



Universitas Katolik Parahyangan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

***Aplikasi Metode Supply Chain Operation Reference Model
dalam Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Daging Ayam Siap
Bakar di Warung Ayam Bakar Pak Joedag Temanggung***

Skripsi

Diajukan untuk Ujian Sidang Jenjang Sarjana
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Oleh

Ebert Akwila Ryandy Sakul

2013320116

Bandung

2018



Universitas Katolik Parahyangan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO:468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

***Aplikasi Metode Supply Chain Operation Reference Model
dalam Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Daging Ayam Siap
Bakar di Warung Ayam Bakar Pak Joedag Temanggung***

Skripsi

Oleh

Ebert Akwila Ryandy Sakul

2013320116

Pembimbing

Gandhi Pawitan, Ph.D

Bandung

2018

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Ebert Akwila Ryandy Sakul
Nomor Pokok : 2013320116
Judul : Aplikasi Metode *Supply Chain Operation Reference Model* dalam Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Daging Ayam Siap Bakar di Warung Ayam Bakar Pak Joedag Temanggung

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Jumat, 27 Juli 2018
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Ketua

Yoke Pribadi Komarius, S.AB., M.Si.

: 

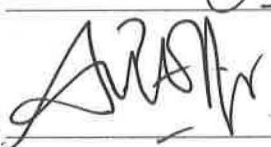
Sekretaris

Gandhi Pawitan, Ph.D

: 

Anggota

Fransiska Anita Subari, S.S., M.M.

: 

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si

Pernyataan



Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ebert Akwila Ryandy Sakul

NPM : 2013320116

Jurusan/Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Judul : Aplikasi Metode *Supply Chain Operation Reference Model* dalam Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Daging Ayam Siap Bakar di Warung Ayam Bakar Pak Joedag Temanggung

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat pihak lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar

Bandung, 20 Juli 2018



Ebert Akwila Ryandy Sakul

Abstrak

Nama : Ebert Akwila Ryandy Sakul

NPM : 2013320116

Judul : Aplikasi Metode *Supply Chain Operation Reference Model* dalam Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Daging Ayam Siap Bakar di Warung Ayam Bakar Pak Joedag Temanggung

Warung Ayam Bakar Pak Joedag merupakan usaha kuliner yang telah berdiri selama 15 tahun di kabupaten Temanggung. Warung Ayam ini menyajikan menu ayam bakar sebagai menu andalannya. Beberapa saat lalu, Warung Ayam Bakar ini telah memiliki cabang lebih dari lima cabang di seluruh pulau Jawa. Namun saat ini tersisa hanya empat cabang yang masih bertahan. Peneliti melihat bahwa ada salah satu penyebab tutupnya cabang-cabang adalah karena manajemen rantai pasok yang kurang baik. Dalam penelitian ini peneliti akan membahas mengenai manajemen rantai pasok ke setiap cabang yang dimiliki Warung Ayam Bakar Pak Joedag dengan menggunakan pengukuran *Supply Chain Operation Reference Model*.

Metode dalam penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif analitis. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah wawancara, observasi, dan studi dokumen. Teknik analisis data adalah dengan menggunakan pengukuran SCORM dengan menganalisis atribut reliabilitas dan atribut kemampuan merespon.

Berdasarkan hasil penelitian manajemen rantai pasok menggunakan metode SCORM, peneliti menemukan yang menjadi masalah dalam manajemen rantai pasok Warung Ayam Bakar Pak Joedag adalah letak tempat penyimpanan yang terlalu jauh dengan tempat produksi. Selain itu penggunaan fasilitas transportasi yang terlalu kompleks. Sehingga menyebabkan alur pengiriman menjadi memakan waktu yang banyak. Penyebab lainnya, salah satu cabang tidak memiliki tempat penyimpanan daging ayam siap bakar yang cukup, menyebabkan pemesanan menjadi tidak sesuai dengan ketersediaan daging ayam siap bakar yang tersedia ditempat penyimpanan sebanyak 20 dan 25 per kemasannya. Adapun masalah dalam alur pemesanan, pemesanan setiap cabang tidak dilengkapi dengan dokumen yang dapat memastikan ketepatan setiap cabang. Perusahaan hanya mengandalkan *supervisor* tanpa ada fasilitas yang mendukung pekerjaannya. Oleh sebab itu peneliti memberikan solusi yang dapat diterapkan oleh Warung Ayam Bakar Pak Joedag yaitu menempatkan tempat penyimpanan yang lebih dekat dengan tempat produksi atau dapat menambahkan fasilitas transportasi. Perusahaan juga harus menetapkan standar yang jelas dalam pemesanan setiap cabang serta menyertakan dokumen seperti *form-order* untuk memastikan ketepatan pesanan setiap cabang.

