

SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PLANNING ANALYSIS ON CV. WIDYA
ANALISIS PERENCANAAN SUPPLY CHAIN MANAGEMNT PADA CV. WIDYA

Muhammad Rafi Arya Rinanto¹, Ade Momon S.²
Teknik Industri Universitas Singaperbangsa Karawang^{1,2}
cagurarya28@gmail.com¹

ABSTRACT

In today's era, consumers demand companies to excel in product quality, pricing, timely delivery, and product availability. Therefore, an integrated organization referred to as logistics management is needed to prevent imbalances in its implementation. Supply Chain Management (SCM) plays a crucial role in enhancing the effectiveness and efficiency of a company, as well as in increasing customer satisfaction. Problem-solving during practical work is carried out through field observations and data collection via interviews with relevant parties. The results obtained include data related to supplier selection, logistics planning, and logistics distribution at CV. Widya.

Keywords: Supply Chain Management.

ABSTRAK

Pada zaman sekarang ini konsumen menuntut perusahaan untuk memiliki kualitas produk, harga, ketepatan dalam pengiriman serta ketersediaan produk yang semakin tinggi. Oleh karena itu dibutuhkan organisasi yang diistilahkan sebagai manajemen logistik yang terpadu, sehingga tidak terjadi ketimpangan dalam pelaksanaannya. *Supply Chain Management* (SCM) memiliki peran penting dalam upaya meningkatkan efektivitas serta efisiensi suatu perusahaan, serta dapat meningkatkan kepuasan konsumen. Pemecahan masalah selama kerja praktek dilakukan dengan cara observasi lapangan serta pengumpulan data melalui hasil wawancara oleh pihak terkait. Hasil yang diperoleh berupa data terkait dengan pemilihan *supplier*, perencanaan logistik, serta pendistribusian logistik pada CV. Widya.

Kata Kunci: Supply Chain Management.

PENDAHULUAN

Seiring berkembangnya zaman di dalam dunia industri, setiap perusahaan berusaha mengembangkan inovasi terhadap produknya, sehingga persaingan yang terjadi menjadi semakin ketat. Dalam memenangkan persaingan tersebut, perusahaan menggunakan berbagai macam metode ataupun cara diantaranya dengan meningkatkan kepuasan pelanggan melalui produk yang berkualitas, efisiensi biaya dan ketepatan dalam pengiriman.

Supply Chain Management merupakan suatu kesatuan proses dan aktivitas produksi mulai bahan baku diperoleh dari *supplier*, proses penambahan nilai yang merubah bahan baku menjadi barang jadi, proses penyimpanan persediaan barang sampai proses pengiriman barang jadi tersebut ke retailer dan konsumen. Tujuan

diterapkannya *Supply Chain Management* adalah agar total biaya dari semua bagian mulai dari transportasi dan distribusi persediaan bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi menjadi lebih efektif dan efisien sehingga mengurangi biaya. Berikut adalah proses yang pada penerapan *Supply Chain Management* (Wijaya dkk, 2021):

1. Perencanaan

Terdapat beberapa aktivitas yang dilibatkan dalam tahap perencanaan yaitu prakiraan permintaan konsumen, perencanaan pembelian, perencanaan produksi persiapan tenaga kerja dan transportasi

2. Pengadaan

Proses pengadaan melibatkan beberapa tahap yaitu pengajuan pembelian, penilaian pengajuan, persetujuan pembelian dan pemesanan ke pemasok

3. **Produksi**
Proses ini merupakan proses dimana seluruh bahan baku diubah menjadi bahan jadi, tidak hanya melibatkan tenaga kerja manusia tetapi juga mesin.
4. **Pengelolaan Gudang**
Seusai barang diproduksi maka barang tersebut disimpan didalam gudang. Terdapat beberapa proses pengelolaan gudang yaitu proses pemasukan *inbound* dan pengeluaran *outbound*, pengambilan dan pengepakan, cross docking, dan stok opname.
5. **Pengiriman Pesanan**
Setelah barang diambil dari gudang dan dikemas maka langkah selanjutnya dikirimkan kepada pelanggan.
6. **Pengembalian Pesanan**
Pengembalian pesanan biasanya terjadi ketika konsumen mengajukan pengembalian dikarenakan kerusakan, kekeliruan, atau keterlambatan.

