



Artikel

## Analisis Ketersediaan Bahan Baku Industri Tahu dan Tempe melalui Pendekatan Supply Chain Management

*Analysis of Raw Material Availability of Tofu and Tempeh Industry through Supply Chain Management Approach*

Yuni Handayani<sup>1</sup>, Devi Tanggasari<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Ilmu dan Teknologi Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa, Indonesia

### INFORMASI ARTIKEL

#### Genesis artikel:

Diterima :  
03-Januari-2024  
Disetujui :  
24-Januari-2024

#### Keywords:

Raw materials  
Supply Chain Management  
Tempeh  
Tofu

#### Kata Kunci:

Bahan Baku  
Supply Chain Management  
Tahu  
Tempe

### ABSTRACT

*Supply Chain Management (SCM) is a crucial component in the manufacturing industry. SCM involves key activities such as designing new products, planning production and inventory, executing production, shipping activities, and procuring raw materials, especially at UD. Rahayu. UD. Rahayu is a culinary business specializing in tofu and tempeh, operating since 1980 and continuing to date. The business has consumers in various places. During the red months (when the sky is bright), UD. Rahayu reduces its production, impacting the production process and raw material availability at UD. Rahayu. The objective of this research is to examine Supply Chain Management and the distribution patterns of raw materials for tofu and tempeh from local suppliers at UD. Rahayu. The research was conducted using qualitative methods, including observation, in-depth interviews, and the distribution of questionnaires to relevant parties involved in the study, containing pertinent questions. The results indicate that the inventory risk of raw materials is not solely due to a lack of suppliers; several factors influence it, such as the risk of damaged raw materials, mismatched specifications, delayed arrival of raw materials, and excess raw material risk. Consequently, the success of a supply chain, particularly in the availability of raw materials, can have a positive impact on meeting the production needs of UD. Rahayu. This research makes an important contribution to our understanding of Supply Chain Management in the context of culinary businesses, as well as providing a basis for further research in this area.*

### ABSTRAK

Supply Chain Management (SCM) merupakan bagian penting dalam industri manufaktur, SCM memiliki kegiatan-kegiatan utama yaitu, merancang produk baru, merancang produksi dan persediaan, melakukan produksi, kegiatan pengiriman dan juga pengadaan bahan baku khususnya di UD. Rahayu. UD. Rahayu adalah salah satu usaha yang bergerak pada bidang usaha kuliner (tahu dan tempe) sejak tahun 1980 hingga saat ini, yang memiliki konsumen di berbagai tempat. Setiap bulan merah (pada kondisi langit terang) maka UD. Rahayu akan mengurangi jumlah produksinya, dan berdampak pada proses produksi dan ketersediaan bahan baku di UD. Rahayu. Tujuan penelitian ini mengkaji Supply Chain Management dan pola distribusi bahan baku tahu dan tempe pemasok lokal di UD. Rahayu. Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif yaitu observasi, wawancara mendalam (in-depth interview), dan pembagian kuesioner kepada pihak-pihak yang terkait pada penelitian yang berisikan daftar-daftar pertanyaan yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa resiko persediaan bahan baku bukan hanya terjadi karena kurangnya pemasok tetapi ada pula beberapa faktor yang mempengaruhinya antara lain resiko bahan baku rusak, resiko bahan baku tidak sesuai spesifikasi, resiko bahan baku yang datang terlambat, serta resiko kelebihan bahan baku. Sehingga keberhasilan suatu rantai pasok terutama pada ketersediaan bahan baku dapat memberikan dampak positif untuk memenuhi kebutuhan produksi dari UD. Rahayu. Penelitian ini memberikan kontribusi penting bagi pemahaman kita tentang manajemen rantai pasok dalam konteks bisnis kuliner, serta memberikan dasar untuk penelitian lebih lanjut dalam bidang ini.

