

ANALISIS MANAJEMEN RANTAI PASOK DALAM MENDUKUNG EFEKTIVITAS PENGADAAN BAHAN BAKU DAN DISTRIBUSI PRODUK PADA INDUSTRI KULINER DAPOER WIDYA

Setya Ardhi^{1*}, Tjwanda Putera Gunawan², Judi Prajetno Sugiono³, I Gusti Ayu Sri Deviyanti⁴

^{1,3}Program Studi Teknik Elektro, Institut Sains dan Teknologi Terpadu Surabaya

²Program Studi Teknik Informatika, Institut Sains dan Teknologi Terpadu Surabaya

⁴Program Studi Teknik Industri, Institut Sains dan Teknologi Terpadu Surabaya

Keywords:

Supply Chain Management;
Raw Material Procurement;
Inventory Management;
Product Distribution;
Culinary Industry

Correspondent Email:

setyaardhi@stts.edu

Abstrak. Manajemen rantai pasok memiliki peran penting dalam menjaga ketersediaan bahan baku, kelancaran proses produksi, serta distribusi produk pada industri kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan manajemen rantai pasok dalam mendukung efektivitas pengadaan bahan baku dan distribusi produk pada restoran Dapoer Widya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap aktivitas operasional yang berkaitan dengan pengelolaan rantai pasok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen rantai pasok pada restoran Dapoer Widya melibatkan beberapa komponen utama yaitu pemasok bahan baku, proses pengadaan, pengelolaan persediaan, proses produksi, serta distribusi produk. Pengelolaan persediaan dilakukan dengan menerapkan metode first in first out untuk menjaga kesegaran bahan baku, sementara sistem distribusi melibatkan kerja sama dengan mitra penjualan untuk memperluas jangkauan pasar. Penerapan manajemen rantai pasok yang terstruktur mampu mendukung ketersediaan bahan baku serta kelancaran distribusi produk sehingga operasional usaha dapat berjalan secara lebih efektif.



Copyright © [JITET](http://www.jitet.org) (Jurnal Informatika dan Teknik Elektro Terapan). This article is an open access article distributed under terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY NC)

Abstract. *Supply chain management plays an important role in ensuring raw material availability, maintaining production continuity, and supporting product distribution in the culinary industry. This study aims to analyze the implementation of supply chain management in supporting the effectiveness of raw material procurement and product distribution at Dapoer Widya Restaurant. This research employed a qualitative approach using a case study method. Data were collected through observation, interviews, and documentation related to operational activities associated with supply chain management. The results indicate that the supply chain management at Dapoer Widya Restaurant involves several key components, including suppliers, procurement processes, inventory management, production activities, and product distribution. Inventory management is implemented using the first in first out method to maintain raw material freshness, while the distribution system involves collaboration with resellers to expand market reach. The structured implementation of supply chain management supports the availability of raw materials and the smooth distribution of products, enabling the business operations to run more effectively.*

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu sektor usaha yang mengalami perkembangan pesat seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan yang praktis, berkualitas, dan memiliki nilai cita rasa yang khas [1]. Persaingan yang semakin ketat di sektor ini menuntut pelaku usaha tidak hanya berfokus pada kualitas produk yang dihasilkan, tetapi juga pada kemampuan dalam mengelola proses operasional secara efektif dan efisien [2]. Salah satu aspek penting dalam mendukung keberlangsungan operasional industri kuliner adalah pengelolaan manajemen rantai pasok yang terintegrasi dengan baik, mulai dari pengadaan bahan baku, proses penyimpanan, hingga distribusi produk kepada konsumen [3].

Manajemen rantai pasok merupakan suatu pendekatan strategis yang mengintegrasikan berbagai aktivitas yang terlibat dalam aliran barang, informasi, dan sumber daya dari pemasok hingga kepada konsumen akhir [4]. Pengelolaan rantai pasok yang efektif memungkinkan perusahaan untuk memastikan ketersediaan bahan baku secara berkelanjutan, menjaga kualitas produk, serta meningkatkan efisiensi operasional [5]. Dalam konteks industri makanan, keberadaan sistem rantai pasok yang terkelola dengan baik menjadi faktor krusial karena karakteristik bahan baku yang mudah rusak serta kebutuhan produksi yang harus menyesuaikan dengan permintaan pasar.

