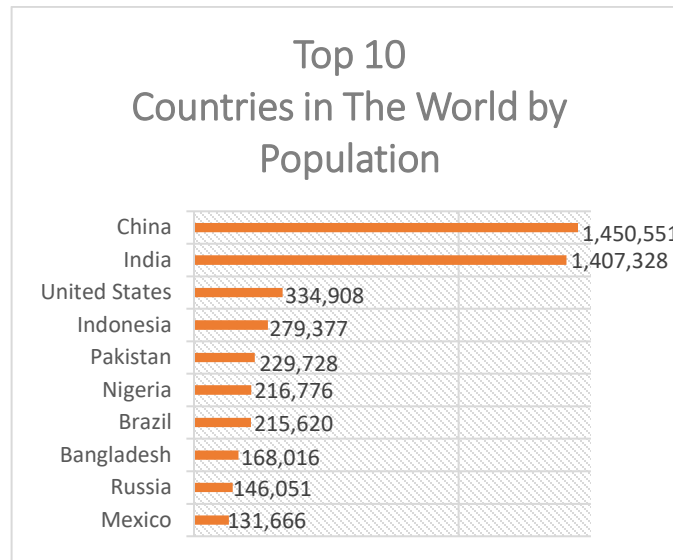


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara kesatuan yang terdiri dari kepulauan – kepulauan besar dan kecil yang memiliki satu keutuhan wilayah, ekonomi, politik, sosial budaya, dan sejarah. Berdasarkan data pada *Worldometer* tahun 2022, Indonesia memiliki populasi terbesar keempat di dunia. *Worldometer* merupakan sebuah situs web rujukan yang menyediakan perhitungan data statistik dunia yang tersedia dalam format topik dan waktu yang relevan untuk khalayak luas di seluruh dunia. Indonesia menempati posisi keempat dalam *The Top 10 Countries in The World by Population* dengan jumlah penduduk sebanyak 279.377.020 jiwa.



Gambar 1 1 Negara Dengan Penduduk Terbesar Dunia Tahun 2022

Sumber: *Worldometer*, 2022

Dengan populasi tersebut laju pertumbuhan masyarakat di Indonesia tiap tahunnya juga kian berkembang, seiring perkembangan tersebut maka pertumbuhan masyarakat di Indonesia harus didukung dengan gizi yang cukup. Dalam Peraturan yang dibuat oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 disebutkan bahwa gizi yang cukup yakni terdapat pada makanan 4 sehat 5 sempurna yang mencakup antara lain makanan utama, lauk pauk, sayur mayur dan buah buahan, serta meminum susu untuk melengkapi rangkaian makanan tersebut (Prof. Poorwo Soedarmo, 2014)

Dalam standarisasi gizi tersebut terdapat salah satu komponen yang berasal dari protein hewani yakni susu, salah satunya susu sapi. Susu merupakan cairan putih yang dihasilkan dari proses sekresi oleh kelenjar berbentuk kantong yang terdapat pada binatang betina menyusui seperti sapi dan kambing yang diperoleh melalui cara diperah, yang digunakan sebagai bahan dasar berbagai makanan serta sebagai sumber gizi. (Dispertan Semarang Kota, 2021). Susu sapi adalah asupan penuh nutrisi tinggi yang sangat diminati dan oleh tubuh mudah untuk diserap. Asupan dalam minuman ini memiliki berbagai kandungan nutrisi penting, seperti vitamin D, A, protein, B12, kalsium, magnesium, fosfor, dan zinc, dan lainnya. (Tasya Simatupang, 2018) Susu sapi merupakan bahan makanan dasar yang dapat disantap oleh berbagai usia, mulai yang muda sampai dengan yang tua. Disisi lain, banyak produk olahan dari susu, seperti makanan, minuman, mentega, yoghurt, dan lain – lain. Susu adalah sumber protein hewani yang diperlukan untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia, hal tersebut dikarenakan susu mengandung berbagai nilai gizi berkualitas tinggi. Manfaat susu bagi tubuh yakni dapat mempertahankan kesehatan baik itu kesehatan tulang maupun gigi, serta susu dapat menjadi sumber tenaga, dan lain sebagainya.

Seiring laju pertumbuhan masyarakat Indonesia yang semakin meningkat membuat kebutuhan akan susu turut semakin meningkat pula, berikut seperti yang akan ditampilkan pada grafik Kebutuhan dan Produksi Susu Sapi Indonesia berikut ini.



