

Analisis Kemampuan Kerja Supply Chain Management pada KFC (Studi Kasus pada Aceh Fried Chicken di Deli Serdang)

Ayu Wulandari¹, Nurita Maha², Siti Aisyah³

¹Mahasiswi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sumatera Utara,
ayuwulandari0604@gmail.com

²Mahasiswi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sumatera Utara,
Mahanurita@gmail.com

³Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sumatera Utara,
siti.aisyah@uinsu.ac.id

ABSTRAC

This research is important to know supply chain management related to raw material inventory, especially in the food industry in small UMKM. The goal is to understand supply chain management for the procurement of raw materials. In this qualitative research method, the population and sample in the study obtained are those who are mentioned as respondents. In this qualitative research method, the sample and population in the study were found to find which one was mentioned as the respondent. Then the data collection technique in qualitative research is by interviewing. The object of this research is the respondent from SCM Aceh Fried Chicken (AFC) in Deli Serdang. This supply chain management has an effect on a very adequate supply of raw materials and good quality with excellent supply chain management will obtain a supply of raw materials and can meet the needs and demands needed at Aceh Fried Chicken in Deli Serdang. The AFC needs to continue to improve the management or governance of the UMKM supply chain so that raw materials are always sufficient and available whenever needed

Keywords: Raw Materials; Supply Chain; Production Process; Supply Chain Management.

ABSTRAK

Penelitian ini penting untuk mengetahui supply chain management yang berkaitan dengan persediaan bahan baku khususnya pada industri makanan di UMKM kecil. Tujuannya untuk memahami supply chain management terhadap pengadaan bahan baku. Dalam metode penelitian kualitatif ini, populasi dan sampel dalam penelitian yang didapatkan adalah yang mana disebutkan sebagai dengan responden. Dalam metode penelitian kualitatif ini, sampel dan populasi pada penelitian didapatkan ialah yang mana disebutkan sebagai dengan responden. Kemudian teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif ialah dengan wawancara. Yang menjadi objek dalam penelitian ini ialah responden pihak SCM

Aceh Fried Chicken (AFC) di Deli serdang. Supply chain management ini berpengaruh terhadap persediaan bahan baku yang sangat cukup serta diperoleh kualitas yang baik dengan supplychain management yang sangat baik akan memperoleh terjaganya persediaan bahan baku serta dapat bisa terpenuhi kebutuhan dan permintaan yang dibutuhkan di Aceh fried Chicken di Deli Serdang. Pihak AFC perlu terus meningkatkan manajemen atau tata kelola dari rantai pasokan UMKM kecil tersebut agar bahan baku selalu tercukupi dan tersedia kapan saja dibutuhkan

Kata Kunci : *Bahan Baku, Rantai Pasok, Proses Produksi, Supply Chain Management*

PENDAHULUAN

Kemampuan UMKM untuk menghubungkan lingkungan internal dan eksternal mereka dalam sebuah rantai yang dikenal sebagai rantai pasokan merupakan salah satu prasyarat keberhasilan UMKM (Frohlich dan Westbrook, 2001). Fokus penelitian ini adalah UKM penyedia makanan cepat saji dengan layanan penyediaan makanan. Karena tidak ada UMKM yang memiliki pangsa pasar tertinggi di sektor layanan makanan yang terfragmentasi, penting untuk mengkhususkan diri dengan pemasok dan konsumen untuk mencapai stabilisasi manajemen rantai pasokan dan karenanya meningkatkan standar kualitas dan layanan pelanggan UMKM. Jumlah penduduk Indonesia yang besar dan perkembangan per kapita yang relatif cepat merupakan peluang pasar yang sangat besar bagi sektor makanan olahan, khususnya makanan cepat saji. Makin meningkatnya bisnis makanan yang menyiapkan menu pokok fried chicken. Apalagi kategori makanan pokok sehari-hari juga menghadapi substitusi yang kuat dan luas, baik dari menu dan merek. Di Deli Serdang sudah memiliki salah satu tempat makanan cepat saji yaitu AFC Deli serdang. Dan yang perlu kita ketahui peran rantai pasok terhadap persediaan bahan baku di AFC Deli Serdang ini melihat banyaknya persaingan yang ada. Penelitian ini dikaitkan dengan problem yang ada di Aceh Fried Chicken (AFC) diDeli Serdang guna mencari tahu apakah persediaan bahan mentah sudah memenuhi kesesuaiannya di tempat makanan cepat saji ini. Pada AFC terdapat menu makanan fried chicken yang enak tentunya, juga harga yang terjangkau pastinya. Maka dari itu banyaknya pelanggan yang memesan makanan setiap harinya. Di sinilah peran supply chain management terhadap persediaan bahan baku di AFC Deli serdang.

