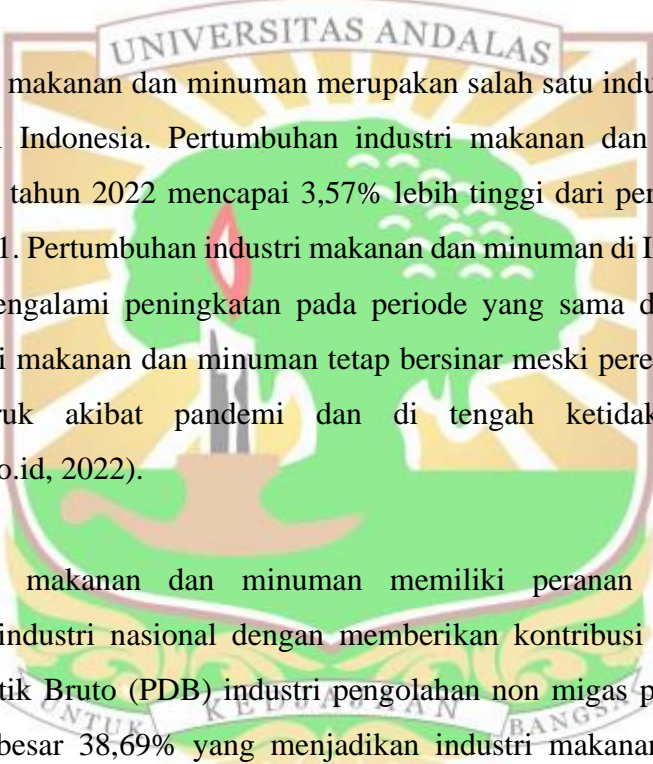


# BAB I

## PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang dari penelitian yang dilakukan, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan dalam tugas akhir ini.

### 1.1 Latar Belakang



Industri makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang sangat berkembang di Indonesia. Pertumbuhan industri makanan dan minuman pada triwulan ketiga tahun 2022 mencapai 3,57% lebih tinggi dari periode yang sama pada tahun 2021. Pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia selama tahun 2022 mengalami peningkatan pada periode yang sama dari tahun 2021. Kinerja industri makanan dan minuman tetap bersinar meski perekonomian dunia sempat terpukul akibat pandemi dan di tengah ketidakpastian global (Kemenperin.go.id, 2022).

Industri makanan dan minuman memiliki peranan penting dalam pembangunan industri nasional dengan memberikan kontribusi terhadap sektor Produk Domestik Bruto (PDB) industri pengolahan non migas pada triwulan III tahun 2022 sebesar 38,69% yang menjadikan industri makanan dan minuman sebagai subsektor dengan kontribusi PDB terbesar (Kemenperin.go.id, 2022). Perkembangan produk domestik bruto industri makanan dan minuman dapat terus tumbuh karena permintaan produk yang terus meningkat. Menurut Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI), kebutuhan pangan masyarakat Indonesia akan meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk.

Pertumbuhan industri makanan dan minuman juga disebabkan karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak dapat

dipisahkan. Industri makanan dan minuman menyediakan berbagai jenis kebutuhan pokok dalam memenuhi kebutuhan manusia dengan berbagai bentuk dan *type*. Salah satu industri makanan yang banyak dijumpai sekarang adalah industri bumbu masak dan penyedap masakan yang mana produk ini telah tersebar luas di pasaran dengan berbagai merek dan jenis. Perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin maju, mengubah kehidupan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu yang berbentuk instan. Selain itu, kebutuhan rempah-rempah telah berubah karena bentuknya menjadi produk bumbu masak kemasan. (Lahmudin, dkk., 2021). Berdasarkan hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS), Badan Pusat Statistik (BPS) diketahui bahwa rata-rata konsumsi bumbu masak jadi atau kemasan di Indonesia mengalami peningkatan rata-rata dari tahun 2018 hingga 2022 sebesar 6,89% (Badan Pusat Statistik, 2022).

