

Analisis Supply Chain Management Dalam Pengadaan Bahan Baku Produk Pada UMKM Kuliner Angkringan

Tintin Chandra

Fakultas Ilmu Sains dan Teknologi Universitas IBBI
E-mail : tinuhnsbm@gmail.com

Abstrak

Supply Chain Management memainkan peran penting dalam menjaga ketersediaan bahan baku, kelancaran proses produksi, serta pengelolaan dalam pembuatan produksi pada UMKM angkringan. Penelitian yang dilakukan oleh peneliti bertujuan untuk menganalisis penerapan supply chain management dalam mendukung kelancaran pengadaan bahan baku dan distribusi produk pada UMKM angkringan. Penelitian yang dilakukan peneliti menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Peneliti melakukan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap kegiatan operasional yang berhubungan dengan supply chain management angkringan. Hasil dari penelitian pengabdian diperoleh bahwa supply chain management pada UMKM angkringan melibatkan beberapa komponen utama yaitu supply bahan baku, proses pengadaan, pengelolaan persediaan, proses produksi, serta pelayanan kepada pelanggan. Pengelolaan persediaan bahan baku menerapkan metode first in first out untuk menjaga kesegaran bahan baku dan cita rasa menu. Kenyamanan dan kepuasan pelanggan diharapkan dapat menjadikan pelanggan menjadi mitra dalam mempromosi dan memperluas jangkauan pasar. Penerapan supply chain management yang terstruktur yang baik dapat mendukung ketersediaan bahan baku serta kelancaran distribusi produk sehingga kegiatan operasional usaha dapat berjalan lebih baik.

Kata Kunci: Supply Chain Management, UMKM, Angkringan, kuliner

Abstract

Supply Chain Management plays a vital role in maintaining the availability of raw materials, ensuring smooth production processes, and managing production processes in angkringan (angkringan-based food stalls). The research conducted by the researcher aims to analyze the application of supply chain management in supporting the smooth procurement of raw materials and product distribution in angkringan-based food stalls. The research used a qualitative approach with a case study method. The researcher collected data through observation, interviews, and documentation of operational activities related to angkringan supply chain management. The results of the community service research showed that supply chain management in angkringan-based food stalls involves several main components, namely raw material supply, procurement processes, inventory management, production processes, and customer service. Raw material inventory management applies the first-in-first-out method to maintain the freshness of raw materials and the taste of the menu. Customer convenience and satisfaction are expected to make customers partners in promoting and expanding market reach. The implementation of well-structured supply chain management can support the availability of raw materials and the smooth distribution of products so that business operations can run better.

Keywords: Supply Chain Management, UMKM, Angkringan, culinary

1. PENDAHULUAN

Usaha makanan yang sering dikenal dengan sebutan kuliner adalah salah satu sektor kegiatan bisnis yang mengalami pertumbuhan pesat dengan meningkatnya kreatifitas produk, kenyamanan lokasi kuliner, produk kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan yang praktis, berkualitas, dan memiliki nilai cita rasa yang beraneka ragam antara pelaku kuliner. Persaingan makanan yang ketat di bidang kuliner menuntut pelaku kuliner tidak hanya berpatokan pada kualitas produk, tetapi perlu adanya kemampuan dalam pengelolaan proses operasional dari awal sampai akhir termasuk cita rasa produk. Aspek kuliner yang mendukung keberlanjutan bisnis kuliner adalah pengelolaan supply chain management yang terintegrasi, dimulai dari pengadaan bahan baku, proses penyimpanan dan pengolahan, dan pelayanan produk kepada konsumen sehingga diharapkan dapat membantu dalam meningkatkan omzet penjualan.

Supply chain management merupakan suatu pendekatan yang dapat menghubungkan berbagai kegiatan yang terlibat dalam arus barang, informasi, sumber daya yang tersedia dalam mendukung kegiatan bisnis. Supply chain management yang baik dapat menjaga kestabilan kegiatan bisnis untuk memastikan kesediaan bahan baku secara kontinu, menjaga kualitas produksi, dan meningkatkan kinerja operasional bisnis. Konteks kuliner dipengaruhi supply chain management yang dikelola yang baik yang menjadi faktor penting karena karakteristik bahan baku yang memiliki masa penyimpanan dan kebutuhan produksi yang menyesuaikan dengan keseimbangan permintaan pelanggan.

UMKM Angkringan merupakan salah satu bisnis kuliner yang mengandalkan produk utama berupa aneka minuman kekinian juga beberapa cemilan sebagai selingan supaya pelanggan dapat betah untuk nongkrong lebih lama. Produk aneka minuman merupakan hidangan kekinian yang memiliki proses pengolahan yang relatif kompleks dan membutuhkan bahan baku kualitas yang tetap terjaga. Keberlangsungan produksi aneka minuman tergantung pada persediaan bahan baku khususnya kopi, buah-buahan, dan beberapa bahan baku tambahan dalam proses pengolahan produk. Pengelolaan supply chain management menjadi faktor utama untuk menjaga kelancaran proses produksi dan menjaga kualitas berupa cita rasa yang dihasilkan.