TINJAUAN TEORITIS

Bahan Baku

Peranan bahan baku didalam perusahaan sangat penting terutama dalam menunjang kelangsungan proses produksi, walaupun ada faktor-faktor lain yang penting tetapi persediaan bahan baku akan sangat berpengaruh terhadap pelaksanaan proses produksi. Bahan baku adalah benda yang dapat dibuat sesuatu, atau barang yang dibutuhkan untuk membuat sesuatu. Perusahaan selalu menghendaki jumlah bahan (persediaan) yang cukup agar proses produksi tidak terganggu. Menurut Ahyari (2012) bahan baku pada umumnya dapat berasal dari sumber alam secara langsung atau dari perusahaan lain dalam jumlah tertentu dimana selanjutnya akan dipergunakan untuk menunjang pelaksanaan proses produksi perusahaan. Dengan kondisi seperti itu, maka bahan baku yang sudah dibeli oleh perusahaan tetapi belum dipergunakan untuk proses produksi akan masuk sebagai persediaan bahan baku dalam perusahaan tersebut. Bahan mentah dapat diperoleh dari sumber-sumber alam atau dibeli dari para pemasok atau dibuat sendiri oleh perusahaan untuk digunakan dalam proses produksi selanjutnya". Sedangkan bahan baku menurut Herjanto (2010) "Persediaan bahan baku (Raw Material), persediaan ini adalah persediaan

bahan baku mentah yang akan diproses dalam proses produksi”. Heizer dan Render (2015) menyatakan persediaan bahan mentah (raw material inventory) adalah bahan-bahan yang telah dibeli tetapi belum diproses. Bahan-bahan dapat diperoleh dari sumber alam atau dibeli dari supplier (penghasil bahan baku). Menurut Assauri (2016) “Bahan baku merupakan faktor penting yang ikut menentukan tingkat harga pokok dan kelancaran proses produksi usaha. Pengertian bahan baku merupakan barang-barang yang akan menjadi bagian dari produk jadi yang dengan mudah dapat diikuti biayanya. Menurut Santoso (2010) “bahan baku (raw material) yaitu bahan baku yang akan diproses lebih lanjut dalam proses produksi”

Rantai Pasokan

Hubungan antara usaha atau kegiatan yang mendistribusikan pasokan barang atau jasa dari titik asal ke titik pembelian atau klien dikenal sebagai rantai pasokan (Assauri, 2011: 280). Pertukaran komoditas, uang, dan informasi yang konstan ditangani oleh rantai pasokan. Secara umum, barang bergerak dari hulu ke hilir, uang bergerak dari hilir ke hulu, dan informasi bergerak baik hulu maupun hilir. Bila rantai pasok dilihat secara horizontal, ada lima pelaku atau komponen kunci: pemasok (supplier), produsen (produsen barang), grosir (grosir), pengecer (retailer), dan pelanggan (customer). Rantai pasokan terdiri dari lima bagian utama yang disusun secara vertikal: pelanggan (pembeli), pengangkut (transporter), gudang (storage), dan pemasok (penjual). Rantai suplai (supply chain) adalah produk diciptakan dan disampaikan kepada pelanggan yang rumit dari hubungan yang mempertahankan organisasi dengan rekan bisnisnya untuk mendapatkan sumber produksi dalam menyampaikan kepada konsumen.