Industri bumbu masak Indonesia juga berkembang sebagai hasil dari peningkatan konsumsi bumbu masak kemasan. Pada tahun 2022, terdapat 182 industri bumbu masak dan penyedap makanan yang berkembang di Indonesia berdasarkan data dari Kementerian Perindustrian Indonesia ([kemenperin.go.id](http://kemenperin.go.id), 2022). Salah satu industri yang memproduksi bumbu masak jadi atau kemasan adalah PT Abro Prima Makmur yang berada di Kota Pariaman.

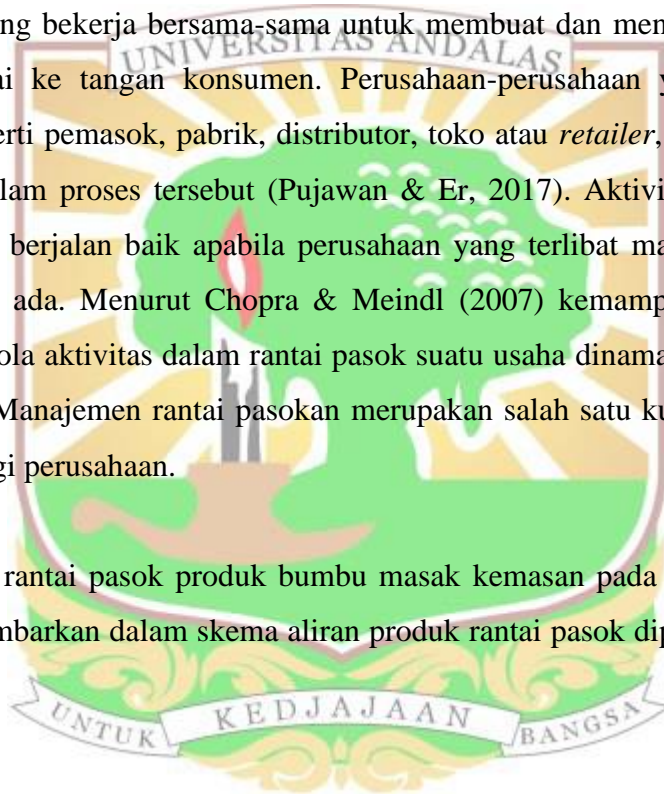
PT Abro Prima Makmur merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi bumbu masak dan rempah bubuk yang berkomitmen menjaga ciri khas asli Minangkabau dengan nama produk yang dikenal sebagai “Abrofood”. Jenis produk yang dihasilkan diantaranya bumbu kambing, minyak miso, bumbu sup, bumbu sate, bumbu rendang, bumbu soto, ketumbar bubuk dan produk-produk lainnya.

