

F/TEB
2004
065

20/8

SKRIPSI

**KAJIAN MANAJEMEN *SUPPLY CHAIN* PADA PENERIMAAN BAHAN
BAKU PANGAN DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI LOGISTIK
DI GRAND CANDI HOTEL SEMARANG**

Oleh

DAMAR WICAKSONO

F02400097



2004

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR**

**KAJIAN MANAJEMEN *SUPPLY CHAIN* PADA PENERIMAAN BAHAN
BAKU PANGAN DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI LOGISTIK
DI GRAND CANDI HOTEL SEMARANG**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Teknologi Pertanian

pada Departemen Teknologi Pangan dan Gizi

Fakultas Teknologi Pertanian

Institut Pertanian Bogor

Oleh

DAMAR WICAKSONO

F02400097

2004

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

RINGKASAN

Persaingan bisnis yang semakin ketat di era globalisasi ini menuntut perusahaan untuk menyusun kembali strategi dan taktik bisnisnya sehari-hari. Jika dilihat secara lebih mendalam, ternyata esensi dari persaingan terletak pada bagaimana sebuah perusahaan dapat mengimplementasikan proses penciptaan produk dan atau jasanya secara lebih murah, lebih baik, lebih cepat (*cheaper, better, and faster*) dibandingkan dengan pesaing bisnisnya.

Berdasarkan fenomena yang terjadi di negara-negara maju, terutama yang dialami oleh perusahaan-perusahaan multinasional, ternyata kunci dari peningkatan kinerja rangkaian proses tersebut terletak pada kemampuan perusahaan dalam bekerjasama dengan para mitra bisnisnya. Di samping itu, perusahaan berlomba-lomba memenuhi kehendak para konsumen, karena *the name of the game* haruslah berorientasi pada *customers*, yaitu meliputi harga, mutu dan layanan (kecepatan, kemudahan, dll). Sebagai ilustrasi dari segi harga misalnya, semua terus berlomba-lomba untuk mendapatkan harga yang kompetitif. Satu-satunya cara ialah mencari cara-cara memproduksi barang secara lebih efisien. Salah satu caranya adalah penerapan strategi Manajemen *Supply Chain* atau *SC* (penyediaan bahan baku), yang mempunyai keuntungan-keuntungan seperti mengurangi *inventory* barang dengan berbagai cara, menjamin kelancaran penyediaan bahan baku dan menjamin mutu bahan.

Salah satu tempat yang menerapkan sistem *SC* pada studi ini adalah Grand Candi Hotel Semarang (GCH), sebuah hotel berbintang lima dengan pusat pelayanan makanan yang cukup besar (dua restoran, satu dapur utama, bar dan kafe). Pengamatan dan pengkajian peran ini dilakukan dengan melihat proses penerimaan bahan baku sampai dengan produk jadi dan tiba di tangan konsumen. *SC* menekankan pada hal yang lebih murah, lebih baik dan lebih cepat (manajemen *lead time* atau rentang waktu), mulai dari menerima pesanan untuk kemudian membeli dan menerimanya. Rantai *SC* sendiri dapat dibagi dua, yaitu internal dan eksternal.

GCH mempunyai tiga *store* (gudang) yang dipimpin oleh kepala gudang terdiri dari *general store*, *engineering store*, dan *food and beverage store* (terdapat *dry* dan *cold store*) yang berada di bawah koordinasi departemen *accounting*, dimana *FB store* juga melakukan koordinasi dengan departemen *FB* dalam arus keluar masuknya barang dari *store*. Pada magang ini yang menjadi fokus adalah pada peran *FB store* dalam manajemen *SC*, dimana kuota biaya produksi hotel untuk *store* ini adalah lebih kurang 50% dari keseluruhan biaya *store*, dan juga proses aliran bahan baku yang dimulai dari *receiving*, distribusi, sampai di tangan konsumen akhir atau pelanggan hotel.

