

# IMPLEMENTASI *JUST IN TIME* (JIT) PADA PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU UMKM IKAN BAKAR ARU LUBUK BEGALUNG

Naimah Al Hafizah<sup>1</sup>, Kiki Mirella<sup>2</sup>, Lusiana<sup>3</sup>  
Universitas Putra Indonesia YPTK Padang

## Info Artikel

### Sejarah artikel:

Received: 2 Feb 2026  
Revised: 10 maret 2026  
Accepted: 20 Mei 2026  
Published: 25 Mei 2026

### Kata kunci:

Just In Time,  
Pengelolaan Persediaan,  
Persediaan Bahan Baku,  
UMKM Kuliner

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi konsep Just In Time (JIT) dalam pengelolaan persediaan bahan baku pada UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung. Pengelolaan persediaan bahan baku merupakan aspek penting bagi UMKM kuliner, terutama yang menggunakan bahan baku mudah rusak seperti ikan segar, karena berpengaruh langsung terhadap efisiensi operasional dan kualitas produk. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur dengan pemilik usaha, observasi langsung terhadap aktivitas operasional, serta dokumentasi pendukung yang berkaitan dengan pengadaan dan penggunaan bahan baku. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis tematik untuk mengidentifikasi pola pengelolaan persediaan dan penerapan prinsip Just In Time. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM telah menerapkan prinsip JIT secara sederhana dan tidak formal, yang tercermin dari pembelian bahan baku dalam jumlah terbatas dan mendekati waktu produksi. Praktik tersebut berkontribusi dalam menjaga kualitas bahan baku, mengurangi pemborosan, serta meningkatkan efisiensi operasional usaha. Namun, penerapan JIT masih menghadapi keterbatasan pada aspek pencatatan persediaan dan ketergantungan terhadap pemasok. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan Just In Time berpotensi menjadi strategi yang relevan bagi UMKM kuliner dalam mengelola persediaan bahan baku secara lebih efisien dan berkelanjutan.

*Ini adalah artikel akses terbuka di bawah [lisensi CC BY-SA](#).*



## Penulis yang sesuai:

Naimah Al Hafizah  
Departemen ekonomi, Fakultas ekonomi dan bisnis  
Universitas Putra Indonesia YPTK Padang, Padang, indonesia  
Email: [naimahalhafizah63@gmail.com](mailto:naimahalhafizah63@gmail.com)

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan menggerakkan perekonomian lokal. UMKM sektor kuliner menunjukkan perkembangan yang relatif stabil karena didukung oleh konsumsi masyarakat yang terus meningkat (Suryana 2021).

Salah satu jenis UMKM kuliner yang berkembang di tingkat lokal, seperti UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung. Usaha ini mengandalkan bahan baku utama berupa ikan segar yang kualitasnya sangat menentukan hasil produksi. Oleh karena itu, ketersediaan bahan baku yang tepat menjadi faktor penting dalam menjaga kelancaran proses operasional, kualitas produk, serta kepuasan konsumen.

Dalam praktik operasional sehari-hari, UMKM sering menghadapi kendala dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Permasalahan yang umum terjadi meliputi pembelian bahan baku dalam jumlah berlebih yang berpotensi menimbulkan pemborosan biaya penyimpanan dan risiko penurunan kualitas bahan, maupun keterlambatan pengadaan bahan baku yang dapat menghambat proses produksi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sistem pengelolaan persediaan yang belum efisien dapat berdampak langsung pada kinerja usaha (Putra and Sari 2021).

Pendekatan manajemen operasional yang dapat diterapkan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah Just In Time (JIT). Konsep Just In Time menekankan pengadaan bahan baku sesuai kebutuhan produksi dengan tujuan meminimalkan persediaan dan mengurangi pemborosan. Penerapan JIT terbukti mampu meningkatkan efisiensi operasional, menekan biaya persediaan, serta menjaga kualitas bahan baku, terutama pada industri yang menggunakan bahan mudah rusak seperti produk perikanan (Heizer, Render, and Munson 2023). Penerapan JIT menjadi sangat relevan karena UMKM sering menghadapi keterbatasan modal kerja dan ruang penyimpanan; dengan mengadopsi JIT, UMKM dapat mengurangi stok berlebih, menurunkan biaya penyimpanan, mempercepat perputaran modal, dan meningkatkan efisiensi produksi sesuai kebutuhan pasar (Hoerunisa 2024)