Kegiatan operasional UMKM angkringan menjalin kerjasama dengan beberapa supplier bahan baku untuk memastikan ketersediaan pasokan yang memenuhi standar sesuai kualitas yang telah ditetapkan. Pengelolaan dalam penyediaan bahan baku menerapkan metode FIFO (First In First Out) untuk memastikan kesegaran bahan baku dengan tetap memperhatikan masa kadaluarsa bahan baku yang dipakai dalam proses produksi. Jalur pemasaran produk melibatkan pelanggan yang royal dalam memperluas pasar sehingga pelanggan diharapkan bisa meningkat. Pengelolaan supply chain management mencakup proses pengadaan, penyimpanan, produksi, dan pemasaran menjadi komponen penting untuk mendukung keberlanjutan kegiatan bisnis UMK angkringan.

Pengelolaan supply chain management dalam kegiatan bisnis UMKM angkringan tidak terlepas dari berbagai kendala seperti permintaan yang tidak pasti, keterbatasan masa penyimpanan bahan baku dan kebutuhan dalam menjaga konsisten kualitas produk. Kendala yang ada menuntut UMKM angkringan untuk dapat mengelola supply chain management secara terarah dan terintegrasi untuk meminimalisir resiko kekurangan bahan baku maupun kelebihan persediaan yang membuat arus cash terganggu. Analisis yang berkelanjutan terhadap implementasi supply chain management untuk bisa membantu proses produksi dapat dijalankan serta kontribusinya terhadap kegiatan pengadaan bahan baku dan pemasaran produk.

Kegiatan penelitian pengabdian untuk menganalisis penerapan supply chain management dalam mendukung kegiatan pengadaan bahan baku dan pemasaran produk pada UMKM angkringan. Penerapan supply chain management pada UMKM angkringan diharapkan nantinya dapat membantu pelaku UMKM angkringan dapat mengelola persediaan bahan baku yang digunakan. Produk atau menu yang kurang diminati maka bahan baku dicoba untuk menciptakan produk menu baru dengan rasa kekinian. Aneka rasa kekinian kemudian ditawarkan ke pelanggan untuk mendapatkan umpan balik. Umpan balik yang positif membuat aneka rasa kekinian menjadi produk menu baru, sehingga bahan baku yang tersebut dapat dialihkan dalam proses pembuatan produk lain. Apabila bahan baku tidak bisa digunakan untuk memproduksi produk, maka bahan baku tersebut tidak lagi perlu ada persediaan lebih lanjut. Pengelolaan persediaan bahan baku dapat mengurangi kerugian bagi pelaku UMKM angkringan sehingga bisnis UMKM angkringan dapat berlanjut serta dapat berkembang lebih baik.

2. KERANGKA TEORI

2.1. Supply Chain Management

Manajemen rantai pasok atau yang biasa disebut supply chain management diartikan sebagai metode atau alat sebagai pendekatan pengelolaan yang dapat digunakan. Dalam supply chain management banyak pihak yang terlibat didalamnya guna memenuhi permintaan konsumen baik secara langsung maupun tidak langsung. Supply chain adalah suatu koneksi yang menghubungkan suatu perusahaan yang bergerak bersama untuk membuat dan mengantarkan suatu barang jadi atau produk ke tangan konsumen sebagai pengguna. Hubungan yang pada umumnya terjalin antar perusahaan yaitu diantaranya supplier atau pemasok barang bahan baku, perusahaan, distributor, ritel dan adapun berbagai. Perusahaan pendukung seperti perusahaan dalam bidang jasa dan logistik (pengadaan). Suatu perusahaan manufaktur pada umumnya memiliki susunannya tersendiri seperti dari mulai adanya bagian pengembangan produk, adanya bagian pengadaan (purchasing, procurement atau supply function) selain itu ada juga divisi bagian produksi, bagian perencanaan produksi atau dalam perusahaan sering disebut dengan PPIC (Production Planning and Inventory Control) dan bagian yang terakhir yaitu pengiriman atau biasa disebut dengan distribusi barang jadi.

Supply Chain Operations Reference adalah suatu model yang dapat dijadikan panduan untuk operasi supply chain. Dalam proses melakukan screening dan monitoring, menghubungkan tujuan yang ada dalam organisasi kedalam fungsi pada supply chain system pengukuran kinerja sangat diperlukan mengingat bisakah suatu organisasi tersebut dengan relative dapat bersaing dengan pesaing yang ada maupun dengan tujuan organisasi tersebut dan dapat menentukan jalan yang terbaik untuk menciptakan keunggulan dalam bersaing. Suatu system kerja akan sangat berkaitan dan memiliki beberapa tingkatan yang berbeda-beda. Pada intinya model SCOR juga dihasilkan dari suatu proses dimana pada model ini memiliki tiga elemen utama dalam manajemen yang saling berintegrasi.

