



Manajemen Rantai Pasok Pada PT. Fastfood Indonesia (KFC) Di Kota Batam

Supply Chain Management at PT. Fastfood Indonesia (KFC) In Batam City

Alvin¹

Illianto Tri Sagiarto²

Adeline Oktalia^{3*}

Gelasia Gwyneth⁴

Fandion Melsen⁵

Novi Sandra⁶

Vanessa Flesya⁷

Julia Christini⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas
Internasional Batam, Batam,
Kepulauan Riau, Indonesia

*Email:
adelineoktalia20@gmail.com

Abstrak

Pada jurnal yang akan kami kerjakan memiliki tujuan untuk memahami bagaimana manajemen rantai pasok terhadap persediaan bahan baku di industri makanan dan minuman khususnya di perusahaan waralaba internasional. Penelitian ini menggunakan teknik penelitian kualitatif. Data yang sudah dikumpulkan akan dianalisis menggunakan langkah-langkah yang sering disebut triangulasi, yaitu: Reduksi data; Display Data Faktor-faktor dari manajemen rantai pasokan yang berdampak pada persediaan bahan baku dan kesimpulan. Dalam penelitian kualitatif, populasi dan sampel yang diambil disebut informan. Manajemen rantai pasokan berdampak pada persediaan bahan baku yang cukup serta berkualitas, jika manajemen rantai pasoknya baik maka akan membuat persediaan selalu terjaga dan dapat memenuhi kebutuhan dan permintaan saat diperlukan. Pihak KFC harus selalu meningkatkan tata kelola atau manajemen dari rantai pasok perusahaan supaya bahan baku selalu tercukupi dan selalu tersedia kapan saja dibutuhkan. Rantai pasok sangat penting dan berpengaruh agar KFC dapat menjual produknya dengan bahan baku yang cukup serta berkualitas sehingga konsumernya mendapatkan produk yang baik. Jika konsumernya mendapatkan produk yang berkualitas maka kemungkinan besar mereka akan membeli lagi dan mengajak orang-orang terdekatnya untuk mencobanya.

Kata Kunci:

Rantai Pasok
KFC
Makanan

Keywords:

Supply Chain
KFC
Food

Abstract

In the journal that we will be working on, the aim is to understand how supply chain management is on the supply of raw materials in the food and beverage industry, especially in international franchise companies. This study uses qualitative research techniques. The data that has been collected will be analyzed using steps that are often called triangulation, namely: Data reduction; Data Display Factors of supply chain management that impact on raw material inventory and conclusions. In qualitative research, the population and samples taken are called informants. Supply chain management has an impact on the supply of sufficient and quality raw materials, if supply chain management is good it will make inventory always maintained and can meet needs and demands when needed. KFC must always improve the governance or management of the company's supply chain so that raw materials are always sufficient and always available whenever needed. The supply chain is very important and influential so that KFC can sell its products with sufficient and quality raw materials so that consumers get good products. If consumers get a quality product, they are likely to buy again and invite their closest people to try it.



© 2022. Published by LPPM STIKOM Tunas Bangsa, Pematangsiantar.

This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <http://dx.doi.org/10.30645/v1i1>.

PENDAHULUAN

Dimasa sekarang banyak perusahaan baru yang muncul, agar bisa bertahan hidup maka suatu perusahaan harus berkompetitif lagi. Suatu perusahaan akan dikatakan berhasil ketika perusahaan tersebut dapat menghubungkan seluruh internal dan eksternal

dalam satu rantai yang disebut *supply chain*. Dengan *supply chain* yang efektif dan efisien, maka perusahaan dapat meningkatkan produktifitasnya. Industri jasa makanan ini perlu melakukan spesialisasi dengan pelanggan maupun pemasok agar dapat mencapai manajemen rantai pasok yang efektif untuk meningkatkan pelayanan perusahaan.