Dapoer Widya merupakan salah satu usaha kuliner yang mengandalkan produk utama berupa ayam betutu sebagai menu unggulan. Produk ini merupakan salah satu hidangan khas yang memiliki proses pengolahan relatif kompleks dan membutuhkan bahan baku dengan kualitas yang terjaga. Keberlangsungan produksi ayam betutu sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku utama, khususnya daging ayam, serta berbagai jenis rempah yang digunakan dalam proses pengolahan. Oleh karena itu, pengelolaan rantai pasok yang efektif menjadi faktor penting untuk memastikan kelancaran proses produksi sekaligus menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Dalam praktik operasionalnya, Dapoer Widya menjalin kerja sama dengan pemasok bahan baku untuk memastikan kontinuitas pasokan yang memenuhi standar kualitas yang

telah ditetapkan. Selain itu, pengelolaan penyimpanan bahan baku dilakukan dengan menerapkan prinsip first in first out untuk menjaga kesegaran bahan yang digunakan dalam proses produksi. Sistem distribusi produk juga melibatkan pihak lain sebagai mitra penjualan melalui skema reseller sehingga produk dapat menjangkau konsumen yang lebih luas. Pengelolaan rantai pasok yang mencakup proses pengadaan, penyimpanan, produksi, dan distribusi tersebut menjadi elemen penting dalam mendukung keberlangsungan operasional usaha kuliner.

Meskipun demikian, pengelolaan rantai pasok dalam industri kuliner tidak terlepas dari berbagai tantangan, seperti fluktuasi permintaan, keterbatasan masa simpan bahan baku, serta kebutuhan untuk menjaga konsistensi kualitas produk. Kondisi tersebut menuntut perusahaan untuk mampu mengelola rantai pasok secara terstruktur dan terintegrasi agar dapat meminimalkan risiko kekurangan bahan baku maupun pemborosan persediaan. Oleh karena itu, diperlukan analisis yang komprehensif terhadap penerapan manajemen rantai pasok untuk memahami bagaimana proses tersebut dijalankan serta bagaimana kontribusinya terhadap efektivitas pengadaan bahan baku dan distribusi produk.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan manajemen rantai pasok dalam mendukung efektivitas pengadaan bahan baku dan distribusi produk pada industri kuliner dengan mengambil studi kasus pada restoran Dapoer Widya. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai praktik pengelolaan rantai pasok pada usaha kuliner serta menjadi referensi dalam pengembangan strategi pengelolaan rantai pasok yang lebih efektif pada sektor industri makanan.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Manajemen Rantai Pasok

Manajemen rantai pasok merupakan suatu pendekatan manajerial yang mengintegrasikan berbagai aktivitas yang terlibat dalam proses pengadaan bahan baku, produksi, distribusi, hingga penyampaian produk kepada konsumen akhir [6]. Konsep ini menekankan pentingnya koordinasi dan kolaborasi antar pihak yang terlibat dalam aliran barang, informasi, dan sumber daya agar proses operasional dapat

berjalan secara efektif dan efisien. Melalui pengelolaan rantai pasok yang terintegrasi, perusahaan dapat meningkatkan kemampuan dalam memenuhi permintaan pasar, menekan biaya operasional, serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Manajemen rantai pasok mencakup beberapa aktivitas utama yang saling berkaitan, yaitu pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, proses produksi, serta distribusi produk [7]. Integrasi dari aktivitas tersebut bertujuan untuk memastikan bahwa bahan baku tersedia pada waktu yang tepat, dalam jumlah yang sesuai, serta memiliki kualitas yang memenuhi standar produksi [8]. Dengan demikian, manajemen rantai pasok menjadi salah satu faktor penting yang dapat memengaruhi kinerja operasional dan daya saing perusahaan.

Pada industri makanan, penerapan manajemen rantai pasok memiliki peran yang semakin penting karena karakteristik bahan baku yang umumnya memiliki masa simpan yang relatif singkat [9]. Kondisi tersebut menuntut perusahaan untuk mampu mengelola aliran bahan baku secara tepat agar dapat meminimalkan kerusakan bahan, mengurangi pemborosan, serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan tetap memiliki kualitas yang optimal ketika sampai kepada konsumen [10].

2.2 Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku merupakan salah satu komponen penting dalam sistem manajemen rantai pasok yang berfungsi untuk memastikan ketersediaan bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi [11]. Kegiatan pengadaan meliputi proses pemilihan pemasok, penentuan standar kualitas bahan baku, penjadwalan pembelian, serta pengawasan terhadap proses pengiriman bahan baku dari pemasok kepada perusahaan [12].

Pemilihan pemasok yang tepat menjadi faktor penting dalam menjamin kontinuitas pasokan bahan baku [13]. Perusahaan perlu mempertimbangkan berbagai aspek dalam memilih pemasok, antara lain kualitas bahan baku, ketepatan waktu pengiriman, kapasitas pasokan, serta konsistensi dalam memenuhi kebutuhan perusahaan [14]. Dengan adanya hubungan kerja sama yang baik antara perusahaan dan pemasok, proses pengadaan bahan baku dapat berjalan secara lebih stabil dan terkontrol [15].

