

I . PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging sapi merupakan salah satu komoditas pangan yang memiliki nilai strategis dalam mendukung pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat Indonesia. Kandungan protein hewani yang tinggi serta berbagai zat gizi penting, seperti zat besi, seng, dan vitamin B kompleks, menjadikan daging sapi sebagai bahan pangan yang berperan dalam menunjang pertumbuhan, perkembangan, serta menjaga fungsi fisiologis tubuh. Menurut data Kementerian Pertanian (2023), konsumsi daging sapi di Indonesia menunjukkan kecenderungan meningkat dengan rata-rata sebesar 2,56 kilogram per kapita per tahun. Peningkatan konsumsi tersebut tidak terlepas dari semakin tingginya kesadaran masyarakat akan pentingnya penerapan pola makan bergizi seimbang, khususnya dalam memenuhi kebutuhan protein hewani.

Meningkatnya permintaan terhadap daging sapi menuntut adanya sistem rantai pasok yang mampu menjamin ketersediaan produk secara berkelanjutan. Rantai pasok daging sapi merupakan suatu sistem yang melibatkan berbagai pelaku, mulai dari peternak sebagai produsen, pedagang pengumpul, rumah potong hewan, distributor, hingga pengecer yang menyalurkan produk kepada konsumen akhir (Sunil Chopra *and* Peter Meindl, 2019). Kinerja setiap pelaku dalam rantai pasok memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kelancaran distribusi, efisiensi biaya, kualitas produk, serta ketepatan waktu penyaluran. Oleh karena itu, pengelolaan rantai pasok yang efektif menjadi faktor penting dalam menjaga stabilitas pasokan, harga, dan mutu daging sapi yang diterima oleh

konsumen maupun industri pengolahan daging (I Nyoman Pujawan dan Mahendrawathi ER, 2017).

Daging sapi memiliki peranan penting, tidak hanya sebagai bahan pangan rumah tangga, tetapi juga sebagai bahan baku utama dalam industri kuliner tradisional, seperti rendang, dendeng dan sate. Olahan daging sapi bukan sekadar kuliner, tetapi juga bagian dari identitas budaya masyarakat di Sumatera Barat yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu, kelancaran pasokan daging sapi sangat krusial untuk menjaga keberlanjutan industri kuliner tersebut, terutama di Kota Padang sebagai pusat konsumsi dan sentra kuliner. Kota Padang, sebagai ibu kota provinsi, memiliki populasi yang tinggi dan aktivitas ekonomi yang dinamis, termasuk ribuan restoran dan warung yang mengandalkan daging sapi.

Sejalan dengan kondisi tersebut, keberhasilan usaha olahan daging termasuk industri rendang sangat bergantung pada efektivitas dan keandalan rantai pasok daging sapi. Rantai pasok yang dikelola dengan baik berperan krusial dalam menjamin kontinuitas pasokan bahan baku, menjaga keseragaman mutu, menekan fluktuasi harga, serta memastikan ketepatan distribusi. Seluruh aspek ini memiliki pengaruh langsung terhadap kelancaran proses produksi, posisi daya saing usaha, dan tingkat kepuasan konsumen terhadap produk rendang

Rendang adalah masakan khas Minangkabau yang dimasak dengan teknik memasak lama menggunakan santan, rempah-rempah lengkap, dan panas api kecil hingga bumbunya meresap total dan daging berubah menjadi pekat, kering, serta berwarna coklat gelap (Azima *et al.*, 2016). Beberapa usaha rendang yang ada di Kota Padang yaitu dengan merek-merek seperti Rendang Asese, Yoiko Rendang, Rendang Uni Adek, Rendang Rajo Rajo, dan Rendang Siti Nurbaya, yang masing-

masing menawarkan varian produk, strategi pemasaran, dan segmen pasar yang berbeda.

Di antara berbagai usaha rendang yang ada di Kota Padang, Rendang Uni Lili merupakan salah satu unit usaha yang menunjukkan pertumbuhan signifikan dalam beberapa tahun terakhir, ditandai dengan peningkatan kapasitas produksi, omzet, dan ekspansi jaringan penjualan. Usaha ini didirikan oleh Ermaneli pada tahun 2016 sebagai industri rumah tangga dengan kapasitas produksi yang awalnya terbatas. Seiring meningkatnya permintaan pasar, skala usaha mengalami perkembangan pesat hingga kini melibatkan sekitar 17 tenaga kerja dengan rincian 6 orang pada bagian produksi, 4 orang bagian pengemasan, dan 7 orang yang berada di outlet. Produk yang dihasilkan Rendang Uni Lili juga sangat beragam, meliputi rendang daging, rendang paru, rendang ayam, rendang lokan, rendang jengkol, rendang suir, rendang suir anak-anak, dendeng basah, dendeng kering, serta berbagai varian sambal dan olahan khas Sumatera Barat lainnya. Keragaman produk ini tidak hanya memperkuat posisi usaha dalam persaingan industri rendang di Kota Padang, tetapi juga memungkinkan ekspansi pasar, baik lokal maupun luar daerah.