Proses Produksi

Kegiatan proses produksi yang baik dan efektif terlebih dahulu harus disusun perencanaan yang baik mencakup beberapa faktor produksi yang dibutuhkan dalam melaksanakan proses produksi agar tidak terlalu banyak ataupun tidak terlalu sedikit serta langkah yang dilakukan untuk mencapai tujuan, kemudian diikuti dengan pengendalian terhadap pelaksanaan perencanaan sebelumnya. Dalam pelaksanaan proses produksi dan operasi ada tanggung jawab yang harus dilaksanakan diantaranya yaitu proses, kapasitas, persediaan, tenaga kerja, dan kualitas. Secara umum proses produksi terkait dengan pertanggungjawaban dalam pengolahan dan perubahan masukan menjadi keluaran yang berupa barang jadi atau jasa dan nantinya akan dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan. Menurut Assauri (2016) ada beberapa indikator dalam proses produksi yaitu sebagai berikut: 1). Perencanaan produksi. 2). Jumlah yang dihasilkan. 3). Pengawasan. 4). Mutu barang yang ada pada AFC Deli Serdang.

Supply Chain Management

Supply Chain Management adalah sebuah proses payung dimana produk diciptakan dan disampaikan kepada konsumen dari sudut struktural. Sebuah supply chain (rantaisuplai) merujuk kepada jaringan yang rumit dari hubungan yang mempertahankan organisasi dengan rekan bisnisnya untuk mendapatkan sumber produksi dalam menyampaikan kepada konsumen. Heizer and Render (2005:4) manajemen rantai pasokan mencakup aktivitas untuk menentukan tujuan utama supply chain management ialah untuk menyediakan persediaan sesuai dengan manajemen arus material. Kemudian persediaan ialah jumlah barang yang dipakai dari supplier dilakukan untuk terpenuhinya permintaan konsumen serta adanya dukungan juga dalam proses produksi produk tersebut. AFC Deli serdang bisa mengambil tindakan supply chain management yang lebih efisien untuk mengendalikan aliran barang yang dipakai untuk membuat persediaan minima dan meningkatkan produktivitas AFC Deli serdang. Tujuannya dari rantai pasokan untuk

mempersiapkan barang atau jasa dengan persediaan yang meningkat dan bisa terpenuhinya permintaan konsumen yang menjadi sasaran UMKM tersebut. Adapun tujuan dari supply chain management adalah untuk mendapatkan kepercayaan pelanggan dan melakukan kerjasama antar rekanan supply chain, dan bisa membuat inventaris menjadi meningkat, dan bisa membuat percepatan inventori menjadi meningkat. Rantai pasok ditujukan adanya supply yang panjang diawali dari adanya supplier sampai ke konsumen akhir, dimana adanya keterlibatan didalamnya.

Pelaku utama yang dilibatkan dalam supply chain (Heizer & Reinder, 2005:40) ialah (1) supply chain yang dimulai dari persediaan bahan baku atau bahan mentah; (2) kemudian dari supplier ke produksi yang mana untuk menyelesaikan produk dan sebagai tempat mengkonversi, (3) Supplier-Manufacturer-Distribution. Dimana produk yang didapatkan bisa tersalurkan kepada konsumen, yang mana pada umumnya mendapatkan jasa distributor yang merupakan pengusaha besar yang memiliki jumlah yang banyak; (4) Supplier-Manufacturer-Distribution-Retail Outlets. Dari pengusaha besar tadi tersalurkan ke pedagang kecil; (5) Supplier-Manufacturer-Distribution-Retail Outlets-Customer. Dimana konsumen merupakan supply akhir yang dilalui supply chain.

METODE PENELITIAN

Bagian metode penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. " "Metodologi adalah suatu proses dan prosedur yang kita digunakan untuk mendekati problem dan mencari jawaban"(Mulyana, 2008). Metode penelitian kualitatif ini yang merupakan kumpulan kegiatan maupun prosedur untuk menangkap berbagai informasi dari keadaan yang sebenarnya dalam aktivitas sebuah arah dapat menghubungkan suatu penyelesaian problem yang baik itu dari pandangan teori maupun praktis supaya metode penelitian kualitatif ini mempunyai sifat induksi sebab tidak diawali pada asumsi seumpama abstraksi, namun dalam menguji kebenaran yang sesungguhnya dapat bisa melalui kumpulan data yang sifatnya lebih diutamakan (Satori dan Komariah, 2010:23). Kemudian metode penelitian kualitatif ini juga bertujuan untuk mempertahankan bentuk dan isi dari perilaku manusianya dan menganalisis entitas-entitas kualitatif (Mulyana, 2008).