\*Penulis Korespondensi :

Email: [devitanggasari@gmail.com](mailto:devitanggasari@gmail.com)

doi: 10.30812/jtmp.v2i2.3740

Hak Cipta © 2022 Penulis, Dipublikasi oleh Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan

Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi CC BY-NC-SA (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)

Cara Sitasi: Handayani, Y. & Tanggasari, D. (2024). Analisis Rantai Pasok Terhadap Ketersediaan Bahan Baku Tahu dan

Tempe. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 2(2), 181-189. <https://doi.org/https://doi.org/10.30812/jtmp.v2i2.3740>

## 1. PENDAHULUAN

Konsep *Supply Chain Management* (SCM) telah menerima banyak perhatian dalam literature marketing (Pemasaran, logistik) dan purchasing (pembelian, penelitian mengenai SCM fokus pada usaha manajemen dalam menjaga atau membangun kompetitif perusahaan melalui distribusi yang efisien, dan kegiatan pembelian. Kegiatan pembelian merupakan suatu dari fungsi perusahaan yang terpengaruhi dari perubahan SCM dan penghematan biaya yang signifikan dapat terjadi melalui pengurangan dari total pengeluaran pembelian dan penyimpanan (Nursyanti & Nina, 2022).

Persediaan merupakan salah satu elemen yang penting dalam oprasional perusahaan. Tanpa adanya persediaan bahan baku, perusahaan akan dihadapkan pada risiko yaitu tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen sehingga akan kehilangan kesempatan untuk mendapatkan keuntungan dan akan mengakibatkan target pelayanan terhadap konsumen tidak terpenuhi. Di era modern seperti saat ini tentunya persaingan antara badan usaha satu dengan lainnya akan semakin ketat hal ini di akibatkan dari konsumen yang semakin tinggi kebutuhannya, sehingga menuntut agar badan usaha untuk menetapkan pengendalian secara tepat agar perusahaan dapat menentukan produksi yang sesuai dengan permintaan dan tetap mampu bersaing dengan badan usaha lain sehingga dapat memenuhi kebutuhan pelanggan atau konsumennya (Maulani *et al.*, 2014). Pengertian tentang persediaan dalam hal ini adalah sebagai suatu aktivitas yang mencakup barang-barang milik perusahaan dengan tujuan untuk dijual pada masa yang akan datang, atau barang-barang yang masih dalam pengerjaan atau proses produksi. Persediaan merupakan bahan-bahan, barang-barang yang disediakan dalam perusahaan untuk persiapan jangka panjang dan bahan-bahan dalam proses produksi serta barang-barang hasil olahan yang sudah jadi dan ditempatkan digudang perusahaan dan tinggal menunggu permintaan konsumen atau pelanggan setiap waktu (Agus, 2015).

Salah satu industri pada bidang usaha kuliner adalah UD Rahayu yang memproduksi tahu dan tempe. Industri ini bergerak pada bisnis kuliner sejak tahun 1980an dan masih aktif hingga saat ini. Usaha mikro ini didirikan atas permodalan pribadi. Pesebaran konsumennya masih sebatas dalam kota seperti pesebaran ke pasar seketeng, pasar labuan, ke beberapa warung makan dan ke berapa sekolah. Tempe UD. Rahayu memiliki bahan baku utama adalah kedelai dan ragi. Setiap hari UD.Rahayu memproduksi tempe sebanyak 100 kg, untuk sekali pembelian kedelai sebanyak 50 ton dalam 1 bulan pembelian kedelai 2-3 kali. Pengiriman kedelai akan dilakukan penghantaran langsung oleh tokoh langganan kedelai, jika pesanan di UD. Rahayu banyak maka tokoh penyupplay kedelai tersebut akan terlambat untuk mengirimkan kedelai sehingga mempengaruhi ketersediaan bahan baku. Ketersediaan bahan baku di UD. Rahayu juga dipengaruhi saat jumlah ikan di pasar meningkat terutama pada pertengahan bulan atau pada kondisi langit cerah dimalam hari. Studi yang dilakukan oleh Retnowo & Waluyo (2022) menjelaskan tentang Penerapan *Supply Chain Management* untuk mengoptimalkan produksi berdasarkan persediaan barang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meningkatnya persaingan antara perusahaan di pasar lokal dan internasional membuat manajer bertekad untuk fokus pada cara mendapatkan keunggulan kompetitif agar tetap dalam bisnis. Maka dari itu merupakan hal yang penting untuk melakukan analisis rantai pasok untuk sebuah industri.

