

**PENERAPAN *PROCUREMENT* DENGAN METODE *JUST IN TIME* (JIT) DI HOTEL XXX SEMINYAK**

Ni Wayan Ayu Sintiami Widyanthi<sup>1)</sup>, I Dewa Ayu Rai Sumariati<sup>2)</sup>, I Gusti Ngurah Agung Wiryanata<sup>3)</sup>

Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email: ayusintiami2018@gmail.com	No. Telp: +6282146444807	
Submitted: 15 Juli 2024	Accepted: 21 Juli 2024	Published: 22 Juli 2024

**ABSTRACT**

*This study explores the implementation of the Just in Time (JIT) procurement method at Hotel XXX Seminyak. JIT is a strategic approach aimed at minimizing inventory costs by synchronizing procurement with real-time demand. The introduction discusses the importance of efficient procurement in the hospitality industry, particularly in luxury hotels where inventory management is critical to operational success. The research aims to analyze how the JIT method is applied at Hotel XXX Seminyak, its impact on reducing waste, optimizing costs, and improving service delivery. The methodology involves qualitative research through interviews with hotel management and analysis of procurement records to assess the effectiveness of JIT implementation. The findings indicate that JIT has significantly enhanced operational efficiency at Hotel XXX Seminyak by reducing excess inventory, minimizing wastage, and improving supplier relationships. The results suggest that the successful application of JIT in the hotel industry can lead to cost savings, better resource allocation, and an overall increase in service quality.*

**Key Words:** *Procurement, Purchasing, Receiving, Just in Time*

**ABSTRAK**

Penelitian ini mengeksplorasi penerapan metode pengadaan *Just in Time* (JIT) di Hotel XXX Seminyak. JIT adalah pendekatan strategis yang bertujuan meminimalkan biaya persediaan dengan menyinkronkan pengadaan dengan permintaan waktu nyata. Pendahuluan membahas pentingnya pengadaan yang efisien dalam industri perhotelan, terutama di hotel mewah di mana manajemen persediaan sangat penting untuk kesuksesan operasional. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana metode JIT diterapkan di Hotel XXX Seminyak, dampaknya dalam mengurangi limbah, mengoptimalkan biaya, dan meningkatkan pelayanan. Metode penelitian ini melibatkan penelitian kualitatif melalui wawancara dengan manajemen hotel dan analisis catatan pengadaan untuk menilai efektivitas penerapan JIT. Temuan menunjukkan bahwa JIT secara signifikan meningkatkan efisiensi operasional di Hotel XXX Seminyak dengan mengurangi persediaan berlebih, meminimalkan pemborosan, dan memperbaiki hubungan dengan pemasok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan JIT yang sukses di industri perhotelan dapat menghasilkan penghematan biaya, alokasi sumber daya yang lebih baik, dan peningkatan kualitas layanan secara keseluruhan.

**Kata kunci:** *Procurement, Purchasing, Receiving, Just in Time*

## Pendahuluan

Industri pariwisata tidak dapat berkembang secara optimal tanpa adanya dukungan dari sektor-sektor penting seperti akomodasi, makanan dan minuman, serta objek wisata. Dalam hal ini, hotel memiliki peran yang sangat signifikan dalam mendukung kemajuan industri pariwisata. Sebagai sarana akomodasi, hotel menyediakan layanan penginapan, makanan, minuman, serta berbagai fasilitas lainnya yang diperlukan oleh wisatawan. Dengan pertumbuhan pesat di industri pariwisata, industri perhotelan dihadapkan pada tantangan besar untuk meningkatkan efisiensi operasionalnya. Salah satu metode yang dapat diterapkan untuk mengatasi tantangan ini adalah penerapan metode Just in Time (Anas dkk., 2020:52).

