

BAB IV

ANALISIS DATA DAN LAPORAN PENELITIAN

A. Penyajian Data

1. Profil Usaha

Usaha ini didirikan pada tahun 2006 oleh Bapak Badrut Tamam dengan modal awal dari uang pribadi sebesar Rp. 3.000.000,00. Usaha ini beralamatkan di JL. Kapten Mulyono No. 09 Sampit Kabupaten Kotawaringin Timur. Yang menjadi dasar Bapak Badrut Tamam memulai usaha ini karena pada saat itu di kota Sampit belum ada usaha produksi cincau hitam sehingga usaha ini menjadi peluang yang bagus untuk menjadi produsen tunggal di Kota Sampit. (Badrut Tamam, Pemilik Usaha produksi cincau hitam, *Wawancara Pribadi*, 11 Mei 2020).

Pada saat ingin memulai usaha ini Bapak Badrut Tamam masih mencari racikan yang pas untuk menghasilkan produk cincau hitam yang berkualitas dengan melakukan beberapa percobaan menggunakan bahan baku seadanya sebelum menjualnya di pasar subuh kota Sampit.

Awalnya produk cincau hitam belum terlalu dikenal oleh masyarakat kota Sampit. Bapak Badrut Tamam hanya dibantu oleh 2 orang adiknya yang kini menjadi karyawan tetap di usaha ini. Setelah menemukan racikan yang pas untuk memproduksi cincau hitam, Bapak Badrut Tamam kemudian mencari tempat di Pasar Subuh kota Sampit untuk menjual produk cincau hitamnya. Saat pertama merintis usahanya ini, Bapak

Badrut Tamam hanya berani memproduksi 1 bak cincau dan akan memproduksi lagi jikalau sudah habis disebabkan masih sangat rendahnya permintaan cincau pada saat itu. Konsumennya pun hanya masyarakat sekitae kota Sampit.

Pada tahun 2011, usaha kecil menengah ini mengalami perkembangan pesat. Bapak Badrut Tamam sudah meningkatkan kapasitas produksinya menjadi 10 sampai 18 bak per hari. Hal itu disebabkan oleh menjamurnya bisnis waralaba minuman es cappuccino cincau yang sedang viral pada saat itu. Oleh sebab itu banyak masyarakat yang sudah menyukai rasa dari produk cincau hitam. Konsumen dari produk cincau hitam inipun tidak hanya dari masyarakat sekitar kota Sampit, tetapi ada juga dari daerah hulu perkebunan kelapa sawit, baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dijual kembali.

Penjualan cincau hitam meningkat drastis ketika memasuki bulan Ramadhan. Kapasitas produksi meningkat dari 10 sampai 18 bak per hari menjadi 50 sampai 100 bak perhari. Hal ini disebabkan oleh minuman es cincau hitam menjadi minuman favorit masyarakat saat berbuka puasa. Selain rasanya yang menyegarkan, cincau hitam juga memiliki khasiat yaitu dapat mengembalikan energi tubuh yang hilang setelah seharian berpuasa.

Untuk pengadaan bahan baku, produsen cincau hitam membelinya dari UD. Lima Dua yang merupakan pemasok dari kota Surabaya. Pengadaan bahan baku dilakukan 3 sampai 6 bulan sekali tergantung dari habis tidaknya bahan baku yang akan dipakai. Bahan baku dikirim dari

Kota Surabaya ke Kota Sampit menggunakan transportasi laut yaitu kapal jasa angkutan barang. Bahan baku akan sampai di Kota Sampit dalam kurun waktu 4 sampai 5 hari setelah bahan baku dikirim.

Saat ini usaha produksi cincau hitam memiliki 2 karyawan tetap yang merupakan adik kandung dari Bapak Badrut Tamam. Saat memasuki bulan Ramadhan, Bapak Badrut Tamam akan menambah 3 sampai 5 karyawan khusus untuk bekerja selama satu bulan yang masih mempunyai hubungan keluarga dengan beliau. Penambahan karyawan ini dilakukan untuk meningkatkan kapasitas produksi di bulan Ramadhan dalam rangka mengimbangi permintaan konsumen yang tinggi di bulan itu. Alasan beliau memilih karyawan dari kalangan keluarga sendiri adalah karena sudah terjalin rasa saling percaya antara satu sama lain. (*Hasil Observasi*, 13 Mei 2020.)

