

MANAJEMEN RANTAI PASOK DAGING AYAM

Septian Adi Dwicahya, Banun Diyah Probawati
Staf Pengajar Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian
Korespondensi: Universitas Trunojoyo Madura Jl. Telang, Kamal Bangkalan 69162
e mail : banundiyah@yahoo.com

ABSTRACT

One very popular analytical framework used lately in increasing the added value and competitiveness of the poultry industry is supply chain management. This study aims to determine how the upstream supply chain, internal supply chain and agro-industry supply chain downstream of chicken meat. The experiment was conducted in the agro-industry in Pasuruan with interviews and observations. Data analysis was performed by descriptive and qualitative nature. The results of this study are in the upstream supply chain system consists of a chicken slaughterhouse unit as the main raw material suppliers of chicken meat that interact directly with chicken meat processing unit in the form of sausage. Internal supply chain in this system is played entirely by agroindustrial processing of chicken meat which acts as processing unit and offender management handling, testing, processing, and storage, which then sends the finished product to the marketing and logistics headquarters. Downstream supply chain includes the supply of finished products such as sausages and nuggets of marketing headquarters to consumers include shops, hypermart, mini markets, supermarkets and franchise fried chicken. The main focus of the downstream supply chain is distributing products according to the needs of each element (companies and consumers).

Keywords: supply chain, chicken meat, poultry industries

PENDAHULUAN

Persaingan antar perusahaan semakin ketat dan perusahaan-perusahaan tersebut akan berusaha mempertahankan produknya. Salah satu kerangka analisis yang sangat populer digunakan akhir-akhir ini dalam peningkatan nilai tambah dan daya saing industri perunggasan adalah manajemen rantai pasok. Manajemen rantai pasok tersebut pada hakekatnya merupakan koordinasi rantai-rantai pasokan mulai dari proses produksi, pengolahan, distribusi, pemasaran hingga konsumen akhir (baik restoran maupun rumah tangga). Dengan demikian dalam memberikan nilai tambah bisnis dan industri peternakan unggas secara menyeluruh (*from farm to table business*), para pelaku dalam industri perunggasan perlu memperhatikan manajemen rantai pasokan tersebut.

Manajemen rantai pasok adalah sebuah proses payung di mana produk diciptakan dan disampaikan kepada konsumen dari sudut struktural. Suatu rantai pasok merujuk kepada jaringan yang rumit dari hubungan yang mempertahankan organisasi

dengan rekan bisnisnya untuk mendapatkan sumber produksi dalam menyampaikan kepada konsumen menurut Kalakota (2000). Tujuan dalam rantai pasok ialah memastikan material terus mengalir dari sumber ke konsumen akhir. Bagian-bagian yang bergerak di dalam rantai pasok harus berjalan secepat mungkin. Hal ini dengan tujuan mencegah terjadinya penumpukan inventori di satu lokal, arus ini haruslah diatur sedemikian rupa agar bagian-bagian tersebut bergerak dalam koordinasi yang teratur.

Menurut Henykurniawati (2008), Manajemen rantai pasok adalah koordinasi dari bahan, informasi dan arus keuangan antara perusahaan yang berpartisipasi. Manajemen rantai pasok bisa juga berarti seluruh jenis kegiatan komoditas dasar hingga penjualan produk akhir ke konsumen untuk mendaur ulang produk yang sudah dipakai. Menurut Zabidi (2001), *manajemen rantai pasok* adalah modifikasi praktek tradisional dari manajemen logistik ke arah koordinasi dan kemitraan antar pihak-pihak yang terlibat

dalam pengelolaan aliran informasi dan produk. Menurut Watanabe (2001), manajemen rantai pasok adalah suatu konsep atau mekanisme untuk meningkatkan produktivitas total perusahaan dalam rantai pasokan melalui optimalisasi waktu, lokasi dan aliran kuantitas bahan.

Sejalan dengan konsep di atas maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana rantai pasok hulu, rantai pasok internal dan rantai pasok hilir agroindustri daging ayam.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada agroindustri daging ayam di Kabupaten Pasuruan. Ada dua metode dalam pengumpulan data yang digunakan yaitu metode *interview* dan *observasi*. Wawancara dilakukan untuk mengetahui tentang manajemen rantai pasok di agroindustri pengolahan daging ayam ini. Observasi yang dilakukan berupa pengamatan terhadap aliran produk daging ayam dari unit rumah potong ayam hingga unit pengolah. Analisis data yang dilakukan secara deskriptif dan bersifat kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan manajemen rantai pasok di industri pengolahan daging ayam ini mencakup kegiatan pengadaan, penanganan, dan pengiriman, ditambah dengan kegiatan penting lainnya yang menghubungkan antar anggota rantai pasok. Rantai pasok dalam agroindustri ini terbagi menjadi tiga bagian (subsistem) yaitu bagian pertama, rantai pasok hulu terdiri atas rumah potong ayam yang bertanggung jawab terhadap pengadaan bahan baku dan pengujian awal. Bagian kedua, rantai pasok internal yang bertanggung jawab terhadap manajemen penampungan, penanganan, pengolahan bahan, pengujian, dan pengendalian persediaan. Bagian ketiga, rantai pasok hilir yaitu super market, mini market dan lain-lain. Semua yang berhubungan dengan pemasaran itu dilakukan oleh pihak kantor pusat bagian marketing. Jadi unit pengolahan daging ayam menyerahkan semua hasil produk yang diproduksi kepada bagian marketing.