Kata Kunci : Operasi, Manajemen Rantai Pasok, Metode SCORM

Abstract

Name : Ebert Akwila Ryandy Sakul

NPM : 2013320116

Title : *The Method Application of Supply Chain Operation Reference Model in measuring supply chain performance of roasted chicken at Warung Ayam Bakar Pak Joedag Temanggung*

Warung Ayam Bakar Pak Joedag is one of a culinary industry that has been exist for 15 years in Kabupaten Temanggung. This chicken restaurant serves roasted chicken as their core menu. Warung Ayam Bakar Pak Joedag has already opened more than five branches in of Java Island, but nowadays only four branches that still open. The writer sees that there is one problem that makes some of the branches did not exist anymore and that is because the supply chain management is not good enough. In this research, the writer will explain about the supply chain management in every branch of Warung Ayam Bakar Pak Joedag by measuring the Supply Chain Operation Reference Model.

The method used is analytic descriptive method. The data accumulation technic is SCORM measurement to analyze the reliability attribute and the response-ability attribute.

Referring to the results the problems found one is about supply chain management using SCORM method, the writer find the thing that gives the negative impact for supply chain management in Warung Ayam Bakar Pak Joedag is the location of the storage that too far from the production department. In another case also about the transportation facility that too complex. The other problem is about the branch that does not has storage for keeping the roasted chicken. Then the order made is not appropriate with the availability of the roasted chicken that would be placed in the storage as many as 20 and 25 for each package. There is another problem with this restaurant that is about the ordering process, there is no certain document when the branch asks for ordering. The company just rely on the supervisor without a facility that can be a supporter of the employee. Therefore, the restaurant is suggested to placed the storage closer to the production department or can add the transportation facility. The company should make a certain standard for ordering in every branch and also make a form – order to make sure the order accuracy.

Keywords : Operation, Supply Chain Management, SCORM Method.

Kata Pengantar

Puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat, anugrah dan kasih karuniaNya sehingga dengan segala keterbatasan, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Aplikasi Metode Supply Chain Operation Reference Model dalam Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Daging Ayam Siap Bakar di Warung Ayam Bakar Pak Joedag Temanggung”. Penulisan skripsi ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk mencapai gelar Sarjana di Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Parahyangan Bandung.

Dikesempatan ini saya ingin mengucapkan banyak terima kasih untuk setiap pihak yang telah ambil peran dalam pembuatan skripsi ini, diantaranya :

1. Bapak Gandhi Pawitan, Ph.D selaku Dosen Pembimbing yang telah sabar dalam memberikan arahan, bimbingan, meluangkan waktu dan tenaga bagi penulis dalam menyusun skripsi ini.

2. Ibu Dr. Margaretha Banowati Talim, Dra., M.Si. selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan tanda tangan dalam memberikan persetujuan skripsi.

3. Bapak/Ibu Dosen dan Staff Universitas Katolik Parahyangan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, terutama Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis.

4. Bapak Yopie Harold selaku Pemilik perusahaan Warung Ayam Bakar Pak Joedag, Mas Wahyu selaku supervisor di Warung Ayam Bakar Pak Joedag, dan Mbak Atun selaku *cook* di Warung Ayam Bakar Pak Joedag yang telah membantu memberikan informasi dan data-data yang diperlukan.

5. Papah Rudi, Mamah Ana, Kak Nadya Sakul dan Dek Aldo yang selalu memberikan semangat, cinta, dukungan, dan doa kepada penulis selama melakukan penyusunan skripsi ini.

6. Sahabat-sahabat seperjuangan skripsi, Vanessa, Anthony Sutar, Elysa, Alvin Samuel dan Rendy yang selalu bersama-sama berjuang dan saling membantu serta mengingatkan dalam menyusun skripsi ini.

7. Sahabat-sahabat AOG 23 antara lain Felicia, Vane, Joyful, Yoko, Yohanes, Clea, Tia, Kezia, dan Daniel yang selalu memberikan dukungan dan doa bagi penulis dalam menyusun skripsi ini.

8. Alligators Unpar yang telah memberikan didikan dan pengalaman untuk mampu disiplin, bekerja keras, dan tidak menyerah dalam hal apapun. Untuk Couch Daniel Siswanto yang mengajarkan arti disiplin dan kerja keras, terima kasih, couch. GoGators!

9. Pihak-pihak lainnya yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu, yang telah memberikan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.