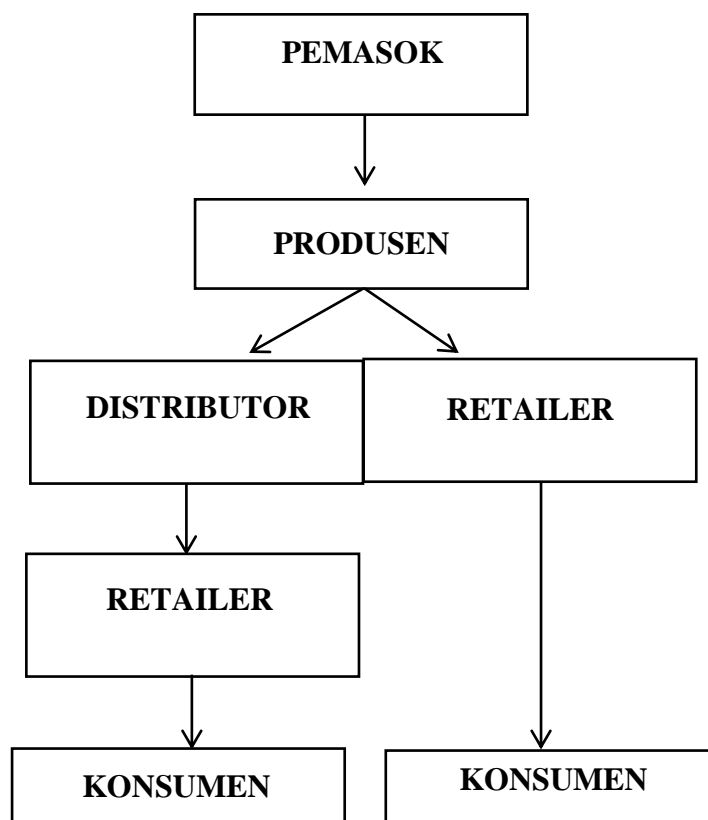
Waktu kerja yang diterapkan produsen cincau hitam adalah setiap hari dan hanya libur pada saat hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Waktu produksi di hari biasa itu fleksibel tergantung banyaknya pesanan, tetapi biasanya dilakukan sekitar pukul 9 sampai ba'da Ashar. Lain halnya pada saat memasuki bulan Ramadhan, waktu produksi dimulai pukul 8 pagi sampai maghrib kemudian dilanjutkan ba'da isya sampai pukul 2 pagi. Untuk jam penjualan dimulai pukul 3 sampai pukul 7 pagi di pasar Subuh kota Sampit, diluar jam itu distributor/konsumen bisa langsung datang ke rumah produsen cincau hitam untuk melakukan pemesanan maupun pembelian (*Hasil Observasi*, 15 Mei 2020).

Produsen cincau hitam saat ini sudah banyak mempunyai pelanggan tetap, bukan hanya sekitar kota Sampit Kabupaten Kotawaringin Timur tetapi juga menjangkau masyarakat hulu di perkebunan kelapa sawit hingga Kabupaten Seruyan dan Kotawaringin Barat yang masih bertetangga dengan Kabupaten Kotawaringin Timur. Mayoritas pelanggan tetap merupakan distributor untuk wilayah perkebunan kelapa sawit dan pengusaha waralaba minuman es cappuccino cincau di kota Sampit.

Saat ini, omset rata-rata perbulan yang dihasilkan oleh produsen cincau hitam berkisar Rp.20.000.000,00 dan saat memasuki bulan Ramadhan omset dalam satu bulan akan meningkat menjadi Rp.100.000.000,00 (Badrut Tamam, Pemilik Usaha produksi cincau hitam, *Wawancara Pribadi*, 11 Mei 2020).

2. Proses Manajemen Rantai Pasokan Usaha Produksi Cincau Hitam

Setelah melakukan pengamatan dan wawancara yang didapatkan dalam beragam bentuk data, maka peneliti telah mengetahui aliran manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam ini. Produsen cincau hitam dalam kegiatan produksinya mendapatkan bahan baku dari UD. Lima Dua Surabaya. Jadi, didapatkan bentuk rantai pasokan dalam proses produksi cincau hitam yaitu:



Gambar 4.1 Diagram manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam di kota Sampit

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha produksi cincau hitam, arus pertama manajemen rantai pasokan usaha produksi cincau hitam adalah dari pemasok ke produsen. Persediaan bahan baku cincau hitam didapatkan dari perkebunan di Kota Surabaya. Bahan baku yang mulanya berupa tumbuhan cincau (janggalan) yang dirawat hingga mendapatkan hasil panen berupa daun cincau. Daun cincau ini kemudian dikeringkan dan dikemas dalam karung besar. Perkebunan ini dikelola langsung oleh UD. Lima Dua sebagai pemasok tunggal persediaan bahan

baku produsen cincau hitam di kota Sampit. (Badrut Tamam, Pemilik Usaha produksi cincau hitam, *Wawancara Pribadi*, 11 Mei 2020).