Di Indonesia terdapat jumlah penduduk yang sangat padat sehingga potensi untuk membuka industri makanan sangat besar. Di perkotaan merupakan tempat yang strategis untuk membuka makanan cepat saji dikarenakan meningkatnya mobilitas penduduk. Semakin banyak perusahaan yang membuka industri makanan, semakin tinggi juga saingannya. Apalagi makanan pokok yang dibutuhkan sehari-hari sangatlah besar.

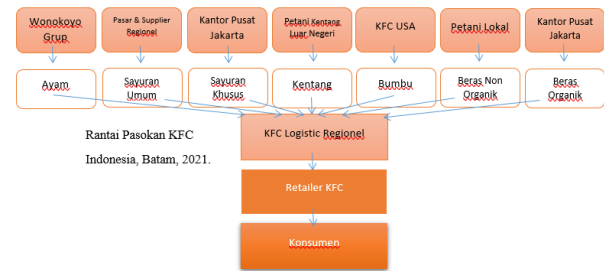
Penelitian yang akan dilakukan merupakan makanan cepat saji yaitu Kentucky Fried Chicken (KFC) yang ada di Kota Batam. Fast food ini sudah cukup dikenal oleh masyarakat dan sudah beredar diseluruh dunia. Makanan utama yang disediakan restoran ini yaitu ayam goreng dan burger. Restoran ini juga menyediakan beberapa minuman dan makanan lainnya dengan harga yang sangat terjangkau dan sering melakukan berbagai promo yang menarik sehingga banyak pelanggan yang datang untuk membelinya, tetapi terkadang restoran ini juga mengalami pesanan yang kosong atau sudah habis terjual. Untuk dapat memenuhi ketersediaan bahan baku yang ada di KFC, maka perlu peran dari manajemen rantai pasok untuk mencari tahu apakah bahan baku yang diperlukan sudah terpenuhi.

METODOLOGI

Metodologi yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu kami menggunakan metode analisis kualitatif yang meliputi pengumpulan data, pengolahan data, penyajian data, dan pendeskripsian data. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan mewawancarai pihak manajemen KFC Kota Batam dengan menanyakan pertanyaan. Kemudian jawaban yang telah kami terima dari narasumber akan di kumpulkan dan di olah yang nantinya akan di sajikan sebagai pendeskripsian rantai pasokan makan cepat saji KFC di daerah Batam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Rantai Pasokan (KFC Batam)



Gambar 1. Bagan Rantai Pasokan KFC

a) Bahan Baku

Bahan baku untuk proses penyajian makanan PT Fast Food Indonesia adalah ayam, sayuran, bumbu, kentang, dan bahan baku pembuatan puding. Saat ini, cabang-cabang di Batam juga memiliki pemasok yang stabil, ada yang lokal, dan ada juga yang diimpor dari luar negeri. Hanya dengan cara ini kami dapat memastikan bahwa bahan yang digunakan oleh KFC adalah bahan baku asli.

- 1) Ayam: Semuanya disediakan oleh pemasok yaitu Grup Wonokoyo. Ayam disajikan sesuai urutan potongan, misalnya khusus bagian dada, paha, dan sayap.
- 2) Sayuran Umum: Sayuran dipasok oleh pemasok yang tempat tinggalnya dekat dengan pengecer (lokal). Pengecer di luar kota membeli sayuran di pasar.
- 3) Sayuran khusus: Sayuran khusus didatangkan dari Jakarta (kantor pusat), kemudian dimasukkan ke logistik regional KFC, kemudian didistribusikan ke pengecer di Jawa Timur.
- 4) Kentang: Bahan ini didatangkan langsung dari luar negeri, kemudian dimasukkan ke gudang di Jakarta, kemudian ditugaskan ke logistik regional dan kemudian ke pengecer.
- 5) Rempah-rempah: Bumbu yang disediakan oleh KFC disebut 11 bumbu. Rempah-rempah didatangkan langsung dari KFC Center di Kentucky, AS.

