



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB I

PENDAHULUAN

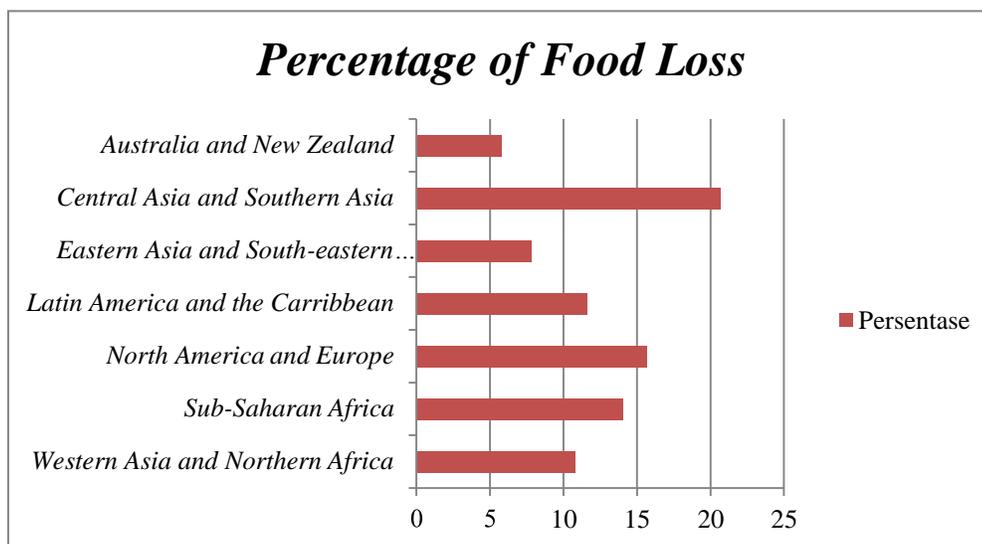
1.1 Latar Belakang

Dalam perusahaan dari industri bidang apapun terutama perusahaan yang menghasilkan produk dibutuhkan *Supply Chain Management* atau pengaturan distribusi produk perusahaan dari bentuk *Raw Material* sampai *Finished Goods* yang akan diberikan kepada pelanggan. Dalam era digital ini banyak aspek kehidupan yang berubah, termasuk aspek bisnis dalam perusahaan yang ikut berubah, manajemen rantai pasokan juga berevolusi dalam aspek koordinasi dan pengaturan. Bentuk baru dari rantai pasok muncul karena berbagai faktor, seperti perubahan sebagai respons dari penemuan-penemuan teknologi baru, atau kemunculan pasar baru atau tren di dunia untuk produk-produk yang terjual cepat (*consumer goods*). Tujuan utama dari pengaturan rantai pasokan (*supply chain management*) perusahaan adalah untuk memenuhi permintaan konsumen melalui penggunaan sumber daya perusahaan yang efisien dan efektif untuk mendapatkan keuntungan dan keberlanjutan perusahaan (*sustainability*).

Rantai pasokan dari setiap bidang industri mempunyai bentuk atau siklus yang berbeda-beda, ada yang mempunyai bentuk rantai pasokan yang panjang, ada pula yang lebih pendek termasuk perusahaan yang bergerak dibidang industri *Food & Beverage* atau makanan dan minuman. Hal ini disebabkan oleh produk yang

dihasilkan perusahaan-perusahaan tersebut mempunyai jangka hidup atau masa kadaluwarsa yang relatif pendek sehingga perputaran produk akan berjalan lebih cepat. Contoh beberapa aspek dari rantai pasokan yang pertama adalah produksi, dalam produksi perlu dilakukannya perencanaan produksi seperti memastikan kuantitas yang tepat dari sumber daya seperti bahan baku, perlengkapan, tenaga kerja, dan yang terakhir kuantitas produksi sehingga sesuai dengan kapasitas perusahaan, selain itu juga perencanaan ini akan mempermudah jalannya produksi dikarenakan adanya *traceability* seperti jadwal kapan akan produksi dan berapa yang akan diproduksi di mesin produksi yang ada (*production scheduling*), pihak manajemen pun akhirnya bisa mengatur aspek-aspek produksi lebih merinci dibandingkan tidak ada perencanaan sama sekali. Keuntungan dari pembuatan rencana produksi diantara lain adalah mengoptimalkan penggunaan sumber daya yang ada, menjaga tingkat persediaan dalam tempat penyimpanan, meminimalisir limbah hasil produksi, dan juga bisa meningkatkan kualitas dari produk itu sendiri. Setelah melakukan produksi dilanjutkan dengan pengemasan produk (*packing*), memasukkan barang ke transportasi (*loading*) untuk di distribusikan ke toko ritel. Dari beberapa aspek rantai pasokan tersebut ada kemungkinan terjadinya kesalahan atau resiko dalam proses rantai pasokan tersebut seperti kesalahan estimasi produksi (*forecast*), kekurangann bahan baku, penundaan produksi, produk cacat yang menjadi limbah (*wastes*), kerusakan kemasan pada produk, penundaan pengiriman atau distribusi, dan lain-lain.