Gambar 1 2 Data Susu Segar Nasional dari Badan Pusat Statistik tahun 2021

Sumber: Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian, 2021

Dapat dilihat pada grafik, kebutuhan nasional 2021 (Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian, 2021) terus mengalami peningkatan meskipun fluktuatif. Disisi lain, untuk angka produksi susu segar dalam negeri (SSDN) sampai tahun 2020, ada kenaikan dan penurunan di tiap tahunnya namun jika dibandingkan dengan kebutuhan nasional, produksi susu sapi segar dalam negeri masih rendah. Berdasarkan hal tersebut, diketahui bahwa Indonesia mengalami defisit produksi susu. Sehingga menjadikan prospek industri susu sapi segar di Indonesia masih sangat optimistik dalam pemenuhan kebutuhan tersebut.

Di Indonesia sendiri, salah satu produk susu sapi yang digemari oleh masyarakat ialah susu sapi segar. Hal tersebut terjadi karena susunan gizi yang terdapat pada susu sapi segar seperti lemak, mineral, protein, karbohidrat dan vitamin merupakan nilai gizi sempurna. Dengan banyak digemarinya susu sapi segar di Indonesia sendiri dapat menjadi peluang sekaligus tantangan untuk para pengusaha dan produsen agar dapat memenuhi kebutuhan tersebut dengan mengutamakan kualitas produk untuk tetap terjaga sehingga manfaat serta gizi yang dikandung produk susu sapi segar dapat sampai kepada konsumen. Salah satu caranya ialah dengan menerapkan *Supply Chain Management*.

Menurut *The Council of Supply Chain Management Professionals*, mengartikan *Supply Chain Management* adalah sebuah perancangan serta pengelolaan segala aktivitas yang terjadi pada sumber daya dan pengadaan, pertukaran nilai, dan semua kegiatan dalam manajemen logistik. Dan yang terpenting juga didalamnya termasuk kerjasama dan kolaborasi dengan kemitraan, seperti pemasok, pengirim, penyedia layanan dari pihak ketiga, dan konsumen (CSCMP, 1963). *Institute for Supply Management*, menjelaskan *Supply Chain Management* ialah desain pengelolaan proses yang terencana dan memiliki nilai tambah di tiap batas – batas organisasi yang terlibat, untuk memenuhi kebutuhan pelanggan akhir (ISM, 2002). *The Association for Operations Management*, mendefinisikan *Supply Chain Management* manajemen sebagai rancangan, perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian aktivitas *Supply Chain* dengan tujuan menciptakan suatu nilai, membangun pembangunan, memanfaatkan logistik yang ada di seluruh dunia, menyamakan *supply* dengan permintaan, serta mengukur performa kinerja secara keseluruhan (APICS, 1957).

Guna mencapai penerapan *Supply Chain Management* yang baik, khususnya pada produk susu sapi segar terdapat standar prosedur operasional guna menjaga kualitas produk susu sapi segar secara utuh dengan meminimalisir terjadinya kontaminasi mikroorganisme. Karena kandungan yang ada pada produk susu sapi segar menyebabkan susu sapi segar menjadi media yang sangat berpotensi bagi pertumbuhan organisme, sehingga susu sapi segar sangat rentan terhadap kontaminasi yang ditimbulkan mikroorganisme dan membuat susu mudah busuk (Ace dan Supangkat, 2006). Oleh karena itu susu sapi segar perlu diolah dan diperlakukan secara khusus untuk mempertahankan kualitasnya. Faktor penanganan susu berperan terhadap perkembangan mikroba yang akan tumbuh dan mencemari susu. Karena itu upaya untuk memenuhi ketersediaan susu sapi segar juga harus memperhatikan standar prosedur operasional saat menangani produk susu sapi segar tersebut.

PT. Global Dairi Alami merupakan industri yang bergerak dalam peternakan sapi terpadu, yang menghasilkan produk berupa susu sapi langsung dari peternakan milik perusahaan yang memiliki 6000 ekor sapi perah, yang akan diolah serta diproses hingga dikemas pada pabrik pengolahan susu sapi segar sehingga dapat langsung disalurkan agar sampai ke konsumen.