Analisis rantai pasok untuk industri pengolahan tahu di kota palangkaraya telah dilakukan oleh Pricilla *et al.* (2022) yang melakukan penelitian mengenai pola aliran rantai pasok menggunakan analisis rantai pasok , analisis SWOT, matrik IFAS, matriks EFAS dan matriks SWOT. Hasil menunjukkan bahwa pola aliran untuk industri ini terdiri dari 3 pola aliran yaitu produk, kas, dan informasi yaitu importir, distributor, lalu industri pengolahan tahu, pedagang besar dan pedagang kecil dan yang terakhir adalah konsumen. Studi lain juga dilakukan oleh Pahlepi *et al.* (2022) yang melakukan analisis rantai pasok pada industri tahu dan tempe di desa Konda, Sulawesi Tenggara. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rantai pasok industri tahu dan tempe memiliki II saluran. Saluran I terdiri dari pemasok – produsen industri tahu dan

tempe sedangkan saluran II terdiri dari produsen – pengecer dan Konsumen akhir. Untuk saat ini analisis manajemen rantai pasok yang telah dilakukan pada industri yang terdapat di Sumbawa masih terbatas, Haryandi *et al.* (2020) dalam studinya hanya membahas manajemen rantai pasok untuk pemasok lokal di PT. Prasmanindo Boga Utama yang berfokus pada kebutuhan pangan untuk karyawan di PT. Amman Mineral Nusa Tenggara Barat. Begitu pula yang dilakukan oleh Sukri & Pathiassana (2022) yang melakukan analisis manajemen rantai pasok untuk produk susu. Saat ini belum adanya analisis manajemen rantai pasok untuk bahan baku industri tahu dan tempe di Sumbawa, terutama untuk skala industri Usaha Dagang (UD). Maka dari itu kebaruan dari penelitian ini adalah untuk melakukan analisis manajemen rantai pasok bahan baku untuk industri tahu dan tempe yang beroperasi di Sumbawa.

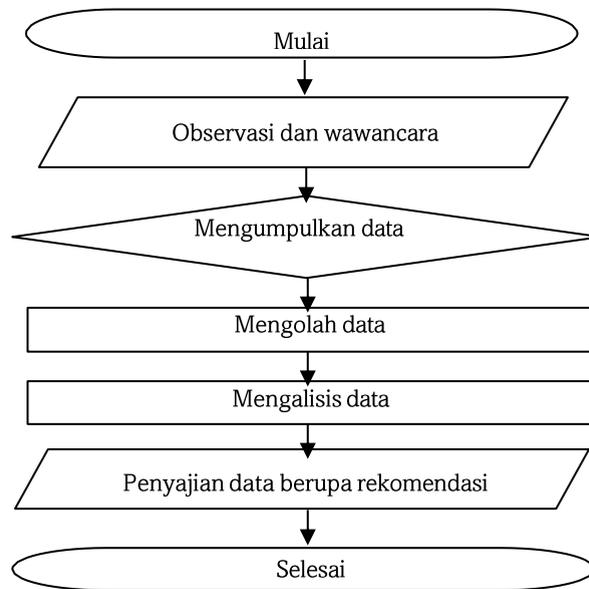
Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis rantai pasok bahan baku dengan menggunakan penerapan *Supply Chain Management* (SCM) khususnya untuk industri tahu dan tempe di Sumbawa, khususnya pada UD. Rahayu untuk mengkaji *Supply Chain Management* dan pola distribusi bahan baku tahu dan tempe pemasok lokal di UD. Rahayu. Memperhatikan persediaan bahan baku berarti penulis juga harus memperhatikan, beberapa aspek penting, salah satunya adalah masa kadaluarsa bahan baku yang disimpan dalam jumlah besar, ketersediaan bahan baku pada saat sepi orderan dan meningkatnya orderan terutama pada UD. Rahayu, sehingga dilakukan penelitian tentang "Analisis Ketersediaan Bahan Baku Industri Tahu dan Tempe melalui Pendekatan *Supply Chain Management*". Hasil penerapan metode *Supply Chain Management* pada penelitian ini adalah mampu memberikan informasi optimasi produk yang akan dihasilkan kepada pengguna berdasarkan pada stok barang yang ada yang sesuai dengan kebutuhan bahan baku produk dan mampu memberikan informasi kepada pengguna mengenai stok barang yang ada dan pembelian barang terakhir.