METODE PENELITIAN

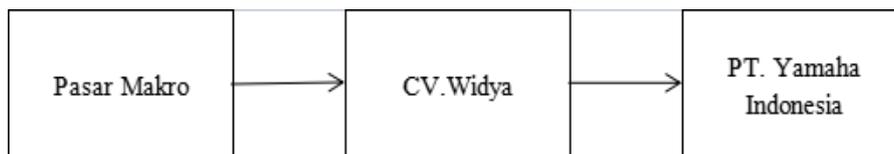
Metode yang digunakan dalam penelitian kerja praktek ini menggunakan metode wawancara kepada pekerja CV. Widya dan observasi lapangan mulai dari *supplier* sampai kepada konsumen. Fokus dari kerja praktek ini mencari pengalaman kerja, serta mengamati kekurangan pada pelaku industri itu sendiri. Lokasi kerja praktek ini dilakukan di CV. Widya yang merupakan suatu pelaku industri Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) milik keluarga yang bergerak pada layanan jasa *catering*, pesta, *box* dan lainnya.

Hasil dari kerja praktek ini berupa data yang diperoleh penulis melalui analisis lapangan serta wawancara kepada pihak CV. Widya berupa proses aliran *Upsteam* sampai *Downsteam* pada aspek material. Teknik analisis data dilakukan dengan cara yang biasa disebut *tringulasi* yaitu (Sugiyono, 2010: 243):

1. Redusi Data
2. Display Data
3. Kesimpulan

HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

Pengumpulan data adalah suatu kegiatan mengumpulkan data yang dikumpulkan setelah memahami tentang Supply Chain Management yang benar pada saat tinjauan pustaka. Data yang diperoleh adalah data hasil observasi dan bimbingan oleh pembimbing di lapangan serta wawancara oleh pihak management dan karyawan CV. Widya dengan beberapa pertanyaan yang diberikan berupa aliran *Upstream* sampai *Downstream* pada aspek material, informasi, dan finansial. Data yang diperoleh berupa: prosedur pelaksanaan pengadaan, data supplier bahan baku, proses penerimaan dan pengeluaran material dari gudang, sistem inventory, proses produksi, sistem distribusi supplier ke perusahaan, sistem distribusi ke customer, transportasi distribusi yang digunakan, penerapan Supply Chain Management persediaan bahan baku, biaya mengenai persediaan, penyimpanan, pengadaan, dan lainnya. Model Supply bahan makanan mulai dari Supplier sampai ke konsumen dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Logistik Basic dari Pasar Makro

Gambar 1 menjelaskan bahwa bahan makanan yang digunakan langsung dikirim ke Pasar Makro yang merupakan supplier tunggal yang mendistribusikan bahan makanan kepada CV. Widya, kemudian dilakukan proses pengolahan bahan mentah menjadi bahan jadi lalu didistribusikan kepada pihak PT. Yamaha Indonesia Sebagai konsumen. CV. Widya sebagai produsen, serta PT. Yamaha Indonesia sebagai konsumen akhir. Melalui hasil wawancara pihak CV. Widya pada aliran proses hulu ke hilir atau *Upstream* pada *Downstream* pada aspek material maka diperoleh CV. Widya sejak awal berdirinya pada tahun 1995 sudah melakukan kontrak dengan Pasar Makro sebagai supplier bahan baku yang kemudian dikirimkan sesuai pesanan kepada CV. Widya lalu diolah menjadi bahan jadi atau makanan siap saji lalu didistribusikan kepada konsumen. Dipilihnya pasar Makro sebagai *supplier* tunggal memiliki alasan tersendiri bagi perusahaan.

Pelaksanaan pengadaan bahan baku mentah dilakukan dengan cara pemesanan bahan baku sesuai dengan permintaan yang diberikan oleh konsumen kepada CV. Widya dimana pihak PT. Yamaha Indonesia meminta untuk dilakukan distribusi makanan sejumlah 1300 porsi makanan setiap harinya, kemudian pihak CV. Widya melakukan perhitungan mengenai jumlah kebutuhan bahan baku yang kemudian dilakukan pemesanan kepada pihak Pasar Makro selaku *supplier* tunggal untuk dilakukan pengiriman bahan baku sesuai permintaan CV. Widya