Produk yang dihasilkan PT Global Dairi Alami berupa olahan susu dengan merek dagang *MilkLife*. PT. Global Dairi Alami memiliki diferensiasi produk yakni *MilkLife Fresh Milk Bebas Laktosa*. Salah satu cara pemrosesan produk *MilkLife* yakni melalui proses pasteurisasi. Susu pasteurisasi diolah melalui proses pemasanan yang singkat, hanya untuk menghilangkan bakteri, keunggulannya ialah protein dalam susu lebih mudah dicerna sehingga nutrisi dan keseegarannya tetap terjaga, namun disisi lain susu pasteurisasi menjadi media yang sangat berpotensi bagi pertumbuhan organisme, sehingga susu sapi segar sangat rentan terhadap kontaminasi yang ditimbulkan mikroorganisme dan membuat susu mudah busuk.

Berikut ini merupakan jenis – jenis produk susu sapi yang diproduksi oleh PT Global Dairi Alami:

Tabel 1 1 Jenis – jenis produk PT. Global Dairi Alami

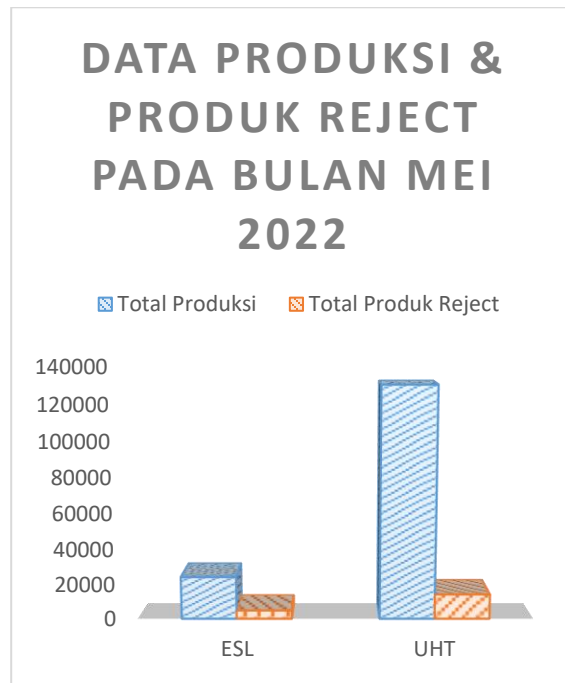
No	Nama Produk	<i>Shelf Life</i>	Berat <i>Net</i>	Kemasan	Varian
1	<i>MilkLife Fresh Milk / ESL (Extend-ed Shelf Life)</i>	45 hari	1000 ml	12 <i>pack</i>	Murni, Cokelat, Bebas Laktosa, Bebas Laktosa
			200 ml	24 <i>pack</i>	Mocha, Rendah Lemak, Barista

2	MilkLife UHT (Ultra High Temperature)	12 bulan	125 ml	40 pack	<ul style="list-style-type: none"> • Remaja (200 ml) : <i>Chocolate</i>, <i>Murni</i>, <i>Strawberry</i>, <i>Kurma</i>, <i>Bebas Laktosa</i>
			200 ml	24 pack	<ul style="list-style-type: none"> • Anak-anak (125 ml) : <i>Classic Chocolate</i>, <i>Creammy Vanilla</i>, <i>Strawberry Milkshake</i>

Sumber: (Profil Perusahaan, 2019)

Penerapan *Supply Chain Management* pada PT. Global Dairi Alami diperlukan untuk merencanakan dan mengelola segala kegiatan yang terjadi mulai dari hulu (*upstream*) sampai ke hilir (*downstream*), serta mencakup koordinasi dan kolaborasi antar mitra yang terlibat bahkan pelanggan, namun penerapan tersebut tidak lepas dari risiko yang dapat mengancam kualitas produk selama proses *Supply Chain* nya. Salah satu fenomena yang terjadi di Indonesia mengenai penerapan *Supply Chain Management* pada proses produksi industri peternakan sapi terpadu yang sering kali masih kurang baik ialah pada saat terjadinya perubahan rasa serta warna pada produk susu sapi segar yang terjadi akibat dari penerapan *Supply Chain Management* yang masih belum mengikuti standar prosedur operasional yang berlaku sehingga menyebabkan adanya penurunan kualitas pada produk susu sapi segar. Dan jika produk tersebut sampai terkonsumsi maka akan dapat menyebabkan penyakit dan hilangnya kepercayaan pelanggan.