Secara prinsip, JIT membuat kegiatan produksi hanya berlangsung setelah ada sinyal kebutuhan dari proses berikutnya, sehingga stok bahan baku tidak menumpuk dan biaya persediaan dapat ditekan (Mauliyah and Qomariyah 2023)

Penerapan Just in Time pada UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung, penerapan JIT terlihat dari pembelian ikan segar yang dilakukan setiap hari dan hanya sesuai kebutuhan produksi hari tersebut. Misalnya, berdasarkan pengalaman pemilik usaha, pada hari biasa jumlah ikan yang dibutuhkan sekitar 15–20 kg, sedangkan pada akhir pekan meningkat menjadi 25–30 kg. Jumlah ini ditentukan pada pagi hari sebelum usaha mulai beroperasi, sehingga ikan yang dibeli langsung digunakan untuk proses produksi pada hari yang sama tanpa disimpan untuk hari berikutnya

Bagi UMKM yang bergerak di bidang kuliner, penerapan sistem Just In Time menjadi semakin relevan karena karakteristik permintaan yang bersifat harian dan fluktuatif. Dengan pengelolaan persediaan yang tepat, UMKM dapat menyesuaikan jumlah pembelian bahan baku dengan tingkat penjualan, sehingga dapat mengurangi risiko kerugian akibat bahan baku yang tidak terpakai. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa implementasi JIT pada UMKM mampu meningkatkan efisiensi biaya operasional dan mendukung keberlanjutan usaha (Wibowo and Nugroho 2022).

UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung memiliki potensi untuk mengimplementasikan sistem Just In Time dalam pengelolaan persediaan bahan baku, mengingat usaha ini sangat bergantung pada ketersediaan ikan segar dengan kualitas yang terjaga. Penerapan JIT diharapkan dapat membantu usaha dalam mengatur waktu dan jumlah pengadaan bahan baku secara lebih terencana, sehingga proses produksi berjalan optimal dan efisien. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Implementasi Just In Time pada Pengelolaan Persediaan Bahan Baku UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi pelaku UMKM dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan, serta menjadi referensi akademis bagi penelitian selanjutnya di bidang manajemen operasional UMKM.

## TINJAUAN LITERATUR

### Just In Time (JIT)

ust In Time (JIT) merupakan suatu sistem manajemen produksi dan persediaan yang menekankan pengadaan bahan baku serta pelaksanaan proses produksi sesuai dengan kebutuhan aktual, baik dari segi jumlah maupun waktu, sehingga perusahaan tidak menyimpan persediaan dalam jumlah besar dalam jangka waktu yang lama. Melalui pendekatan ini, aktivitas produksi dijalankan berdasarkan permintaan nyata (*pull system*), sehingga aliran bahan baku dan proses kerja menjadi lebih terkendali dan terkoordinasi. Penerapan JIT bertujuan untuk mengurangi pemborosan, menekan biaya penyimpanan, serta meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional perusahaan melalui pemanfaatan sumber daya yang lebih optimal (Heizer and Render 2021)

### Pengelolaan Persediaan

engelolaan persediaan adalah kegiatan perencanaan, pengorganisasian, dan pengendalian persediaan yang dilakukan untuk menjamin ketersediaan bahan atau barang yang dibutuhkan dalam

kegiatan operasional dengan biaya yang minimal. Melalui pengelolaan persediaan yang tepat, perusahaan dapat memastikan bahwa jumlah persediaan selalu berada pada tingkat yang optimal sesuai kebutuhan produksi atau pelayanan. Pengelolaan persediaan yang baik harus mampu menyeimbangkan antara risiko kelebihan persediaan yang dapat menimbulkan biaya penyimpanan dan kerusakan, serta risiko kekurangan persediaan yang dapat menghambat kelancaran proses produksi maupun pelayanan, sehingga aktivitas operasional dapat berjalan secara efektif dan efisien (Rangkuti 2020).

