

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan hewani yang kaya akan protein dan asam amino lengkap yang diperlukan oleh tubuh. Selain protein juga mengandung air, lemak, dan komponen organik lainnya, sehingga sangat baik untuk perkembangan mikroorganisme (Rahayu, 2006). Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan asal hewan yang mengandung zat gizi berupa air, protein, lemak, mineral dan beberapa karbohidrat, sehingga kandungan tersebut menjadikannya sebagai tempat berkembang biak yang cocok untuk pertumbuhan bakteri dan mudah rusak (Nurwantoro et al., 2012).

Kandungan nutrisi yang tinggi pada daging sapi, seperti protein, lemak, dan mineral, menjadikannya sebagai salah satu sumber pangan hewani utama yang banyak dikonsumsi masyarakat. Tingginya tingkat konsumsi mencerminkan adanya permintaan yang besar, yang secara langsung berdampak pada aktivitas distribusi dan ketersediaan pasokan daging sapi di setiap wilayah.

Tabel 1. Konsumsi Daging Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak di Kota Padang 2023

No	Kecamatan	Banyak Konsumsi Daging Sapi (ton)
1	Bungus Teluk Kabung	19,21
2	Lubuk Kilangan	58,59
3	Lubuk Begalung	420,16
4	Padang Selatan	77,41
5	Padang Timur	357,02
6	Padang Barat	108,6
7	Padang Utara	51,35
8	Nanggalo	88,45
9	Kuranji	217,97
10	Pauh	275,22
11	Koto Tengah	1.256,30
Padang		2.930,29

Sumber: BPS 2024

Menurut data BPS konsumsi daging sapi di Kota Padang pada tahun 2023 menunjukkan variasi yang mencolok antar kecamatan. Kecamatan Koto Tangah tercatat sebagai wilayah dengan konsumsi daging sapi tertinggi, yaitu sebesar 1.256,30ton dalam setahun. Konsumsi yang tinggi ini jauh melampaui kecamatan lainnya, seperti Lubuk Begalung sebesar 420,16ton dan Padang Timur sebesar 357,02 ton. Di sisi lain, kecamatan Bungus Teluk Kabung mencatatkan konsumsi yang jauh lebih rendah, yaitu hanya 19,21 ton. Secara keseluruhan, total konsumsi daging sapi di seluruh Kota Padang mencapai 2.930,29 ton. Tingginya kebutuhan masyarakat terhadap daging sapi, termasuk daging sapi dalam bentuk beku, menunjukkan pentingnya pengelolaan rantai pasok yang tepat untuk menjaga ketersediaan produk di pasar serta mendukung kelangsungan usaha *frozen food* di kota ini.

Daging sapi diolah menjadi berbagai produk makanan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga menjadi bagian penting dari tradisi kuliner masyarakat. Beberapa olahan daging yang populer dimasyarakat seperti rendang, dendeng, dan lainnya. Selain itu ada terdapat kuliner *western* berbasis daging seperti *steak*, *ribs*, dan lainnya yang juga mulai digemari oleh masyarakat. Masing – masing olahan daging ini memiliki karakteristik daging yang berbeda dan untuk *western* biasanya berasal dari daging impor dan dipasarkan dalam bentuk beku dijual di supermarket atau gerai khusus yang menjual makanan beku atau *frozen food*. Sedangkan daging segar dijual dipasar tradisional dan kios – kios khusus penjual daging.

Di Kota Padang saat ini mulai tumbuh retail-retail *frozen food* seperti Padang Salmon *Beef*, Sakinah *Frozen Food*, KJM *Frozen*, dan Teras *Frozen Food*

yang menyediakan makanan beku seperti daging sapi beku, nugget, sosis, bakso, dan makanan beku olahan lainnya. Daging sapi beku yang dipasarkan oleh Teras *Frozen Food* Padang hadir dalam berbagai bentuk olahan untuk memenuhi kebutuhan konsumen rumah tangga dan pelaku usaha kuliner. Beberapa produk yang tersedia antara lain *beef slice* yang praktis digunakan untuk tumisan dan hotpot, *beef patties* dari berbagai merek seperti Jofrans, Bartoz, Vitalia, dan Chop Chop yang digunakan untuk burger, serta daging kebab dari merek Sahara dan Bidayah yang menjadi andalan bagi pedagang kebab. Selain itu, tersedia juga produk seperti Java *Beef Burger* yang ditujukan untuk segmen siap saji. Keberagaman produk ini menunjukkan bahwa rantai pasok daging sapi beku tidak hanya melibatkan proses distribusi, tetapi juga pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan dengan kontrol suhu yang ketat. Karena produk ini mudah rusak dan memiliki nilai jual tinggi, diperlukan sistem rantai pasok yang terkelola dengan baik agar kualitas tetap terjaga hingga ke tangan konsumen. Hal ini menjadi alasan pentingnya analisis rantai pasok daging sapi beku di Teras *Frozen Food* Padang sebagai salah satu pelaku distribusi di tingkat retail.