Dalam industri perhotelan, efisiensi operasional merupakan salah satu kunci utama untuk menjaga kelancaran bisnis dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Salah satu aspek penting dari operasional hotel adalah manajemen pengadaan (procurement) yang efektif, yang memastikan bahwa kebutuhan hotel dapat terpenuhi tepat waktu tanpa menyebabkan pemborosan atau penumpukan inventaris. Di Hotel XXX Seminyak, salah satu metode yang telah diterapkan untuk meningkatkan efisiensi dalam pengadaan adalah metode Just in Time (JIT). Just in Time adalah sebuah filosofi manajemen yang berasal dari Jepang dan telah diterapkan secara nyata sejak awal tahun 1970-an pada perusahaan manufaktur di Jepang. Filosofi ini pertama kali diadopsi oleh Toyota Motor melalui inisiatif Taichi Ono dan Shigeo Shingo, yang mengadaptasi konsep tersebut dari strategi produksi Henry Ford dan disesuaikan dengan etos kerja masyarakat Jepang (Meylianti dkk., 2009).

Metode Just in Time dirancang untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi, yang pada akhirnya dapat mengoptimalkan keuntungan perusahaan. Metode ini berfokus pada ketepatan waktu, kualitas, dan jumlah barang yang tersedia dalam kondisi baik. Dalam konteks industri perhotelan, penerapan metode Just in Time sangat relevan untuk fungsi manajerial, khususnya dalam pengendalian persediaan guna mengurangi pemborosan (Arifah dkk., 2023:665). Prinsip dasar dari Just in Time adalah menghilangkan persediaan (safety stock) sehingga perusahaan dapat menghemat biaya yang terkait dengan persediaan. Dalam hal ini, peran supplier menjadi sangat krusial sebagai mitra yang loyal dan profesional, yang bertanggung jawab untuk memastikan bahwa bahan baku selalu tersedia tepat waktu di lokasi produksi (Gustini & Efrianti, 2013:224).

Just in Time (JIT) merupakan metode pengadaan yang berfokus pada pengiriman barang atau bahan baku tepat pada waktunya ketika dibutuhkan, sehingga dapat mengurangi biaya penyimpanan dan risiko kelebihan stok. Penerapan metode ini di Hotel XXX Seminyak bertujuan untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan inventaris, mengurangi biaya operasional, dan memastikan kualitas pelayanan tetap terjaga dengan baik. Metode ini membutuhkan koordinasi yang kuat antara pihak hotel dan para pemasok untuk memastikan ketersediaan barang sesuai kebutuhan. (Gustini & Efrianti, 2013:221). Dalam konteks perhotelan, procurement atau pengadaan barang merupakan aktivitas yang melibatkan proses penentuan jenis produk yang dibutuhkan, pembelian, penerimaan, dan penyimpanan barang yang dikirim (Wicaksono, 2016:199).

Penelitian ini mengambil studi kasus di salah satu hotel di Bali yang menerapkan metode Just in Time dalam proses pengadaan barangnya. Metode Just in Time telah terbukti sukses diterapkan oleh industri di Jepang dengan memanfaatkan kemampuan supplier untuk mengantarkan pesanan tepat waktu sesuai kebutuhan. Just in Time, yang sering disingkat sebagai JIT, telah berkembang menjadi sebuah sistem produksi yang secara umum didefinisikan sebagai upaya untuk menghilangkan pemborosan dalam semua aspek produksi, sehingga dapat menghasilkan produk akhir yang tepat waktu dan siap untuk dijual (Gustini & Efrianti, 2013:224).

Hotel XXX Seminyak menghadapi berbagai tantangan dalam menerapkan metode JIT, termasuk dalam hal koordinasi logistik, keandalan pemasok, dan penyesuaian dengan pola permintaan yang dinamis dari tamu hotel. Namun, dengan implementasi yang tepat, metode JIT dapat memberikan keuntungan yang signifikan, seperti peningkatan kecepatan layanan, pengurangan pemborosan, dan optimalisasi ruang penyimpanan. Oleh karena itu, penerapan JIT di Hotel XXX Seminyak menjadi langkah strategis yang penting dalam upaya untuk terus bersaing di industri perhotelan yang semakin kompetitif.