Saat memasok persediaan bahan baku, produsen cincau hitam biasanya memasok 553 Kg daun cincau hitam kering dan 15 karung tepung sagu yang dikirimkan dari Surabaya melalui kapal jasa angkutan barang. Pengiriman ini memakan waktu 4 sampai 5 hari perjalanan hingga sampai di kota Sampit. Setelah tiba di kota Sampit, bahan baku langsung diantarkan menggunakan truk menuju rumah produksi cincau hitam yang beralamatkan di JL. Kapten Mulyono No. 9 Kecamatan Mentawa Baru Ketapang Sampit Kalimantan Tengah. Produsen cincau hitam selanjutnya melakukan pemeriksaan terhadap bahan baku yang diterima. Sejauh ini bahan baku yang diterima selalu baik, jarang sekali ditemukan bahan baku yang berkualitas buruk (Badrut Tamam, Pemilik Usaha produksi cincau hitam, *Wawancara Pribadi*, 11 Mei 2020).

Dalam memilih pemasoknya, produsen cincau hitam tidak menerapkan strategi khusus. Pada awal mulanya produsen cincau hitam mencari sendiri pemasok bahan baku cincau hitam di kota Surabaya dan menemukan UD. Lima Dua yang bisa memasok semua bahan baku pembuatan cincau hitam. Kualitas bahan baku yang dipasok pun berkualitas sehingga Bapak Badrut Tamam menjadi pelanggan tetap pemasok tersebut. Selain itu, Produsen cincau hitam selalu menjaga komunikasi dengan pemasok supaya kegiatan rantai pasokan bisa berjalan dengan lancar. Bahan baku yang diterima selanjutnya akan diolah menjadi barang

jadi (Badrut Tamam, Pemilik Usaha produksi cincau hitam, *Wawancara Pribadi*, 11 Mei 2020).

Pada proses produksi cincau hitam, dibagi menjadi 5 tahapan, yaitu pencucian, perebusan, penyaringan, pencampuran, dan pengeringan. Pada tahap pencucian, daun cincau hitam kering yang akan direbus dicuci terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran sekaligus menyeleksi daun cincau hitam yang rusak. Tahap selanjutnya yaitu perebusan, daun cincau hitam kering yang sudah dicuci dan diseleksi direbus dengan air dalam tangki selama kurang lebih 4 jam. Produsen cincau hitam biasanya menggunakan kurang lebih 1Kg daun cincau hitam kering setiap produksinya, tergantung baik tidaknya kualitas daun cincau hitam. Perebusan ini untuk mendapatkan ekstrak atau saripati daun yang berupa karbohidrat dan nutrisi penting lainnya. (*Hasil Observasi*, 19 Mei 2020).

Setelah mendidih, lanjut ke tahapan penyaringan. Daun cincau hitam yang sudah direbus disaring untuk memisahkan ampas dengan air saripati nya. Selanjutnya masuk pada tahapan pencampuran. Air saripati yang sudah disaring dimasukkan ke dalam tangki pencampuran yang nantinya akan dicampurkan larutan tepung tapioka dan tepung sagu agar tekstur cincau hitam bisa lebih padat. Campuran ini kemudian diaduk menggunakan alat pengaduk otomatis sambil dipanaskan selama 2,5 jam. Terakhir masuk pada tahapan pengeringan. Campuran yang sudah diolah kemudian dituangkan ke dalam bak cetakan untuk dikeringkan selama kurang lebih 10 jam sampai tektur cincau hitam padat. Untuk 1 bak bisa menampung 15 Kg cincau hitam. Setiap 1 Kg daun cincau hitam kering

bisa menghasilkan ratusan kilogram produk cincau hitam (*Hasil Observasi*, 21 Mei 2020).

