

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati pertanian, perkebunan, kehutanan atau sumber hewani dari perikanan dan peternakan baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, pangan dikategorikan berdasarkan proses pengolahan, bahan baku, dan target peruntukan sesuai dengan jenis pangan yang bersangkutan (BPOM, 2023). Berikut merupakan kategori pangan yang dikelompokkan berdasarkan bahan baku, proses pengolahan, dan target peruntukan :

Tabel 1.1 Kategori Pangan

Kategori	Produk
01.0	Susu dan analognya, kecuali yang termasuk kategori 02.0
02.0	Lemak, minyak, dan emulsi minyak
03.0	Es untuk dimakan (<i>edible ice</i>) termasuk sherbet dan sorbet
04.0	Buah dan sayur (termasuk jamur, umbi, kacang termasuk kacang kedelai, dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian
05.0	Kembang gula/permen dan cokelat
06.0	Sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi, kacang dan empulur (bagian dalam batang tanaman), tidak termasuk produk bakeri dari kategori 07.0 dan tidak termasuk kacang dari kategori 04.0
07.0	Bakeri
08.0	Daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan
09.0	Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, dan ekinodermata
10.0	Telur dan produk-produk telur
11.0	Gula dan pemanis, termasuk madu
12.0	Garam, rempah, sup, saus, salad dan produk protein

Lanjutan Tabel 1.1

Kategori	Produk
13.0	Pangan olahan untuk keperluan gizi khusus
14.0	Minuman, tidak termasuk produk susu
15.0	Makanan ringan siap santap
16.0	Pangan olahan siap saji (terkemas)

Sumber : Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023

Berdasarkan tabel 1.1 yang menjelaskan kategori pangan, menunjukkan bahwa terdapat enam belas kategori pangan seperti daging, susu, buah-buahan, sayur-sayuran, roti, pangan olahan, dan produk-produk lainnya. Beragam kategori pangan tersebut secara langsung terkait dengan kebutuhan manusia karena masing-masing kategori tersebut menyediakan nutrisi yang berbeda. Kebutuhan manusia yang bervariasi akan berbagai jenis makanan ini mendorong produksi dan distribusi berbagai kategori pangan, serta mempengaruhi perkembangan industri pangan selaku produsen memastikan bahwa setiap orang dapat memenuhi kebutuhan gizi mereka dengan memilih dari berbagai jenis pangan yang tersedia (Hidayat *et al.*, 2017). Hal tersebut mendorong perkembangan sektor industri dari waktu ke waktu. Hal ini dapat dilihat dengan semakin banyaknya industri-industri yang tumbuh, baik itu industri kecil, menengah maupun besar. Perkembangan tersebut menuntut perusahaan-perusahaan untuk terus berinovasi dan mengembangkan produk-produknya (Suud *et al.*, 2021).

Sektor industri kedepannya diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian Indonesia. Berbagai potensi dan peluang untuk pertumbuhan industri perlu juga dimanfaatkan secara optimal agar Indonesia dapat mencapai pertumbuhan ekonomi yang semakin berkualitas dan berkesinambungan (Prasetyo *et al.*, 2021). Sektor industri memiliki peran utama untuk mendukung pertumbuhan ekonomi yang cukup tinggi, dimana sektor ini berperan memperluas kesempatan kerja, memperluas lapangan kerja, dan sebagainya. Sektor industri

merupakan salah satu sektor andalan perekonomian di Sidoarjo, bahkan sektor industri merupakan lapangan usaha terbesar dalam menyerap tenaga kerja. Hal ini dapat dilihat pada tabel jumlah perusahaan industri besar dan sedang, menurut survei industri tahun 2019.