Meskipun sudah banyak penelitian yang membahas metode Just in Time, masih sedikit penelitian yang berfokus pada penerapannya di industri perhotelan. Penelitian oleh Arifah dkk. (2023) menyatakan bahwa penerapan metode Just in Time di departemen purchasing hotel dapat memberikan manfaat yang signifikan, seperti peningkatan efisiensi operasional, pengurangan biaya, peningkatan kualitas layanan pelanggan, serta pengelolaan bahan baku yang lebih baik. Selain itu, menurut Shyntia Lumbantobing & Nasution (2023), penerapan metode Just in Time dapat secara efektif mengurangi tingkat persediaan dan menekan biaya operasional, sehingga biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan menjadi lebih kecil.

Secara keseluruhan, penerapan metode Just in Time di industri perhotelan tidak hanya membantu meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi biaya, tetapi juga dapat meningkatkan kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan. Dengan meminimalkan pemborosan dan memastikan ketersediaan bahan baku tepat waktu, hotel dapat beroperasi dengan lebih efisien dan kompetitif di pasar pariwisata yang semakin berkembang pesat.

### Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam studi ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus, yang bertujuan untuk memahami secara mendalam penerapan metode Just in Time (JIT) dalam pengadaan barang di Hotel XXX Seminyak. Penelitian ini dimulai dengan pengumpulan data primer melalui wawancara semi-terstruktur dengan pihak manajemen hotel, termasuk manajer operasional, manajer pengadaan, dan staf lain yang terlibat langsung dalam proses pengadaan. Wawancara ini dirancang untuk menggali pemahaman mereka tentang penerapan JIT, tantangan yang dihadapi, serta manfaat yang diperoleh dari penerapan metode tersebut. Selain wawancara, penelitian ini juga mengumpulkan data sekunder berupa dokumen-dokumen internal hotel, seperti laporan pengadaan, catatan inventaris, dan laporan keuangan yang terkait dengan biaya persediaan. Analisis dokumen ini bertujuan untuk mengidentifikasi perubahan yang terjadi sebelum dan sesudah penerapan JIT, serta untuk mengukur efisiensi operasional yang dihasilkan. Data yang diperoleh dari wawancara dan dokumen kemudian dianalisis secara tematik untuk menemukan pola-pola yang relevan dengan tujuan penelitian. Untuk memastikan validitas data, teknik triangulasi digunakan dengan membandingkan hasil wawancara, analisis dokumen, dan observasi langsung di lapangan. Observasi ini dilakukan dengan mengamati proses pengadaan dan manajemen persediaan di hotel, untuk memastikan bahwa data yang diperoleh konsisten dengan praktik yang sebenarnya. Hasil analisis ini kemudian disusun dalam bentuk laporan yang menggambarkan penerapan JIT di Hotel XXX Seminyak, serta dampaknya terhadap efisiensi operasional dan manajemen persediaan hotel tersebut.

## Hasil dan Pembahasan

Hotel XXX Seminyak telah menerapkan metode Just in Time dalam proses pengadaan barang sejak awal hotel ini beroperasi. Penerapan metode ini bertujuan untuk menghindari berbagai hal yang dapat menambah biaya, seperti penyimpanan berlebih dan kerugian dari bahan yang kedaluwarsa. Dengan menggunakan Just in Time, hotel dapat memastikan bahwa bahan makanan yang diterima selalu segar, mengurangi biaya penyimpanan, serta meminimalkan ruang yang diperlukan untuk menyimpan stok berlebih. Metode ini juga membantu mengurangi waktu dan tenaga yang diperlukan untuk mengelola serta memantau stok besar, sehingga karyawan dapat lebih fokus pada tugas-tugas penting lainnya. Pengadaan bahan makanan dimulai dengan bagian dapur (kitchen) yang merencanakan pemesanan sesuai dengan perhitungan anggaran pembelian yang diberikan oleh bagian pengendalian biaya (cost control).