## 2. BAHAN DAN METODE

### 2.1. Teknik Pengumpulan Data

Dalam memperoleh data dari informan yang sudah ditentukan ada beberapa cara yang dapat dilakukan, antara lain (1) Penelitian kepustakaan, yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara membaca dan mempelajari buku-buku yang berkaitan, (2) penelitian observasi, yaitu pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki, (3) wawancara, yaitu proses tanya jawab dalam penelitian di lapangan.

Data bahan baku pemasok didapat melalui wawancara langsung dengan responden dengan harapan agar peneliti memperoleh informasi secara langsung mengenai karakteristik responden, jenis usaha yang dilakukan dan peran responden dalam rantai pasokan, pengumpulan data dengan cara ini akan dibantu menggunakan kuesioner yang berisikan daftar-daftar pertanyaan yang relevan dengan tujuan penelitian (Pathiassana, 2022) kuesioner ini berikan kepada pihak—pihak terkait dengan pengusaha local pemasok bahan baku tempe di UD Rahayu dalam melanjutkan kegiatan rantai pasoknya. Gambar 1 menunjukkan alur yang menjelaskan mengenai rancangan penelitian rantai pasok.



**Gambar 1.** Rancangan Penelitian

## 2.2. Analisis Data

Kajian *Supply Chain Management* membutuhkan suatu pendekatan metode analisis yang mampu menjabarkan permasalahan secara komprehensif. Penjabaran permasalahan rantai pasok meliputi beberapa hal antara lain mengenai model rantai pasok, kinerja rantai pasok, hambatan yang dihadapi rantai pasok pengusaha local pemasok bahan baku UD. Rahayu akan dilakukan kajian rantai pasok yang terjadi saat ini. Data yang telah terkumpul melalui wawancara, dan observasi akan diolah agar mendapatkan kesimpulan akhir yang valid berdasarkan data dilapangan. Setelah itu dilakukan pengolahan data dengan menggunakan metode kualitatif yang mampu menjabarkan permasalahan secara komprehensif yaitu sesuatu yang bersifat luas dan lengkap yakni meliputi berbagai aspek atau ruang lingkup yang luas (Loekito, 2018).

## 2.3. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam studi ini dimulai dengan langkah pertama, yaitu melakukan studi literatur untuk memperoleh pemahaman yang mendalam tentang konsep *Supply Chain Management* (SCM) dan pola distribusi bahan baku tahu dan tempe. Langkah selanjutnya adalah merumuskan daftar pertanyaan untuk kuesioner dan wawancara, yang akan digunakan untuk mendapatkan data dari perusahaan UD. Rahayu dan pemasok lokal. Setelah itu, dilakukan proses wawancara dan pendistribusian kuesioner kepada pihak terkait untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan. Tahap berikutnya adalah verifikasi data, di mana data yang telah terkumpul diverifikasi untuk memastikan keakuratan dan keandalannya. Kemudian, data dianalisis dan diolah untuk mengidentifikasi faktor-faktor risiko yang mempengaruhi ketersediaan bahan baku. Terakhir, hasil analisis disajikan dalam bentuk penyajian data dan rekomendasi, yang dapat digunakan sebagai panduan untuk meningkatkan manajemen rantai pasok, khususnya dalam konteks UD. Rahayu.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Struktur Rantai Pasok Bahan Baku

Aliran rantai pasok pemasok bahan baku tempe di UD.Rahayu dipengaruhi oleh jenis-jenis bahan baku, anggota rantai pasok yang terlibat didalamnya, serta system yang dibangun diantara berbagai pihak. Namun yang mendorong terjadinya perbedaan rantai pasok terletak pada pemasok yang berbeda-beda. Bahan baku terdiri dari kedelai, dan ragi, Di Sumbawa sendiri banyak terdapat pemasok bahan baku untuk memenuhi kebutuhan di UD Rahayu