Berkenaan dengan proses *inventory*, sesuai dengan teori manajemen *SC* bahwa bahan-bahan yang disimpan di gudang mempunyai rasio perbandingan

dengan penerimaan yang harus didapatkan oleh perusahaan. Pada kasus GCH, bahan-bahan yang disimpan di *dry store* dan *cold store* digunakan untuk diolah dan disajikan oleh dua *kitchen* yang ada di hotel. Untuk *Chinese Kitchen*, total *revenue* bulanan adalah sebanding dengan empat kali lipat belanja bulanan (belanja maksimal 20% dari keuntungan yang akan didapatkan). *Main Kitchen* sebagai penyuplai makanan untuk *Kafe Flamboyan*, *The Bakery* dan layanan kamar untuk perbandingan *revenue* dan belanja bulanan adalah 78% : 22% (3,6:1).

Masalah-masalah yang timbul selama pelaksanaan magang adalah belum adanya keseragaman pemahaman tentang mutu produk diantara *stakeholder* yang terlibat (pemasok, divisi *Purchasing*, *kitchen*, restoran dan bar, departemen lain yang terkait), ketidakseragaman mutu pada beberapa pemasok yang cukup mengganggu dan keterlambatan kedatangan barang, proses penyimpanan bahan baku dari *receiving* sampai dengan ruang produksi yang masih kurang *higienis* dan menimbulkan kerusakan fisik, kimia, komunikasi antar *stakeholder* yang masih belum mulus, terutama menyangkut tentang mata rantai pasokan dan masalah mutu, *inventory* barang yang selalu tidak sesuai dengan arus barang keluar dan masuk, Masih banyak kesalahan kecil pada proses administrasi pemesanan barang (*purchase order*) sampai dengan barang diterima.

Dalam Manajemen SC, dimana *purchasing* adalah salah satu mata rantainya, diharuskan membina hubungan yang harmonis dengan komponen SC lainnya, diantaranya adalah para pemasok dan konsumen akhir. Pemasok disini tidak hanya untuk bahan baku F&B saja, tetapi pemasok komponen peralatan, mesin, tempat/wadah yang menunjang kinerja dua restoran dalam melayani tamu hotel maupun pelanggan restoran. Dalam hal ini, para pemasok tidak hanya sebatas memasok apa yang dibutuhkan oleh hotel, paradigmanya harus diubah dengan melihat kenyataan bahwa tanpa pihak tersebut, maka hotel tidak akan sanggup memenuhinya sendiri. Dalam hukum dagang, permintaan dan penawaran yang saling menguntungkan, sehingga kedua belah pihak adalah mitra sejajar.

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

KAJIAN MANAJEMEN *SUPPLY CHAIN* PADA PENERIMAAN BAHAN
BAKU PANGAN DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI LOGISTIK
DI GRAND CANDI HOTEL SEMARANG

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian
pada Departemen Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian Bogor

Oleh

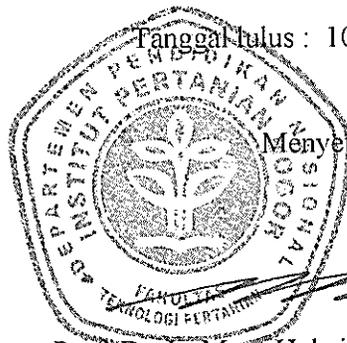
DAMAR WICAKSONO

F02400097

Dilahirkan pada tanggal 18 September 1981

Di Semarang

Tanggal lulus : 10 Agustus 2004

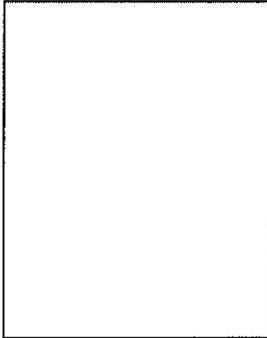


Menyetujui,

Prof. Dr. H. Musa Hubeis, MS, Dipl. Ing, DEA

Dosen Pembimbing

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Semarang, pada 18 September 1981, dari pasangan Maskun (Alm) dan Yunichah sebagai anak pertama dari tiga bersaudara (Arum Sukma Kinasih dan Kanti Puji Piranti. Penulis menghabiskan masa kecilnya di Semarang sampai dengan bangku Sekolah Menengah Pertama.