Proses perencanaan dan pemesanan bahan makanan di Hotel XXX Seminyak hanya dapat dilakukan oleh sous chef di masing-masing outlet atau kepala departemen yang bertugas pada hari tersebut. Setelah menerima anggaran pembelian dan anggaran biaya, masing-masing sous chef akan berdiskusi untuk memperhitungkan kebutuhan bahan makanan di outlet mereka, dengan tujuan meminimalisir kesalahan dan kelebihan dalam pemesanan. Hal ini sejalan dengan sistem pengadaan bahan makanan yang diterapkan di hotel, yang dikenal dengan istilah direct purchase atau direct issue. Dengan sistem ini, biaya bahan makanan yang dibeli langsung dibebankan ke masing-masing outlet, dan bahan yang diterima oleh bagian penerimaan (receiving) segera diproses dan dikirim ke outlet yang bersangkutan tanpa perlu penyimpanan yang lama.

Setelah perhitungan kebutuhan bahan makanan selesai, sous chef dari masing-masing outlet akan membuat *purchase requisition* (PR) yang harus mendapat persetujuan dari executive chef sebelum dapat diproses lebih lanjut. Hotel XXX Seminyak tidak memiliki gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu lama; sebagai gantinya, hotel hanya memiliki chiller untuk penyimpanan sementara. Setelah pesanan dilakukan oleh bagian pengadaan (purchasing), bahan makanan yang dikirim oleh pemasok (supplier) akan diterima oleh bagian receiving, di mana kualitas barang diperiksa dan administrasi penerimaan diselesaikan. Jika bahan makanan tersebut memenuhi syarat, bagian receiving akan menghubungi bagian kitchen untuk mengambil barang tersebut.

Setelah bahan makanan diambil oleh bagian kitchen, jika barang tersebut diperlukan segera, bahan tersebut langsung diproses. Bahan makanan lainnya disimpan sementara di chiller dan diproses pada hari yang sama, namun waktunya disesuaikan dengan kebutuhan dan kesibukan di masing-masing outlet. Pengelolaan penggunaan bahan makanan di setiap outlet berada di bawah pengawasan sous chef dan kepala departemen yang bertugas pada hari tersebut. Bagian pengendalian biaya (cost control) juga secara berkala memeriksa setiap outlet untuk memastikan bahwa bahan makanan yang dibeli digunakan dengan baik dan untuk menghindari pembelian yang berlebihan.

Pemesanan bahan makanan yang dilakukan oleh bagian kitchen selanjutnya akan diproses oleh bagian purchasing. Pada tahap ini, bagian purchasing akan membuat purchase order (PO). Namun sebelum PO diproses, bagian purchasing akan melakukan perbandingan harga dengan meminta penawaran (quotation) dari berbagai supplier. Proses ini dikenal sebagai request for quotation (RFQ), yang dilakukan setiap bulan sekali dengan membandingkan