Tabel 1.2 Jumlah Perusahaan Industri Besar dan Sedang

No	Jenis Industri	Jumlah (Perusahaan)	Persentase (%)	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)
1	Makanan dan minuman	249	25,9	35.678
2	Pengolahan tembakau	33	3,4	5.328
3	Tekstil dan pakaian jadi	37	3,9	4.033
4	Kulit, barang dari kulit dan alas kaki	74	7,7	24.689
5	Kayu, barang dari kayu dan gabus dan anyaman dari bambu, rotan	24	2,5	2.581
6	Kertas dan barang dari kertas, percetakan dan reproduksi media rekaman	64	6,7	16.961
7	Kimia, farmasi dan obat tradisional	71	7,4	9.473
8	Karet, barang dari karet dan plastik	114	11,9	17.831
9	Barang galian bukan logam	38	4,0	4.798
10	Logam dasar	25	2,6	3.389
11	Barang logam, computer, barang elektronik, optic dan peralatan listrik	104	10,8	16.328
12	Mesin dan perlengkapan	32	3,3	2.266
13	Alat angkutan	29	3,0	4.539
14	Furnitur	43	4,5	10.710
15	Pengolahan lainnya, jasa reparasi dan pemasangan mesin dan peralatan	24	2,5	5.953
Jumlah		961	100	164.650

Sumber : BPS Kabupaten Sidoarjo, Survei Industri, 2019

Berdasarkan tabel 1.2 dapat dilihat bahwa industri makanan dan minuman merupakan penggerak utama kinerja industri pengolahan. Tahun 2019 jumlah industri pengolahan produk makanan dan minuman sebanyak 249 perusahaan dan menyerap tenaga kerja terbanyak mencapai 35.678 orang. Perusahaan tersebut

tersebar di seluruh wilayah kecamatan Sidoarjo seperti Taman, Waru, Gedangan, Candi, Porong, Jabon, dan Tanggulangin. Berbagai macam-macam produk makanan dan minuman dengan merek berbeda banyak ditemukan di Sidoarjo. Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang makanan dan minuman adalah CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo.

CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo merupakan perusahaan yang bergerak di bidang makanan ringan dengan merek dagang Makaroni Asep. Produk makaroni milik CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo diproduksi dalam berbagai jenis varian rasa diantaranya terdapat rasa pedas cabe merah, rasa asin, jagung bakar, dan pedas cabe hijau. Dalam proses produksinya, perusahaan mengalami kendala dimana adanya selisih antara perencanaan dan aktualisasi produksi yang tidak sesuai. Berikut merupakan data rencana produksi makaroni CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo pada tahun 2023.

Tabel 1.3 Rencana dan Aktual Produksi Makaroni

No	Bulan	Rencana Produksi (Kg)	Aktual Produksi (Kg)
1	Januari	11.000	10.253
2	Februari	11.000	10.567
3	Maret	11.000	10.114
4	April	11.000	10.026
5	Mei	10.000	9.765
6	Juni	7.500	7.223
7	Juli	10.000	9.886
8	Agustus	10.000	9.823
9	September	10.000	10.042
10	Oktober	10.000	9.767
11	November	10.000	9.652
12	Desember	10.000	9.257
Jumlah		121.500	116.375

Sumber : CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo, 2023

Data rencana dan aktual produksi makaroni pada tahun 2023 menunjukkan bahwa CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo hanya mampu memproduksi sebanyak 116.375 Kg atau sekitar 95% dari rencana produksi selama tahun 2023.

Menurut Nursani (2022) ketidakmampuan perusahaan dalam mencapai rencana produksi dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti (1) ketidaktepatan peramalan permintaan, (2) kurangnya keterampilan dan kemampuan sumber daya manusia, (3) kurangnya pasokan dan kualitas bahan baku, dan (4) kurangnya penjualan dan pemasaran produk.

Permasalahan di CV. Putra Putri Jaya adalah kurangnya penjualan dan pemasaran produk. Penjualan produk yang terhambat akan mempengaruhi produksi, ketika *stock* dalam penyimpanan penuh akibat kurangnya penjualan produk, maka proses produksi akan terhenti. Hal tersebut dikarenakan proses penjualan makaroni di CV. Putra Putri Jaya adalah sistem *ready stock* yaitu suatu proses pembelian barang pada produk yang sudah tersedia secara langsung dan siap untuk dipesan tanpa perlu menunggu estimasi waktu. Permasalahan berikutnya adalah penggunaan bahan baku yang kurang baik. Dalam proses penggorengan makaroni, CV. Putra Putri Jaya menggunakan minyak goreng curah yaitu produk turunan dari minyak kelapa sawit yang dijual kepada konsumen dalam kemasan plastik tanpa merek atau label. Penggunaan minyak goreng yang tidak berkualitas dan tidak memiliki merek yang jelas akan berdampak pada kualitas produk yang dihasilkan dan dari segi nilai produk. Produk yang dimasak atau digoreng menggunakan minyak goreng bermerek memiliki umur lebih awet jika dibandingkan dengan produk yang dimasak menggunakan minyak goreng curah.