Dalam penelitian kualitatif ini, populasi dan sampel dalam metode penelitian didapatkan adalah yang mana disebutkan sebagai dengan responden. Kemudian teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif ialah dengan wawancara. Wawancara ini dilakukan untuk melengkapi data dan upaya dalam memperoleh data yang tepat dan akurat. Yang menjadi objek dalam penelitian ini ialah responden pihak SCM Aceh Fried Chicken di Deli serdang. Tujuannya dalam penelitian adalah untuk memahami supplychain management terhadap pengadaan bahan baku di AFC Deli serdang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Supply chain management itu merupakan pengkombinasian kegiatan pemasokan barang ataupun jasa, mengubah barang mentah menjadi barang jadi, kemudian dilakukannya pengiriman ke konsumen, kata Heizer dan Rander (2015). Untuk UMKM kelas KFC yang bersandar baik sebagai seorang pimpinan pasar di bidang kuliner ini menjadikan supply chain management itu sebagai suatu kegiatan pertama untuk membuat konsumen menjadi merasa puas dan pastinya bisa untuk meningkatkan loyalitas konsumen. Inilah yang memang harus dikerjakan sama AFC di deli Serdang untuk dapat meningkatkan kesetiaan konsumen. Untuk bisa mendapatkan hasil penelitian yang ada, kami peneliti melaksanakan wawancara langsung kepa salah satu responden yang merupakan pemilik dari AFC di deli serdang tersebut dan juga

mendapatkan informasi dari media yang ada. Nah untuk hasil wawancara tersebut serta informasi dari berbagai media, supplychain di AFC di deli serdang tersebut terdapat seorang peternak yang sebagai suplier yaitu UD Iyan Jaya dideli serdang, kemudian AFC sebagai pemasok ayam goreng dan konsumen yang sebagai pemakai produk akhir.

Pemasok bahan baku ayam potong AFC di deli serdang. Tiap-tiap pelaku itu akan melakukan beberapa tugasnya secara langsung yang berkaitan dengan aktivitas operasi maupun eksekutifnya untuk mendapatkan hasil ayam goreng sesuai dengan keahliannya masing-masing. Tugas dari tiap-tiap seorang pelaku rantai pasok tersebut akan dijelaskan pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Peran Masing-Masing Kelompok Rantai Pasok AFC Deli Serdang

No.	Tingkat	Kelompok	Prosedur	Kegiatan
1.	Pemasok bahan baku	UD Iyan Jaya	Pemeliharaan, memotong dan memasarkan	Menghasilkan ayam potong, suplier ke manufactur, memperoleh order kebutuhan dari AFC, dan mendistribukan bahan mentah ke produksi.
2.	Produksi	AFC deli serdang	Membeli, menyimpan dan memasarkan	Melakukan pembelian ayam potong, memanifestasikan produk ayam goreng, kemudian memasarkan ayam goreng, melakukan komplek jika bahan bakunya tidak sesuai harapan
3.	Konsumen	Pelanggan	Pembeli	Melakukan pembelian ayam goreng dan melakukan komplek produk jika tidak sesuai harapa