2.2. Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan barang adalah bagian dari supply chain terintegrasi, bertanggung jawab untuk pengadaan pasokan yang berkualitas, kuantitas, waktu dan harga, dan manajemen supplier. Procurement mengacu pada semua aktivitas yang melibatkan proses mendapatkan barang-barang dari pemasok. Bahan baku adalah bahan pokok atau bahan utama yang diolah dalam proses produksi menjadi produk jadi. Bahan baku dapat diidentifikasi dengan produk atau pesanan tertentu dan nilainya relatif besar yang membentuk bagian integral produk jadi. bahan baku yang di peroleh dapat berasal dari pembelian lokal, pembelian import, atau bisa juga berasal dari pengolahan sendiri.

Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, atau dari pengolahan sendiri disebut biaya bahan baku". Bahan baku bagi perusahaan sangatlah dibutuhkan dalam kegiatan proses produksi, karena bahan baku akan diolah menjadi produk jadi, Untuk itu bahan baku sangatlah penting dalam menunjang keberhasilan kegiatan proses produksi. Bahan baku mempengaruhi faktor kuantitas maupun kualitas produk, karena jika bahan baku yang diperoleh memiliki kuantitas dan kualitas yang baik maka akan memperlancar kegiatan proses produksi dan perusahaan akan mampu menghasilkan produk dengan mutu yang memuaskan.

Usaha yang perlu dilakukan dalam manajemen persediaan secara garis besar antara lain menjamin terpenuhinya kebutuhan operasi, membatasi nilai seluruh investasi, membatasi jenis dan jumlah material, memanfaatkan seoptimal mungkin material yang ada. Persediaan memiliki beberapa sifat yaitu biasanya merupakan aset lancar karena masa perputarannya biasanya kurang atau sama dengan satu tahun, jumlah yang besar terutama dalam perusahaan dagang dan industrim, pengaruh yang besar terhadap neraca dan perhitungan laba rugi, karena kesalahan dalam menentukan persediaan pada akhir periode akan mengakibatkan kesalahan dalam jumlah aset lancar dan total asset, harga pokok penjualan, laba kotor dan laba bersih, tafsiran pajak penghasilan, pembagian dividen, dan laba rugi ditahan, kesalahan tersebut akan terbawah kelaporan keuangan periode berikutnya. Pada setiap perusahaan baik itu perusahaan yang bergerak dalam bidang perdagangan, perindustrian maupun perusahaan jasa, selalu berupaya dapat memproduksi secara maksimal sehingga dapat memenuhi konsumennya karena pada dasarnya setiap perusahaan tidak ingin kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan yang seharusnya didapatkan Untuk menjaga kelancaran proses produksi maka perusahaan diharap untuk menjaga tingkat persediaan bahan bakunya dan juga agar tidak mengalami kekurangan maupun kelebihan persediaan bahan baku yang pada akhirnya akan merugikan perusahaan.

Persediaan bahan mentah disiapkan dengan tujuan agar perusahaan tidak sepenuhnya tergantung penyediaannya pada supplier dalam hal kuantitas dan pengiriman. Persediaan barang dalam proses ditujukan agar tiap bagian terlibat dapat lebih leluasa dalam berbuat. Persediaan barang jadi disiapkan pula dengan tujuan untuk memenuhi permintaan yang bersifat tidak pasti langganan. Pertimbangan yang dilakukan dalam persediaan ini adalah penghematan yang dapat terjadi pembelian dalam jumlah banyak yang dapat memberikan potongan harga, serta biaya pengangkutan yang lebih murah dibandingkan dengan biaya-biaya yang akan terjadi, karena banyaknya persediaan yang dipunyai.

2.3. Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan merupakan proses yang untuk merancang, mengelola, dan mengontrol ketersediaan berbagai jenis barang mulai dari bahan baku, produk setengah jadi, hingga barang jadi dengan tujuan memastikan pasokan tetap tercukupi secara efisien, baik dalam situasi pasar yang normal maupun saat mengalami perubahan

atau ketidakstabilan. Pengendalian persediaan merupakan kebijakan yang digunakan untuk mengatur jumlah stok yang perlu dipertahankan, menetapkan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan ulang, serta menentukan jumlah barang yang harus dipesan.