Demikian penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang memerlukannya. Untuk penyempurnaan skripsi ini, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari para pembaca. Tuhan Yesus memberkati.

Bandung, 19 Juli 2018

Penulis

Daftar Isi

Abstrak	i
Abstract.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Batasan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Perencanaan Produksi.....	5
2.2 Pengendalian Produksi	7
2.3 Definisi Manajemen Rantai Pasok	7
2.4 Tujuan Manajemen Rantai Pasok.....	9
2.5 Komponen Manajemen Rantai Pasok	11
2.6 Proses Rantai Pasok.....	12

2.7 Performa <i>Supply Chain Management</i> metode <i>Supply Chain Operations Reference Model</i>	15
2.7.1 Metriks Level 1.....	16
2.7.1.1 Reliabilitas Rantai Pasokan.....	17
2.7.1.2 Kemampuan Merespon.....	20
2.7.1.3 Fleksibilitas.....	20
2.7.1.4 Biaya.....	21
2.7.1.5 Aset.....	22
2.7.2 Metriks Level 2 dan 3.....	23
2.8 Tantangan dalam pengelolaan <i>Supply Chain Management</i>	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Jenis Penelitian.....	26
3.2 Langkah-langkah Penelitian.....	27
3.3 Operasionalisasi Variabel.....	28
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.5 Analisis Data.....	30
BAB IV OBJEK PENELITIAN	33
4.1 Sejarah Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag.....	33
4.2 Struktur Organisasi.....	34
4.3 Produk Yang Ditawarkan.....	35
4.4 Proses Produksi.....	36
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	39

5.1 Proses Produksi	40
5.1.1 Proses Pengolahan Daging Ayam Siap Bakar	40
5.1.2 Fasilitas Rantai Pasok Pusat	43
5.1.2.1 Tempat Penyimpanan	43
5.1.2.2 Transportasi	44
5.2 Alur Pemesanan Daging Ayam Siap Bakar oleh Cabang-cabang	45
5.3 Pengelolaan Manajemen Rantai Pasok	47
5.4 Pengukuran Performa Rantai Pasok menggunakan metode SCORM	47
5.4.1 Reliabilitas	48
5.4.1.1 Pengiriman tepat waktu	48
5.4.1.2 Tingkat pemenuhan (<i>fill rate</i>)	50
5.4.1.3 Pemenuhan pesanan dengan Sempurna	50
5.4.2 Kemampuan Merespon	56
5.4.2.1 Waktu Penyelesaian Pesanan	56
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	62
6.1 Kesimpulan	62
6.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	66

Daftar Tabel

Tabel 3.1 Tabel Atribut SCORM.....	28
Tabel 3.2 Tabel Atribut Reliabilitas dan Kemampuan Merespon	29
Tabel 5.1 Pengiriman Pesanan (April-Mei 2018).....	48
Tabel 5.2 Tabel Waktu Penyelesaian setiap permintaan persediaan daging ayam.....	57

Daftar Gambar

Gambar 3.1 Langkah-langkah Penelitian.....	27
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Warung Ayam Bakar Pak Joedag	34
Gambar 5.1 Gambar Peta cabang yang terdapat di kabupaten Temanggung dan Magelang ..	39
Gambar 5.2 Alur Produksi Daging Ayam Warung Ayam Bakar Pak Joedag	40
Gambar 5.3 Jarak Tempat Produksi Daging Ayam dengan Tempat Penyimpanan Daging Ayam siap Bakar.....	43
Gambar 5.4 Alur Pemesanan Cabang ke Pusat.....	45

Daftar Lampiran

Lampiran 1 Data Pemesanan setiap seluruh Cabang Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag bulan April	66
Lampiran 2 Data Pemesanan setiap seluruh Cabang Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag bulan Mei	71

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keberadaan serta keberlangsungan perusahaan tentunya tidak lepas dari dukungan para supplier yang mendukung perusahaan dalam memproduksi bahan baku hingga menjadi barang siap dijual. Diperlukan kerjasama antara produsen, supplier dan distributor sebagai penyalur barang agar tidak terjadi kesalahan dalam menyalurkan bahan baku. Setiap industri dapat berperan sebagai pemasok maupun konsumen dalam rantai pasokan karena setiap industri saling membutuhkan antara satu dengan yang lain terutama pada industri yang mengolah bahan baku menjadi bahan siap jual. Dalam proses ini ada timbal balik yang diinginkan baik dari produsen maupun konsumen yaitu keuntungan. Dalam proses diatas tidak tertutup kemungkinan dapat terjadi suatu hambatan baik dari penundaan, kelamaan waktu proses pembuatan. Ketika hal ini terjadi pasti terjadi keterlambatan aktivitas produksi atau aktivitas operasional dipihak akhir. Hal tersebut sering terjadi dalam industri pengelolaan, dan hal tersebut disebut rantai pasok atau *supply chain*.