Setelah produk cincau hitam jadi, maka akan segera disalurkan kepada distributor maupun retailer karena produk cincau hitam yang layak konsumsi hanya bertahan paling lama satu minggu. Jika kualitas bahan baku daun cincau bagus, maka akan bertahan paling lama seminggu dan jika kualitas bahan baku kurang baik maka hanya bertahan maksimal 3 hari. Oleh karena itu produsen cincau hitam tidak memiliki gudang penyimpanan barang jadi karena produk cincau tergolong produk alami tanpa bahan pengawet (*Hasil Observasi*, 22 Mei 2020).

Dari produsen, arus manajemen rantai pasokan selanjutnya adalah distributor dan retailer. Produsen cincau hitam biasanya menawarkan produknya di hari biasa mulai pukul 3 pagi hingga pukul 7 pagi di kios kecil yang terletak di pasar Subuh kota Sampit. Di luar jam itu biasanya pihak distributor dan retailer langsung mendatangi rumah produksi cincau hitam untuk melakukan pemesanan maupun mengambil pesanan cincau hitam yang sudah jadi. Cincau hitam dijual dengan harga Rp. 110.000 per baknya dan Rp. 10.000 per kilogram. Jika pesanan banyak, biasanya pihak distributor maupun retailer membawa transportasi sendiri untuk mengangkut pesannya. Pihak produsen cincau hitam selalu menjaga hubungan baik dengan distributor dan retailernya agar kegiatan rantai pasokan yang diterapkan dapat berjalan dengan baik dan tanpa hambatan.

Rantai pasokan terakhir yaitu konsumen. Konsumen cincau hitam berdasarkan segmentasi pasarnya adalah mereka yang menyukai cincau

hitam dan menyukai produk olahan dari cincau hitam. Cincau hitam biasanya diolah menjadi produk minuman es cappuccino cincau. Pada saat bulan Ramadhan, banyak sekali pihak pengecer yang menjual produk olahan berbahan cincau hitam ini yang kebanyakan berbentuk minuman seperti es cincau gula aren, es campur, es buah dan sejenisnya. Ada juga konsumen yang langsung membeli cincau hitam untuk diolah sendiri di rumah sesuai keinginan mereka.

Berdasarkan wawancara dengan narasumber, kegiatan rantai pasokan di dalam usaha produksi cincau hitam ini jarang sekali mengalami kendala. Mereka selalu berkoordinasi dan melakukan pengawasan teratur dalam pergerakan rantai pasokan dari pemasok hingga tangan konsumen. Selain itu, mereka juga tahu kapan harus menyetok ulang persediaan bahan baku yang dipakai untuk memproduksi cincau hitam. Dengan selalu menjaga hubungan baik antar satu sama lain. Mereka yakin kegiatan manajemen rantai pasokan di usaha produksi cincau hitam ini akan terjaga efisiensi dan efektivitasnya sehingga dapat menghindari kendala-kendala dalam hal pengiriman maupun produksi.

Dalam mengelola dan mengawasi stok bahan baku, produsen cincau hitam masih melakukan pendataan dan pencatatan manual. Produsen cincau hitam dituntut untuk selalu mengawasi dan mendata stok yang tersedia setiap bulannya. Produsen cincau hitam tidak menggunakan aplikasi pendataan stok berbasis online dikarenakan masih kurang memahami tata cara operasional dari aplikasi tersebut. Jadi produsen cincau

hitam lebih memilih pendataan secara manual menggunakan buku catatan karena dirasa lebih mudah untuk dipahami (*Hasil Observasi, 25 Mei 2020*).

B. Analisis Data dan Hasil Penelitian

1. Penerapan Manajemen Rantai Pasokan Pada Usaha Produksi Cincau Hitam

Pada bagian ini, peneliti akan membahas tentang analisis dan hasil penelitian. Peneliti telah melakukan wawancara dan observasi di tempat usaha produksi cincau hitam pada tanggal 11 Mei 2020 sampai 25 Mei 2020. Setelah peneliti melakukan observasi dan wawancara, maka peneliti akan menganalisis data yang didapatkan serta membahas sesuai rumusan masalah yang ditentukan. Analisis data yang digunakan adalah kualitatif yang bersifat deskriptif.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam dan kendala yang dihadapi dalam penerapan manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam. Selanjutnya tujuan tersebut akan dibahas pada bab ini berdasarkan hasil wawancara dan observasi oleh peneliti.