Dalam konteks industri kuliner, pengadaan bahan baku memiliki peranan strategis karena kualitas bahan yang digunakan akan sangat memengaruhi cita rasa serta kualitas produk yang dihasilkan [16]. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan sistem pengadaan yang mampu menjamin bahwa bahan baku yang diterima selalu dalam kondisi segar, aman, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

2.3 Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan merupakan bagian dari manajemen rantai pasok yang berfungsi untuk mengatur jumlah dan kondisi bahan baku yang disimpan agar dapat digunakan secara optimal dalam proses produksi [17]. Pengelolaan persediaan yang baik bertujuan untuk menghindari terjadinya kekurangan bahan baku yang dapat menghambat proses produksi maupun kelebihan persediaan yang berpotensi menimbulkan pemborosan [18].

Salah satu metode yang umum digunakan dalam pengelolaan persediaan pada industri makanan adalah metode first in first out [19]. Metode ini mengutamakan penggunaan bahan baku yang pertama kali masuk ke dalam gudang untuk digunakan terlebih dahulu dalam proses produksi [20]. Penerapan metode tersebut bertujuan untuk menjaga kesegaran bahan baku sekaligus mengurangi risiko kerusakan bahan akibat penyimpanan yang terlalu lama.

Pengelolaan persediaan yang efektif juga berkaitan dengan kemampuan perusahaan dalam melakukan perencanaan produksi berdasarkan permintaan pasar. Dengan adanya perencanaan yang tepat, perusahaan dapat menentukan jumlah bahan baku yang perlu disediakan sehingga proses produksi dapat berjalan secara efisien tanpa menimbulkan pemborosan bahan baku.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

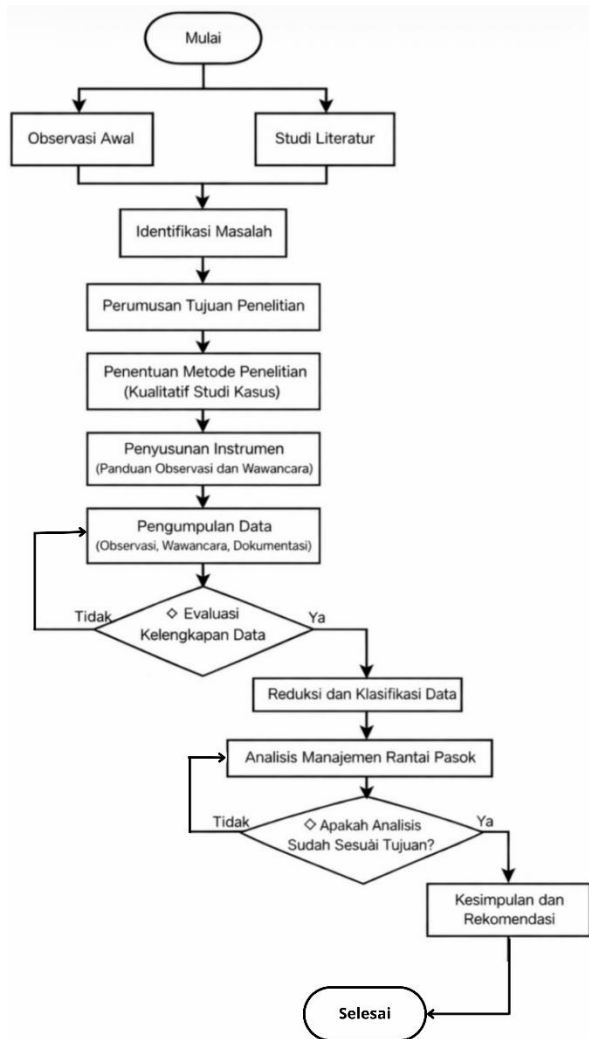
Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis mengenai fenomena atau kondisi yang terjadi pada objek penelitian.

Dalam penelitian ini, pendekatan deskriptif digunakan untuk menjelaskan bagaimana proses manajemen rantai pasok diterapkan pada restoran Dapoer Widya serta bagaimana proses

tersebut mendukung efektivitas pengadaan bahan baku dan distribusi produk.

3.2 Alur Penelitian

Alur penelitian pada studi ini menggambarkan tahapan sistematis yang dilakukan peneliti dalam menganalisis penerapan manajemen rantai pasok pada restoran Dapoer Widya.



Gambar 1. Alur Penelitian

Proses penelitian diawali dengan tahap observasi awal terhadap aktivitas operasional restoran serta studi literatur yang berkaitan dengan konsep manajemen rantai pasok. Kedua tahap tersebut bertujuan untuk memperoleh pemahaman awal mengenai kondisi objek penelitian serta landasan teoritis yang relevan dengan topik penelitian.