Pada prosedur produksi yang beroperasi pada AFC Deli Serdang menentukan beberapa bahan mentah yang berbeda macamnya. Bahan mentah yang diergunakan itu diantaranya bahan mentah yang mempunyai sumber karbohidrat, protein dan daging. Standar kualitas bahan mentah itu dipastikan itu yang memiliki warna, aroma serta komposisi dan patokan lainnya yang menjadi pedoman. Untuk bahan yang digunakan seperti tepung, minyak, air maupun telur yang didapat dari UMKM Aceh Fried chicken ini sehingga pemasok bahan mentah ini menjadi tepat guna ,dan bisa membuat biaya transportasi menjadi minimal. Pemesanan bahan mentah ayam potong yang dilaksanakan dari produksi (AFC Deli Serdang) ke pemasok bahan mentah (UD Iyan Jaya). Pemantauan daya penyuplai untuk memenuhi pemesanan bahan mentah akan bisa berpengaruh pada kedatangan waktu bahan mentah tersebut untuk sampai ke UMKM AFC deli serdang. Untuk pemesanan bahan mentah tersebut biasanya dilakukan 2 hari sebelum produk itu datang pada pagi hari sesudah subuh waktu sampainya.

Pemesanan bahan mentah kepada penyuplai berjalan dengan baik. Pemilik AFC akan langsung menghubungi UD Iyan Jaya untuk melakukan pesanan bahan mentah ayam potong dengan berkualitas baik yang dibutuhkan dan juga akan membicarakan kapan bahan baku itu sampai ke AFC deli serdang. Macam jenis serta jumlah bahan mentah ayam potong yang mau dipesan selalu akan bergantung pada stock control, dimana menu bahan mentah ayam potong mana aja yang dipesan dan berapa banyaknya bahan mentah yang dipesan itu sangat berpengaruh maka dari itu pesanan kuantitas bahan mentah ayam potong tidak selalu sama dan lama. Jumlah pesanan bahan mentah yang dipesan akan sebanding dengan jumlah pesanan bahan mentah ayam potong. Sedangkan untuk konsumen ialah mereka bisa datang langsung ke produksi AFC deli serdang untuk membuat pesanan dan membeli ayam goreng dan juga bisa mengirimkannya ke konsumen.

Untuk aliran penjelasan tentang supply chain pada AFC Deli serdang itu akan terjadi dari hulu ke hilir ataupun sebaliknya. Nah aliran penjelasan dari hulu ke hilir itu terjadi dari mulainya penyuplai bahan mentah yang akan memberikan informasi tentang bagaimana jumlah yang akan diproduksi serta kualitas dari bahan mentah ayam potong tersebut diproduksi. Selain itu juga informasi tersebut bisa diperoleh dari pangsa pasar yang dilihat. Untuk aliran penjelasan dari hilir ke hulu itu pun terjadi dari informasi terkait pemasaran ayam goreng AFC sebagai bentuk penentuan kapasitas pemasaran berikutnya, informasi terkait volume penjual juga memberitahukan bahwasanya pelanggan bisa memberikan saran maupun kritik kepada produks AFC deli serdang tentang kualitas ayam gorengnya seperti kemasannya yang sedikit tidak bak maupun kondisi maupun bentuk ayam gorengnya yang cacat sehingga UMKM AFC bisa terus membuat peningkatan produk ayam gorengnya dan melakukan pengontrolan prosedur produksi mulai dari proses produksinya sampai pada pengemasannya. Nah pada aliran keuangannya pada supply chain AFC Deli serdang dari hilir ke hulu ialah pelanggan ke AFC deli serdang, kemudian dari AFC deli serdang ke UD Iyan Jaya. Kemudian pada aliran keuangan pada layanan pengiriman yaitu pelanggan akan membayar ditempat kepada pengantar pengiriman.

Pengontrolan yang dilaksanakan AFC Deli serdang dilakukannya mulai dari menerima pesanan, menyimpan bahan mentah ayam potong, sampai menyediakan persediaan bahan mentah ayam potongnya. Bahan baku ayam potong yang sudah dipesan pastinya akan harus sesuai dengan perjanjian pemesanan sebelumnya. Kemudian prosedur menerima bahan bakunya dilakukan oleh pihak pemilik AFC deli serdang. Serta kemudian pemilik AFC deli serdang akan memeriksa secara bersamaan dengan proses penurunan bahan mentah itu dari pengendara pemilik penyuplai tadi. Terdapat jenisnya, kuantitas maupun kualitas dari bahan baku ayam potong tadi akan diperiksa sudah sesuai dengan pesanan atau belum. Pemeriksaan inilah akan dilakukan dengan baik agar nantinya tidak terjadi kesalahan yang akan mengakibatkan terganggunya proses produksi tersebut.