### **Persediaan Bahan Baku**

Persediaan bahan baku merupakan bahan utama yang dibeli dan disimpan oleh perusahaan untuk digunakan dalam proses produksi. Persediaan ini berperan sebagai input awal dalam kegiatan operasional sehingga keberadaannya sangat memengaruhi kelancaran dan kontinuitas proses produksi. Pada usaha yang bergerak di bidang makanan, persediaan bahan baku memerlukan pengendalian yang lebih ketat karena umumnya bersifat mudah rusak dan memiliki masa simpan yang terbatas. Pengelolaan persediaan bahan baku yang tidak tepat dapat menimbulkan pemborosan, penurunan kualitas, serta ketidaksesuaian standar produk, sehingga berdampak langsung terhadap kualitas produk yang dihasilkan dan kepuasan konsumen (Assauri 2020).

### **UMKM Kuliner**

UMKM kuliner adalah usaha mikro, kecil, dan menengah yang menjalankan kegiatan usaha di bidang penyediaan makanan dan minuman, baik untuk konsumsi di tempat maupun dibawa pulang. UMKM kuliner memiliki karakteristik penggunaan bahan baku segar, tingkat permintaan yang bersifat harian dan cenderung fluktuatif, serta proses produksi yang relatif sederhana dan dilakukan dalam skala kecil. Kondisi tersebut menuntut pelaku UMKM kuliner untuk memiliki sistem pengelolaan operasional dan persediaan yang efisien agar dapat menjaga ketersediaan bahan baku, mempertahankan kualitas produk, serta meminimalkan risiko pemborosan dan kerugian. Dengan pengelolaan yang tepat, UMKM kuliner dapat meningkatkan keberlangsungan usaha dan daya saing di tengah persaingan yang semakin ketat (Suryana 2021)

## **METODE**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung telah menerapkan prinsip Just In Time (JIT) dalam pengelolaan persediaan bahan baku secara sederhana namun berjalan konsisten dalam praktik operasional sehari-hari. Bahan baku utama berupa ikan segar diperoleh dari pemasok lokal setiap hari dengan jumlah yang disesuaikan berdasarkan perkiraan penjualan harian. Penentuan jumlah pembelian dilakukan oleh pemilik usaha dengan mempertimbangkan pola permintaan pelanggan, perbedaan tingkat kunjungan antara hari kerja dan akhir pekan, serta pengalaman dalam mengelola usaha. Pola pengadaan ini menyebabkan bahan baku tidak disimpan dalam jangka waktu lama, sehingga kualitas ikan tetap terjaga dan risiko kerusakan dapat diminimalkan.

Pengendalian persediaan bahan baku pada UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha tanpa menggunakan sistem pencatatan persediaan yang formal. Pemantauan stok dilakukan melalui pengamatan harian terhadap penggunaan bahan baku selama proses produksi. Meskipun bersifat informal, metode ini terbukti efektif dalam menyesuaikan jumlah pembelian bahan baku dengan kebutuhan aktual produksi. Pemilik usaha secara rutin melakukan penyesuaian volume pembelian ketika terjadi peningkatan atau penurunan permintaan, sehingga tidak terjadi penumpukan persediaan yang berlebihan.

Penerapan Just In Time memberikan dampak positif terhadap efisiensi operasional UMKM, khususnya dalam mengurangi pemborosan bahan baku dan menekan biaya penyimpanan. Bahan baku yang tidak habis terjual tidak disimpan untuk hari berikutnya, melainkan menjadi dasar evaluasi dalam menentukan jumlah pembelian pada hari selanjutnya. Selain itu, penerapan JIT membantu UMKM mengelola modal kerja secara lebih efisien karena dana usaha tidak banyak terikat pada persediaan bahan baku. Namun demikian, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa penerapan JIT masih sangat bergantung pada kelancaran pasokan dari pemasok lokal. Keterlambatan pasokan atau lonjakan permintaan secara mendadak berpotensi mengganggu kelancaran proses produksi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, pengelolaan persediaan bahan baku pada UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung menunjukkan adanya penerapan prinsip Just In Time (JIT) secara tidak formal. Pengadaan bahan baku utama berupa ikan segar dilakukan dalam jumlah terbatas dan dengan frekuensi yang relatif sering, menyesuaikan dengan perkiraan kebutuhan produksi harian. Praktik ini bertujuan untuk menjaga kesegaran bahan baku serta menghindari penumpukan persediaan yang berpotensi menimbulkan pemborosan dan penurunan kualitas bahan baku. Meskipun belum didukung oleh sistem pencatatan persediaan yang terstruktur, keputusan pengadaan bahan baku dilakukan berdasarkan pengalaman dan pengamatan langsung terhadap tingkat permintaan konsumen.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa praktik pengelolaan persediaan tersebut sejalan dengan konsep Just In Time yang menekankan pengadaan bahan baku sesuai kebutuhan dan waktu penggunaan. Penerapan prinsip ini membantu UMKM dalam meminimalkan persediaan yang disimpan, sehingga biaya penyimpanan dapat ditekan dan risiko kerusakan bahan baku dapat dikurangi. Hal ini memperkuat pandangan (Assauri 2020) yang menyatakan bahwa pengelolaan persediaan yang efektif berperan penting dalam meningkatkan efisiensi operasional, khususnya pada usaha dengan keterbatasan modal dan ruang penyimpanan seperti UMKM.