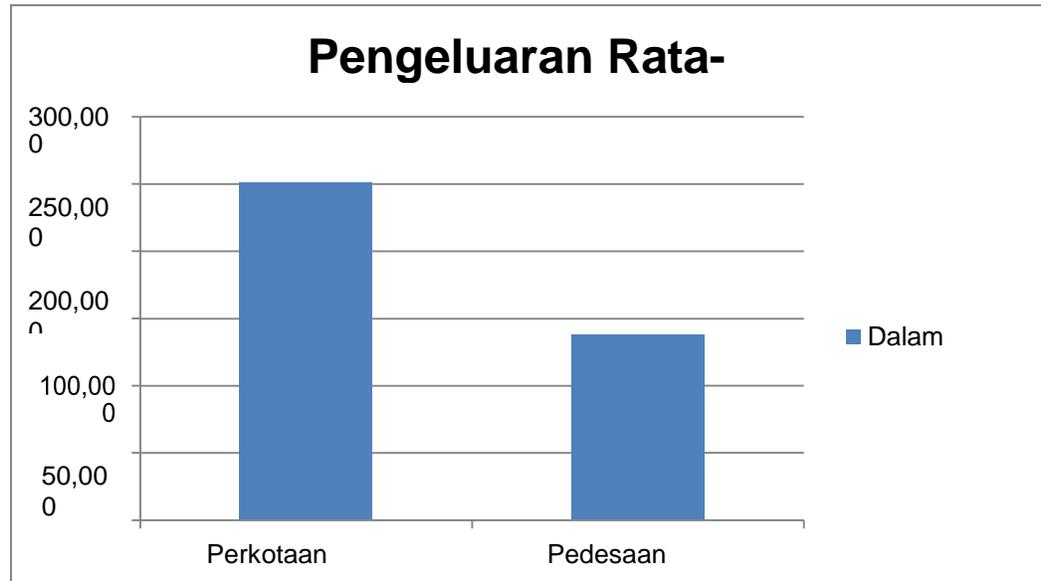
Maka dari itu dalam manajemen rantai pasokan perlu adanya manajemen resiko (*Risk Management*) yang mempunyai tahapan dimulai dari mengidentifikasi resiko-resiko yang ada dalam proses bisnis perusahaan (*risk identification*), menilai seberapa parahnya resiko tersebut mempengaruhi perusahaan (*risk assessment*), membuat perencanaan yang memprioritaskan resiko mana saja yang harus ditangani terlebih dahulu (*risk prioritization and response planning*) disertai dengan analisa dan perhitungan kemudian mengimplementasikan solusi untuk mencegah resiko tersebut terjadi lagi, setelah itu mengawasi tiap proses dalam bisnis (*risk monitoring*). Berikut adalah statistik dari salah satu resiko yaitu terjadinya limbah produk makanan (*food loss and wastes*) karena keputusan yang ada dalam proses rantai pasokan dari produsen, distributor, pelaku ritel, sampai konsumen:



Gambar 1.1 Persentase Makanan yang Terbuang

Sumber: *Food and Agriculture Organization*, 2019

Industri makanan di Indonesia mempunyai prospek yang menarik, dikarenakan industri ini diproyeksikan menjadi sektor andalan penopang pertumbuhan ekonomi negara. Kementerian Perindustrian mencatat pertumbuhan produksi industri manufaktur besar dan sedang di triwulan IV-2018 naik sebesar 3,90 persen terhadap triwulan IV-2017, salah satunya disebabkan oleh meningkatnya produksi industri makanan dan minuman yang mencapai 23,44 persen. Industri makanan menjadi salah satu sektor yang menopang peningkatan nilai investasi nasional, yang pada tahun 2018 menyumbang hingga Rp56,60 triliun. Realisasi total nilai investasi di sektor industri manufaktur sepanjang tahun lalu mencapai Rp222,3 triliun. Kementerian Perindustrian mencatat sumbangan industri makanan dan minuman kepada PDB industri non-migas mencapai 36,49 persen pada triwulan III tahun 2019. Hasil kinerja ini menjadikan sektor tersebut kontributor PDB industri terbesar dibanding subsektor lainnya. Industri makanan dan minuman di Indonesia semakin kompetitif dengan banyaknya bermunculan usaha-usaha makanan dan minuman dari skala kecil, menengah hingga besar yang didukung oleh infrastruktur yang lebih memadai dan teknologi yang memudahkan interaksi antara perusahaan dengan pelanggannya seperti Go-Food, GrabFood, dan lain-lain. Berikut adalah statistik rata-rata pengeluaran per kapita sebulan untuk produk makanan dan minuman olahan menurut daerah tempat tinggal :



Gambar 1.2 Pengeluaran rata-rata per Maret 2019

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2019

Dari data diatas bisa dilihat bahwa resiko atau tantangan yang dihadapi oleh industri makanan yang salah satunya *food loss* yang disebabkan oleh permintaan yang terus meningkat setiap waktunya. Berdasarkan dari hasil wawancara peneliti dengan perusahaan, PT Saritama Food Processing sampai sekarang masih menghadapi tantangan permintaan atau *demand* dari *customer* yang fluktuatif tiap harinya (*daily*) sehingga terkadang pemasok ayau *supplier* tidak bisa memenuhi permintaan bahan baku untuk PT Saritama Food Processing. Oleh karena itu peneliti tertarik dengan fenomena ini sehingga memilih PT Saritama Food Processing sebagai objek penelitian dikarenakan perusahaan ini merupakan produsen bahan baku makanan yang menunjang banyak perusahaan industri makanan olahan di Indonesia seperti McDonald’s Indonesia, KFC, Belfood Indonesia, dan lainnya, yang masih

menghadapi permasalahan inefisiensi pada manajemen rantai pasokannya. PT Saritama Food Processing didirikan pada tahun 2003 di Bantar Gebang, Bekasi, Indonesia, perusahaan ini mempunyai fokus untuk memproduksi pelapis roti dan makanan (*bread and food coating*), hal ini merupakan jawaban dari kebutuhan akan ketersediaan bahan baku untuk industri makanan olahan Indonesia. Maka dari itu dengan mengambil bagian sebagai pemasok untuk industri pengolahan makanan, PT Saritama Food Processing mempunyai komitmen untuk menghasilkan produk yang berkualitas, halal, dan inovatif sehingga berfokus pada kepuasan pelanggan. Oleh karena itu peneliti ingin mengetahui proses bisnis dan rantai pasok di PT Saritama Food Processing sehingga bisa menganalisis resiko dan tindakan yang bisa dilakukan untuk memitigasi resiko-resiko tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Didasari oleh latar belakang yang tertulis diatas, rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses bisnis dan rantai pasok PT Saritama Food Processing
2. Risiko apa saja yang muncul dalam proses bisnis PT Saritama Food Processing, dan bagaimana PT Saritama Food Processing menganalisa permasalahan atau resiko-resiko yang ada dalam rantai pasokan.
3. Bagaimana PT Saritama Food Processing melakukan tindakan mitigasi resiko yang ada dalam rantai pasokan.

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Industri Makanan yang memproduksi produk berjangka hidup pendek yang menjual roti, kue, dan sejenisnya.
2. Produk-produk seperti roti, kue, pastry dan lainnya.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan yaitu,

1. Mengidentifikasi proses bisnis dan rantai pasok pada PT Saritama Food Processing
2. Mengidentifikasi resiko yang resiko apa saja yang ada dalam proses bisnis dan rantai pasokan perusahaan, dan membuat analisa yang menghasilkan prioritas resiko yang harus ditangani terlebih dahulu dalam proses bisnis dan rantai pasokan perusahaan.
3. Membuat analisa tindakan mitigasi untuk pengendalian resiko dalam proses bisnis dan rantai pasokan perusahaan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memiliki manfaat untuk perusahaan industri makanan khususnya produk berjangka hidup pendek seperti roti, kue, dan sejenisnya, agar mampu memiliki rantai pasokan yang *sustainable* atau berkelanjutan dan bisa memprioritaskan penanganan resiko-resiko yang terjadi dalam proses rantai pasokan industri makanan sehingga bisa melakukan produksi yang efektif & efisien, meminimalisir limbah makanan, dan dapat memenuhi permintaan konsumen.