Pemesanan bahan mentah oleh CV. Widya dilakukan pada saat hari Minggu dan Rabu oleh pihak Pasar Makro dimana pengiriman pengiriman oleh pihak Pasar Makro dilakukan langsung pada saat pemesanan dilakukan. Tujuan

pemesanan dilakukan dihari Minggu dan Rabu adalah untuk menjaga kualitas bahan mentah agar tetap terjaga dan segar. Bahan mentah yang kemudian sampai ditangan CV. Widya dilakukan pemeriksaan terhadap kualitas makanan dengan upaya untuk memastikan bahan makanan. Setelah dilakukan pemeriksaan bahan makanan dimana yang bagus akan dilakukan *return* atau pengembalian oleh pihak CV. Widya kepada Pasar Makro kemudian bahan yang tidak berkualitas nantinya akan digantikan langsung di hari yang sama oleh Pasar Makro tanpa melakukan pembayaran kembali.

Sistem Inventory yang digunakan oleh pihak CV. Widya berupa Sistem *Inventory First in First Out* dimana bahan yang pertama kali masuk maka harus yang pertama kali keluar. Sehingga apabila pemesanan bahan makanan yang dilakukan pada hari Minggu masih tersisa di hari Rabu maka bahan mentah di hari Minggu harus digunakan terlebih dahulu, sedangkan bahan yang dipesan dan tiba di hari Rabu apabila masih terdapat sisa maka disimpan dan menjadi prioritas yang harus keluar pertama di hari Minggu.

apabila bahan sudah berkualitas maka dilanjutkan proses pembersihan menggunakan air mengalir untuk membersihkan makanan dari kotoran. Setelah bahan mentah dibersihkan dilanjutkan pada proses penyimpanan dalam gudang seperti beras, rempah-rempah, bumbu maupun didalam mesin pendingin atau *freezer* seperti daging dan sayur yang nantinya sudah siap digunakan untuk proses pengolahan bahan mentah menjadi bahan jadi.

Proses pengolahan bahan mentah menjadi bahan jadi dilakukan di rumah produksi oleh CV. Widya pada pukul 05.00WIB sampai dengan 09.00 WIB, proses pengolahan berlangsung selama 4 jam dimana dimulai dari proses

pengeluaran bahan seperti beras dan bumbu dari gudang maupun daging dan sayur dari *freezer* kemudian bahan yang keluar dari *freezer* dilakukan proses perendaman dengan air selama 30 menit untuk kemudian dilanjutkan kepada proses pembersihan dengan air bersih, sedangkan bahan yang keluar dari gudang maka langsung masuk kedalam proses pembersihan dari kotoran dengan cara dicuci menggunakan air bersih. Setelah kemudian bahan siap maka dilanjutkan pada proses pengolahan bahan jadi dimana membutuhkan waktu selama 3 jam. Setelah bahan mentah sudah diproduksi menjadi bahan jadi dilakukan proses *packaging* dimana bahan makanan disimpan didalam *box* untuk dilakukan *resting* lalu siap dilakukan distribusi kepada pihak PT. Yamaha Indonesia.

Proses distribusi dilakukan menggunakan mobil *box* dimana mengangkut bahan jadi. Proses pendistribusian dilakukan pada pukul 10.00 WIB sampai dengan 11.00 WIB. Setelah tiba di PT. Yamaha Indonesia maka pihak CV. Widya melakukan proses pemindahan bahan makanan dari *box* kedalam kotak nasi yang nantinya akan dilakukan proses pelayanan dimana pekerja CV. Widya melayani pembagian bahan jadi kepada pekerja PT. Yamaha Indonesia pada saat jam istirahat berlangsung yaitu pukul 11.30 WIB sampai dengan selesai.

Pembahasan

1. Pemilihan Pemasok

Proses pemilihan pemasok memiliki tujuan untuk menentukan pemasok dalam upaya untuk memenuhi kebutuhan perusahaan dengan upaya untuk mengurangi resiko kurang persediaan serta kualitas bahan yang bagus. Pemilihan pemasok menjadi aspek yang penting untuk perusahaan dalam mencapai keunggulan dalam

persaingan. Pemilihan pemasok harus memenuhi kriteria kebutuhan perusahaan dalam hal harga, layanan, ketepatan pengiriman, serta kepercayaan sebagai pemasok.