Sistem manajemen persediaan dirancang untuk menjamin bahwa stok tersedia dalam jumlah yang tepat dan pada saat yang dibutuhkan. Selain itu, pengendalian manajemen merupakan salah satu aspek penting dalam fungsi manajerial yang dapat diterapkan menggunakan metode pendekatan kuantitatif. Pendekatan ini efektif untuk digunakan pada berbagai jenis industri, baik berskala kecil maupun besar.

2.4. UMKM Angkringan

Beberapa negara memiliki standar yang berbeda dan ada pula yang menggunakan kombinasi dari berbagai tolok ukur dalam mendefinisikan UMKM berkaitan dengan dasar hukum. Afrika Selatan contohnya, menggunakan kombinasi antara jumlah karyawan, pendapatan usaha, dan total aset sebagai ukuran dalam kategorisasi usaha. Klasifikasi usaha UMKM dapat dikategorikan berdasarkan jumlah karyawan, modal yang digunakan dalam usaha dan tingkat penjualan per tahun. Pada beberapa definisi UMKM dikelompokkan berdasarkan jumlah tenaga kerja menjadi UMKM rumah tangga, resiko kecil, sedang sampai dengan UMKM sakal besar. UMKM yang menggunakan definisi dari segi penjualan per tahun dapat dikelompokkan menjadi usaha kecil, usaha menengah, besar meliputi skala nasional maupun internasional. UMKM yang menggunakan definisi besaran asset dapat dikategorikan dalam bentuk badan usaha baik sosial, swasta maupun pemerintah. Untuk kategori badan usaha tentu UMKM kembali lagi ke definisi dalam omzet penjualan per tahun kecuali UMKM bidang kegiatan sosial. Menurut SK Menteri Keuangan No. 316/KMK.016/1994 tanggal 05 Juni 1994 adalah “perorangan atau badan usaha yang melakukan kegiatan usaha dengan nilai penjualan atau omzet senilai Rp. 66 juta atau setinggitingginya Rp. 600 juta di luar tanah dan bangunan yang ditempati”. Apabila kita mengacu dari UU No. 9 tahun 1995 yang digunakan oleh Departemen Koperasi menetapkan kriteria “ usaha kecil sebagai usaha yang memiliki kekayaan bersih maksimum Rp 200 juta, diluar tanah dan bangunan dan memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 1 milyar dan dimiliki oleh warga Indonesia” tentang usaha kecil. Usaha yang dikelola secara pribadi, kelompok, Perusahaan, badan usaha akan diperlakukan beda dari segi pengelolaan pendapatan penghasilan yang telah di atur oleh peraturan Menteri keuangan. Usaha kecil yang usaha informal oleh individu seperti usaha rumah tangga, pedagang kecil, kaki lima maupun asongan.

Angkring atau nangkring yang artinya duduk santai dan lebih bebas. Pembeli yang duduk di bangku kayu memanjang di sekitar gerobak angkringan dapat mengangkat atau melipat satu kaki naik ke atas kursi. Angkringan juga merupakan salah satu bentuk variasi dari kaki lima. Penjual kaki lima yang menggunakan pikulan dapat ditemu di daerah lain juga, diantaranya Medan, Deli Serdang, Binjai, dan berbagai tempat lain. Masyarakat menyebut pedagang kaki lima dengan nama hik (hidangan istimewa kampung). Angkringan juga makanan kaki lima khas yang berkembang karena kreatifitas dan lokasi angkringan berusaha. Angkringan masuk dalam usaha informal yang berjenis warung kaki lima, menggunakan gerobak, dan bersifat bergerak (mobile). Pada mulanya, penjual angkringan tidak menggunakan gerobak dorongan beroda dua, melainkan pikulan yang terbuat dari belahan batang bambu yang kedua ujungnya digantungkan dua set perangkat, dilengkapi sebuah bangku untuk penjual. Satu set angkringan dilengkapi alat dan bahan minuman yang akan diolah, termasuk anglo/tungku berbahan bakar arang. Sementara set yang lain memuat bahan makanan siap saji yang hanya perlu dibakar kembali di atas tungku. Perlengkapan kios berjalan ini masih sederhana karena frekuensi perpindahannya tinggi (mobile). (Hanum 2007). Konsep angkringan kini adalah gerobak dorong dari kayu dengan tungku arang. Tiga ceret besar di atasnya menjadi alat utama menghidangkan bahan minuman. Suasana remangremang eksotis dari lampu minyak kaca semprong (lampu teplok) menerangi di tengahnya. Tempat duduk/kursi kayu panjang mengelilingi sekitar gerobak yang dinaungi terpal plastik gulung sebagai tenda. Perpaduan inilah yang menjadi nilai estetika angkringan dimana terbentuk melawan waktu dan perkembangan jaman.