Permasalahan terkait perencanaan, pengadaan bahan baku, proses produksi, dan pemasaran sangat berkaitan dengan manajemen rantai pasok. Aspek-aspek tersebut merupakan kriteria yang menunjukkan baik atau buruknya

manajemen rantai pasok suatu perusahaan. (Zuraidah *et al.*, 2021). Pengelolaan rantai pasok dalam sebuah perusahaan menjadi hal yang penting untuk dilakukan, mulai dari proses perencanaan, pengadaan, produksi, pengiriman, dan pengembalian produk. Oleh karena itu, diperlukan pengukuran kinerja rantai pasok untuk menilai apakah pengelolaan rantai pasok dalam perusahaan tersebut baik atau buruk. Pengukuran tersebut selain bertujuan untuk mengukur kinerja, juga bertujuan untuk mengidentifikasi indikator apa saja yang perlu tindakan perbaikan. Pengukuran kinerja manajemen rantai pasok di CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo belum pernah dilakukan, sehingga penelitian ini dibuat dengan tujuan untuk mengetahui dan menganalisis kinerja manajemen rantai pasok di CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo. Adapun dalam melakukan pengukuran kinerja manajemen rantai pasok pada CV Putra Putri Jaya, yaitu dengan menggunakan *Supply Chain Operations Reference* (SCOR) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP). SCOR merupakan salah satu model pengukuran kinerja (Sriwana, 2019). Model SCOR memiliki 5 komponen utama dalam mengelola suatu proses yaitu perencanaan (*plan*), pengadaan (*source*), pembuatan (*make*), pengiriman (*deliver*), dan pengembalian (*return*) dimana proses-proses tersebut telah merepresentasikan seluruh aktivitas SCM dari hulu ke hilir secara detail. AHP digunakan untuk mengukur bobot pada komponen dalam SCOR serta menentukan prioritas terbaik dan menemukan solusi perbaikan. Dengan adanya sistem pengukuran kinerja *supply chain* diharapkan perusahaan dapat mengukur dan mengevaluasi pengukuran kinerja serta memberikan usulan perbaikan untuk meningkatkan kinerja *supply chain* pada perusahaan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana struktur aliran rantai pasok produk makroni di CV Putra Putri Jaya ?
2. Bagaimana kinerja manajemen rantai pasok produk makroni di CV Putra Putri Jaya ?
3. Bagaimana strategi perbaikan kinerja manajemen rantai pasok produk makroni di CV. Putra Putri Jaya?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka dapat ditentukan tujuan untuk penelitian sebagai berikut :

1. Memetakan struktur aliran rantai pasok produk keripik makaroni di CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo.
2. Menganalisis kinerja manajemen rantai pasok produk keripik makaroni di CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo.
3. Merumuskan strategi perbaikan kinerja manajemen rantai pasok produk keripik makaroni di CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo menggunakan metode SCOR dan AHP.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

Menambah wawasan serta memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memperdalam pemahaman mereka tentang materi yang diajarkan,

mengaplikasikan ilmu yang telah mereka pelajari, dan mempraktikkan berbagai teori yang diperoleh baik dari perkuliahan maupun dari literatur terkait dalam situasi nyata.

2. Bagi Perguruan Tinggi

Sebagai bahan referensi tambahan dan bentuk literatur yang dapat dijadikan perbendaharaan ilmu dan pengetahuan bagi civitas akademika Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

3. Bagi Perusahaan

Dapat memberikan rekomendasi solusi perbaikan terkait manajemen rantai pasok produk makroni yang ada di CV. Putra Putri Jaya Sidoarjo.