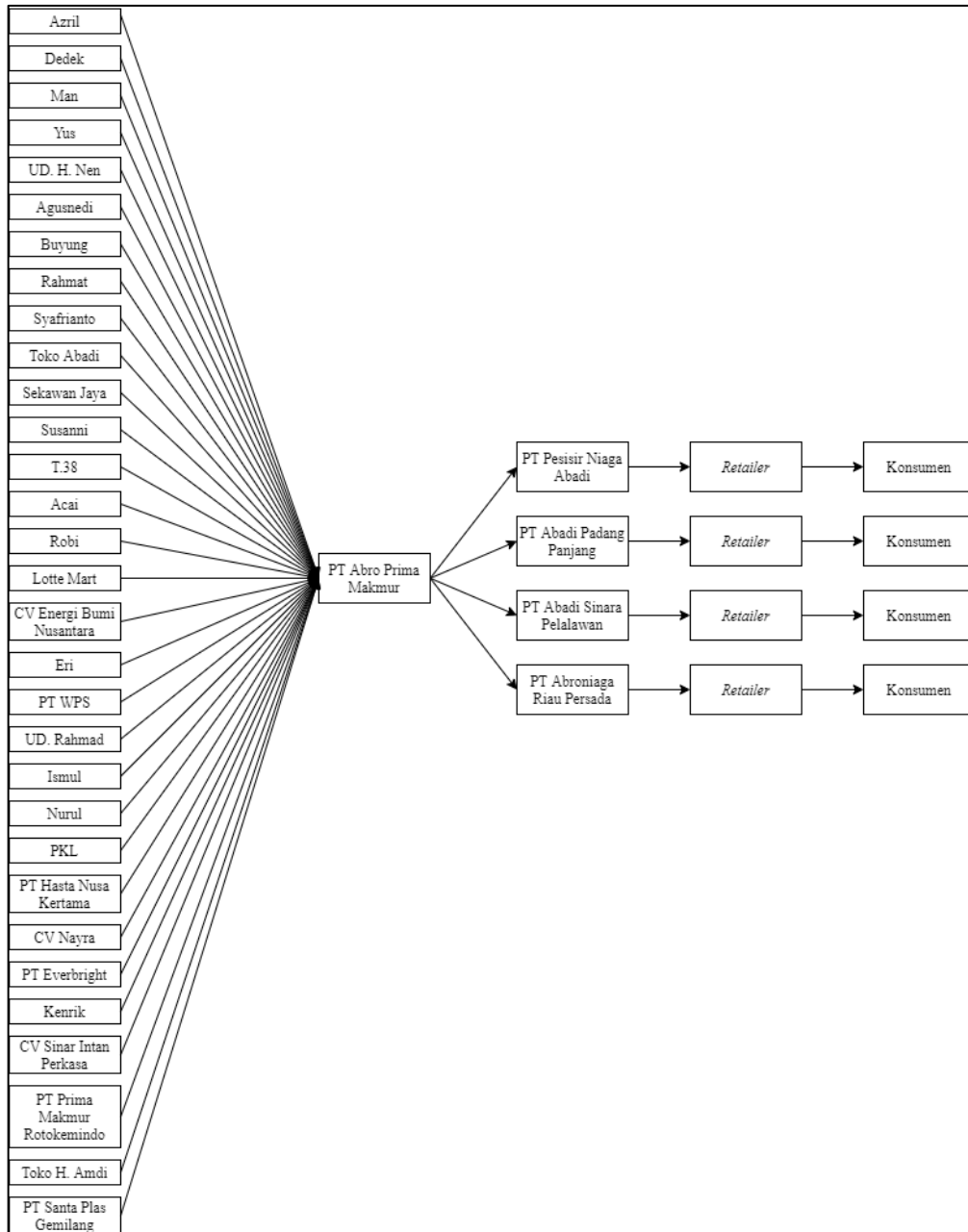
Peningkatan konsumsi masyarakat Indonesia akan bumbu masak kemasan, menunjukkan potensi industri bumbu masak kemasan yang dapat semakin terus tumbuh. Peluang ini dapat digunakan oleh perusahaan PT Abro Prima Makmur untuk tumbuh dan berkembang dalam memajukan perusahaan. Untuk itu

perusahaan harus dapat memperbaiki banyak hal diantaranya menciptakan rantai pasokan yang efektif dan efisien.

Persaingan industri yang semakin ketat menuntut perusahaan harus mampu menghasilkan produk yang dapat bersaing dengan yang lainnya. Perusahaan harus dapat menerapkan taktik atau strategi yang tepat. Salah satu strategi yang dapat digunakan dalam memenangkan persaingan selain dengan menjaga dan meningkatkan kualitas produk adalah dengan memiliki manajemen rantai pasok yang unggul (Hamdala, 2017). Rantai pasok merupakan jaringan perusahaan-perusahaan yang bekerja bersama-sama untuk membuat dan mengantarkan suatu produk sampai ke tangan konsumen. Perusahaan-perusahaan yang terlibat di dalamnya seperti pemasok, pabrik, distributor, toko atau *retailer*, dan perusahaan pendukung dalam proses tersebut (Pujawan & Er, 2017). Aktivitas rantai pasok tersebut dapat berjalan baik apabila perusahaan yang terlibat mampu mengelola aktivitas yang ada. Menurut Chopra & Meindl (2007) kemampuan perusahaan dalam mengelola aktivitas dalam rantai pasok suatu usaha dinamakan manajemen rantai pasok. Manajemen rantai pasokan merupakan salah satu kunci keunggulan persaingan bagi perusahaan.

