

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era globalisasi yang memiliki banyak perkembangan yang sangat pesat baik dalam dunia teknologi, komunikasi, informasi, bisnis, sosial, budaya maupun dunia industri. Hal ini pada utamanya dunia industri baik dalam industri pangan, maupun nonpangan yang meningkatkan persaingan bisnis. Persaingan dunia bisnis yang sangat ketat membuat para pemilik industri harus pandai dalam mengelola perusahaan dengan baik dan mampu bersaing dengan dunia industri baik didalam negeri maupun diluar negeri. Selain itu perdagangan bebas yang sedang berjalan dikawasan Asia Tenggara yaitu Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) yang dimulai pada tahun 2015 lalu membuat para pelaku industri harus melakukan strategi-strategi yang bagus untuk menembus pasar luar negeri dan mampu bersaing dengan negara lain hal itu juga membuat peluang industri juga semakin besar yaitu dengan adanya perluasan konsumen yang meliputi berbagai masyarakat yang tergabung dalam negara ASEAN. Selain itu pemilik industri juga di dorong agar lebih jeli dalam menentukan keinginan pasar dan dituntut dalam memutuskan bagaimana sistem manajemen yang cocok untuk produk tersebut sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya laku terjual tetapi juga mampu untuk mengetahui bagaimana produk itu dari awal berupa bahan baku masuk, pada saat diproduksi, dan dijual baik itu manajemen dalam lingkup produksi maupun manajemen diluar lingkup produksi.

Indonesia merupakan negara tropis yang banyak memiliki flora, maupun fauna yang memiliki banyak jenis. Selain itu potensi alam yang sangat menjanjikan di Indonesia baik dari segi hasil laut maupun daratan membuat Indonesia menjadi salah satu negara yang sangat kaya akan sumber daya alam yang sangat melimpah ruah. Seperti halnya sektor pertanian dan peternakan. Tanah yang subur yang dimiliki Indonesia membuat Indonesia merupakan salah satu negara yang sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai petani maupun petenak. Sehingga sumber daya alam yang begitu besar itu perlu di eksplor dengan cara yang baik dan benar sehingga mampu mensejahterakan warga negara Republik Indonesia. Salah satu

yang memiliki sektor peternakan yang berpotensi di Indonesia adalah hasil peternakan susu sapi perah.

Seperti yang kita ketahui susu merupakan produk yang memiliki tingkat kerusakan yang cukup tinggi sehingga tidak bertahan lama apalagi susu segar yang langsung dari peternak susu sapi perah. Apabila tidak ditangani secara khusus susu yang baru diperah tersebut akan mudah mengalami kontaminasi. Selain karena mudah terkontaminasi didalam susu sendiri banyak mengandung bakteri patogen yang jika itu tidak dihilangkan akan membahayakan bagi yang mengonsumsi. Bakteri-bakteri patogen yang terdapat didalam susu diantaranya adalah bakteri *salmonella Sp* bakteri ini merupakan bakteri yang banyak terdapat pada hewan ternak sehingga perlu berhati-hati dalam mengonsumsi susu tersebut. Susu segar tidak dapat dikonsumsi secara langsung namun harus diolah terlebih dahulu seperti di pasteurisasi terlebih dahulu sebelum diminum langsung atau diolah kembali untuk dijadikan produk baru seperti susu kental, susu bubuk, es krim, keju, yoghurt, permen dan lain sebagainya.

Berbicara masalah hasil olahan susu yang banyak sekali produk yang dihasilkan seperti keju. Namun keju sendiri memiliki banyak variasi ada keju *cheddar*, keju *mozzarella*, dan keju parmesan. Di Indonesia sendiri salah satu produsen keju *mozzarella* adalah CV Brawijaya Dairy Industry. Perusahaan ini adalah perusahaan yang memproduksi hasil olahan susu seperti keju *mozzarella*, yoghurt, es krim, es lilin, starter yoghurt, dan lain sebagainya. Keju *mozzarella* yang diproduksi di perusahaan ini adalah keju yang memiliki tekstur lembut dan mudah dibentuk dan biasanya keju *mozzarella* ini sering digunakan untuk memasak terutama masakan Italia seperti *pizza*, pasta panggang, dan lain-lain karena keju ini yang bersifat meleleh biasanya digunakan untuk memasak makanan yang dipanggang.

Bahan baku susu yang digunakan dalam pembuatan keju *mozzarella* ini dipasok dari peternak sapi susu dikawasan sekitar kecamatan Junrejo Kota Batu yang dikumpulkan di Koperasi Mitra Bhakti Makmur. Bahan baku utama susu ini hanya dipasok dari satu tempat sehingga apabila tidak diatur proses pemasokannya ditakutkan akan mengganggu kinerja produktivitas perusahaan dalam memenuhi

keinginan konsumen yang besar. Sehingga dengan adanya manajemen yang mengatur pemasok bahan baku yang jelas akan mempermudah perusahaan dalam mengatur pesanan, bahan baku dan produk yang disimpan.

Selain itu dengan adanya pengukuran kinerja manajemen rantai pasok diharapkan dapat mengatasi masalah-masalah yang terjadi akibat ketidakteraturan rantai pasokan bahan baku maupun bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan keju *mozzarella*. Setelah pengukuran dilakukan diharapkan perusahaan mampu memenuhi target produksi di perusahaan. Selain diharapkan perusahaan mampu memenuhi target produksi juga diharapkan perusahaan mampu menentukan cara yang efektif dan efisien dalam menangani pemasok-pemasok terbaik untuk membantu pada saat produksi sehingga produksi keju *mozzarella* dapat berjalan dengan lancar tanpa terhambat akan kekurangan bahan baku pada proses produksi.

Penelitian ini membahas tentang bagaimana pengukuran kinerja manajemen rantai pasok dengan menggunakan metode *Supply Chain Operations Reference* (SCOR). Tujuan pengukuran kinerja manajemen rantai pasok dengan metode SCOR diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kinerja manajemen rantai pasok produk keju *mozzarella* di CV Brawijaya Dairy Industry
2. Bagaimana kinerja manajemen rantai pasok dengan metode SCOR berdasarkan level 1 dan level 2
3. Bagaimana kinerja manajemen rantai pasok dengan metode SCOR berdasarkan level 3 *key performance indicator*

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kinerja manajemen rantai pasok produk keju *mozzarella* di CV Brawijaya Dairy Industry
2. Untuk mengetahui kinerja manajemen rantai pasok dengan metode SCOR berdasarkan level 1 dan level 2

3. Untuk mengetahui kinerja manajemen rantai pasok dengan metode SCOR berdasarkan level 3 *key performance indicator*

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan di CV Brawijaya Dairy Industry dengan objek para pelaku rantai pasok yaitu karyawan dan asisten

1.5 Manfaat

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat antara lain:

1. Mahasiswa mampu mengaplikasikan langsung teori dan konsep tentang pengukuran kinerja manajemen rantai pasok pada saat perkuliahan terhadap kondisi lapang
2. Memberikan gambaran kepada perusahaan keju *mozzarella* dan pelaku rantai pasok susu dan keju *mozzarella* mengenai kinerja manajemen rantai pasok yang lebih efektif
3. Memperluas wawasan tentang pengukuran kinerja manajemen rantai pasok terutama pada industri pengolahan susu menjadi produk keju *mozzarella*
4. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi bagi mahasiswa maupun civitas akademik yang lain yang berminat pada pengukuran kinerja manajemen rantai pasok dengan metode *Supply Chain Operations Reference (SCOR)*