Dalam penerapan manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam diilustrasikan dalam gambar 2.1 arus diagram manajemen rantai pasokan. Pergerakan produk cincau hitam tersebut dimulai dari pemasok hingga ke tangan konsumen. Hal tersebut didapatkan melalui

hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti. Diagram tersebut memang terlihat sederhana karena usaha produksi cincau hitam merupakan industri rumahan. Semakin kecil skala industri sebuah usaha produksi maka semakin sederhana pula manajemen rantai pasokannya. Dengan mengamati arus diagram manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam dapat dipahami bahwa manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam bergerak sampai pada tangan konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, terdapat para pemain utama dalam manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam menurut Indrajit dan Djokopranoto (2003) yaitu:

a. Pemasok

Pemasok pada usaha produksi cincau hitam ini adalah UD.Lima Dua. UD. Lim Dua adalah pemasok berbagai macam bahan baku makanan termasuk bahan baku cincau hitam. UD. Lima Dua terletak di Kota Surabaya menggunakan jasa angkutan laut untuk mengirimkan pesanan bahan baku cincau hitam ke kota Sampit.

b. Pabrik

Pabrik ini merupakan tempat dilakukannya proses produksi. Proses produksi cincau hitam dilakukan di samping rumah Bapak Badrut Tamam yang berlokasi di kota Sampit Kalimantan Tengah. Pabrik cincau hitam ini masih berskala

industri rumahan karena besar pabrik dan alat-alat yang digunakan kebanyakan masih menggunakan metode tradisional.

c. Distributor

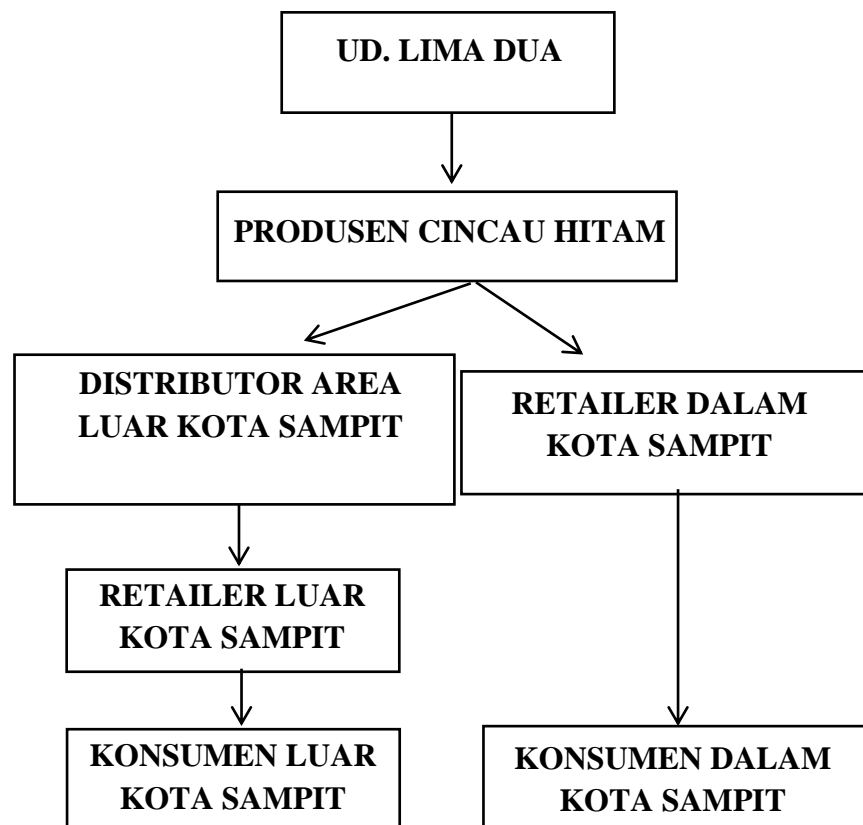
Distributor dari produk cincau hitam ini didominasi oleh para distributor yang berasal dari wilayah luar Kota Sampit tapi masih dalam satu Kabupaten seperti area perkebunan kelapa sawit. Disana mereka menjual kembali produk cincau hitam dengan harga yang mereka tentukan untuk memenuhi permintaan konsumen di wilayah tersebut.

d. Retail

Produsen cincau hitam juga menjual produknya ke para retailer yang biasanya menjual kembali produk cincau hitam dengan harga eceran Rp. 10.000,00 per kilogramnya. Para retailer bisa juga menggunakan cincau hitam sebagai bahan campuran untuk pembuatan minuman es campur, es buah dan sejenisnya.

e. Konsumen

Konsumen cincau hitam merupakan urutan rantai pasokan paling terakhir. Konsumen cincau hitam beragam mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Kebanyakan konsumen menikmati produk cincau hitam ini sebagai minuman pelepas dahaga setelah beraktifitas untuk memulihkan tenaga.