Aliran rantai pasok produk bumbu masak kemasan pada PT Abro Prima Makmur digambarkan dalam skema aliran produk rantai pasok diperlihatkan pada **Gambar 1.1**





**Gambar 1.1** Skema Aliran Rantai Pasok Produk PT Abro Prima Makmur

Jalur rantai pasok dimulai dari proses penyediaan bahan baku dan penolong, dilanjutkan proses produksi oleh PT Abro Prima Makmur hingga pendistribusian ke distributor dan dilanjutkan ke toko - toko yang tersebar di beberapa provinsi hingga kemudian produk sampai dan dikonsumsi oleh konsumen. Pemenuhan kebutuhan bahan baku berupa rempah-rempah sebagian diperoleh dengan membeli dari *supplier* yang berada di dalam negeri seperti cengkeh, merica, jintan, adas manis dan bahan baku lainnya. Kemudian terdapat juga bahan baku yang diimpor

dari *supplier* luar negeri seperti bahan baku ketumbar. Penjualan produk PT Abro Prima Makmur sudah tersebar di seluruh Indonesia karena perusahaan juga melakukan penjualan melalui *e-commerce* sehingga dapat menjangkau seluruh Indonesia. Data total penjualan dari produk PT Abro Prima Makmur pada Bulan Juli sampai Desember 2022 dapat dilihat pada **Tabel 1.1**.

**Tabel 1.1** Total Penjualan Produk PT Abro Prima Makmur

No	Produk	Total Penjualan(kg)
1	Bumbu Kambing	443.277
2	Minyak Miso	145.716
3	Ketumbar Giling Rendang	12.025
4	Bumbu Rendang Abrofood	5.796
5	Bumbu Sup Cap Ayam	5.544
6	Korma	4.925
7	Bumbu Soto	4.692
8	Bumbu Spekuk	2.125
9	Bumbu Sup Abrofood	2.006
10	Bumbu Sate	1.180
11	Ketumbar Giling Rendang Los	1.050
12	Bumbu Rendang Instan	923
13	Bumbu Goreng	550
14	Bumbu Sarikayo	525

Kegiatan rantai pasokan yang dilakukan oleh perusahaan harus efektif, efisien dan mengalami peningkatan. Manajemen rantai pasokan mampu mengintegrasikan berbagai fungsi manajemen dalam suatu hubungan antar perusahaan untuk membentuk suatu sistem yang terpadu dan saling mendukung. Koordinasi dan kolaborasi yang baik antar perusahaan pada rantai pasok haruslah diterapkan agar dapat memuaskan konsumen yang dengan bekerja sama untuk membuat produk yang murah, pengiriman tepat waktu dan kualitas yang baik (Resti, 2016).

Manajemen rantai pasok pada PT Abro Prima Makmur masih terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan direktur produksi perusahaan terdapat beberapa permasalahan yang terjadi pada proses rantai pasok, salah satunya mengenai kualitas bahan baku. Kualitas

bahan baku menjadi hal yang penting diperhatikan untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Dalam hal ini dibutuhkan peran dari *supplier* untuk memperhatikan kualitas dari bahan baku yang dikirim. Permasalahan yang dialami perusahaan yaitu *supplier* yang mengirimkan bahan baku yang tidak sepenuhnya baik. Hal ini terjadi pada *supplier* kulit manis yang digunakan dalam membuat semua jenis produk bumbu. Kulit manis yang dikirimkan *supplier* berada dalam kondisi lembap sehingga kulit manis tersebut tidak dalam kondisi kering sepenuhnya. Kulit manis yang tidak kering ini saat berada di gudang penyimpanan perusahaan akan mengalami penguapan sehingga berat dari kulit manis tersebut akan menyusut atau menurun. Hal tersebut dapat merugikan perusahaan karena akan membuat berat dari kulit manis yang disimpan tidak sama dengan pemesanan yang dilakukan perusahaan.