3. METODE PELAKSANAAN

3.1. Jenis Pelaksanaan

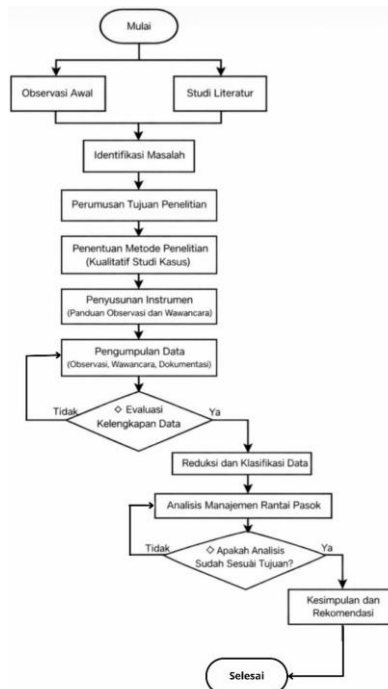
Pelaksanaan penelitian yang digunakan dalam penelitian Analisis Supply Chain Management Dalam Pengadaan Bahan Baku Produk Pada UMKM Kuliner Angkringan dengan penelitian deskriptif kualitatif.

Penelitian deskriptif ditujukan untuk menjelaskan secara sistematis mengenai fenomena atau kondisi yang diamati pada pada objek penelitian. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menjabarkan atau memaparkan bagaimana proses supply chain management manajemen dalam pengadaan bahan baku yang diterapkan pada UMKM Kuliner Angkringan dan bagaimana proses yang terdapat pada supply chain management dapat mendukung dalam pengadaan bahan baku dan distribusi produk.

Peneliti mengamati pada UMKM kuliner yang berada di jalan Krakatau medan timur yang dibuka mulai pukul 19.30 sampai pukul 01.30. Peneliti mengumpulkan informasi melalui wawancara, observasi dan prosedur pengadaan produk yang dijual.

3.2. Kerangka Penelitian

Kerangka penelitian pada penelitian deskripsi menggambarkan tahapan sistematis yang digunakan oleh peneliti dalam melakukan analisis penerapan Analisis Supply Chain Management Dalam Pengadaan Bahan Baku Dan Distribusi Produk Pada UMKM Kuliner Angkringan seperti pada gambar 1. Kerangka penelitian dilakukan agar penelitian dapat mengikuti tahapan yang telah ditentukan sehingga penelitian lebih terarah dalam menganalisis topik pengadaan bahan baku dan distribusi produk yang mendukung UMKM kuliner supaya dapat berjalan dengan lancar. Pengadaan bahan baku diharapkan nantinya dapat membuat pelanggan tetap setia dan tidak mencari angkringan tempat lain untuk memenuhi selera pelanggan.



Gambar 1. Kerangka Penelitian

Tahapan awal penelitian dengan melakukan wawancara kepada pelaku UMKM kuliner angkringan dengan beberapa pertanyaan seperti pukul operasional, batas operasional, bahan baku yang dibutuhkan dalam membuat sebuah menu. Peneliti mengumpulkan dan mempelajari beberapa kajian literatur tentang usaha UMKM kuliner yang diharapkan dapat digunakan dalam menganalisis dan menjadi kerangka dasar untuk memberikan solusi yang relevan kepada pelaku UMKM kuliner angkringan. Tahapan awal dilakukan dengan maksud untuk pemahaman awal tentang kondisi objek penelitian dan kerangka teoritis yang relevan dengan topik penelitian yang diteliti.

Peneliti melanjutkan tahap penelitian berikutnya dengan proses identifikasi masalah berdasarkan dari hasil wawancara, peninjauan usaha UMKM kuliner angkringan dan kerangka literatur yang telah dilakukan pada tahap awal. Peneliti mengidentifikasi permasalahan yang berkaitan dengan pengelolaan supply chain management, mengenai pengadaan bahan baku yang digunakan dalam membuat menu di katalog, pengelolaan persediaan dari bahan baku produk yang digunakan, dan proses pembuatan produk pada UMKM kuliner. Permasalahan yang ditinjau oleh peneliti kemudian dirumuskan pada tujuan penelitian dan manfaat penelitian dalam proses analisis.

Metode penelitian merupakan tahapan selanjutnya dalam penelitian yang dilakukan dengan pendekatan kualitatif dengan meninjau usaha pelaku UMKM kuliner angkringan. Pemilihan metode kualitatif bertujuan agar

dapat memperoleh pemahaman tentang bagaimana pengelolaan supply chain management yang dapat diterapkan pada objek penelitian. Metode pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti diperoleh dengan tiga cara yaitu pengamatan terhadap proses operasional UMKM kuliner angkringan, wawancara dengan pelaku UMKM kuliner angkringan yang terlibat dalam pengelolaan supply chain management, dan dokumentasi dari berbagai aktivitas yang terjadi yang berhubungan dengan proses pengadaan bahan baku, penyimpanan dan produksi dalam pembuatan menu. Data yang diperoleh oleh peneliti digunakan dalam evaluasi untuk memastikan kelengkapan dan hubungannya terhadap tujuan penelitian. Data yang dikumpulkan dalam proses observasi dapat dilakukan kembali apabila masih dirasa kurang lengkap.