- 6) Beras: Ada dua jenis beras, beras non-organik dan beras organik. Untuk makanan non-organik dari supplier lokal, dan untuk makanan organik langsung didatangkan dari kantor pusat Jakarta.

b) Pemasok

PT. Fast Food Indonesia memiliki gudang di kantor pusatnya (Jakarta) yang melayani cabang di seluruh Indonesia dan gudang di daerah yang melayani setiap cabang di wilayah tersebut, proses pendistribusian juga dilakukan oleh perusahaan sendiri, biasanya perusahaan mengirim material langsung ke gudang. Selain Gudang, Pt. Fast Food Indonesia RSC memiliki beberapa pemasok, biasanya perusahaan mendapatkan bahan baku dari pemasok yang menyediakan bahan baku saat melakukan pemesanan. Ini termasuk Wonokoyo Grup, toko utama di Jakarta, Indonesia, pedagang lokal, pemasok asing jangka panjang dan toko utama KFC di Amerika Serikat. Mereka semua memasok aliran bahan baku ke cabang-cabang mereka di Batam. Kemudian, setiap cabang (hanya untuk cabang di luar Surabaya) juga memiliki gudang kecil, bahan baku diperoleh dari gudang di Surabaya, dan setiap gudang memiliki freezer untuk menyimpan bahan baku.

c) Manufaktur

Bagian dari proses ini dilakukan oleh PT. Fast food Indonesia, makanan yang akan disiapkan untuk dijual ke pelanggan nantinya. Karena semua menu di setiap cabang agak berbeda, seperti promo atau set menu baru.

d) Distribusi

Gudang manajemen distribusi mengirimkan bahan baku sesuai dengan nomor seri ekspor dalam sistem dan waktu kedatangan bahan baku yang dibutuhkan, sistem menghasilkan tabel ringkasan, dan personel pengemasan dan transportasi mengatur keselamatan, rute transportasi, konsumsi bahan bakar, dan transportasi bahan baku sesuai dengan kapasitas produksi dan kendaraan. Karyawan tersebut kemudian

perlu melaporkan kekurangan bahan baku saya ke kantor pusat (sekitar dua hari sebelumnya) sehingga tidak ada kekurangan pasokan. Terutama makanan yang paling laris.

e) Pelanggan

Umumnya pelanggan perusahaan adalah orang-orang yang menginginkan makanan cepat saji. Dan tujuan ini lebih untuk kelompok anak muda, selama KFC dapat mengetahui selera anak muda setiap saat, dapat dipastikan akan selalu menarik lebih banyak anak muda daripada restoran cepat saji lainnya.

B. Objek Penelitian

Kentucky Fried Chicken atau KFC merupakan restoran yang menjual makanan cepat saji dan difokuskan pada menu ayam goreng. KFC pada mulanya didirikan di oleh *Kolonel Harland Sanders* dengan konsep restoran pinggir jalan dikota *Corbin, Kentucky* yang kemudian *Sanders* melihat adanya potensi kemungkinan didirikan konsep restoran waralaba dan di buka pertama kali pada tahun 1952 di Utah. KFC menduduki peringkat kedua restoran cepat saji di seluruh dunia yang tersebar pada 150 negara di dunia dengan total 22.621 outlet diseluruh dunia (KFC, 2021). Besarnya pasar KFC kemudian meramba masuk ke Indonesia pada tahun 1978 oleh keluarga *Gelael* yang membuka gerai pertama di Indonesia pada tahun 1979 di Jakarta. Seiring berjalannya waktu, ekspansi dilakukan ke hampir semua kota di Indonesia termasuk Kota Batam. Berikut merupakan gerai KFC yang ada di Kota Batam.

Gerai KFC di Kota Batam	
KFC – Palm Spring Batam	KFC – Nagoya Batam
KFC – Box Ferry Batam Center	KFC – Batam City Square
KFC – Mall Botania 2	KFC – Mega Mall Batam Center
KFC – Panbil Mall Batam	KFC – Express DC Mall Batam
KFC – Box Harbour Bay Batam	KFC – Nagoya Hill Batam
KFC – Kepri Mall	KFC – Batam Botania
KFC – Tiban Batam	KFC – Batu Aji Batam
KFC – Tanjung Uncang	

Sumber: (Toko KFC Di Kota Batam, n.d.)