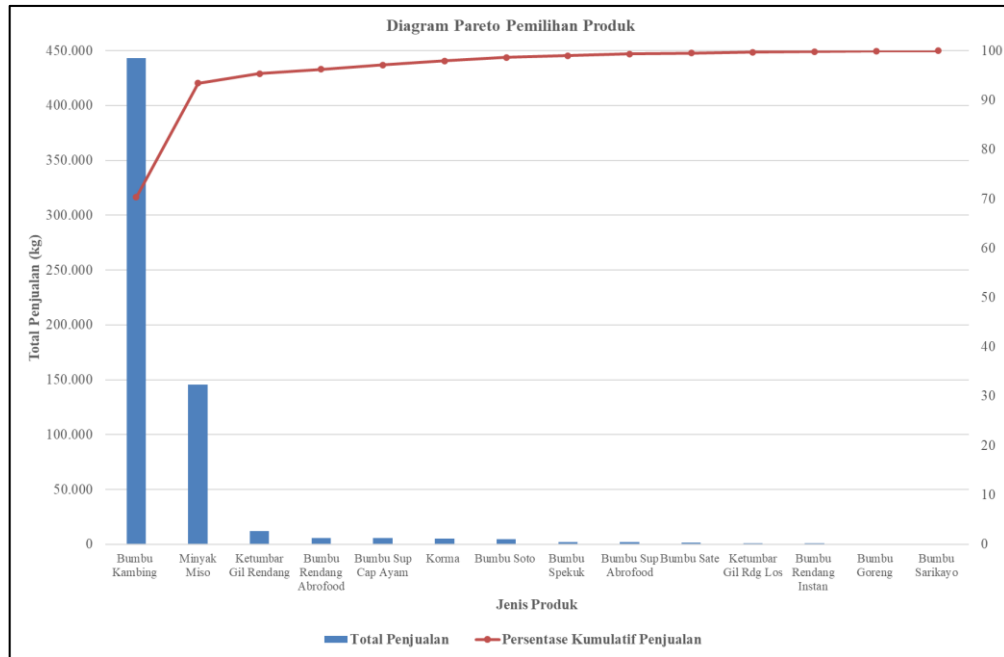
Permasalahan lainnya yang dialami perusahaan yaitu dari bahan baku cengkeh yang dikirimkan oleh *supplier* berada dalam kondisi lembap. Bahan baku cengkeh digunakan pada semua produk bumbu. Bahan baku cengkeh yang lembap ini jika berada dalam gudang penyimpanan juga akan mengalami penyusutan berat sehingga berat dari bahan baku cengkeh tersebut akan berkurang.

Selain permasalahan pada kualitas bahan baku Direktur Produksi PT Abro Prima Makmur mengatakan masalah yang juga terjadi pada proses rantai pasok adalah keterlambatan pengiriman bahan penolong yaitu kardus kemasan yang digunakan dalam pengepakan produk bumbu kambing dan minyak miso. Keterlambatan ini dapat terjadi ketika perusahaan telat melakukan *order* kepada *supplier* sehingga akan terjadi kekurangan stok untuk kardus kemasan ini. Selain karena perusahaan yang telat melakukan *order*, dari pihak *supplier* juga telat dalam memenuhi pesanan dari perusahaan. Keterlambatan pengiriman bahan penolong ini juga disebabkan karena pengangkutan yang dilakukan menggunakan jasa pihak ketiga atau ekspedisi. Jasa ekspedisi harus menunggu muatan penuh terlebih dahulu, yang mana muatan ini tidak hanya berisi pesanan yang dikirim untuk PT Abro Prima Makmur. Oleh karena itu, pihak ekspedisi harus menunggu agar muatan yang digunakan penuh terlebih dahulu. Hal tersebut mengakibatkan

pengiriman bahan penolong kardus mengalami keterlambatan. Sehingga dalam proses produksi, perusahaan harus tetap melakukan produksi namun pengepakan yang dilakukan harus dengan menggunakan karung terlebih dahulu sembari menunggu datangnya kardus kemasan tersebut. Hal tersebut tentunya dapat mengganggu alur produksi dari PT Abro Prima Makmur.

