baku yang dipakai pada restoran Koka bahan baku ayam mempunyai komponen pembiayaan terbesar dan juga merupakan bahan baku yang tidak tahan lama. Rincian pengeluaran biaya untuk bahan baku restoran koka dapat dilihat dalam tabel berikut:

**Tabel 1.4**  
**Biaya Pengeluaran Bahan Baku**  
**Restoran Koka**  
**Per Mei 2010 – Juli 2010**

Bahan Baku	Mei 2010 (dalam rupiah)	Juni 2010 (dalam rupiah)	Juli 2010 (dalam rupiah)	Total
Daging Ayam	65.535.000	66.695.000	72.578.000	204.808.000
Beras	15.599.200	15.790.000	15.700.000	47.089.200
Buah_buahan (satu paket)	19.159.500	19.075.000	19.494.000	57.728.500
Bumbu (Satu Paket)	11.037.100	11.327.563	12.521.425	34.886.088
Daging Kambing	33.892.750	32.951.000	39.035.000	105.878.750
Daging Sapi	17.951.200	19.753.000	21.351.000	59.055.200
Extra Foyding	5.017.193	3.972.100	3.971.500	12.960.793
Ikan (Berbagai macam ikan)	15.716.000	23.529.500	22.224.000	61.469.500
Kelapa	1.606.000	1.769.500	1.693.000	5.068.500
Mie (Olahan dan mie instan)	1.667.500	1.840.000	1.728.000	5.235.500
Minyak Sayur	8.480.000	8.123.350	8.398.040	25.001.390
Minuman (satu paket minuman bahan minuman)	5.111.500	4.956.500	6.013.500	16.081.500
Sayur-sayuran(satu paket)	12.606.500	10.820.500	10.188.000	33.615.000
Bahan Susu	1.930.500	1.555.000	1.509.300	4.994.800
Tahu	2.725.000	3.035.000	3.355.000	9.115.000
Telur	6.891.500	9.494.000	8.994.000	25.379.500
Tempe	5.593.600	7.161.000	5.327.000	18.081.600
Tepung Terigu	1.486.000	1.455.000	1.547.000	4.488.000
<b>Total</b>	<b>232.006.043</b>	<b>243.303.013</b>	<b>255.627.765</b>	<b>730.936.821</b>

Sumber: restoran Koka (olahan penulis)

Dari tabel diatas dapat dilihat rincian biaya pembelian bahan baku di restoran Koka, diantara semua pembelian bahan baku, bahan baku ayam merupakan komponen pengeluaran biaya bahan baku terbesar yang dikeluarkan oleh restoran koka disetiap bulannya dengan total dalam tiga bulan mencapai Rp. 204.808.000 - .

Dari tabel 1.2 dan tabel 1.3 dapat dilihat adanya pemborosan bahan baku terutama pada bahan baku ayam dimana tingkat pemakaiannya tidak sesuai dengan pembeliannya dimana bahan baku ayam yang mempunyai biaya bahan baku terbesar. Adanya pemborosan dalam pembelian bahan baku ayam akan mengakibatkan biaya produksi meningkat karena biaya yang dikeluarkan akan terbuang sehingga biaya yang dikeluarkan untuk produksi tidak efisien.

Untuk meminimalisir masalah pemborosan biaya produksi yang ada Restoran Koka tersebut, manajemen perusahaan harus memperhatikan perusahaannya dengan membuat strategi-strategi khusus. Strategi-strategi khusus tersebut dapat diterapkan dalam bidang manapun, baik dalam bidang operasional, pemasaran, SDM, kualitas, keuangan, dan lain-lain.

Salah satu strategi khusus yang dapat digunakan untuk meminimalisir masalah pemborosan biaya produksi adalah dengan menerapkan sistem *JIT (Just In Time)*. Sistem *Just In Time* sudahlah tidak asing lagi. Sistem *Just In Time* telah lama diterapkan di Jepang sejak tahun 1960-an, terutama oleh Toyota Motor Company, dan secara modern dipopulerkan oleh Taiichi Ohno Wakil Presiden Direktur Toyota Motor Company pada pertengahan tahun 1970-an. Sistem *Just In Time* telah diterapkan secara luas didunia perusahaan-perusahaan produsen secara luas maupun di perusahaan jasa. Implementasi *Just In Time* pada dunia jasa khususnya restoran telah dilakukan salah satunya oleh Restoran The 100 Yen Sushi House yang dikembangkan sebagai salah satu usaha untuk meningkatkan efisiensi dan produktifitas

*Just In Time* merupakan suatu proses yang hanya menerima barang yang tepat pada saat diperlukan dan jumlah yang dibutuhkan sehingga dapat mengeliminasi biaya akibat kelebihan persediaan.

Menurut pendapat Bambang Priyambodo dalam Wordpress.com weblog *Just In Time* adalah sebagai berikut:

“Konsep *just in time* adalah suatu konsep di mana bahan baku yang digunakan untuk aktifitas produksi didatangkan dari pemasok atau supplier tepat pada waktu bahan itu dibutuhkan oleh proses produksi, sehingga akan sangat menghemat bahkan meniadakan biaya persediaan barang / penyimpanan barang / *stocking cost*.”

(sumber: <http://priyambodo71.wordpress.com/manajemen-operasi/world-class-manufacturing/just-in-time-jit/>)

Sedangkan Menurut Render dan Barry (2001:390) :

“JIT mempercepat proses produksi, sehingga memungkinkan produk dapat lebih cepat diantarkan ke konsumen dan persediaan barang dalam proses pun menurun jumlahnya. Penurunan barang dalam proses ini memungkinkan asset yang sebelumnya disimpan menjadi persediaan dapat dimanfaatkan secara lebih produktif.”