Manajemen rantai pasok juga berkaitan dengan pengadaan persediaan bahan siap jual kepada internal perusahaan. Manajemen rantai pasok sendiri bertujuan untuk mengefisienkan waktu dalam proses pengadaan, pengiriman, persediaan dalam operasional. Sehingga manajemen rantai pasok akan memudahkan juga aliran pasokan dari produsen hingga konsumen. Dengan manajemen rantai pasok

yang baik maka perusahaan akan dapat terhindar dari kecacatan produksi, pengiriman yang tidak tepat waktu, kerusakan bahan.

Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag merupakan tempat makan yang menyajikan berbagai menu makanan dengan olahan ayam yang menjadi bahan utamanya. Yang menjadi menu khas dalam usaha ini adalah ayam bakarnya. Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag berdiri pada tahun 2003 dan saat ini memiliki 4 cabang didaerah Temanggung dan Magelang. Manajemen rantai pasok Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag dilakukan secara terpusat. Yang artinya bahan-bahan baku terutama daging ayam dimasak, dikemas, dan disimpan dalam satu tempat penyimpanan yang bertempat di Temanggung. Sistem pemesanan dan pengiriman bahan baku merupakan kesepakatan antara kedua belah pihak dan supervisor yang mengelola segala pemesanan setiap cabang Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag.

Melihat beberapa tahun kebelakang Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag sebenarnya telah memiliki lebih dari 5 cabang yang tersebar di beberapa kota besar seperti Jakarta, Semarang dan Yogyakarta. Namun karena kendala managerial dan penerapan manajemen rantai pasok yang tidak terkontrol dengan baik mengakibatkan cabang-cabang tersebut harus tutup. Dalam penerapan sistem rantai pasok ini masih terdapat kesalahan-kesalahan yang menyebabkan alur pendistribusian bahan baku menjadi terhambat. Berdasarkan pengamatan sementara peneliti melihat permasalahan utama terjadi pada pengelolaan manajemen rantai pasok dalam pengadaan persediaan daging ayam siap bakar ke cabang.

Oleh karena itu, peneliti saat ini tertarik untuk meneliti pada bagian mana kesalahan terjadi dan bagaimana harusnya sistem rantai pasok diterapkan pada Warung Ayam Bakar Pak Joedag.

1.2 Identifikasi Masalah

Dukungan manajemen rantai pasok dalam pengelolaan operasi yang dilakukan secara benar akan sangat berpengaruh dalam mencapai suatu perusahaan yang memiliki keunggulan. Semakin efektif manajemen rantai pasok dalam satu perusahaan akan sangat mempengaruhi kinerja perusahaan tersebut. Dalam kasus Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag, pengelolaan manajemen rantai pasok belum terintegrasi secara baik. Pengelolaan yang dimaksud adalah pengelolaan daging ayam siap bakar ke masing-masing cabang yang terdapat pada Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag.

Oleh karena itu dapat disimpulkan dengan beberapa pertanyaan atas permasalahan yang dihadapi oleh Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag dengan beberapa pertanyaan:

1. Bagaimana pengelolaan rantai pasok daging ayam siap bakar ke cabang-cabang Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag saat ini?
2. Bagaimana pengukuran kinerja pengelolaan rantai pasok dengan metode *Supply Chain Operation Reference Model* terhadap cabang-cabang Warung Ayam Bakar Pak Joedag?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini menganalisis kegiatan manajemen rantai pasok yang diterapkan oleh Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag. Dan tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui proses pengelolaan manajemen rantai pasok Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag
2. Menganalisis masalah dan memberikan solusi dengan menggunakan metode *Supply Chain Reference Model* terhadap apa yang terjadi dalam rantai pasok Waroeng Ayam Bakar Pak Joedag dalam pengadaan daging ayam siap bakar ke setiap cabang-cabang.

1.4 Batasan Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memberikan pembatasan untuk objek penelitian yaitu kinerja pengiriman rantai pasok Warung Ayam Bakar Pak Joedag ke cabang-cabang yang ada saat ini. Dan pengukuran kinerja menggunakan metode SCORM dan atribut yang digunakan adalah atribut reliabilitas dan kemampuan merespon.