Penerapan *Supply Chain Management* pada rantai pasok susu sapi segar khususnya pada PT. Global Dairi Alami sendiri masih sering ditemui beberapa kendala. Kendala tersebut mempengaruhi daya produksi sehingga membuat perusahaan tidak maksimal dalam menjalankan kegiatan produksinya. Berikut seperti yang ditunjukkan pada grafik Data Produksi dan Produk *Reject* pada Bulan Mei 2022 berikut ini



Gambar 1 3 Data Produksi & Produk Reject pada Bulan Mei 2022

Sumber: Data Produksi Perusahaan, 2022

Dapat dilihat pada grafik, pada produksi produk jenis ESL (*Extend-ed Shelf Life*) atau *Freshmilk* memiliki produk *reject* kurang lebih sebesar 20% dan kurang lebih sebesar 10 % pada produksi jenis UHT (*Ultra High Temperature*) dari jumlah produksi masing – masing jenis produk pada bulan Mei 2022. Hal tersebut tidak terlepas dari faktor – faktor yang dapat berpengaruh terhadap kualitas produk seperti faktor *man*, pada bagian produksi terjadi kontaminasi fisik yang dikarenakan ketidak lengkapan pemakaian APD (Alat Pelindung Diri) disebabkan oleh ketidakdisiplinan karyawan, bahan produksi yang dibiarkan pada suhu

ruangan dalam durasi waktu yang terlalu lama dikarenakan alur pekerjaan yang masih berantakan, serta kelalaian pada bagian *Quality Control* yang bertanggung jawab saat pengecekan kandungan dari bahan yang diolah sebagai akibat dari *human error* yang dapat disebabkan oleh keletihan dan sebagainya, terdapat pula kemasan *finish good* yang rusak dikarenakan ketahanan penumpukan yang belum diperhatikan, *kerusakan raw material* didalam tanki penyimpanan sebelum diproses dikarenakan dibiarkan pada suhu terlalu panas didalam tanki tersebut, dapat terjadi akibat dari kelalaian karyawan yang bertugas. Dari faktor mesin, pada bagian produksi penggunaan mesin yang dipakai berulang membuat mesin mudah kotor sehingga harus sangat diperhatikan, adapula sanitasi pembuangan mesin yang juga masih perlu diperhatikan seperti pembuangan air uap dari mesin alhasil proses pemanasan yang terjadi saat produksi, pada bagian distribusi penting untuk terlebih dahulu mengecek mesin kendaraan karena berkaitan dengan suhu ruangan yang harus dijaga selama proses distribusi berlangsung. Dari faktor material yang digunakan, selain susu sapi, bahan baku pencampur lainnya yang tercantum pada komposisi produk harus rutin dilakukan pengecekan, hal itu dikarenakan bahan – bahan tersebut memiliki durasi ketahanan yang cenderung singkat, begitu pula untuk material kemasan yang hanya memiliki durasi ketahanan sampai waktu tertentu, sehingga apabila tidak digunakan secepatnya maka tidak akan dapat digunakan lagi dan seringkali *stock* material yang dipesan menumpuk pada gudang penyimpanan. Dan dari faktor *method, system make by order* mempengaruhi kepada perusahaan, selain hal – hal positif yang ditimbulkan, ada pola produksi yang tidak stabil, sehingga skala produksi yang tidak dapat diperkirakan membuat kapasitas penyimpanan harus diperhitungkan dengan sangat hati – hati.

Sedangkan pada proses pra-produksi seperti proses pemerahan susu sapi pada peternakan PT. Global Dairi Alami telah menggunakan teknologi mumpuni yang membantu keterjagaan kebersihan lingkungan peternakan. Selain lingkungan peternakan yang bersih, teknologi yang digunakan dapat memungkinkan perusahaan untuk manipulasi suhu ruangan peternakan sehingga susu sapi hasil

perah tidak terkena kontaminasi mikroorganisme akibat suhu yang terlalu panas, serta proses pemerahanpun dilakukan menggunakan mesin sehingga tidak ada kontak langsung dari personal yang bertugas.

Pada proses *Supply Chain* susu sapi segar, penerapan *Risk Management* yang baik merupakan sebuah kewajiban, karena terdapat berbagai risiko yang dapat mengancam kualitas produk susu sapi segar. Mulai dari proses penanganan yang salah sehingga dapat terjadi kontaminasi yang dapat membuat susu sapi segar menjadi terkena mikroorganisme, penanganan saat pengiriman, tahap produksi, dsb. Oleh karena itu dibutuhkan *risk management* untuk mengurangi risiko yang dapat menurunkan kualitas produk susu sapi.