Teras *Frozen Food* Padang merupakan salah satu toko ritel bahan pangan beku yang menjual dan mendistribusikan daging sapi beku di Kecamatan Padang Utara, Kota Padang. Sebagai bagian dari rantai pasok pangan, usaha ini menghadapi berbagai tantangan yang dapat memengaruhi kelancaran distribusi dan keberlangsungan pasokan. Salah satu permasalahan utama adalah ketergantungan terhadap produsen atau distributor utama, baik dari dalam maupun luar kota, yang dapat menyebabkan keterlambatan pengiriman dan gangguan logistik. Hal ini berdampak langsung terhadap ketersediaan produk, terutama daging sapi beku,

yang menjadi salah satu komoditas utama. Selain itu, pengendalian mutu menjadi aspek krusial, mengingat produk daging sapi beku sangat sensitif terhadap perubahan suhu dan membutuhkan sistem rantai dingin (*cold chain*) yang konsisten hingga ke tangan konsumen. Teras *Frozen Food* juga harus menghadapi fluktuasi harga daging sapi beku akibat faktor cuaca, transportasi, dan kebijakan impor yang memengaruhi stabilitas usaha dan daya beli konsumen. Di sisi lain, permintaan yang terus berubah dari segmen rumah tangga maupun pelaku usaha kuliner menuntut adanya strategi adaptif dalam pengelolaan stok dan distribusi. Dengan kondisi tersebut, analisis terhadap rantai pasok daging sapi beku menjadi penting untuk memahami bagaimana proses distribusi berlangsung, tantangan yang dihadapi, serta bagaimana Teras *Frozen Food* Padang sebagai retailer dapat menjaga kelancaran aliran produk dan mutu barang yang sampai ke konsumen.

Kegiatan penyampaian produk yang awalnya berupa sapi potong hidup menjadi daging sapi beku yang siap untuk dipasarkan dari peternak sapi potong hingga ke konsumen daging merupakan sebuah rantai pasok. Rantai pasokan, juga dikenal sebagai "*supply chain*", adalah gagasan di mana terdapat sistem pengaturan yang mengatur aliran produk, informasi, dan uang Menurut Jebarus (2001), *supply chain management* atau manajemen rantai pasok adalah sebuah pengembangan lanjutan dari manajemen distribusi produk untuk memenuhi permintaan dari konsumen. Selain itu, ia juga bisa diartikan menjadi pendekatan terintegrasi antar lintas organisasi dalam memproduksi dan distribusi produk ke pelanggan.

Rantai pasok daging sapi beku dapat dianalisis melalui keterkaitan antar pelaku yang terlibat dalam penyediaan produk, mulai dari pemasok, distributor, hingga penjual akhir. Tujuan utama dari rantai pasok ini adalah memastikan

ketersediaan daging sapi beku yang aman, berkualitas, dan terjangkau bagi konsumen. Rantai pasok daging sapi beku mencakup aliran produk, informasi, dan keuangan yang harus dikelola secara baik agar proses distribusi berjalan lancar. Produk daging sapi beku termasuk komoditas yang mudah rusak dan memiliki nilai ekonomi tinggi, sehingga pengelolaannya membutuhkan penyimpanan dan distribusi yang tepat. Oleh karena itu, kerja sama dan koordinasi antar pelaku rantai pasok sangat penting untuk menjaga kelancaran distribusi, mutu produk, serta ketepatan waktu dalam pemenuhan kebutuhan konsumen. Dengan adanya manajemen rantai pasok yang baik, maka kontinuitas pasokan daging sapi beku dapat terjamin sehingga mampu mendukung keberlangsungan usaha serta memenuhi permintaan pasar.

Dalam praktiknya, pengelolaan rantai pasok makanan beku termasuk dalam sistem pengelolaan rantai dingin, yang menerapkan pengendalian suhu untuk menjaga kualitas produk. Sistem ini dirancang agar seluruh tahapan, mulai dari pengadaan bahan baku hingga produk sampai ke tangan konsumen, sesuai dengan standar yang diinginkan. Prosesnya dijaga dari berbagai risiko untuk memastikan kualitas produk tetap terjamin (Evitha, 2019). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa sistem rantai dingin berfungsi untuk mempertahankan kualitas bahan baku atau produk yang mudah rusak dengan pengaturan suhu sepanjang proses, mulai dari bahan baku hingga produk akhir.

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Daging Sapi Beku di *Frozen Food* Kota Padang (Studi Kasus Pada Teras *Frozen Food* Padang, Kota Padang).**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran rantai pasok daging sapi beku di Teras *Frozen Food* Padang, Kota Padang?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka terdapat tujuan penelitian ini yaitu untuk menjelaskan bagaimana gambaran rantai pasok daging sapi beku di Teras *Frozen Food* Padang, Kota Padang.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi pihak – pihak yang membutuhkan maupun bagi peneliti sendiri. Beberapa manfaat dari penelitian ini antara lain:

1. Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memperkaya ilmu pengetahuan terkait teori – teori yang sudah ada dalam membantu memecahkan masalah yang menjadi objek dalam penelitian. Dimana penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan bagi pelaku usaha *frozen food*.

2. Secara Praktis

- a. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan mampu mengembangkan wawasan berpikir peneliti dan memperluas pengetahuan peneliti terkait rantai pasok (*supply chain*).
- b. Bagi pelaku usaha *frozen food*, penelitian ini diharapkan mampu digunakan sebagai masukan maupun pertimbangan dalam menjalankan usaha dan dalam membuat rencana kerja selanjutnya.

- c. Bagi penelitian selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber acuan untuk penelitian – penelitian selanjutnya yang lebih komprehensif, sehingga dapat mendorong pengembangan pemahaman yang lebih mendalam.