Selanjutnya dilakukan proses identifikasi masalah berdasarkan hasil observasi dan kajian

literatur yang telah dilakukan sebelumnya. Pada tahap ini peneliti mengidentifikasi berbagai permasalahan yang berkaitan dengan pengelolaan rantai pasok, khususnya dalam hal pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, proses produksi, serta distribusi produk pada restoran Dapoer Widya. Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi, peneliti kemudian merumuskan tujuan penelitian yang akan menjadi fokus utama dalam proses analisis.

Tahap berikutnya adalah penentuan metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pemilihan metode ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai praktik pengelolaan rantai pasok yang diterapkan pada objek penelitian. Setelah metode penelitian ditentukan, peneliti menyusun instrumen penelitian berupa pedoman observasi dan pedoman wawancara yang digunakan untuk mengumpulkan data di lapangan.

Proses pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama, yaitu observasi terhadap proses operasional restoran, wawancara dengan pihak manajemen yang terlibat dalam pengelolaan rantai pasok, serta dokumentasi terhadap berbagai aktivitas yang berkaitan dengan proses pengadaan bahan baku, penyimpanan, produksi, dan distribusi produk. Data yang diperoleh kemudian dievaluasi untuk memastikan kelengkapan dan relevansinya terhadap tujuan penelitian. Apabila data yang diperoleh belum lengkap, maka proses pengumpulan data akan dilakukan kembali hingga informasi yang dibutuhkan terpenuhi.

Setelah data dinyatakan lengkap, tahap selanjutnya adalah proses reduksi dan klasifikasi data. Pada tahap ini peneliti melakukan pemilahan dan pengelompokan data agar lebih mudah dianalisis sesuai dengan fokus penelitian. Data yang telah direduksi kemudian dianalisis untuk mengidentifikasi bagaimana penerapan manajemen rantai pasok dilakukan pada restoran Dapoer Widya, mulai dari proses pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, proses produksi, hingga distribusi produk kepada konsumen maupun mitra penjualan.

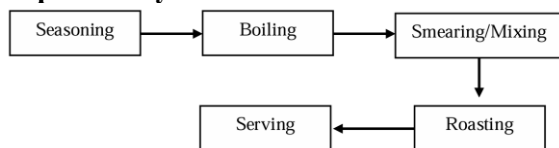
Tahap analisis juga mencakup evaluasi terhadap kesesuaian hasil analisis dengan tujuan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya. Apabila hasil analisis belum

mampu menjawab tujuan penelitian secara komprehensif, maka proses analisis data akan dilakukan kembali hingga diperoleh hasil yang memadai. Tahap akhir dari penelitian ini adalah penarikan kesimpulan dan penyusunan rekomendasi berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan. Kesimpulan tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai penerapan manajemen rantai pasok pada industri kuliner serta memberikan masukan bagi pengembangan pengelolaan rantai pasok yang lebih efektif.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi dilakukan pada tiga dimensi Smart City di Surabaya menggunakan kerangka Smart City Maturity Model (SCMM). Penilaian didasarkan pada tingkat integrasi sistem, keberlanjutan kebijakan, serta kesiapan pengembangan jangka panjang.

4.1 Proses Produksi Ayam Betutu pada Dapoer Widya



Gambar 2. Flowchart Proses Produksi

Proses produksi ayam betutu pada restoran Dapoer Widya merupakan rangkaian aktivitas yang dimulai dari tahap persiapan bumbu hingga penyajian produk kepada konsumen. Berdasarkan hasil observasi, proses produksi terdiri dari lima tahapan utama yaitu pembuatan bumbu, perebusan ayam, proses pencampuran bumbu dengan ayam, proses pemanggangan, serta tahap penyajian produk.

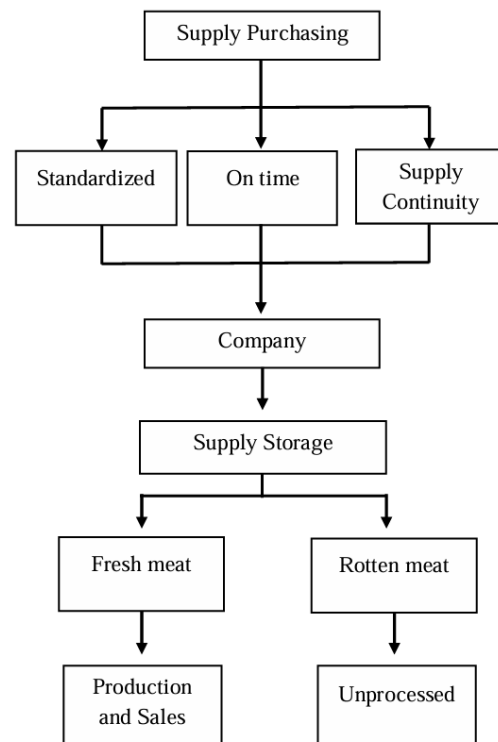
Pada tahap pembuatan bumbu, berbagai jenis rempah khas Bali diolah menjadi bumbu dasar yang dikenal sebagai base genep. Bumbu tersebut berfungsi sebagai komponen utama yang memberikan cita rasa khas pada ayam betutu. Tahap berikutnya adalah perebusan ayam menggunakan pressure cooker hingga mencapai kondisi setengah matang. Proses ini bertujuan untuk mempercepat pelunakan daging ayam sebelum dilakukan proses pengolahan lanjutan.