Gambar 4.2 Mekanisme diagram manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam

Dalam gambar 2.2 terlihat bahwa arus manajemen rantai pasokan usaha produks cincau hitam yang dimulai dari Pemasok UD. Lima Dua Surabaya dalam pemesanan bahan baku yaitu daun cincau kering, sagu dan soda kue. Kemudian bahan baku tersebut dikirim ke produsen cincau hitam di kota Sampit untuk diproses menjadi barang jadi yang berupa cincau hitam yang siap konsumsi. Setelah diproduksi, barang jadi langsung disalurkan kepada distributor maupun retailer yang memesan produk mereka. Dari sini, pemasok bahan baku yaitu UD. Lima Dua merupakan kunci utama arus manajemen rantai pasokan. Karena, pemasok mempunyai peranan penting sebagai pemasok bahan baku yang akan

diproduksi sehingga arus manajemen rantai pasokan tersebut bergerak lancar.

Produsen cincau hitam yang berada di JL. Kapten Mulyono No. 09 Sampit yang mengolah bahan baku tersebut, selalu menjaga komunikasi dan hubungan dengan pemasok dengan baik. Pengiriman bahan baku dari kota Surabaya menuju kota Sampit diperlukan waktu 4 sampai 5 hari menggunakan jasa angkutan kapal barang yang mengangkut bahan baku cincau hitam berupa 553 Kg daun cincau kering, 200 Kg Soda Kue dan 15 Sak sagu. Ketika bahan baku tersebut sampai di rumah produsen cincau hitam, produsen cincau hitam memeriksa kualitasnya terlebih dahulu khususnya daun cincau kering sebelum diproses menjadi barang jadi. Proses tersebut terbagi menjadi 5 tahapan yaitu pencucian, perebusan, penyaringan, pencampuran, dan pengeringan. Setelah itu, hasilnya berupa cincau hitam padat yang siap untuk dikonsumsi.

Produk cincau hitam yang sudah jadi kemudian disalurkan kepada pihak distributor luar Kota Sampit dan retailer dalam Kota Sampit. Kedua pihak ini langsung membeli dari produsen cincau hitam. Distributor membeli produk cincau hitam dalam jumlah besar untuk dijual kembali di wilayah luar Kota Sampit tetapi masih dalam daerah Kabupaten Kotawaringain Timur seperti area perkebunan kelapa sawit dan sekitarnya. Kemudian dijual kembali kepada retailer di sekitar wilayah luar kota sampit juga. Sedangkan retailer dalam kota Sampit membeli dalam jumlah kecil biasanya untuk di jual eceran maupun sebagai bahan campuran minuman es cappuccino cincau, minuman es buah, es campur dan

sejenisnya. Untuk mengambil produk jadi dalam jumlah besar, biasanya pihak distributor membawa transportasi sendiri seperti mobil pikap untuk mengangkut pesanan mereka.

Berdasarkan pengamatan, proses mata rantai pasokan yang terjadi antar pemain utama (Irawan, 2008) dalam usaha produksi cincau hitam ini yaitu:

a. Rantai 1: Pemasok

Sumber penyedia utama sebagai pemasok bahan baku dalam rantai pasokan ini adalah UD. Lima Dua Surabaya. Bahan baku yang dipasok UD. Lima Dua meliputi daun cincau kering, sagu dan soda kue.

b. Rantai 1-2: Pemasok-Produsen

Rantai pertama kemudian terhubung ke rantai kedua yaitu produsen cincau hitam. Pihak produsen yang melakukan semua proses produksi menjadi barang jadi (cincau hitam). Pihak pemasok dan produsen sudah menjalin relasi yang baik demi kelancaran proses manajemen rantai pasokan yang diterapkan.

c. Rantai 1-2-3: Pemasok-Produsen-Distributor

Barang yang sudah jadi kemudian disalurkan kepada distributor. Distributor cincau hitam mayoritas berasal dari daerah pinggiran Kota Sampit yang masih masuk dalam wilayah Kabupaten Kotawaringin Timur seperti area perkebunan kelapa sawit dan sekitarnya.