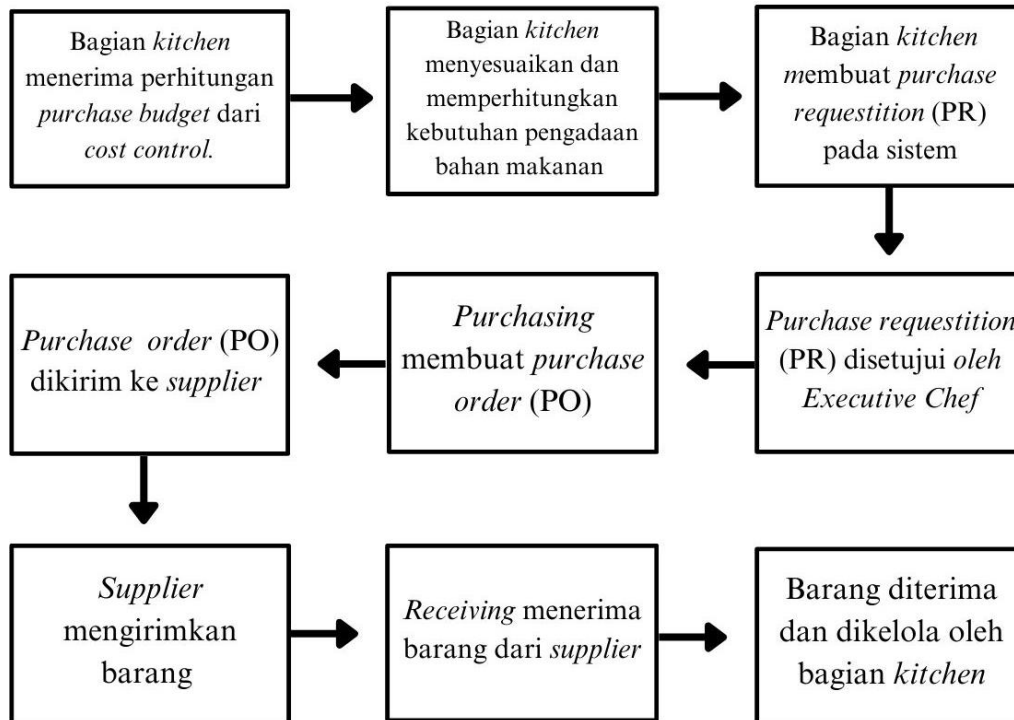
minimal tiga supplier untuk mendapatkan harga yang paling sesuai. Setelah harga yang cocok ditemukan dan disetujui oleh purchasing manager, purchase requisition (PR) yang telah disetujui akan diubah menjadi purchase order (PO) dan dikirimkan kepada supplier melalui sistem dan email.

Selain pengiriman melalui email, purchasing juga akan menghubungi supplier secara langsung, baik melalui telepon maupun WhatsApp, untuk memastikan bahwa purchase order telah diproses dan barang dapat dikirim sesuai permintaan. Purchase order juga akan dicetak dan diserahkan kepada bagian receiving sebagai dasar penerimaan barang. Prosedur pemesanan dan pembelian yang dilakukan oleh bagian purchasing telah sesuai dengan standar yang ditetapkan, sehingga memastikan bahwa setiap tahap dalam proses pengadaan berjalan lancar dan efisien.

Tahap berikutnya melibatkan bagian receiving yang bertanggung jawab memastikan bahwa bahan makanan yang dikirim oleh supplier sesuai dengan purchase order. Pada saat penerimaan barang, supplier diwajibkan memberikan nota atau faktur (invoice) sebagai bukti pembelian. Nota atau invoice tersebut kemudian akan dicocokkan dengan purchase order dan jumlah barang yang datang. Selain mencocokkan jumlah barang, bagian receiving juga akan memeriksa kualitas barang yang diterima untuk memastikan bahwa barang tersebut memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan oleh hotel.

Jika nota atau invoice telah sesuai dengan purchase order, bagian receiving akan memproses transaksi tersebut dengan mempostingnya ke dalam sistem Birchstreet. Sistem ini akan menghasilkan receiving record yang dapat dicetak dan digunakan sebagai lampiran dokumen penerimaan barang. Dokumen yang diperlukan dalam penerimaan barang di Hotel XXX Seminyak meliputi nota/invoice, purchase order, dan receiving record. Setelah dokumen penerimaan barang lengkap, bagian receiving akan menghubungi outlet terkait melalui telepon agar barang yang diterima dapat segera diambil dan diproses di outlet masing-masing. Dengan demikian, proses pengadaan barang di Hotel XXX Seminyak dapat berjalan dengan efisien dan tepat waktu sesuai dengan prinsip Just in Time.

Berikut merupakan bentuk bagan alur prosedur pengadaan bahan makanan yang terjadi di Hotel XXX Seminyak.