Kedelai yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan tempe, yang ada di UD.Rahayu yaitu jenis kedelai dengan merek import yang biasa digunakan karna kedelai dengan merek import merupakan jenis kedelai yang paling baik atau bagus. Kedelai yang dikirim langsung atau di beli secara langsung kepada penjual kedelai. Penjual kedelai merupakan rantai 1 rantai penjualan kedelai sebagai bahan baku pembuatan tempe. Pengiriman kedelai yang dilakukan biasanya mencapai 50 ton dalam sekali pengiriman dan dalam satu bulan UD Rahayu biasa membeli kedelai palingan banyak 2-3 kali dalam sebulan dengan system pembayaran dilakukan dengan sistem transfer dan bisa juga dengan cas langsung pembayaran. UD.Rahayu dalam rantai pasok ini masuk kedalam rantai ke 2 yang bertindak sebagai produsen tempe. Konsumen atau para pelanggan merupakan rantai terakhir dari rantai pasok pada rantai inilah produk berakhir untuk dikonsumsi sebagai bahan baku olahan. Berdasarkan kajian data primer primer penjualan kedelai, terdiri dari beberapa rantai yang digambarkan sesuai Gambar 1.



**Gambar 1.** Rantai Penjualan Kedelai dalam rantai Pasok Tempe

Tahapannya adalah penerimaan bahan baku, setelah bahan baku sampai di UD.Rahayu kedelai langsung dibersihkan atau dipisahkan dari kedelai yang rusak setelah di bersikan kedelai akan direndam, selanjutnya kedelai akan digiling, setelah itu kedelai akan di cuci dan direbus, selanjutnya kedelai akan didinginkan beberapasaat, selanjutnya penambahan ragi, setelah itu pengemasan dan akan difermentasi, kemudian produksi tempe tersebut akan di antar untuk dijual dan ada juga yang datang untuk mengambil sendiri produk tempe tersebut. Rantai penjualan sangat mempegaruhi ketersediaan bahan baku, rantai penjulana ini mengalir dari hulu ke kehilir, hulunya yaitu yang menyediakan bahan baku hingga ke hilirnya yang merupakan konsumen dari produk itu sendiri, ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Leppe & Karuntu (2019) yang menyatakan bahwa aliran produk pada rantai pasokan industri rumahan tahu di Kelurahan Bahu Kota Manado merupakan aliran yang mengalir dari dau arah yaitu dari hulu (upstream) ke hilir (downstream) dan dari hilir (downstream) ke hulu (upstream).

#### 3.2. Anggota Rantai Pasok

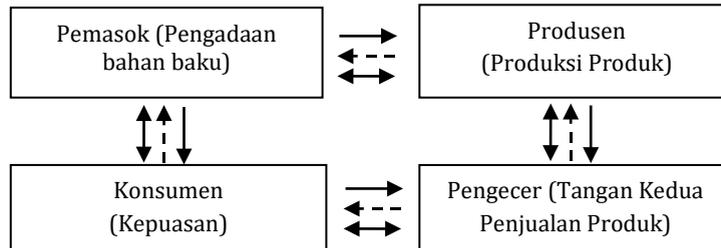
Proses pengolahan tempe dilakukan dalam beberapa tahapan, yaitu tahap pencucian, perendaman, pemasakan, pencetakan dan pemotongan. Kapasitas produksi produsen berkisar antara 100 kg tempe per bulannya Biaya operasi yang dikeluarkan sekitaran Rp. 50. Harga jual produk tempe produsen sesuai dengan ukuran tempunya ada yang 1 buah

dengan harga Rp.5.000, adapun yang 3 buah dengan harga Rp.10.000 dan 1 buah dengan harga Rp.2.000. Keuntungan yang didapatkan dari ke-3 produsen berkisar antara Rp.600 sampai Rp. 2 jutaan per bulan.