Risk Management merupakan proses yang mendukung tercapainya tujuan dari *Supply Chain Management* (Pujawan dan Geraldine, 2009), sehingga dalam hal ini dapat membantu PT. Global Dairi Alami untuk mengetahui kejadian risiko dan sumber risiko apa yang dapat menyebabkan terjadinya penanganan yang salah atau kontaminasi dalam aktivitas *Supply Chain Management* PT. Global Dairi Alami, sehingga dapat dilakukan mitigasi atau tindakan guna mengurangi kemungkinan terjadinya penanganan yang salah atau kontaminasi pada produk susu sapi segar. Selain itu, dengan penelitian ini PT. Global Dairi Alami dapat menemukan sumber dari risiko yang dominan serta mengetahui prioritas strategi mitigasi yang cocok untuk dilakukan agar dapat mengantisipasi risiko – risiko yang dapat terjadi, sehingga kualitas dan juga kepercayaan pelanggan terhadap produk susu sapi segar yang berkualitas dan terjamin manfaat serta gizinya tetap terjaga.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja yang menjadi sumber risiko prioritas dalam *Supply Chain* PT. Global Dairi Alami?
2. Bagaimana strategi penanganan yang dapat diterapkan untuk menangani sumber risiko prioritas dalam *Supply Chain* PT. Global Dairi Alami?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sumber risiko prioritas dalam *Supply Chain* PT. Global Dairi Alami.
2. Untuk mengetahui usulan strategi penanganan yang dapat diterapkan untuk menangani sumber risiko prioritas dalam *Supply Chain* PT. Global Dairi Alami.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dimaksudkan agar dapat memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu baik dari segi informasi ataupun pengetahuan, khususnya mengenai *Supply Chain Management* serta untuk mendukung dasar teori penelitian sejenis dan menjadi acuan atau bahkan perbandingan bagi penelitian – penelitian yang akan dilakukan berikutnya.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Penulis

Penelitian ini merupakan hasil pembelajaran dari ilmu dan konsep yang kemudian diterapkan pada dunia kerja yang diharapkan dapat dijadikan tambahan wawasan bagi penulis.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dilakukan agar dapat memberikan informasi atau wawasan serta kesadaran yang lebih baik bagi masyarakat mengenai praktik atau penerapan dari *Supply Chain Management* yang berada pada industri peternakan sapi terpadu.

c. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai suatu masukan bagi pihak perusahaan guna mengoptimalkan kinerja dan penerapan dari *Supply Chain Management* sehingga dapat memberikan kontribusi yang baik pada semua kalangan industri khususnya sektor industri peternakan sapi terpadu.

d. Bagi Pemerintah dan Lembaga Terkait

Penelitian ini dilakukan dengan harapan agar dapat memberikan gambaran dari pentingnya praktik atau penerapan *Supply Chain Management* pada semua kalangan industri khususnya industri peternakan sapi terpadu yang wajib menjamin kualitas manfaat dan kandungan gizi dari produk. Serta sebagai saran agar dilakukan pengkajian mengenai praktik atau penerapan *Supply Chain Management* di Indonesia.

1.5 Batasan Penelitian

Adapun batasan dari permasalahan ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan pada PT. Global Dairi Alami
2. Pemetaan aktivitas Supply Chain dilakukan berdasarkan model SCOR (Supply Chain Operation Reference) level 1 yaitu *Plan*, *Source*, *Make*, *Deliver*, dan *Return*.
3. Identifikasi risiko hanya dilakukan pada *Plan*, *Source*, *Make* dan *Deliver*.
4. Risiko yang diidentifikasi fokus pada risiko yang berhubungan dengan kualitas susu sapi segar.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi mengenai Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Batasan Penelitian, dan Sistematika Penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi mengenai Pengertian atau Definisi.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai Metode penelitian apa yang digunakan beserta mendeskripsikan bagaimana alurnya.

BAB IV PENGUMPULAN DATA DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi mengenai Pengumpulan dan Pengolahan Data.

BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi mengenai Analisis dan Pembahasan dari Pengumpulan dan Pengolahan Data yang ada.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi mengenai Kesimpulan dan Saran.

DAFTAR PUSTAKA

Pada bab ini berisi Daftar Pustaka mengenai sumber lain yang digunakan sebagai referensi dalam penelitian.