Gambar 2. Tabel data Toko KFC di Kota Batam

C. Hasil Analisa

Dapat di lihat dari cara kami menganalisis penelitian ini, kami menggunakan metode analisis kualitatif yang meliputi pengumpulan data, pengolahan data, penyajian data, dan pendeskripsian data. Pada saat melakukan penelitian, tim peneliti memulai penelitian dengan melakukan wawancara dengan pihak manajemen KFC Kota Batam. Wawancara ini tim peneliti lakukan untuk mengajukan pertanyaan yang sudah terlebih dahulu di persiapkan oleh tim peneliti. Kemudian jawaban yang telah kami terima dari narasumber akan di kumpulkan dan di olah yang nantinya akan di sajikan sebagai pendeskripsian rantai pasokan makan cepat saji KFC di daerah Batam. Pada sesi wawancara ini, informasi yang bias di dapatkan antara lain: Di mana pihak manajemen KFC mendapatkan bahan bakunya, cara pengiriman bahan baku tersebut sampai ke Batam, biaya operasi, latar belakang narasumber, dan masalah-masalah yang di alami oleh manajemen KFC.

Pihak manajemen KFC khususnya di Batam memulai rantai pasokan (*supply chain*) dari pembelian bahan baku yang di tentukan berdasarkan kriteria yang sudah memenuhi standar internasional, tepat waktu, dan dapat menjaga keberlangsungan pasokan. Serta pasokan ini dapat di lakukan secara mingguan ataupun bulan yang bergantung pada permintaan kustomer. Kemudian pengangkutan dari pemasok itu pun di awasi oleh pihak manajemen KFC. Selanjutnya penyimpanan bahan baku dengan menggunakan sistem atau prinsip FIFO yang berarti bahan yang masuk lebih awal harus di keluarkan ketika bahan baku yang lebih baru masuk. Pihak KFC menggunakan prinsip ini untuk mempertahankan kesegaran produk-produknya. Khususnya pihak KFC Batam memegang teguh prinsipnya di mana pihak KFC Batam menganut sistem pembaruan terus menerus untuk terus menjaga kesegaran dari produk-produknya di mana produk yang di hasilkan hari ini tidak akan di perjual belikan lagi pada besoknya.

Penelitian penulis menemukan bahwa komponen manajemen rantai pasokan berikut berdampak pada pasokan bahan baku: (1) perencanaan rantai pasokan; (2) manajemen rantai pasokan; dan (3) pengendalian rantai pasokan. Padahal rantai pasok yang lancar, memenuhi standar kualitas, dan terkirim tepat waktu akan berdampak pada suplai bahan baku perusahaan. Selain itu, pemasok yang baik, kredibel, dan profesional diperlukan untuk mengirimkan barang yang memenuhi kriteria kualitas di KFC Batam, khususnya standar kualitas dunia untuk makanan yang telah ditetapkan.

D. Pembahasan Masalah dan Solusi

Dalam sebuah usaha tentu saja ada terjadi sebuah masalah, dari masalah kecil sampai besar. KFC pernah mengalami sebuah masalah besar yang mengguncang pasarnya yaitu disaat isu flu burung atau SARS yang menyebar di dunia, terutama di negara Asia seperti Indonesia, China, Hong Kong, Taiwan, dll. Seperti yang kita ketahui bahan utama dari KFC tentunya adalah ayam dan dikarenakan oleh isu flu burung tersebut KFC tidak dapat menjual ayamnya dengan lancar. Namun Departemen Marketing KFC tetap tidak putus asa dalam penjualan mereka dimana mereka berusaha untuk meningkatkan kembali penjualan KFC dan mencoba untuk menaikan kepercayaan konsumen ataupun *customer* terhadap brand KFC yang selalu menyajikan ayam yang layak dikonsumsi. Tentu saja untuk memperbaiki dan menjalankan masalah isu tersebut bukan hal yang mudah tetapi KFC tetap berjuang agar bisa menjual ayam seperti biasanya tanpa diragu oleh konsumen.