Penerapan *strategic supplier partnership* dan *strategic costumers relationship* dalam rantai pasokan UD.Rahayu tempe di Kelurahan Lempe-Sumbawa Besar masih belum optimal. Hubungan antara pemasok dengan produsen, produsen dengan pengecer dan pengecer dengan konsumen akhir masih dikelola secara konvensional dan tidak memiliki standar ataupun metode yang berdasarkan pada pengkajian secara komperehensif terkait faktor-faktor yang mempengaruhi peningkatan kemitraan strategis dengan pemasok dan hubungan strategis dengan pelanggan. Namun, para pelaku rantai pasokan tetap berupaya untuk membangun hubungan yang baik dengan pemasok atau pelanggannya. Meskipun upaya yang dilakukan belum optimal, proses rantai pasokan tempe masih berjalan dengan baik, hal ini dibuktikan dengan eksistensi para pelaku rantai pasokan sampai saat ini. Hanya saja, perkembangan usaha maupun rantai pasokan tempe menjadi kurang maksimal apabila dibandingkan dengan peluang yang ada.

Masalah yang dihadapi para pelaku rantai pasokan UD.Rahayu tempe di Kelurahan Lempe-Sumbawa Besar (pemasok, produsen dan pengecer) terpusat pada ketersediaan bahan baku kacang kedelai lokal yang pada beberapa waktu tertentu mengalami kelangkaan. Kelangkaan bahan baku ini menyebabkan pelonjakan harga dan tertundanya proses produksi dan distribusi. Kelangkaan bahan baku ini dapat diatasi dengan meningkatkan sistem informasi terkait penyedia bahan baku (kedelai) dari pemasok awal misalnya dari petani langsung, hingga ke pengepul kedelai atau biasa disebut dengan proses informasi dari hulu ke hilir sehingga proses produksi dapat dipertahankan (Leppe & Karuntu, 2019).

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan langsung yang peneliti lakukan selama proses penelitian pada UD.Rahayu tempe di Kelurahan Lempe-Sumbawa Besar, didapatkan suatu model yang menggambarkan alur rantai pasokan UD.Rahayu tempe di Kelurahan Lempe-Sumbawa Besar, seperti dapat dilihat pada gambar 2.



**Gambar 2.** Toko Utama *Supply Chain Management*

Keterangan:

- : Aliran atau pergerakan barang
- ← - - : Aliran atau pergerakan uang
- ↔ : Aliran atau pergerakan informasi

### 3.3. Proses Bisnis Rantai Pasok

- Hubungan Kegiatan Bisnis Rantai Pasok

Hubungan kerjasama antara pemasok, UD. Rahayu dan pelanggan merupakan suatu hal yang akan dikaji dalam penelitian ini. Ada hubungan yang dibina selain hubungan profesi untuk tetap menjaga hubungan baik. Ketergantungan yang dimaksud disini adalah kekuatan utama dalam pengembangan solidaritas rantai pasok.

- Pola Distribusi

Pola distribusi yang dibangun oleh rantai pasok memiliki pola yang berbeda. Pola tersebut dibangun berdasarkan kemudahan dilapangan pola distribusi ini dibedakan berdasarkan pemasok yang berbeda-beda. Dalam sebuah sistem perdagangan, pada umumnya distribusi harga akan mengalami beberapa peningkatan di tiap level. Hal ini juga terjadi pada rantai pasok bahan baku tempe UD. Rahayu. Perbedaan harga pada bahan baku di sesuaikan dengan harga pasar .

- Pendukung Rantai Pasok

Informasi tentang pasar sangat diperlukan dalam suatu rantai pasok. Karena bagi perusahaan informasi ini sangat penting sehingga perusahaan dapat menginvestasikan sumber daya untuk mendapatkan informasi ini. Dan tidak hanya itu, harga bahan baku yang ditawarkan pemasok ke UD. Rahayu merupakan harga pasar (Wuwung, 2013).