Data yang dikumpulkan telah divalidasi lengkap, maka peneliti melanjutkan ke tahapan selanjutnya yaitu proses reduksi reduksi dan klasifikasi data. Tahapan reduksi dan klasifikasi data, peneliti melakukan pemisahan berdasarkan kelompok data agar nantinya mudah dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian. Data yang telah direduksi maka dilakukan analisis untuk mengetahui bagaimana penerapan supply chain management yang dilakukan pada UMKM kuliner angkringan, dimulai dari tahap proses pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, dan proses produksi pembuatan menu kepada pelanggan.

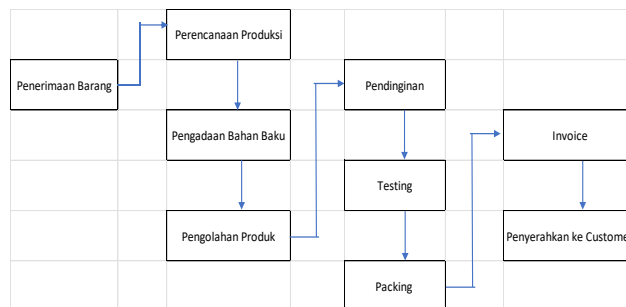
Tahapan analisis meliputi evaluasi terhadap kesesuaian hasil akhir analisis dengan tujuan penelitian yang telah ditentukan. Apabila hasil analisis yang diperoleh dirasa belum mampu memberikan solusi dari permasalahan, maka dilakukan proses analisis data kembali sehingga diperoleh hasil yang dapat membantu pelaku UMKM kuliner angkringan. Tahapan terakhir dari penelitian adalah menyimpulkan hasil penelitian berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan oleh peneliti. Kesimpulan yang dibuat diharapkan nantinya dapat memberikan gambaran tentang penerapan supply chain management pada UMKM kuliner angkringan dan memberikan masukan pengelolaan dalam pengadaan bahan baku produk yang lebih efektif.

4. HASIL

Analisis Supply Chain Management Dalam Pengadaan Bahan Baku Produk Pada UMKM Kuliner Angkringan pada tiga dimensi Smart City di Medan menggunakan kerangka Smart City Maturity Model (SCMM). Pengukuran didasarkan pada tingkat penerapan sistem, keberlanjutan kebijakan, dan kesiapan pengembangan jangka panjang

4.1. Proses Produksi Produk pada UMKM Angkringan

Urutan proses produksi menu menunjukkan bahwa pengolahan produksi pada UMKM angkringan memerlukan pengelolaan bahan baku yang baik agar kualitas produk dan citra rasa dapat terjaga secara baik seperti pada gambar 2.



Gambar 2. Flowchart Proses Produksi

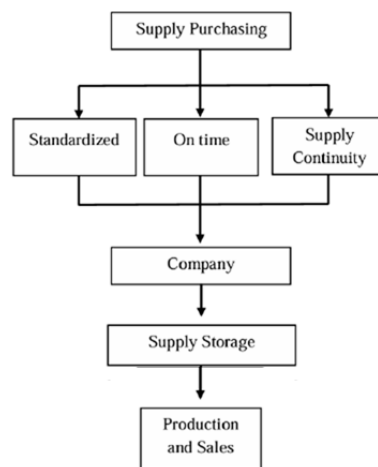
Proses produksi produk menu pada UMKM angkringan merupakan rangkaian kegiatan dimulai dari penerimaan barang atau bahan baku. Bahan baku yang telah diterima kemudian disiapkan sesuai resep yang akan digunakan dalam perencanaan produksi. Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan produk, maka perlu tetap perhatikan pengelolaan bahan baku untuk menjaga ketersediaan tetap terjaga agar tidak mengganggu proses produksi.

Proses pengolahan produk tetap diperhatikan agar kualitas dan citra rasa dapat dipertahankan sehingga pelanggan dapat menikmati citra rasa dengan suasana tempat angkringan. Pendinginan diterapkan agar produksi tidak kelebihan produksi sehingga produk yang dihasilkan tidak terbuang sia-sia. Produk yang dihasilkan dilakukan dengan mencoba sedikit untuk memastikan citra rasa yang sesuai dengan alat khusus. Setelah citra rasa sesuai maka produk kemudian dikemas dengan penampilan yang menarik sehingga pelanggan merasa puas dengan penampilan selain citra rasa yang sesuai. Pelanggan yang akan meninggalkan angkringan setelah

nongkrong maka karyawan akan memberikan tagihan/invoice kepada pelanggan sesuai dengan produk meny yang dipesan. Apabila pelanggan yang mau memesan produk untuk dibawa pulang maka karyawan akan membungkus dan pesanan diserahkan kepada pelanggan setelah pembayaran dilakukan.