Pengadaan bahan makanan dengan metode *Just in Time* yang dilakukan Hotel XXX Seminyak, tidak selalu berjalan dengan lancar. Adapun kelebihan dan kekurangan yang terjadi di Hotel XXX Seminyak, selama menerapkan metode *Just in Time*, yaitu:

Kelebihan	Kekurangan
<p>Hotel XXX Seminyak memiliki tingkat persediaan yang rendah karena tidak adanya gudang penyimpanan.</p> <p>Hotel XXX Seminyak memiliki jumlah tenaga kerja yang cukup untuk bagian operasional.</p> <p>Meningkatkan kepuasan pelanggan, Hotel XXX Seminyak menawarkan produk yang sesuai dengan ketersediaan bahan makananan sehingga dapat memenuhi ekspetasi pelanggan.</p> <p>Meningkatkan kualitas produk. Hotel XXX Seminyak lebih sering melakukan pengadaan dan bahan makanan yang dimiliki, tidak melalui proses penyimpanan. Sehingga, dapat menyajikan produk kepada pelanggan dengan bahan makanan yang segar dan berkualitas.</p>	<p>Adanya resiko kekurangan cadangan bahan makanan di Hotel XXX Seminyak, ada. Namun, jarang terjadi.</p>

Penerapan metode Just in Time (JIT) dalam pengadaan barang di Hotel XXX Seminyak bertujuan untuk meningkatkan efisiensi operasional melalui pengelolaan persediaan yang lebih cermat dan tepat waktu. Metode JIT ini memungkinkan hotel untuk mengurangi jumlah persediaan yang harus disimpan dengan cara memesan barang hanya ketika diperlukan, sesuai dengan permintaan yang ada. Hal ini tidak hanya mengurangi biaya penyimpanan tetapi juga mengurangi risiko barang kedaluwarsa atau rusak yang sering terjadi akibat penyimpanan dalam jangka waktu lama.

Dalam praktiknya, penerapan JIT di Hotel XXX Seminyak melibatkan kerja sama yang erat dengan pemasok untuk memastikan barang dapat dikirim tepat waktu sesuai kebutuhan. Hotel ini juga mengandalkan sistem manajemen inventaris yang canggih untuk memantau persediaan secara real-time dan memprediksi kebutuhan berdasarkan pola permintaan tamu. Dengan demikian, hotel dapat merespons permintaan secara cepat dan efisien tanpa harus menyimpan barang dalam jumlah besar.

Hasil dari penerapan metode JIT di Hotel XXX Seminyak menunjukkan peningkatan efisiensi operasional yang signifikan. Biaya persediaan berkurang, sementara kualitas layanan meningkat karena barang-barang yang diperlukan selalu tersedia tepat waktu. Selain itu, hubungan dengan pemasok menjadi lebih kuat karena adanya komunikasi yang lebih intensif dan kerjasama yang saling menguntungkan. Implementasi JIT ini membuktikan bahwa strategi pengadaan yang tepat dapat memberikan dampak positif bagi operasional hotel secara keseluruhan.

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan mengenai penerapan metode Just in Time dalam proses pengadaan di Hotel XXX Seminyak, beberapa kesimpulan dapat diambil. Metode Just in Time yang diterapkan khususnya dalam pengadaan bahan makanan di hotel ini melibatkan beberapa tahap: permintaan barang oleh user, pembelian oleh tim purchasing, penerimaan oleh tim receiving, dan akhirnya barang diterima serta langsung dikelola oleh user. Hotel XXX Seminyak tidak memiliki gudang penyimpanan bahan makanan, sehingga barang yang datang tidak disimpan dalam jangka waktu lama melainkan langsung dikelola oleh user. Hal ini memungkinkan peningkatan efisiensi operasional dengan mengurangi kegiatan yang tidak memberikan nilai tambah. Penerapan metode Just in Time dalam pengadaan bahan makanan, yang telah dilakukan sejak awal hotel beroperasi, berpotensi meningkatkan kualitas produk dan kepuasan pelanggan. Namun, metode ini juga menghadirkan tantangan, yaitu risiko kekurangan stok bahan makanan akibat permintaan pelanggan yang beragam dan sulit diprediksi.