Rantai pasok hulu dalam sistem ini terdiri atas unit rumah potong ayam (RPA)

sebagai penyedia bahan baku utama daging ayam. Unit ini bertanggung jawab terhadap ketersediaan bahan baku utama yaitu daging ayam. Interaksi terjadi langsung antara pihak RPA dengan pengolahan daging ayam. Kendala tidak ditemukan pada pengadaan bahan baku yang dapat merugikan kedua belah pihak. Agroindustri pengolahan daging ayam ini sudah memiliki peternakan tersendiri sehingga tidak kesulitan mendapatkan bahan baku meskipun di pasaran terjadi krisis daging ayam. Hal ini tidak berdampak pada permintaan dan jumlah produksi yang dilakukan oleh unit pengolahan.

Ketersediaan produksi daging ayam yang digunakan sebagai bahan baku baik untuk sosis dan *nugget* maupun industri pengolahan daging ayam pada rantai pasok hulu ini selalu menjaga kebutuhan daging ayam per hari \pm 13 ton atau penambahan lain sesuai kebutuhan pihak logistic di kantor pusat. Kegiatan memilih pemasok di unit pengolahan yaitu pemasok penunjang bukan pemasok kunci, dikarenakan pemasok kunci tersebut sudah dilaksanakan oleh rumah potong ayam sudah berhubungan baik serta berada dalam satu kelompok usaha. Pemasok penunjang disini ialah pemasok pendukung produk seperti karton, plastik, bumbu, serta kerongkong dan karkas. Jika barang yang dipasok tidak sesuai standar mutu maka barang tersebut akan dikembalikan lagi ke pemasok atas dasar perjanjian sebelumnya dan sebaliknya barang tersebut akan diambil apabila sesuai standar mutu.

Rantai pasok internal dalam sistem ini dilakukan oleh agroindustri pengolah daging ayam sendiri sebagai pelaku manajemen penanganan, pengujian, pengolahan, dan penyimpanan. Produk yang dihasilkan berupa sosis ayam. Pengiriman produk dilakukan melalui marketing dan logistik dan selanjutnya menjadi tanggung jawab pihak kantor pusat yang akan mendistribusikan ke konsumen

Rantai pasok hilir ini merupakan keputusan marketing kantor pusat dengan konsumen antara lain pertokoan, supermarket, mini market dan waralaba ayam goreng. Fokus utama rantai pasok hilir adalah mendistribusikan sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan konsumen. Aktivitas yang terdapat dalam rantai pasok hilir meliputi:

aktivitas transportasi yang dilakukan oleh unit pengolah daging ayam dan unit rumah potong ayam. Kerja sama antara rumah potong ayam dan unit pengolah daging ayam untuk mengirim barang jadi ke marketing kantor pusat dengan kapasitas kiriman per mobil ± 13 ton perhari. Hal ini sangat tergantung keputusan marketing kantor pusat untuk jumlah penjualan ke konsumen. Peran kantor pusat sangat besar dalam hal ini.

Pengelolaan rantai pasok pada agroindustri pengolahan daging ayam ini dengan azas kerja sama kontrak dan kepercayaan meskipun tiap unit tersebut berada dalam naungan grup perusahaan yang sama. Seluruh anggota rantai pasok melakukan kerja sama dalam mengelola tugas masing-masing rantai suplai. Pengelolaan rantai pasok yang berasaskan kerja sama dan kepercayaan serta hubungan yang baik antar anggota rantai pasok akan mempermudah dalam mewujudkan kesepakatan tujuan bersama.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian di atas maka dapat disimpulkan bahwa rantai pasok hulu dalam sistem ini terdiri atas unit rumah potong ayam sebagai penyedia bahan baku utama daging ayam yang berinteraksi langsung dengan unit pengolah daging ayam berupa sosis. Rantai pasok internal dalam sistem ini diperankan sepenuhnya oleh agroindustri pengolah daging ayam yang bertindak sebagai industri pengolahan daging ayam berupa unit pengolah daging ayam dan pelaku manajemen penanganan, pengujian, pengolahan, dan penyimpanan, yang selanjutnya mengirimkan produk jadi ke marketing dan logistik kantor pusat. Rantai suplai hilir ini meliputi suplai produk jadi berupa sosis dan nugget dari marketing kantor pusat dengan konsumen antara lain pertokoan, hypermart, mini market, supermarket dan waralaba ayam goreng. Fokus utama rantai suplai hilir adalah mendistribusikan produk sesuai dengan kebutuhan masing-masing elemen (perusahaan dan konsumen).

DAFTAR PUSTAKA

- Heizer J dan Render B. 2004. *Operations Management*. Edisi ke-7 tahun 2005. Jakarta: Salemba Empat.
- Indrajit, Richardus E. & Djokopranoto. 2002. *Konsep Manajemen Supply Chain: Cara Baru Memandang Mata Rantai Penyediaan Barang*. Jakarta: PT. Gramedia Widiarsarana Indonesia.
- Pujawan IN dan Mahendrawathi ER. 2010. *Supply Chain Management*. Surabaya: Guna Widya.
- Sagian YM. 2005. *Aplikasi Supply Chain Management dalam Dunia Bisnis*. Jakarta: PT. Grasindo
- Watanabe R. 2001. *Supply Chain Management Konsep dan Teknologi* diterjemahkan oleh redaksi Usahawan. Usahawan No.02 TH XXX Februari.
- Zabidi Y. 2001. *Supply Chain Management Teknik Terbaru dalam Mengelola Aliran Material/Produk dan Informasi dalam Mengembangkan Persaingan*. Usahawan No.02 TH XXX Februari.