d. Rantai 1-2-3-4: Pemasok-Produsen-Distributor-Retailer

Rantai pasokan selanjutnya adalah retailer. Distributor menyalurkan produk cincau hitam kepada retailer luar kota yang kemudian dijual kembali dengan harga eceran berkisar Rp. 10.000,00 per kilogramnya. Sedangkan retailer dalam kota biasanya langsung membeli dari produsen cincau hitam dan menjualnya kembali dengan diolah menjadi es campur, es buah dan sebagainya.

e. Rantai 1-2-3-4-5: Pemasok-Produsen-Distributor-Retailer-Konsumen

Barang yang ditawarkan pihak retailer kemudian dijual kepada rantai pasokan terakhir yaitu konsumen. Konsumen biasanya membeli produk cincau hitam bisa berupa produk olahan seperti minuman es campur, es cappuccino cincau dan sejenisnya. Bisa juga konsumen membeli cincau hitamnya saja yang kemudian diolah mandiri untuk dikonsumsi sendiri oleh pihak konsumen.

Dari keseluruhan proses rantai pasokan diatas, terbagi menjadi 3 bagian utama (Anwar, 2011), yaitu:

a. *Upstream Supply Chain*

Bagian ini bisa juga disebut sebagai hulu sebuah arus rantai pasokan. Bagian ini mencakup pemasok pertama yaitu UD. Lima Dua beserta produsen cincau hitam yang sudah membina relasi yang baik antar keduanya. Pada bagian ini, bahan baku yang di pasok oleh UD. Lima Dua Surabaya dikirim melalui jalur laut menggunakan jasa angkutan kapal barang ke alamat produsen cincau hitam di kota Sampit. Pengiriman ini memakan waktu 4-5 hari. Bahan baku yang dikirim

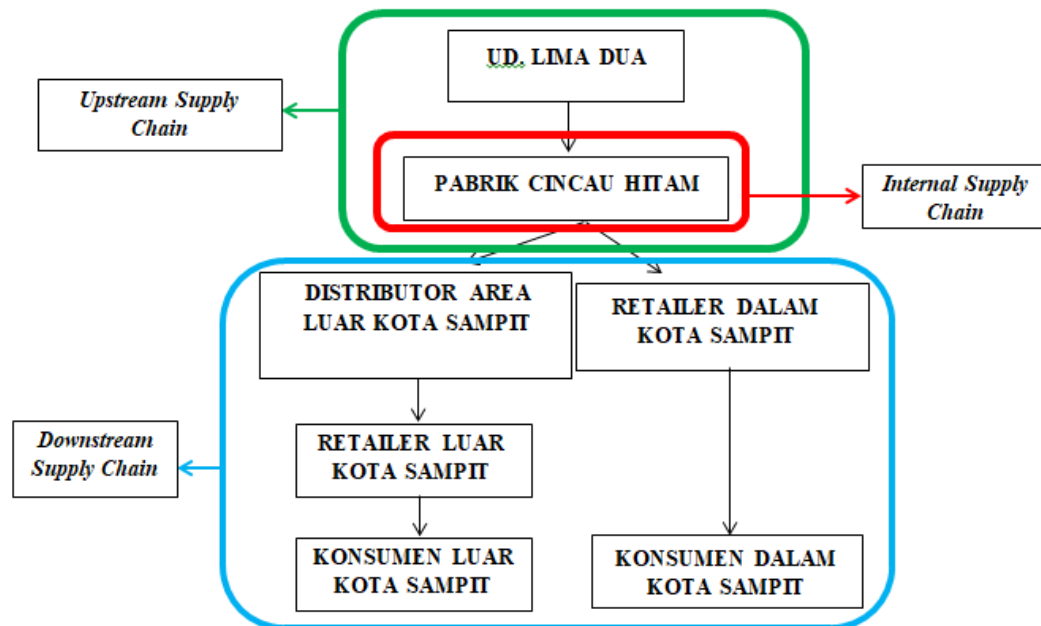
berupa 553 Kg daun cincau hitam kering, 200 Kg soda kue dan 15 sak sagu.

b. Internal Supply Chain

Bagian ini mencakup seluruh proses produksi pengolahan barang mentah menjadi barang jadi yang dilakukan oleh produsen cincau hitam hingga barang jadi didistribusikan. Proses produksi cincau hitam meliputi 5 tahapan yaitu pencucian, perebusan, penyaringan, pencampuran, dan pengeringan.