4.2. Proses Pemilihan dan Pengelolaan Bahan Baku

Pemilihan dan pengelolaan Bahan baku pada UMKM Angkringan perlu mendapatkan perhatian bagi pelaku UMKM angkringan karena kelalaian pemilihan dan pengelolaan bahan akan membuat citra rasa menu menjadi berbeda yang dapat membuat pelanggan kecewa. Proses pemilihan dan pengelolaan bahan dapat dilihat pada gambar .



Gambar 3. Flowchart Proses Pemilihan dan Pengelolaan Bahan Baku

Pembelian dari supplier yang dilakukan oleh karyawan dengan memperhatikan beberapa kriteria seperti kualitas bahan, kesegaran produk, serta kesanggupan pemasok dalam menjaga kontinuitas pasokan agar tidak ada kendala. Bahan baku tersedia diproses sesuai dengan resep yang tertera pada setiap menu. Proses pembuatan produk perlu dipastikan ketersediaan bahan baku agar produksi produk tidak terganggu atau terjadi kekurangan resep yang bisa mengakibatkan citra rasa yang berbeda.

Bahan baku yang telah diterima kemudian disimpan pada area penyimpanan yang telah disediakan oleh UMKM angkringan. Metode dalam pengendalian bahan baku menggunakan first in first out, yaitu bahan yang masuk pertama ke dalam penyimpanan akan digunakan terlebih dahulu dalam proses produksi. Implementasi metode FIFO untuk menjaga kesegaran bahan baku dan mengurangi kerugian akibat kerusakan bahan akibat penyimpanan yang terlalu lama.

4.3. Analisis Supply Chain Management UMKM Angkringan

Supply Chain Management yang digunakan pada UMKM Angkringan melibatkan beberapa supplier yang memasok bahan baku dalam proses pengadaan bahan baku hingga pemasaran yang dilakukan oleh pelanggan. Hasil penelitian pengabdian supply chain management pada UMKM angkringan meliputi tiga komponen utama meliputi supplier bahan baku, UMKM angkringan sebagai produsen, dan pelanggan sebagai bagian dari pemasaran terselubung dalam penjualan produk.

Supplier bahan baku dalam supply chain management dipilih dari beberapa toko yang menyediakan bahan baku sesuai kualitas yang telah ditentukan UMKM angkringan. Bahan baku yang dipilih dari toko kemudian dipesan oleh UMKM Angkringan untuk digunakan dalam proses produksi aneka produk menu minuman. Setelah produk selesai diproses, maka produk diberikan kepada pelanggan untuk dinikmati. Pelanggan yang royal akan merekomendasikan bisnis angkringan pelaku UMKM dengan mengajak untuk nongkrong bersama. Pelayanan yang diberikan oleh karyawan kepada pelanggan juga harus mendapat perhatian tersendiri.

Pola pemasaran yang melibatkan pelanggan memungkinkan UMKM angkringan dapat memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan volume penjualan produk. Jalur distribusi harus diperhatikan agar pelanggan

tidak menunggu terlalu lama untuk produk yang dipesan dan membantu menjaga ketersediaan produk pada produk yang dijual. Analisis supply chain management pada UMKM angkringan dapat dilihat pada tabel 1.

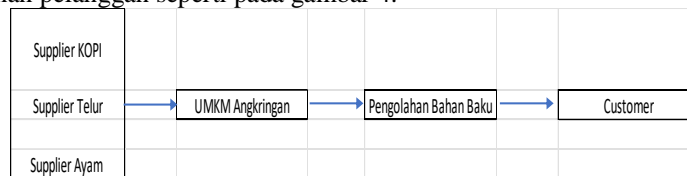
Tabel 1. Analisis Supply Chain Management UMKM Angkringan

Komponen Supply Chain	Aktivitas	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 yang terlibat dalam supply chain management yang digunakan pada UMKM angkringan. Hasil penelitian pengabdian dapat dilihat bahwa sistem supply chain management diterapkan meliputi beberapa kegiatan utama yang saling terhubung dimulai dari proses pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, proses produksi, hingga pemasaran produk yang dibantu oleh pelanggan. Setiap komponen terlibat dalam supply chain management memainkan peran yang tersendiri dalam mendukung kelancaran operasional serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

4.4. Evaluasi Penerapan Supply Chain Management

Implementasi supply chain management pada UMKM angkringan menunjukkan usaha pelaku UMKM angkringan untuk mengelola kestabilan pengadaan barang baku dalam mendukung kelancaran proses produksi dalam menjaga kenyamanan pelanggan seperti pada gambar 4.