Pasar Makro selaku *supplier* tunggal yang dipilih oleh CV. Widya dalam penyediaan bahan baku atau *raw material* sejak berdirinya CV. Widya. Pasar Makro selalu mengutamakan kualitas produk yang disediakan kepada perusahaan tersebut dengan memberikan harga produk yang cenderung lebih murah dibandingkan pasar lain, hal tersebut dikarenakan CV. Widya memiliki hubungan yang erat dengan pasar Makro selaku pemasok bahan makanan. Kualitas yang diberikan Pasar Makro kepada CV. Widya juga dikatakan cukup bagus dimana produk yang digunakan seperti beras unggulan yaitu beras pulen dimana didapatkan dari hasil panen petani beras yang kemudian dipesan oleh pihak Pasar Makro, pemesanan dilakukan selama 2 minggu 1 kali sehingga kualitas beras masih terjaga. Kemudian kualitas daging yang diberikan kepada perusahaan dapat dikatakan segar karena proses pemotongan hewan ternak dilakukan pada saat terdapat pemesanan, sedangkan jenis hewan yang digunakan juga merupakan hewan ternak dimana pemesanan oleh pasar Makro dilakukan selama 1 minggu 3 kali untuk menjaga kualitas daging. Kualitas bahan pangan sayur sendiri juga dikatakan sangat segar dan cerah dimana didapatkan langsung oleh Pasar Makro sesaat pemesanan dilakukan oleh CV. Widya, sayur yang didapatkan oleh Pasar Makro sendiri didapatkan dari hasil penjualan petani sayur dimana proses pengambilan sayur dilakukan selama 1 minggu 3 kali, sehingga kualitas sayur yang diberikan Pasar

Makro terjamin. Rempah yang didapatkan oleh Pasar Makro sama halnya dengan sayuran dimana didapatkan dari petani rempah langsung dengan pemesanan 1 minggu 3 kali sehingga terjaga kualitasnya.

Sejak awal CV. Widya tidak mencari alternatif dalam pemilihan pemasok dikarenakan untuk mencegah kualitas rendah, dan Pasar Makro terlebih memberikan harga yang cukup efisien dalam pemasokan barang kepada CV. Widya dibandingkan kompetitor lainnya yang dibuktikan berdasarkan hasil survey.

2. Perencanaan Logistik

Perencanaan logistik adalah kegiatan yang melakukan perhitungan, penelitian, pemikiran, perumusan kegiatan yang akan datang. Perumusan kebutuhan logistik setidaknya dapat menjawab pertanyaan seperti:

- 1) Barang apa yang diadakan?
- 2) Mengapa barang perlu diadakan?
- 3) Kapan barang tersebut dibutuhkan?
- 4) Dimana barang diperoleh?
- 5) Kapan barang diadakan?
- 6) Siapa yang akan memakai barang tersebut?
- 7) Siapa yang bertanggung jawab dalam pengadaan barang?
- 8) Sebanyak apa barang dibutuhkan?
- 9) Berapa harga barang?
- 10) Bagaimana cara pengembalian barang?
- 11) Bagaimana prosedur pengadaan barang?
- 12) Bagaimana aturan mengenai barang baik pada internal organisasi ataupun pihak lain?

Dalam hal tersebut perencanaan logistik pada CV. Widya dapat menjawab segala pertanyaan pada

perencanaan logistik dengan baik dimana:

- 1) Barang apa yang diadakan?
Barang yang diadakan pada CV. Widya merupakan bahan baku berupa makanan seperti beras, daging, sayur, rempah dan bumbu untuk memenuhi kebutuhan produksi.
- 2) Mengapa barang perlu diadakan?
Untuk memenuhi kebutuhan produksi berupa makanan jadi untuk didistribusikan kepada PT. Yamaha Indonesia.
- 3) Kapan barang tersebut dibutuhkan?
Barang dibutuhkan selama pihak konsumen memberikan permintaan produksi kepada pihak CV. Widya
- 4) Dimana barang diperoleh?
Barang diperoleh melalui penyedia bahan baku yaitu Pasar Makro selaku *supplier* tunggal
- 5) Kapan barang diadakan?
Barang diadakan selama 2 kali dalam seminggu untuk menjaga kualitas barang agar tetap segar.
- 6) Siapa yang akan memakai barang tersebut?
Barang tersebut akan digunakan oleh CV. Widya dalam memproduksi bahan baku sesuai permintaan konsumen.
- 7) Siapa yang bertanggung jawab dalam pengadaan barang?
Pihak CV. Widya bertanggung jawab dalam pengadaan barang dalam upaya pemenuhan kebutuhan konsumen.
- 8) Sebanyak apa barang dibutuhkan?
Barang dibutuhkan sebanyak untuk memproduksi 1300 porsi dalam upaya memenuhi permintaan konsumen sebanyak 1300 porsi perhari
- 9) Berapa harga barang?
Harga barang yang dibutuhkan untuk melakukan pengadaan dapat terbilang lebih murah dibandingkan pasar lain berdasarkan survey pada lapangan.