KESIMPULAN

Kelompok supply chain AcehFried Chicken di Deli serdang yang terdiri dari Pemasok bahan baku, produksi dan konsumen. Supplier itu berada di UD Iyan Jaya. Produksi berasal dari AFC Deli serdang, dan Konsumen AFC Deli serdang. Dalam supplychain management AFC Deli serdang yang terdiri dari aliran informasi, aliran material dan aliran finansial. Supply chain management pada persediaan bahan baku di AFC Deli Serdang akan berdampak baik jika supply chain yangdijalankan dengan baik yaitu seperti selalu lancar, harus memenuhi kualitas yang baik pada bahan baku tersebut serta kemudian datang tepat waktu pengadaan bahan mentah tersebut akan diperoleh dari AFC Deli serdang baik itu untuk pengadaan bahan mentah dalam jangka waktu yang singkat, menengah dan jangka waktu yang panjang. Kemudian untuk bahan yang dibutuhkan lainnya seperti tepung,minyak, air dan telur yang dibutuhkan AFC Deli Serdang itu

sendiri sehingga membuat pengadaan bahan baku tersebut menjadi efisiensi dan lebih baik serta dapat membuat biaya transportasi yang minimal mungkin.

SARAN

AFC Deli Serdang harus terus untuk membuat peningkatan management ataupun tata kelola dari supplychain AFC Deli serdang supaya pengadaan bahan baku yang dibutuhkan selalu terpenuhi, dan pastinya selalu tersedia kapanpun diperlukan dan selalu berkualitas. Kemudian AFC Deli serdang disarankan akan selalu membuat prosedur plan untuk membuat schedul pengiriman yang akan diberi pengantar pengiriman ayam goreng guna untuk menjaga agar tidak terjadi keterlambatan mengantar ayam goreng ke konsumen dan perlunya pengawasan agar pesanan ayam gorengnya tetap berkualitas dan terjaga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada semua pihak yang telah berperan dalam penelitian Analisis Kemampuan Kerja Supply Chain Management pada KFC (Studi Kasus pada Aceh Fried Chicken di Deli serdang) dan jajaran Dewan Redaksi Jurnal ekonomi dan Bisnis , Kami mengucapkan yang sebesar-besarnya kepada yang terlibat dalam proses penelitian dan penelahan.

DAFTAR PUSTAKA

Bungin, B. 2001. Metodologi Penelitian Sosial: Format-format Kuantitatif dan Kualitatif. Airlangga University Press, Surabaya.

Danim, S. 2002. Menjadi Peneliti Kualitatif: Rancangan Metodologi. Presentasi dan Publikasi Hasil Penelitian untuk Mahasiswa dan Peneliti Pemula Bidang Ilmu-ilmu Sosial, Pendidikan dan Humaniora, Penerbit Pustaka Setia, Bandung.

Frohlich, M.T., Westbrook, R. 2001. Arc of integration: an international study of supply chain strategies. Journal of Operations Management Vol.19 No. 2. Diakses 17 Juni 2014. Hal. 185- 200.

Heizer, Jay. & Reinder, Barry. 2005. Prinsip-prinsip Manajemen Operasi. PT. Salemba. Jakarta. Kalakota, R. 2000. E-Business 2.0: A Roadmap to Success. Longman: Addison Welley, USA.

Houlihan, J. B. (1985). International supply chain management. International Journal of Physical Distribution & Materials Management

Lambert, D. M., & Cooper, M. C. (2000). Issues in supply chain management. Industrial marketing management, 29(1), 65-83

Marimin, N Maghfiroh. 2010. Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok. IPB Press. Bogor

Davis,B.,Lockwood ,A., Alrott,P. and I. S. Pantelidis. 2008. Food and Beverage Management 4th, Edition Eltesevier Oxfood

Chopra, Meindl, H. (2003). Tahapan Manajemen Rantai Pasokan: strategy, Planning and Operation (P. P. Hall (ed.)