c. Downstream Supply Chain

Bagian ini bisa juga disebut sebagai hilir dari sebuah arus rantai pasokan. Bagian ini mencakup seluruh proses distribusi barang jadi ke tangan konsumen akhir. Cincau hitam yang sudah jadi segera didistribusikan ke para distributor dan retailer sesuai pesanan mereka. Pihak distributor biasanya memesan 10 sampai 50 bak cincau hitam untuk didistribusikan ke area luar kota Sampit. Retailer biasanya memesan dalam jumlah yang lebih kecil daripada distributor karena penjualannya hanya mencakup area dalam kota Sampit. Kemudian lewat perantara mereka, produk cincau hitam sampai ke tangan konsumen akhir.



Gambar 4.3 Bagian utama manajemen rantai pasokan pada usaha produksi cincau hitam

2. Kendala dalam Penerapan Manajemen Rantai Pasokan Pada Usaha Produksi Cincau Hitam

Ada beberapa kendala yang dihadapi produsen cincau hitam dalam penerapan manajemen rantai pasokan berdasarkan pengalaman dari responden yaitu:

1. Kekurangan tenaga kerja

Kendala ini terjadi ketika memasuki bulan Ramadhan. Tingginya permintaan pada bulan itu mengharuskan produsen cincau hitam untuk meningkatkan kapasitas produksi perhari. Produsen cincau hitam biasanya mendatangkan kerabatnya 3 sampai 5 orang dari pulau Jawa untuk bekerja sebagai karyawan tambahan

dalam usahanya. Produsen cincau hitam sudah percaya dengan para kerabatnya ini karena mereka sudah mengetahui tata cara proses produksi cincau hitam sehingga produsen cincau hitam tidak perlu repot untuk melatihnya lagi sekaligus untuk membantu perekonomian mereka. Akan tetapi, terjadinya wabah virus Corona di tahun 2020 ini menyebabkan produsen cincau hitam tidak bisa mendatangkan kerabatnya dari pulau Jawa saat hendak memasuki bulan Ramadhan karena penerapan aturan pemerintah yakni PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) dalam upaya penanganan virus Corona ini sehingga transportasi laut dan udara untuk penumpang ditutup kecuali untuk logistik. Dengan kendala kekurangan tenaga kerja, maka akan mempengaruhi kegiatan manajemen rantai pasokan yaitu tidak bisa meningkatkan kapasitas produksi ketika jumlah permintaan tinggi. Karena itu, produsen cincau hitam berinisiatif mencari karyawan baru di sekitar lingkungannya untuk menutupi kekurangan karyawan tersebut. Produsen cincau hitam juga terpaksa mengurangi kapasitas produksi di bulan Ramadhan tahun ini karena kurangnya keahlian dan pengalaman dari para karyawan baru tersebut.

2. Kualitas bahan baku daun cincau tidak bagus

Terkadang produsen cincau hitam menerima beberapa bahan baku daun cincau hitam yang tidak bagus. Hal ini bisa dilihat dari terlalu keringnya daun cincau hitam. Daun cincau hitam yang tidak bagus menghasilkan produk cincau hitam berkualitas rendah.

Cincau hitam dengan kualitas rendah teksturnya kurang padat dan tidak tahan lama, bahkan bisa gagal produksi. Kendala ini tentu bisa menghambat proses manajemen rantai pasokan karena proses produksi perlu dilakukan pengulangan untuk menggantikan produk cincau hitam yang rusak. Walaupun kendala ini sangat jarang terjadi, namun akan sangat mengganggu proses arus manajemen rantai pasokan di bagian produksinya.

3. Cuaca

Konsumen biasanya mengkonsumsi cincau hitam dalam bentuk produk olahan berupa es cappuccino cincau, es campur, es buah dan berbagai minuman olahan lainnya. Tentunya minuman tersebut sangat cocok dikonsumsi saat cuaca panas. Saat cuaca hujan, permintaan terhadap cincau hitam menurun karena konsumen kurang berminat mengkonsumsi minuman es di cuaca hujan sehingga arus distribusi mengalami perlambatan karena minat konsumsi menurun. Cuaca hujan dengan curah hujan yang tinggi juga bisa mengganggu proses distribusi cincau hitam yang menyebabkan terlambatnya pengiriman produk cincau hitam kepada distributor dan retailer.