Menurut M. Syamsul Ma'arif (2003:310) Prinsip JIT adalah

“Prinsip *Just In Time* adalah menghilangkan pemborosan (*eliminating waste*) dan meningkatkan nilai tambah, yang akhirnya meningkatkan laba dan memperbaiki ROI (*return on investmen*). Jika biaya turun, maka laba naik dan akibatnya ROI naik.”

Berdasarkan teori-teori diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa sistem *Just In Time* menekankan bahwa dalam sistem *Just In Time* persediaan diminimalisasi dengan tetap menjaga keberlangsungan produksi. Ini berarti bahwa bahan maupun barang tersedia dalam waktu, jumlah dan kualitas yang tepat saat diperlukan, sehingga biaya-biaya yang akan meningkatkan biaya produksi dapat diminimalisir.

Dengan melakukan sistem *Just In Time* pemborosan dapat dihilangkan sehingga dapat mengurangi biaya produksi.

Dengan mempertimbangkan beberapa hal seperti yang telah diuraikan di atas, maka tidak mengherankan jika saat ini Restoran Koka berusaha keras untuk menerapkan sistem *Just in Time* yang diharapkan akan membantu dalam proses manajemen operasionalnya, mengurangi pemborosan, menurunkan biaya, dan pada akhirnya adalah meningkatkan keuntungan perusahaan.

Berdasarkan uraian penulis memandang penting untuk mengetahui tentang penerapan sistem *Just In Time* di lapangan berkaitan dengan pengaruhnya terhadap efisiensi biaya produksi, karena inilah yang membuat penulis untuk mendalaminya lebih dalam pada perusahaan yang menerapkan konsep ini. Dengan mengambil judul, **“Pengaruh Sistem *Purchasing Just In Time* terhadap Efisiensi Biaya Produksi (Studi Kasus pada Restoran Koka di Kabupaten Purwakarta)”**

## **1.2 Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah**

### **1.2.1 Identifikasi Masalah**

Restoran Koka merupakan salah satu restoran yang sangat berkembang di kabupaten Purwakarta Propinsi Jawa Barat, restoran yang menjadi salah satu bagian usaha Koperasi karyawan PT. South Pacifik Viscose ini diharapkan mampu memberikan mampu memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pembangunan daerah di Jawa barat pada umumnya dan di kabupaten Purwakarta pada khususnya.

Dengan semakin potensialnya industri makanan khususnya pada industri restoran, Restoran Koka diharapkan tetap beroperasi ditengah banyaknya restoran-restoran yang mengalami kebangkutan karena masalah-masalah manajemen operasionalnya. Namun seperti yang dapat dilihat pada table 1.2 Restoran Koka sendiri masih memiliki masalah dengan tidak efisiennya biaya produksi mereka yang ditunjukkan dengan banyaknya realisasi biaya produksi yang lebih tinggi dari anggaran biaya pada periode 2009-2010.

Biaya Produksi merupakan salah satu komponen terpenting dalam suatu perusahaan. Dalam pembelian persediaan bahan baku, sering timbul biaya-biaya pembelian persediaan yang tidak diharapkan seperti biaya survey, biaya inspeksi kualitas, maupun biaya-biaya lainnya. Selain itu pembelian bahan baku yang tidak tepat dapat menghambat terhadap kelancaran proses produksi yang tentunya juga dapat berakibat buruk pada kualitas dan kuantitas produksi.

Penelitian ini membahas tentang bagaimana sistem *Just In Time* serta pengaruhnya terhadap efisiensi biaya produksi di suatu perusahaan. Konsep *Just In Time* sebagai variabel *independent* dijadikan sebagai landasan berfikir dimana akan ditinjau secara nyata pengaruhnya terhadap variabel *dependent* yakni efisiensi biaya produksi

Salah satu faktor yang dapat mengurangi inefisiensi biaya produksi adalah dengan melakukan sistem *Just In Time*. Untuk itu penulis mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh Restoran Koka yang terdapat pada bagian

produksinya yaitu tidak efisiennya biaya produksi yang diakibatkan pemborosan pada pembelian bahan baku setiap bulannya pada periode 2010-2011.

### **1.2.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang penulis rumuskan, sebagai berikut:

1. Bagaimanakah gambaran sistem *Purchasing Just In Time* pada Restoran Koka
2. Bagaimanakah gambaran efisiensi biaya produksi pada Restoran Koka
3. Bagaimanakah pengaruh sistem *Purchasing Just In time* terhadap efisiensi biaya produksi pada Restoran Koka

## **1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

Dalam melakukan penelitian ini penulis terlebih dahulu menentukan tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah, untuk mengetahui:

1. Gambaran sistem *Purchasing Just In Time* pada Restoran Koka.
2. Gambaran efisiensi biaya produksi pada Restoran Koka.
3. Pengaruh sistem *Purchasing Just In Time* terhadap efisiensi biaya produksi.

### 1.3.2 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari hasil penelitian ini terdapat dua kegunaan, yaitu:

1. Kegunaan Ilmiah, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan terhadap ilmu Manajemen khususnya Manajemen Operasional terutama mengenai efisiensi biaya produksi dari perusahaan.
2. Kegunaan Praktis, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi Restoran Koka khususnya dalam melakukan kebijakan strategi operasional menyangkut sistem *Purchasing Just In Time*. Selain itu juga sebagai bahan evaluasi bagi perusahaan dalam meningkatkan efisiensi biaya produksinya.