Implementasi Just In Time juga memberikan dampak positif terhadap kelancaran proses operasional UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung. Ketersediaan bahan baku yang sesuai dengan kebutuhan produksi membuat proses pengolahan dan penyajian makanan dapat berjalan tanpa hambatan, sehingga pelayanan kepada konsumen tetap terjaga. Selain itu, pengelolaan persediaan yang lebih efisien memungkinkan pemilik usaha mengalokasikan modal secara lebih optimal, karena dana tidak terlalu banyak terikat pada persediaan bahan baku. Temuan ini sejalan dengan pendapat Rangkuti (2020) yang menyebutkan bahwa pengendalian persediaan yang baik dapat meningkatkan efisiensi biaya dan mendukung keberlangsungan usaha.

Penelitian ini juga menemukan adanya keterbatasan dalam penerapan Just In Time pada UMKM. Ketergantungan terhadap pemasok bahan baku menjadi salah satu risiko utama, terutama apabila terjadi keterlambatan pasokan yang dapat mengganggu proses produksi. Selain itu, belum adanya sistem pencatatan persediaan yang sistematis menyebabkan pengelolaan bahan baku masih sangat bergantung pada pengalaman pemilik usaha. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun prinsip JIT telah diterapkan secara praktis, diperlukan penguatan dalam aspek perencanaan dan pengendalian persediaan agar penerapan JIT dapat berjalan lebih optimal dan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip Just In Time dalam pengelolaan persediaan bahan baku pada UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung berkontribusi positif terhadap efisiensi operasional dan kualitas produk. Meskipun masih bersifat sederhana, praktik ini dapat menjadi strategi yang relevan bagi UMKM kuliner dalam mengelola persediaan bahan baku secara lebih efektif, terutama pada usaha yang menggunakan bahan baku mudah rusak.

## DISKUSI

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produktivitas operasional merupakan faktor kunci dalam membangun daya saing UMKM Rumah Makan Lamunan Ombak. Produktivitas operasional tidak hanya berfungsi sebagai alat untuk menekan biaya, tetapi juga berperan dalam menjaga stabilitas proses produksi dan kualitas pelayanan. Ketika aktivitas operasional dijalankan secara efisien, usaha memiliki kemampuan yang lebih baik untuk memenuhi kebutuhan pelanggan secara konsisten. Temuan ini memperlihatkan bahwa produktivitas operasional perlu dipahami sebagai strategi jangka panjang, bukan sekadar upaya teknis untuk menyelesaikan permasalahan harian.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa penerapan produktivitas operasional di Rumah Makan Lamunan Ombak masih bersifat informal dan sangat bergantung pada pengalaman pemilik usaha. Ketergantungan ini menyebabkan proses operasional sulit berkembang ketika skala usaha meningkat. Ketiadaan sistem pencatatan dan prosedur kerja yang baku membatasi kemampuan usaha dalam melakukan evaluasi kinerja dan perencanaan operasional. Kondisi ini mengindikasikan bahwa produktivitas operasional belum sepenuhnya dimanfaatkan sebagai instrumen strategis untuk meningkatkan daya saing usaha.

Dari sisi manajemen operasional, pengambilan keputusan yang masih bersifat intuitif menunjukkan lemahnya penggunaan data dalam proses perencanaan usaha. Tanpa dukungan data operasional dan keuangan yang memadai, pemilik usaha cenderung bersikap reaktif terhadap permasalahan yang muncul. Hal ini berpotensi menimbulkan ketidakefisienan dan memperbesar risiko kesalahan keputusan. Oleh karena itu, penerapan pencatatan sederhana dan perencanaan berbasis data menjadi langkah penting dalam memperkuat produktivitas operasional.

## KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung telah menerapkan prinsip Just In Time (JIT) dalam pengelolaan persediaan bahan baku secara sederhana dan tidak formal. Praktik pengadaan bahan baku yang dilakukan dalam jumlah terbatas dan mendekati waktu produksi mencerminkan upaya pelaku usaha untuk menyesuaikan persediaan dengan kebutuhan aktual, sehingga mampu menjaga kualitas bahan baku serta mengurangi potensi pemborosan.

Implementasi prinsip Just In Time tersebut berkontribusi positif terhadap efisiensi operasional, terutama dalam menekan biaya penyimpanan, meminimalkan risiko kerusakan bahan baku, serta menjaga kelancaran proses produksi dan pelayanan kepada konsumen. Selain itu, pengelolaan persediaan yang lebih efisien membantu pelaku UMKM dalam mengoptimalkan penggunaan modal usaha yang terbatas.

Meskipun demikian, penelitian ini juga menemukan bahwa penerapan Just In Time pada UMKM masih menghadapi keterbatasan, khususnya terkait ketergantungan pada pemasok dan belum adanya sistem pencatatan persediaan yang terstruktur. Oleh karena itu, penerapan JIT perlu didukung dengan perencanaan dan pengendalian persediaan yang lebih baik agar manfaat yang diperoleh dapat berkelanjutan.

Secara keseluruhan, penerapan prinsip Just In Time dalam pengelolaan persediaan bahan baku dapat menjadi strategi yang relevan dan aplikatif bagi UMKM kuliner, terutama yang menggunakan bahan baku mudah rusak. Pendekatan ini berpotensi membantu UMKM meningkatkan efisiensi operasional dan mendukung keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

## BATASAN

Penelitian ini memiliki beberapa batasan yang perlu diperhatikan dalam menafsirkan hasil penelitian. Pertama, penelitian hanya difokuskan pada satu objek penelitian, yaitu UMKM Ikan Bakar Aru Lubuk Begalung, sehingga temuan yang dihasilkan bersifat kontekstual dan tidak dimaksudkan untuk digeneralisasikan pada seluruh UMKM kuliner. Kedua, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, sehingga hasil penelitian lebih menekankan pada pemahaman mendalam terhadap proses dan praktik pengelolaan persediaan bahan baku, bukan pada pengukuran kuantitatif atau pengujian hubungan antarvariabel secara statistik.

Ketiga, pengumpulan data dalam penelitian ini terutama mengandalkan wawancara dengan pemilik usaha sebagai informan utama, sehingga temuan penelitian sangat dipengaruhi oleh pengalaman, persepsi, dan informasi yang disampaikan oleh informan. Keempat, penelitian ini hanya membahas implementasi prinsip Just In Time pada pengelolaan persediaan bahan baku, dan tidak mencakup aspek manajemen operasional lainnya seperti pemasaran, keuangan, maupun sumber daya manusia. Oleh karena itu, hasil penelitian diharapkan dapat dipahami sesuai dengan ruang lingkup dan keterbatasan yang telah ditetapkan.

## REFERENSI

- Assauri, Sofjan. 2020. *Manajemen Operasi Produksi*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Heizer, Jay, and Barry Render. 2021. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Heizer, Jay, Barry Render, and Chuck Munson. 2023. *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*. 14th ed. Pearson Education.
- Hoerunisa, A. 2024. "Penerapan Metode Just In Time (JIT) Dalam Upaya Optimalisasi Biaya Bahan Baku Pada UMKM Cap Jempol Di Ciawitali, Kabupaten Garut."

- Mauliyah, N I, and N Qomariyah. 2023. "Implementasi Sistem Just in Time (JIT) Dalam Meningkatkan Produktivitas Perusahaan." *Jurnal Akuntansi dan Audit Syariah* 4(1): 45–56.
- Putra, R A, and M Sari. 2021. "Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Sektor Kuliner." *Jurnal Manajemen dan Bisnis* 18(2): 145–56.
- Rangkuti, Freddy. 2020. *Manajemen Persediaan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suryana. 2021. *Kewirausahaan: Teori Dan Praktik*. Jakarta: Salemba Empat.
- Wibowo, A, and D Nugroho. 2022. "Penerapan Sistem Just In Time Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Operasional UMKM." *Jurnal Manajemen Operasional* 10(1): 33–42.