**Referensi**

- Aditya Martha, I. W. P. (2022). Analisis Penerapan Standard Purchase Specification Pengadaan Bahan Pangan Kitchen The Edge Villa Resort Uluwatu. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01(11), 2958–2972.
- Anas, M., Sukarana, M., & Machmury, A. (2020). Analisis Sistem Pengadaan Barang Operasional Pada Hotel Bukit Kenari di Parepare. *Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Busines Event*, 2(1), 2656–1336. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/59318/Ch>
- Antonny Alvin Christianus. (2022). *Implementasi Sistem Just in Time Dalam Meningkatkan Optimalisasi MCE Dan Produktivitas Kerja*.
- Arifah, N. N., Nurul N, 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, Desember*, 9(25), 665–676. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10433858>
- Arisuta, I. K. (2022). Penerapan Pengadaan Bahan Makanan di Dapur The Cakra Hotel Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 01(12), 3437–3451.
- Gustini, T., & Efrianti, D. (2013). Peranan Penerapan Sistem Persediaan Just in Time Terhadap Hasil Produksi Studi Kasus Pada Toko Grosir Sepatu Vileva Bogor. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 1(3), 221–232.
- Janson B Jeremy, E. B., & Nurcaya, I. N. (2019). Penerapan Just in Time Untuk Efisiensi Biaya Persediaan. *Jurnal Manajemen Udayana*, 8(3), 1755–1783. <https://doi.org/10.24843/EJMUNUD.2019.v8.i3.p21>
- Kusumawati, R. (2009). Studi Just in Time untuk Meningkatkan Kinerja Produktivitas Perusahaan Ratna Kusumawati. *Ekonomi Dan Bisnis*, 4, 110–121.
- Lai, P. C., & Baum, T. (2005). Just-in-time labour supply in the hotel sector: The role of agencies. *Employee Relations*, 27(1), 86–102. <https://doi.org/10.1108/01425450510569328>
- Lee Barlow, G. (2002). Just-in-time: Implementation within the hotel industry-a case study. In *Int. J. Production Economics* (Vol. 80).
- Mas'udin, I., & Kamara, M. (2018). Impact Of Just-In-Time, Total Quality Management And Supply Chain Management On Organizational Performance: A Review Perspective. *Jurnal Teknik Industri*, 19(1), 11–20. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol19.no1.11-20>
- Meylianti, B., Dan, S., & Mulia, F. (2009). Pengaruh Penerapan JIT (Just in Time) dan TQM (Total Quality Management) Terhadap Delivery Performance pada Industri Otomotif di Indonesia. In *Jurnal Manajemen Teori dan Terapan / Tahun* (Vol. 2, Issue 2).
- Oktaviani, S. A., Listianti, S., & Irma Tripalupi, R. (2022a). Penerapan Just in Time (JIT) Sebagai Solusi Pengendalian Persediaan Perusahaan di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmu Akuntansi Dan Bisnis Syariah*, 4, 117–133.

- Pristianingrum, N. (2017). Peningkatan Efisiensi Dan Produktivitas Perusahaan Manufaktur Dengan Sistem Just in Time. *Jurnal Ilmiah Ilmu Akuntansi, Keuangan Dan Pajak*, 1(1), 41–53.
- Shyntia Lumbantobing, G., & Nasution, P. K. (2023). Implementation of the Just in Time Method to Efficient Production Costs (Literature Review Study). *Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 6(1), 67–73.
- Sugiyono, Prof. D. (2023a). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. [www.cvalfabeta.com](http://www.cvalfabeta.com)
- Wicaksono, H. (2016). Evaluasi Fungsi Purchasing Dalam Proses Pengadaan Barang di Swiss-Bel Hotel Pondok Indah. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 21(3), 196–211.
- Wiyasha, I. (2006a). *F & B Cost Control untuk Penelitian Hotel dan Restoran* (F. Sigit Suyantoro, Y. Iswanta, Y. S. Putra, & D. K. Setiawan, Eds.; 1st ed., Vol. 1). C.V Andi Offset (Penerbit Andi).