### 3.4. Aspek Resiko

Dalam rantai pasok pemasok bahan baku tempe UD. Rahayu dihapkan pada resiko, baik resiko internal maupun resiko eksternal. Resiko internal dibedakan atas resiko oprasional dan resiko kerjasama. Sedangkan resiko eksternal dibedakan atas resiko lingkungan dan kebijakan serta resiko pasar. Resiko oprasional merupakan resiko yang dihadapi dalam proses produksi, seperti serangan hama dan penyakit, cuaca yang ekstrim, dan kegagalan pada proses produksi lainnya. Resiko inilah yang paling sering di alami oleh petani, dan produsen. Sedangkan kerjasama yang dibangun oleh sesama anggota rantai pasok tidak hanya memberikan dampak positif tapi kerja sama juga tidak luput dari resiko-resiko. Sifat resiko dalam hubungan kerjasama meliputi pemilihan supplier dan perencanaan (Suharto, 2013).

### 3.5. Rekomendasi

Rekomendasi yang diusulkan guna membentuk manajemen rantai pasok yang efisien ialah perlu dukungan dari seluruh pelaku rantai pasok secara bersungguh-sungguh agar dapat terlaksana secara optimal. Terbentuknya manajemen rantai pasok yang efisien mampu mengoptimalkan kecepatan waktu pelayanan, menciptakan kesejahteraan diantara pelaku usaha disepanjang rantai pasok. Hal ini dapat diwujudkan melalui perencanaan produksi dan penjualan yang dilakukan secara bersama-sama oleh pihak yang berkolaborasi. Dengan mengetahui manajemen rantai apa sok pemasok bahan baku tempe UD. Rahayu dan mengetahui factor-faktor dan tujuan manajemen rantai pasok pemasok bahan baku yang efisien diperlukan upaya penelitian lebih lanjut terhadap upayam manajemen rantai pasok melalui kajian pengembangan nilai tambah produk dan aspek financial serta kajian tentang etika bisnis dalam kemitraan baik dilihat dari sisi petani maupun perusahaan (Sari et al., 2014).

## 4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini menggambarkan sejumlah aspek penting terkait dengan rantai pasok bahan baku tempe di UD. Rahayu. Struktur rantai pasok dipengaruhi oleh jenis bahan baku dan pemasok yang berbeda-beda, sementara anggota rantai pasok mengoperasikan proses produksi dengan kapasitas dan keuntungan yang bervariasi. Meskipun upaya untuk membangun kemitraan strategis dengan pemasok dan pelanggan telah dilakukan, masih ada ruang untuk peningkatan. Pola distribusi bahan baku mengikuti harga pasar, dengan informasi pasar memainkan peran penting dalam penetapan harga. Risiko dalam rantai pasok mencakup gangguan produksi dan kerjasama, serta faktor eksternal seperti lingkungan dan kebijakan pasar. Dari hasil penelitian didapatkan kesimpulan penelitian bahwa pelaku

rantai pasokan UD. Rahayu di Lempe-Sumbawa Besar telah mengelola hubungan antar pelaku rantai pasokan dari hulu ke hilir (*upstream*) dan hilir ke hulu (*downstream*) dengan cukup baik. Hal ini terbukti lewat eksistensi UD.Rahayu tempe di Kelurahan Lempe-Sumbawa Besar dari tahun 1980-an hingga saat ini. Rekomendasi untuk meningkatkan manajemen rantai pasok mencakup dukungan kolaboratif dari seluruh pelaku rantai pasok, perencanaan bersama, dan penelitian lebih lanjut tentang pengembangan nilai tambah produk, aspek keuangan, dan etika bisnis.

## 5. UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Devi Tanggasari, S.TP., M.Si selaku Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, menyediakan waktu, senantiasa memberikan motivasi, meluangkan tenaga dan pikiran untuk mengarahkan peneliti penelitian ini selesai dengan baik.

## 6. DEKLARASI

### Pernyataan kepentingan bersaing

Artikel ini dan isinya belum pernah dipublikasikan sebelumnya oleh salah satu penulis, juga tidak sedang dipertimbangkan untuk dipublikasikan di jurnal lain saat ini. Semua penulis telah melihat dan menyetujui naskah yang direvisi untuk diserahkan.