Gambar 4. Penerapan Supply Chain Management pada UMKM Angkringan

UMKM angkringan bekerjasama dengan beberapa supplier barang baku dalam produksi untuk mencegah menu yang ada di katalog tetap tersedia. UMKM angkringan dalam produksi juga memperhatikan jam operasional sehingga barang baku tidak terlalu banyak sisa. Bahan baku memiliki masa kadaluarsa yang lebih panjang memiliki persediaan yang lebih banyak, bahan baku yang memiliki masa kadaluarsa yang lebih singkat diusahakan tidak memiliki persediaan untuk mengurangi kerugian dan bahan baku yang memiliki masa kadaluarsa yang relatif singkat maka diusahakan persediaan yang minimal. Masa penyimpanan bahan baku yang berbeda, maka UMKM angkringan perlu menjaga kestabilan dengan supplier.

Implementasi supply chain management yang terukur memungkinkan UMKM angkringan untuk menjaga kestabilan bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi dan mengurangi resiko kerugian akibat kelebihan maupun kekurangan bahan baku. Pelayanan karyawan UMKM angkringan juga memberikan peran terhadap kepuasan pelanggan dimana pelanggan yang puas diharapkan dapat mempromosikan secara instan pada usaha UMKM angkringan pada jangkauan dengan berbagai segmentasi pasar.

5. KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat bermaksud untuk membantu pelaku UMKM angkringan melibatkan beberapa komponen yang saling terintegrasi antar lain supplier bahan baku, proses pengadaan,

pengelolaan persediaan, proses produksi, serta distribusi produk kepada pelanggan. Setiap proses memiliki peran masing-masing dalam mendukung kelancaran operasional usaha angkringan dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pengadaan bahan baku pada UMKM angkringan dilakukan melalui kerja sama dengan supplier yang mampu menyediakan bahan baku secara konsisten dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Proses pengadaan dilakukan secara terencana sehingga memastikan keberlanjutan pasokan bahan baku yang dibutuhkan. Pengelolaan persediaan bahan baku menggunakan metode first in first out yang bertujuan untuk menjaga kesegaran bahan baku dan mengurangi risiko kerusakan dan kerugian bahan akibat bahan baku yang rusak. Pelayanan yang dilakukan oleh karyawan angkringan juga perlu diperhatikan karena selain citra rasa, maka pelayanan juga menjadi faktor lain yang dapat meningkatkan omzet penjualan sehingga diharapkan konsumen bisa menjadi mitra penjualan dalam memperluas jangkauan pasar. Penerapan supply chain management yang terstruktur pada UMKM angkringan mampu mendukung efektivitas pengadaan bahan baku dan kelancaran proses distribusi produk. Pengelolaan supply chain yang baik membantu menjaga ketersediaan produk serta mendukung keberlanjutan operasional usaha angkringan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, R. S., Wijaya P, D., Ningsih, R., Permana, T., & Ramdani, Y, 2022, Optimalisasi Manajemen Rantai Pasok Pada UMKM Batik Koja Kabupaten Pangandaran Provinsi Jawa Barat. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Winaya Mukti.
- Akmalia dan D. Kurniaty, 2025, "Analisis Penerapan Pengadaan Berkelanjutan pada PT XYZ," Jurnal Bina Bangsa Ekonomika, vol. 18, no. 1.
- Haholongan, R., Amelia, C., Marisca Firdaus, S., Firmansyah, I., Rafael, A., Lin, D., 2024, Studi Manajemen, P., & Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta, S. (2024). Peningkatan Pemasaran Produk Umkm Kuliner Dalam Platform E-Commerce Di Tanjung Priok. Jurnal EK&BI,
- Harahap, G. R., Maliyah, N. A., & Aisyah, S, 2022, Pentingnya Rantai Pasok pada Usaha Dagang Intan Plastik Sibuhuan. Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi, Dan Manajemen (JIKEM).
- J. A. Kinasih, 2025, Perancangan Perbaikan Penyusunan Bahan Baku Untuk Mencegah Penurunan Kualitas Bahan Baku di CV ISO Rubber," Doctoral Dissertation, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Kholik, A., & Rahmi, D, 2023, Strategi pengembangan UMKM makanan dan minuman di Kelurahan Tamansari Kota Bandung. Jurnal Riset Ilmu Ekonomi dan Bisnis.
- Nurdina, A., Aryani, D., Venita, E., & Astiti, S, 2022, Analisis Peramalan Permintaan Golang-Galing dalam Memaksimalkan Manajemen Rantai Pasok Menggunakan Metode Weighted Moving Average. JURIKOM (Jurnal Riset Komputer).
- Nurpauji dan A. I. Pratiwi, 2025, 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.