Setelah proses perebusan, ayam kemudian diisi dengan bumbu base genep pada bagian dalam serta dilumuri bumbu pada

permukaan luar ayam. Tahap ini berperan penting dalam memastikan bumbu dapat meresap secara merata ke dalam daging ayam. Selanjutnya ayam dipanggang menggunakan bara atau oven hingga mencapai tingkat kematangan yang diinginkan. Tahap terakhir adalah proses penyajian ayam betutu yang umumnya dilengkapi dengan sambal matah serta sayuran pendamping.

Rangkaian proses produksi tersebut menunjukkan bahwa pengolahan ayam betutu pada restoran Dapoer Widya memerlukan pengelolaan bahan baku yang baik agar kualitas produk dapat terjaga secara konsisten.

4.2 Proses Pemilihan dan Pengelolaan Bahan Baku



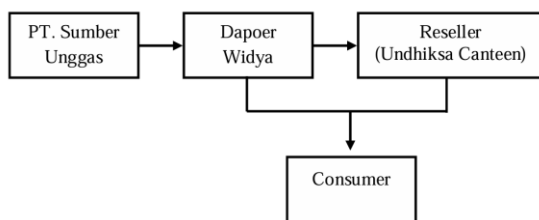
Gambar 3. Flowchart Proses Pemilihan dan Pengelolaan Bahan Baku

Pengelolaan bahan baku merupakan salah satu komponen penting dalam sistem manajemen rantai pasok pada restoran Dapoer Widya. Berdasarkan hasil penelitian, proses pemilihan bahan baku dilakukan melalui beberapa tahapan yang bertujuan untuk memastikan bahwa bahan yang digunakan dalam proses produksi memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan.

Bahan baku utama yang digunakan dalam produksi ayam betutu adalah ayam yang diperoleh dari pemasok tetap. Proses pemilihan bahan baku dilakukan dengan mempertimbangkan beberapa kriteria utama seperti kualitas bahan, kesegaran produk, serta kemampuan pemasok dalam menjaga kontinuitas pasokan. Penerapan kriteria tersebut bertujuan untuk meminimalkan risiko penggunaan bahan baku yang tidak memenuhi standar produksi.

Setelah bahan baku diterima dari pemasok, bahan tersebut kemudian disimpan pada area penyimpanan yang telah disediakan oleh restoran. Sistem penyimpanan bahan baku menerapkan prinsip first in first out, yaitu bahan yang pertama kali masuk ke dalam gudang akan digunakan terlebih dahulu dalam proses produksi. Penerapan metode ini bertujuan untuk menjaga kesegaran bahan baku serta mengurangi risiko kerusakan bahan akibat penyimpanan yang terlalu lama.

4.3 Analisis Manajemen Rantai Pasok pada Dapoer Widya



Gambar 3. Flowchart Manajemen Rantai Pasok

Manajemen rantai pasok pada restoran Dapoer Widya melibatkan beberapa pihak yang saling berinteraksi dalam proses pengadaan bahan baku hingga distribusi produk kepada konsumen. Berdasarkan hasil penelitian, struktur rantai pasok pada restoran ini terdiri dari tiga aktor utama yaitu pemasok bahan baku, pihak restoran sebagai produsen, serta distributor atau reseller yang membantu dalam proses penjualan produk.

Pemasok bahan baku dalam rantai pasok ini adalah PT Sumber Unggas yang menyediakan bahan baku utama berupa ayam. Bahan baku tersebut kemudian dikirimkan kepada restoran Dapoer Widya untuk digunakan dalam proses produksi ayam betutu. Setelah produk selesai diproses, sebagian produk didistribusikan kepada mitra penjualan

atau reseller seperti kantin Undhiksa yang berperan sebagai perantara dalam penyaluran produk kepada konsumen.

Model distribusi yang melibatkan reseller memungkinkan restoran untuk memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan volume penjualan produk. Selain itu, sistem distribusi yang terjadwal juga membantu menjaga ketersediaan produk pada titik penjualan sehingga konsumen dapat memperoleh produk secara lebih mudah.