10) Bagaimana cara pengembalian barang?

Pengembalian barang dilakukan pada saat pemeriksaan barang dimana apabila ditemukan barang yang cacat maka dilakukan pengembalian yang nantinya akan digantikan dengan barang baru dihari yang sama.

11) Bagaimana prosedur pengadaan barang?

Pihak CV. Widya melakukan pengadaan barang dengan melakukan pemesanan pada pihak *supplier* selama 2 kali pemesanan dalam 1 minggu untuk menjaga kualitas bahan makanan yang nantinya akan disimpan didalam gudang.

12) Bagaimana aturan mengenai barang baik pada internal organisasi ataupun pihak lain?

Peraturan mengenai barang yang ada pada pihak internal CV. Widya maupun pada pihak *supplier* dan konsumen memiliki aturan yaitu barang harus tetap terjaga kualitasnya.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa perencanaan logistik yang dilakukan oleh pihak CV. Widya terbilang sudah baik dilihat dari pengendalian logistik maupun pengorganisasian dibuktikan hasil wawancara mengenai kepuasan pelanggan dalam pemenuhan kebutuhan serta pihak wawancara pihak CV. Widya mengenai pertanyaan perencanaan logistik.

3. Pendistribusian Logistik

Pendistribusian Logistik merupakan kegiatan pengiriman barang dimana dilakukan oleh produsen kepada konsumen. Pendistribusian logistik harus dilakukan dengan efektif dan efisien. Pendistribusian logistik pada penelitian ini adalah kegiatan

distribusi logistik dari CV. Widya kepada PT. Yamaha Indonesia.

Pendistribusian logistik yang dilakukan oleh CV. Widya dilakukan menggunakan alat transportasi berupa mobil *box* dimana akan mendistribusikan produk kepada PT. Yamaha Indonesia selaku konsumen. Perndistribusian logistik dapat terbilang cukup baik karena tidak pernah terlambat dalam pendistribusian produk serta ketepatan dalam pengiriman produk yang dibuktikan hasil wawancara kepuasan pelanggan dalam pemenuhan kebutuhan.

PENUTUP

Kesimpulan

- a. Pemilihan Pemasok melalui kerja sama yang baik oleh pihak *supplier* CV. Widya diharapkan mampu mempertahankan kerjasama dalam upaya melakukan penghematan biaya serta menjaga kualitas produk yang maksimal dari segi cita rasa.
- b. Perencanaan Logistik CV. Widya diharapkan mampu untuk menambah jumlah tenaga kerja khususnya pada bidang operasional dalam upaya menjaga kinerja perusahaan serta meningkatkan kepuasan konsumen.

CV. Widya diharapkan mampu melakukan evaluasi secara berkala dalam upaya peningkatan perencanaan logistik yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Prasetyo, B., Retnani, W. E. Y., & Ifadah, N. L. M. (2022). Analisis Strategi Mitigasi Risiko Supply Chain Management Menggunakan House of Risk (HOR). *Jurnal Tekno Kompak*, 16(2), 72-84.
- Ramdhani, E. C., Widowati, A. T., & Sapitri, J. E. (2020). SIPRAMA (SISTEM INFORMASI PENGENDALIAN RAW

MATERIAL) PADA PT NUTECH PUNDI ARTA. *Journal of Information System, Applied, Management, Accounting and Research*, 4(3), 40-50.

- Wijaya, H. M., Deswanto, G., dan Hidayat, R. (2021). Analisis Supply Chain Management (SCM) pada PT. Kylo Kopi Indonesia. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 2(6): 795-806.
- Yusuf, A., & Soediantono, D. (2022). Supply Chain Management and Recommendations for Implementation in the Defense Industry: A Literature Review. *International Journal of Social and Management Studies*, 3(3), 63-77.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Penerbit Alfabeta, Bandung.