Dari sisi pengemasan, Rendang Uni Lili menggunakan berbagai jenis kemasan sesuai kebutuhan distribusi, mulai dari vacuum pack, aluminium foil, hingga kemasan kaleng untuk produk yang dipasarkan ke luar daerah. Keberagaman teknologi pengemasan ini membantu memperpanjang masa simpan produk sekaligus meningkatkan nilai jual. Usaha ini juga telah mengantongi sejumlah izin dan sertifikasi penting seperti NIB, NKV, BPOM, dan SNI, yang

menjadi indikator bahwa proses produksi telah memenuhi standar keamanan pangan.

Namun, berbeda dari sebagian besar usaha rendang lain yang menerapkan proses produksi terintegrasi dalam satu lokasi, Rendang Uni Lili justru memiliki alur produksi yang terpisah pisah dan melibatkan dua wilayah berbeda. Bahan baku daging sapi diperoleh dari pemasok di Kota Padang, kemudian dikirim ke rumah produksi di Solok Selatan untuk diolah menjadi produk rendang. Setelah proses memasak, pengemasan, dan penyelesaian produk selesai, rendang yang telah menjadi produk akhir dikirim kembali ke Kota Padang untuk dipasarkan melalui outlet. Pola aliran material yang bersifat *two-way movement* Padang–Solok Selatan–Padang ini menciptakan pola rantai pasok yang tidak efisien, sehingga menghadirkan sejumlah tantangan yang lebih kompleks dibandingkan usaha rendang dengan sistem produksi tunggal.

Pertama, pola pergerakan bahan baku dan produk jadi yang berulang antarwilayah secara langsung meningkatkan biaya logistik, baik dari sisi transportasi, tenaga kerja, maupun waktu tempuh. Biaya tambahan ini tidak hanya menurunkan efisiensi ekonomi usaha, tetapi juga berpotensi memperkecil margin keuntungan, terutama ketika harga daging sapi mengalami fluktuasi. Kedua, jarak distribusi yang relatif panjang antara Padang dan Solok Selatan meningkatkan risiko degradasi kualitas bahan baku. Daging sapi sebagai komoditas mudah rusak memerlukan penanganan yang ketat, sehingga waktu pengiriman yang lebih lama membuka peluang terjadinya penurunan kesegaran apabila fasilitas distribusi tidak memadai, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi kualitas rendang yang dihasilkan.

Ketiga, ketergantungan pada dua jalur distribusi—pasokan bahan baku dari Padang ke Solok Selatan dan pengembalian produk dari Solok Selatan ke Padang—menjadikan usaha ini lebih rentan terhadap gangguan logistik, seperti cuaca buruk, kemacetan, ketersediaan armada, maupun ketidaktepatan waktu pemasok. Ketidakpastian ini dapat menghambat ritme produksi, mengganggu pemenuhan permintaan pasar, dan pada kondisi tertentu menimbulkan penumpukan pekerjaan di salah satu titik rantai pasok. Keempat, fragmentasi lokasi produksi menyebabkan alur informasi dan komunikasi antar pelaku menjadi lebih panjang dan kurang efisien. Minimnya sistem koordinasi terintegrasi dapat memperbesar resiko kesalahan dalam perencanaan kebutuhan bahan baku, jumlah produksi, hingga jadwal distribusi produk jadi.

Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis struktur dan mekanisme rantai pasok daging sapi pada usaha Rendang Uni Lili, dengan tujuan memahami bagaimana sistem pengadaan, distribusi, dan koordinasi antar pelaku dijalankan, serta bagaimana faktor-faktor tersebut memengaruhi efektivitas dan stabilitas usaha. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran komprehensif mengenai kondisi aktual rantai pasok daging sapi di sektor kuliner tradisional serta rekomendasi strategis untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan industri rendang di Kota Padang.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **“Analisis Rantai Pasok Daging Sapi Pada Usaha Rendang Uni Lili.”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana struktur rantai pasok daging sapi pada usaha Rendang Uni Lili
2. Bagaimana pola aliran rantai pasok daging sapi yang meliputi aliran produk, aliran finansial, dan aliran informasi pada usaha Rendang Uni Lili

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis struktur rantai pasok daging sapi pada usaha Rendang Uni Lili
2. Menganalisis pola aliran rantai pasok daging sapi yang meliputi aliran produk, aliran finansial, dan aliran informasi pada usaha Rendang Uni Lili

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis, sebagai berikut:

1. Manfaat Akademis/Teoretis
 - a. Memberikan kontribusi pada pengembangan literatur manajemen rantai pasok.
 - b. Memperkaya pemahaman tentang integrasi aliran produk, informasi, dan keuangan.
 - c. Membuka ruang kajian baru terkait rantai pasok dalam industri kuliner tradisional.
2. Manfaat Praktis
 - a. Menjadi acuan bagi pelaku usaha rendang dalam mengelola pasokan daging sapi secara efisien dan berkelanjutan.

- b. Membantu memilih pemasok yang andal serta mengelola biaya produksi.
- c. Mendukung koordinasi antar aktor rantai pasok dan menjaga kualitas bahan baku.

3. Manfaat Kebijakan

- a. Memberikan rekomendasi bagi pemerintah dalam penguatan rantai pasok pangan.
- b. Menjadi dasar penyusunan kebijakan stabilisasi harga dan pengembangan infrastruktur distribusi.
- c. Mendukung keberlanjutan UMKM kuliner rendang sebagai ikon ekonomi daerah.