Pendidikan dimulai dari Taman Kanak-kanak Persatuan Guru Republik Indonesia (TK PGRI) 10 (1986-1988), dilanjutkan Sekolah Dasar (SD) Siliwangi 02 (lulus 1994), lalu diterima di Sekolah Menengah Pertama (SMP) 3 Semarang (lulus 1997). Petualangan dan perantauan dimulai ketika beranjak ke sebuah Sekolah Menengah Umum (SMU) Taruna Nusantara setelah melalui seleksi yang ketat dan berhasil lulus pada tahun 2000.

Penulis melanjutkan pendidikannya di Institut Pertanian Bogor, diterima di Departemen Teknologi Pangan dan Gizi lewat jalur Ujian Masuk Perguruan Tinggi Negeri (UMPTN). Beberapa titik penting dalam masa perkuliahan adalah saat pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di kabupaten Cianjur pada awal semester tujuh (2003) dan juga pelaksanaan magang tugas akhir di Grand Candi Hotel Semarang (2004). Selain itu, penulis juga berkesempatan untuk menjadi pemenang Kontes Inovasi Bisnis Progresio Indonesia (*MEDCO Award*) bersama keempat rekan lain pada pertengahan tahun 2003.

Pada masa perkuliahan, penulis adalah seorang aktivis yang sempat menduduki jabatan penting di organisasi seperti Dewan Perwakilan Mahasiswa Tingkat Persiapan Bersama (TPB) (2000-2001), Kepala Departemen Sosial Politik BEM-FATEETA (2001-2002), Badan Pengawas Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan dan Gizi (HIMITEPA) (2001-2002), juga sempat menjadi Penjabat Ketua HIMITEPA (2003) serta SC berbagai kegiatan. Kegiatan besar yang sempat dilaksanakan penulis adalah Musyawarah Anggota (MUSANG HIMITEPA (2001), Seminar HAKI (2002) dan AGROTECH EXPO tingkat nasional (2002) sebagai ketua umum. Selain itu, penulis aktif juga pada kegiatan seni lewat pertunjukkan amal, puisi, dan juga musik serta kegiatan pecinta alam. Di lingkungan eksternal, penulis

menjadi anggota Ikatan Alumni SMU Taruna Nusantara (IKASTARA) dan juga Ikatan Remaja Bank Indonesia (IRBI).

Pengalaman kerja didapatkan penulis sejak tingkat dua, dimulai dari sebuah *Event Organizer* (EO) Blue Berret yang bergerak di bidang IT training (2001-2002), kemudian sebagai operator Wartel Murah di Kampus Dalam (2002-2003). Sempat menjadi asisten dosen pada mata kuliah Manajemen Industri Pangan pada tahun 2003, juga kerja sukarela sebagai tenaga pengajar di beberapa lembaga amal. Saat ini, penulis mempunyai sebuah usaha rental komputer (SALMA Computa) sejak tahun 2003.

Penulis menyelesaikan tugas akhir skripsinya dengan melaksanakan magang di Grand Candi Hotel Semarang dengan topik “**Kajian Manajemen *Supply Chain* pada Penerimaan Bahan Baku Pangan dalam Meningkatkan Efisiensi Logistik di Grand Candi Hotel Semarang**”. Lulus setelah menyelesaikan ujian Sidang Sarjana pada tanggal 10 Agustus 2004.

KATA PENGANTAR

Segala persembahan dan senyum yang tulus kepada Sang Pencipta Alam, Allah SWT, Tuhan dan seluruh makhluk ciptaan-Nya yang luar biasa. Penulis masih belum bisa berpikir bersyukur yang sedemikian besarnya atas nikmat kehidupan dan juga seluruh rizki dari-Nya selama iringan kehidupan dan menjadikan kita ditempatkan di sebuah tempat yang indah bernama Indonesia. Alhamdulillah telah dirampungkan sebuah karya tak sempurna dari penulis tentang sekelumit kisah hidup dalam pelaksanaan tugas akhir magangnya. Dalam hal ini, ada banyak pihak yang telah berkontribusi dan juga mendukung selesainya karya ini, yaitu:

1. Bapak Prof Dr. Ir. Musa Hubeis, MS, Dipl. Ing., DEA seorang guru yang tak habis memberi inspirasi dan atas bimbingan dan arahnya.
2. Bapakku Maskun (Alm) atas cinta, diskusi dan juga nasihat kehidupannya, juga untuk Ibu Yunichah yang sangat ke“IBU”an dengan teh hangat dan juga senyum tulus untuk anak-anaknya.
3. Adik-adikku, Arum dan Kanti, dua perempuan beranjak dewasa yang sudah menemani *mas-mu* menuju kedewasaan atas segala canda, cinta dan cita dari kalian, *I love u all*.
4. Seluruh keluarga besar Kudus dan Semarang untuk tetap mengerti dan dimengerti.
5. Ir. Tjahja Muhandri, MT dan Ir. Waysima, MSc. sebagai dosen penguji untuk segenap saran dan nasihatnya.
6. Prof. Hermawan Kartajaya dan Rhenald Khasali, PhD untuk semua nasihatnya.
7. Kawan-kawanku dari sekolah dasar sampai dengan SMU untuk segala keceriaan dan pelukan (spesial untuk Novi, Indri, Astie, Melia, Nur Annisa, Ira dan Dewi).
8. Fia, Sigit, Nisa, Arief, Agung, anak-anak Pak Musa atas kerjasama dan untuk selalu bersama, tak kan kulupakan.
9. Dias Indrasti, Shienny Invanio, Astrid Zenia dan Linggam Chahya.

10. Seluruh mantan Bala FRIDAY the 13th, kos penuh warna dan relung hidup (Budi, Erdin, Deni, Ucok, Dion, Boro, Budhi, Wiji, Mawi).
11. Seluruh penghuni dan pengkontribusi Rental SALMA COMPUTA untuk segala bantuannya.
12. Seluruh Genk NIKITA yang telah menjadi sumber inspirasi dan juga kegilaannya (sobat, seorang kawan tak pernah akan ingkar janji).
13. Pak Irianto Sujatmoko, Pak Farid, Pak Gianto, Pak Anton, Pak Topo, Bu Ling-ling, dan juga Bu Ria untuk suasana terbuka dan juga bantuan selama magang. Dan juga seluruh staf Grand Candi Hotel, terutama tim sepakbola yang telah memberiku waktu untuk beradaptasi dengan baik.
14. Para petani di seluruh Indonesia, khususnya di lokasi KKN-ku, terima kasih atas kesempatan bersekolah di IPB.
15. Kawan-kawan TPG 2000 dan para kakak kelas dan adik-adik manisku di TPG untuk semua kritik, saran dan juga bantuan.
16. Kantin Sapta, motor ku baik yang di Semarang maupun di Bogor.
17. Untuk semangat Bushido Dojo Karate Lemkari Semarang.
18. Juga seluruh pihak yang tak bisa disebut semua atas segala bantuannya.

Bogor, 10 Agustus 2004

Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
I. PENDAHULUAN	
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUANG LINGKUP.....	3
C. TUJUAN MAGANG.....	4
II. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	
A. SEJARAH DAN PERKEMBANGANNYA.....	5
B. LOKASI DAN TATA LETAK.....	6
C. STRUKTUR ORGANISASI DAN KETENAGAKERJAAN.....	7
D. HASIL PRODUKSI DAN PEMASARAN.....	9
III. TINJAUAN PUSTAKA	
A. SISTEM <i>SUPPLY CHAIN</i>	10
B. STRATEGI PELAKSANAAN PROGRAM SC.....	15
IV. METODOLOGI MAGANG	
A. DESKRIPSI DAN METODE KERJA.....	20
B. IDENTIFIKASI MASALAH.....	21
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. KONDISI AKTUAL PROSES LOGISTIK GCH.....	24
B. KEBIJAKAN EFISIENSI USAHA DENGAN APLIKASI.....	
PROGRAM SC.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN	
A. KESIMPULAN.....	38
B. SARAN.....	39