Permasalahan yang terjadi tersebut dapat mempengaruhi rantai pasok perusahaan. Rantai pasok yang buruk dapat mempengaruhi kinerja perusahaan, oleh karena itu perlu dilakukan pengukuran kinerja rantai pasokan. Pengukuran kinerja adalah tindakan pengukuran yang dilakukan terhadap aktivitas dalam rantai nilai yang ada pada perusahaan. Pengukuran kinerja merupakan suatu proses atau sistem penilaian mengenai pelaksanaan kemampuan kerja suatu perusahaan berdasarkan standar tertentu (Resti, 2016). Kinerja rantai pasok ditentukan dari peran anggota rantai pasok yang terlibat di dalamnya, jika anggota rantai pasok belum maksimal dalam menjalankan perannya maka akan berdampak pada kinerja rantai pasok yang terjadi (Syahputra, dkk., 2020). Pengukuran kinerja rantai pasok yang dilakukan dapat mengidentifikasi indikator yang memiliki nilai yang rendah dan yang membutuhkan perbaikan. PT Abro Prima Makmur belum pernah juga mengukur kinerja dari aktivitas rantai pasok perusahaan. Oleh karena itu penting dilakukan pengukuran kinerja rantai pasok pada PT Abro Prima Makmur untuk menciptakan keunggulan yang bersaing pada rantai pasok.

Penelitian ini mengukur kinerja rantai pasok pada produk bumbu kambing dan minyak miso di PT Abro Prima Makmur. Pemilihan produk tersebut berdasarkan dari seberapa besar penjualan produk pada PT Abro Prima Makmur. Pemilihan produk tersebut dapat dilihat pada diagram pareto yang ditampilkan pada **Gambar 1.2.**



**Gambar 1.2** Diagram Pareto Pemilihan Produk

Hasil dari pengukuran kinerja rantai pasok dapat digunakan untuk menentukan arah perbaikan sehingga dapat meningkatkan kinerja dari rantai pasokan perusahaan dan juga menciptakan keunggulan kompetitif dalam rantai pasokan. Perumusan usulan perbaikan dapat dilakukan untuk mencapai keunggulan yang bersaing di pasaran dan kinerja yang lebih baik.

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penulisan tugas akhir ini maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana kinerja rantai pasok pada PT Abro Prima Makmur?
2. Apa usulan perbaikan yang dapat dirumuskan untuk meningkatkan kinerja rantai pasok PT Abro Prima Makmur?



### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini antara lain:

1. Mengukur kinerja rantai pasok PT Abro Prima Makmur.
2. Merumuskan usulan perbaikan peningkatan kinerja rantai pasok berdasarkan hasil pengukuran rantai pasok.

### 1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pengukuran kinerja dilakukan pada produk bumbu kambing dan minyak miso di PT Abro Prima Makmur.
2. Data historis yang digunakan adalah data dari Bulan Juli - Desember 2022.
3. Proses *deliver* pada metode SCOR diukur pada distributor yang berada di Kota Padang.

### 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

## BAB I PENDAHULUAN

Bagian pendahuluan berisikan mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan dari tugas akhir ini.

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bagian tinjauan pustaka berisi mengenai teori-teori yang digunakan dalam mendukung penelitian tugas akhir ini diantaranya teori yang berkaitan dengan rantai pasok, manajemen rantai pasok, pengukuran kinerja rantai pasok, metode pengukuran kinerja rantai pasok, *Supply Chain Operations*

*Reference (SCOR), Analytical Hierarchy Process (AHP), Objective Matrix (OMAX), dan Traffic Light System.*

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bagian metodologi penelitian berisikan mengenai langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian tugas akhir. Metodologi penelitian terdiri dari studi pendahuluan, studi literatur, perumusan masalah, pemilihan metode penelitian, pengumpulan data, pengolahan data, analisis, serta penutup.

### **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Bagian ini berisikan pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan dalam penelitian menggunakan metode SCOR, AHP, OMAX, dan *Traffic Light System*.

### **BAB V ANALISIS**

Bab ini berisi analisis dan usulan untuk perbaikan kinerja rantai pasok dari hasil penelitian yang dilakukan.

### **BAB VI PENUTUP**

Bagian ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian, serta saran yang mendukung untuk penelitian selanjutnya.