Tabel 1. Analisis Manajemen Rantai Pasok pada Dapoer Widya

Komponen Rantai Pasok	Aktivitas yang Dilakukan	Tujuan Pengelolaan	Dampak terhadap Operasional
Supplier	Pengadaan bahan baku ayam dari pemasok tetap	Menjamin ketersediaan bahan baku berkualitas	Proses produksi dapat berjalan secara berkelanjutan
Procurement	Pembelian bahan baku secara berkala berdasarkan kebutuhan produksi	Menghindari kekurangan bahan baku	Produksi ayam betutu dapat dilakukan sesuai permintaan
Inventory Management	Penyimpanan bahan baku menggunakan metode FIFO	Menjaga kesegaran bahan baku	Mengurangi risiko kerusakan bahan baku
Production	Pengolahan ayam betutu melalui tahapan bumbu, perebusan, pencampuran, pemanggangan	Menghasilkan produk dengan kualitas konsisten	Menjaga standar rasa dan kualitas produk
Distribution	Penyaluran produk kepada konsumen dan reseller	Memperluas jangkauan pasar	Meningkatkan potensi penjualan

Tabel 1 menunjukkan komponen utama dalam manajemen rantai pasok yang diterapkan pada restoran Dapoer Widya. Berdasarkan hasil penelitian, sistem rantai pasok yang diterapkan mencakup beberapa aktivitas utama yang saling terintegrasi mulai dari proses pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, proses produksi, hingga distribusi produk kepada konsumen. Setiap komponen dalam rantai pasok memiliki peran yang penting dalam mendukung

kelancaran operasional serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Pada komponen supplier, restoran Dapoer Widya bekerja sama dengan pemasok bahan baku yang menyediakan ayam sebagai bahan utama dalam produksi ayam betutu. Kerja sama dengan pemasok tetap bertujuan untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang memiliki kualitas yang sesuai dengan standar produksi. Keberadaan pemasok yang mampu menjaga kontinuitas pasokan menjadi faktor penting dalam menjaga kelancaran proses produksi.

Komponen berikutnya adalah procurement atau proses pengadaan bahan baku. Proses ini dilakukan dengan melakukan pembelian bahan baku secara berkala berdasarkan kebutuhan produksi yang telah direncanakan sebelumnya. Pengadaan bahan baku yang terencana memungkinkan restoran untuk menghindari terjadinya kekurangan bahan baku yang dapat menghambat proses produksi.

Pada tahap inventory management, bahan baku yang telah diterima dari pemasok kemudian disimpan pada area penyimpanan dengan menerapkan metode first in first out. Metode ini memastikan bahwa bahan baku yang pertama kali masuk ke dalam gudang akan digunakan terlebih dahulu dalam proses produksi. Penerapan metode tersebut bertujuan untuk menjaga kesegaran bahan baku serta meminimalkan risiko kerusakan bahan akibat penyimpanan yang terlalu lama.

Selanjutnya pada tahap production, bahan baku yang telah disiapkan akan diproses menjadi produk ayam betutu melalui beberapa tahapan pengolahan yang meliputi pembuatan bumbu, perebusan ayam, pencampuran bumbu dengan ayam, proses pemanggangan, hingga penyajian produk. Proses produksi yang terstruktur memungkinkan restoran untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas produk yang dihasilkan.

Komponen terakhir dalam rantai pasok adalah distribution. Pada tahap ini produk yang telah selesai diproses didistribusikan kepada konsumen secara langsung maupun melalui mitra penjualan seperti reseller. Sistem distribusi yang melibatkan pihak reseller memungkinkan restoran untuk memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan potensi penjualan produk.

Secara keseluruhan, penerapan manajemen rantai pasok pada restoran Dapoer Widya menunjukkan adanya integrasi antara aktivitas pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, proses produksi, serta distribusi produk. Integrasi tersebut berperan penting dalam mendukung kelancaran operasional restoran sekaligus memastikan bahwa produk yang dihasilkan dapat tersedia secara konsisten bagi konsumen.

4.4 Evaluasi Penerapan Manajemen Rantai Pasok

Penerapan manajemen rantai pasok pada restoran Dapoer Widya menunjukkan adanya upaya untuk menjaga efektivitas pengadaan bahan baku serta kelancaran proses distribusi produk. Hal tersebut dapat dilihat dari adanya kerja sama dengan pemasok tetap, penerapan sistem penyimpanan bahan baku menggunakan metode first in first out, serta pemanfaatan jaringan reseller dalam proses distribusi produk.