### Taksonomi peran kontributor

**Yuni Handayani:** Penulisan – draf asli, semua penulis menulis naskah dan menyetujui versi finalnya. **Devi Tanggasari:** Menulis – draf asli, Semua penulis menulis naskah dan menyetujui versi finalnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, A. (2015). Supply Chain Management: The Influence of SCM on Production Performance and Product Quality. *Journal of Economics, Business and Management*, 3(11), 1046–1053. <https://doi.org/10.7763/joebm.2015.v3.332>
- Haryandi, H., Mayasari, L. P., & Dzulfikri, M. A. (2020). Analisis Manajemen Rantai Pasok Pemasok Lokal di PT. Prasmanindo Boga Utama Site Batu Hijau, PT. Amman Mineral Nusa Tenggara, Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Industri & Teknologi Samawa*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.36761/jitsa.v1i2.812>
- Leppe, E. P., & Karuntu, M. (2019). Analisis Manajemen Rantai Pasokan Industri Rumah Tangga Tahu Di Kelurahan Bahu Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.35794/emba.v7i1.22347>.
- Loekito, A. K. R. D. (2018). *Manajemen Rantai Pasok Buah Segar pada PT Sewu Segar Nusantara dengan Pendekatan Relationship Marketing*. IPB University. Retrieved from <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/94545>
- Maulani, F., Suraji, A., & Istijono, B. (2014). Analisis Struktur Rantai Pasok Kontruksi Pada Pekerjaan Jembatan. *Jurnal Rekayasa Sipil (JRS)*, 10(2), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.25077/jrs.10.2.1-8.2014>
- Nursyanti, Y., & Nina, A. (2022). Perencanaan Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Perusahaan Manufaktur dengan Pendekatan Probabilistik. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, 1(4). <https://doi.org/10.55826/tmit.v1i4.56>
- Pahlepi, R., Sarinah, S., & Sakir, S. (2022). Analysis Of Supply Chain Management In The Tofu And Tempeh Industry In Konda Village, Konda Sub District. *Tekper: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Pertanian*, 3(1), 19–24. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/tekper.v3i1.26489>

- Pathiassana, M. T. (2022). Analisis Manajemen Rantai Pasok Telur Ayam Ras Petelur di PT Samawa Gemilang Perkasa-NTB. *Jurnal Agribisnis*, 24(1), 103–112. <https://doi.org/https://doi.org/10.31849/agr.v24i1.7170>
- Pricilla, C. P., Anggreini, T., & Erlina, Y. (2022). Analisis Strategi Rantai Pasok Industri Pengolahan Tahu Di Kelurahan Panarung Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya (Studi Kasus: Industri Pengolahan Tahu Citra Puspita). *JOURNAL SOCIO ECONOMICS AGRICULTURAL*, 16(2). <https://doi.org/10.52850/jsea.v16i2.4012>
- Retnowo, M., & Waluyo, A. F. (2022). Penerapan Supply Chain Management Untuk Mengoptimalkan Produksi Berdasarkan Persediaan Barang. *Journal Of Information System And Artificial Intelligence*, 2(2), 157–164. <https://doi.org/https://doi.org/10.26486/jisai.v2i2.71>
- Sari, S. W., Nurmalina, R., & Setiawan, B. (2014). Efisiensi kinerja rantai pasok ikan lele di Indramayu, Jawa Barat. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 11(1), 12–23. <https://doi.org/https://doi.org/10.17358/jma.11.1.12-23>.
- Suharto, R. J. (2013). Analisa Pengaruh Supply Chain Management terhadap keunggulan bersaing dan kinerja perusahaan. *Business Accounting Review*, 1(2), 226–235.
- Sukri, S., & Pathiassana, M. T. (2022). Analisis Manajemen Rantai Pasok Produk Sumbawa Golden Milk di UMKM Nealma Food Dengan Menggunakan Metode Deskriptif. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1), 21–26. <https://doi.org/https://doi.org/10.30812/jtmp.v1i1.2171>
- Wuwung, S. C. (2013). Manajemen rantai pasokan produk cengkeh pada Desa Wawona Minahasa Selatan. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.35794/emba.1.3.2013.1731>