KFC selalu memastikan bahwa semua produknya diproses secara tepat, salah satu cara yang dilakukan oleh KFC adalah menggoreng ayam dalam minyak dengan suhu 171 celcius karena flu burung bisa hilang diatas suhu 80 celcius dan KFC bekerja sama dengan departemen kesehatan dan departemen pertanian agar ayam yang disajikan layak untuk

dikonsumsi apabila digoreng secara tepat dengan cara yang sudah dilakukan. Untuk mendapatkan kepercayaan konsumen, KFC juga memproduksi iklan dimana iklan tersebut menampilkan bagaimana proses penyajian ayam KFC, jadi konsumen tau bahwa ayam KFC aman dan layak dimakan. Selain mencoba untuk mengambil kepercayaan konsumen, KFC juga mengadakan banyak menu promo sehingga konsumen tertarik dan membeli produk yang sedang promo, salah satu produknya adaah produk GOCENG dan KFC attack yang tersedia hanya di jam tertentu.

KESIMPULAN

Pelayanan kfc terdiri dari layanan pesan antar, catering, layanan infoline, dan informasi waralaba KFC. Sedangkan *support activites* perusahaan dari segi infrastruktur perusahaan dimana terdiri dari tata letak penempatan bahan baku makanan, tata tertib para pegawai, dan aset lainnya. Sedangkan dari sisi manajemen SDM perusahaan terdiri dari jabatan pegawai, cara merekrutmen pegawai, dan pengembangan skill pegawai. Adapula tim IT terdiri dari penanganan jaringan, server, maupun infrastruktur IT yang tersedia. Dan untuk pembelian terdiri dari pengadaan bahan baku dan *maintenance* mesin pengolahan makanan maupun infrastruktur IT.

Dengan adanya penerapan rantai pasok pada suatu perusahaan, maka jumlah bahan baku yang tersisa atau basi akan menurun dengan pesat. Dengan memanfaatkan dan menerapkan sugesti pada bahan baku yang di butuhkan maka dapat mengetahui kebutuhan pada suatu perusahaan dalam waktu tertentu dalam memenuhi kebutuhan perlanggannya, jadi bahan yang disiapkan akan tepat sasaran dalam hal jumlah orderan atau masa penyimpanan digudang. Strategi yang digunakan dalam suatu perusahaan untuk mengoptimalkan kinerjanya dengan cara berkomunikasi pada setiap bagian secara terarah maka informasi yang disampaikan akan jelas dan membangun hubungan dan komunikasi secara baik dengaun lingkungan sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada anggota tim yang sudah berpartisipasi dalam penulisan artikel ini atas kesempatan dan waktunya sehingga pelaksanaan ini berjalan dengan lancar.

REFERENSI

- Leppe, E. P., Karuntu, M., Ekonomi, F., Bisnis, D., Manajemen, J., & Ratulangi, U. S. (2019). Analisis Manajemen Rantai Pasokan Industri Rumahan Tahu Di Kelurahan Bahu Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(1), 201–210. <https://doi.org/10.35794/emba.v7i1.22347>.
- Kusuma, A. (2020). Practice Test TOEFL & TOEIC. Genta Smart Publisher.
- Lubis, L. R., Irmayana, A., & Nurbaidah, N. (2019). Analisis Faktor Kesulitan Mahasiswa IPTS Dalam Menyelesaikan Soal-Soal TOEFL.
- Purnaning, E. R., Ayuningtyas, A. K., Kridaningtyas, I., & Nurul, H. (2014). Upgrade TOEFL Score: Rahasia Melejitkan Skor TOEFL.
- Utami, S. S., & Pirmansyah, B. (2018). Peningkatan Skor Test Bahasa Inggris (TOEFL) Melalui Pelatihan Secara Intensif. *Lingua Franca: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 2(2), 36. <https://doi.org/10.30651/lf.v2i2.1477>