Pengelolaan rantai pasok yang terstruktur memungkinkan restoran untuk menjaga ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi serta meminimalkan risiko terjadinya kekurangan bahan baku. Selain itu, sistem distribusi yang melibatkan reseller juga memberikan kontribusi terhadap peningkatan jangkauan pasar dan potensi penjualan produk.

5. KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penerapan manajemen rantai pasok pada restoran Dapoer Widya melibatkan beberapa komponen utama yang saling terintegrasi, yaitu pemasok bahan baku, proses pengadaan, pengelolaan persediaan, proses produksi, serta distribusi produk kepada konsumen. Setiap komponen tersebut memiliki peran penting dalam mendukung kelancaran operasional usaha kuliner serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Pengadaan bahan baku pada restoran Dapoer Widya dilakukan melalui kerja sama dengan pemasok yang mampu menyediakan bahan baku ayam secara konsisten dan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan. Proses pengadaan yang dilakukan secara terencana memungkinkan restoran untuk menjaga kontinuitas pasokan bahan baku yang

dibutuhkan dalam proses produksi ayam betutu. Selain itu, pengelolaan persediaan bahan baku menerapkan metode first in first out yang bertujuan untuk menjaga kesegaran bahan baku serta meminimalkan risiko kerusakan bahan akibat penyimpanan yang terlalu lama.

Pada tahap produksi, proses pengolahan ayam betutu dilakukan melalui beberapa tahapan yang terstruktur mulai dari pembuatan bumbu, perebusan ayam, pencampuran bumbu, pemanggangan, hingga penyajian produk. Proses produksi yang sistematis memungkinkan restoran untuk menjaga konsistensi rasa serta kualitas produk yang dihasilkan. Selanjutnya pada tahap distribusi, produk yang telah diproses tidak hanya dijual secara langsung kepada konsumen tetapi juga disalurkan melalui mitra penjualan atau reseller sehingga dapat memperluas jangkauan pasar.

Secara keseluruhan, penerapan manajemen rantai pasok yang terstruktur pada restoran Dapoer Widya mampu mendukung efektivitas pengadaan bahan baku serta kelancaran proses distribusi produk. Pengelolaan rantai pasok yang baik juga berperan dalam menjaga ketersediaan produk serta mendukung keberlanjutan operasional usaha kuliner. Oleh karena itu, penguatan koordinasi antara pemasok, pengelolaan persediaan yang efisien, serta pengembangan jaringan distribusi menjadi faktor penting dalam meningkatkan kinerja rantai pasok pada industri kuliner.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi dalam pelaksanaan penelitian ini. Secara khusus, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak manajemen restoran Dapoer Widya yang telah memberikan kesempatan serta akses kepada peneliti untuk melakukan observasi dan pengumpulan data yang diperlukan dalam penelitian ini.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, masukan, dan bantuan selama proses penyusunan penelitian ini sehingga penelitian dapat diselesaikan dengan baik. Dukungan dan kerja sama yang diberikan sangat berarti dalam membantu penulis memperoleh informasi serta

pemahaman yang lebih mendalam mengenai penerapan manajemen rantai pasok pada industri kuliner.

Penulis berharap hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian manajemen rantai pasok, khususnya pada sektor usaha kuliner, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengelolaan rantai pasok pada industri makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] G. A. Virginia, A. Margareta, N. L. Fitri, C. D. Arista, F. R. Novitasari, dan W. A. Ferara, "Strategi Pengembangan dan Pemasaran Cheezy Chix Roll sebagai Produk Kuliner Kreatif," *Journal of Economics, Management, and Accounting*, vol. 1, no. 2, pp. 92–101, 2025.
- [2] D. P. Martadia, E. L. Septiana, dan P. N. Hasanah, "Strategi Manajemen Kualitas dalam Mengatasi Keterbatasan Fasilitas untuk Meningkatkan Keberlangsungan Usaha di Tengah Persaingan Pasar (Studi Kasus Pada UMKM Kudu Angkringan Sobo Kecamatan Banyuwangi)," *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner*, vol. 2, no. 4, pp. 2057–2068, 2026.
- [3] L. F. Simanjuntak, A. B. Hasugian, S. L. B. Hutagalung, C. B. Sitanggang, D. A. Pinem, dan E. Anggiani, "Manajemen Rantai Pasok Berkelanjutan Dalam Industri Makanan: Studi Literatur Tentang Praktik Dan Tantangan," *Jurnal Rumpun Manajemen Dan Ekonomi*, vol. 2, no. 2, pp. 186–197, 2025.
- [4] L. N. Anisa, S. Andawiah, D. P. Utama, dan I. Afan, "Implementasi Supply Chain Management untuk Meningkatkan Kinerja Logistik Perusahaan," *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, vol. 10, no. 1, 2025.
- [5] F. F. Al Khafid, F. B. Emyu, S. I. Ariescahyani, dan R. M. Effendi, "Analisis Kinerja Rantai Pasok Studi Kasus pada PT Nidec Instruments Bekasi," *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, vol. 9, no. 1, pp. 1011–1016, 2025.
- [6] S. P. D. Nasution, E. R. B. Bangun, I. A. Mahmulyadi, B. A. Saputra, F. Y. Purba, W. Oktariza, dan T. N. Ainun, "Analisis kinerja rantai pasok dan pengaruhnya terhadap pemenuhan pesanan pada PT Sentosa Tata Multi Sarana," *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas*, vol. 26, no. 2, pp. 368–378, 2024.
- [7] A. Nurpauji dan A. I. Pratiwi, "Penerapan Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain

- Management) Dalam Mengoptimalkan Distribusi Bahan Baku Usaha Mikro Kecil Pada Agen Dunia Sabun Karawang Jawa Barat,” *Jurnal Inovasi Manajemen dan Kewirausahaan*, vol. 6, no. 1, 2025.
- [8] N. Nuraeni dan B. Santoso, “Peranan Manajemen Persediaan Bahan Baku terhadap Penjadwalan Produksi PT XYZ,” *Jurnal Bisnis dan Manajemen (JURBISMAN)*, vol. 2, no. 2, pp. 379–394, 2024.
- [9] B. U. Ilham dan J. Kulsaputro, “Analisis Strategi Manajemen Rantai Pasok dan Peningkatan Daya Saing pada Pabrik Tempe Hikma Desa Bontorea Kabupaten Gowa,” *Jurnal Malomo: Manajemen dan Akuntansi*, vol. 3, no. 1, pp. 39–52, 2025.
- [10] O. K. Zebua, K. V. Siahaan, C. N. Sihaloho, B. Situmorang, dan B. P. Ramadhan, “Strategi manajemen operasional dalam mengoptimalkan efisiensi proses produksi,” *Jurnal Rumpun Manajemen dan Ekonomi*, vol. 2, no. 2, pp. 198–209, 2025.
- [11] A. Nurpauji dan A. I. Pratiwi, “Penerapan Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management) Dalam Mengoptimalkan Distribusi Bahan Baku Usaha Mikro Kecil Pada Agen Dunia Sabun Karawang Jawa Barat,” *Jurnal Inovasi Manajemen dan Kewirausahaan*, vol. 6, no. 1, 2025.
- [12] A. Akmalia dan D. Kurniaty, “Analisis Penerapan Pengadaan Berkelanjutan pada PT XYZ,” *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, vol. 18, no. 1, pp. 361–374, 2025.
- [13] S. Ndruru, S. Zebua, J. B. I. J. Gea, dan A. Telaumbanua, “Strategi optimasi rantai pasokan untuk meningkatkan ketersediaan stok perabotan di UD. Gemilang Kota Gunungsitoli,” *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, vol. 4, no. 3, pp. 2263–2273, 2025.
- [14] A. G. Saputro, “Penerapan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) Dalam Pemilihan Supplier Pengadaan Bahan Baku Konveksi,” *Musyteri: Jurnal Manajemen, Akuntansi, dan Ekonomi*, vol. 23, no. 12, pp. 121–130, 2025.
- [15] M. R. N. Ardiansyah dan A. Susanto, “Peranan Purchasing dalam Pengadaan Barang di Departemen Perusahaan PT Indobismar Surabaya,” *JUMBIWIRA: Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, vol. 3, no. 2, pp. 33–46, 2024.
- [16] M. Eliawati, “Analisis Pemilihan Bahan Baku Dalam Mempertahankan Kualitas Produk Tahu Takwa Di MJS Kota Kediri,” *Doctoral Dissertation, IAIN Kediri*, 2024.
- [17] I. Irawan, S. Subawa, D. Suprayitno, S. Suharyanto, R. L. Herlina, H. Ibrahim, et al., *Buku Ajar Manajemen Rantai Pasok*. PT Sonpedia Publishing Indonesia, 2024.
- [18] N. U. Habibah, “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku (ABC Analysis) Terhadap Penjadwalan Produksi (Pada Barang Habis Pakai),” *Jurnal Media Teknologi*, vol. 10, no. 2, pp. 119–129, 2024.
- [19] I. Aditya, “Analisis Efektifitas Metode FIFO (First In First Out) dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku di Bagian Store pada Bali Tropic Resort & Spa,” *Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Bali*, 2025.
- [20] J. A. Kinasih, “Perancangan Perbaikan Penyusunan Bahan Baku Untuk Mencegah Penurunan Kualitas Bahan Baku di CV ISO Rubber,” *Doctoral Dissertation, Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 2025.