

ANALISIS PERENCANAAN SUPPLY CHAIN MANAGEMENT (SCM) PADA RM GEPREK ARIL

Valentina Monoarfa¹, Akmalia Sahsia Soleman², Istifani Pakaya³, Deasulistiwati Hassan⁴, Moh. Hairudin Dango⁵, Mufidah Ollii⁶, Moh. Nurhidayat⁷

*Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia¹
Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia²
Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia³
Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia⁴
Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia⁵
Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia⁶
Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia⁷*

E-mail: Akmaliasoleman@gmail.com¹

Abstract: *This study aims to analyze the supply chain management (SCM) planning at RM Geprek Aril, focusing on the management of raw materials, production processes, distribution, logistics, and supplier relationships. The research employed a qualitative approach with data collected through in-depth interviews, participatory observation, and document analysis. The results indicate that RM Geprek Aril has effectively implemented SCM to maintain product quality, reduce waste, and enhance customer satisfaction. However, several challenges were identified, including limited production capacity, dependency on a single supplier, and a manual stock monitoring system that requires improvement. Recommendations include implementing a digital inventory system, diversifying suppliers, adjusting production capacity, and strengthening evaluation procedures and internal communication. This study contributes to the development of supply chain management practices in the fast-food culinary sector.*

Keywords: *Supply Chain Management; Planning; Production; Distribution; RM Geprek Aril*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perencanaan supply chain management (SCM) pada RM Geprek Aril, dengan fokus pada pengelolaan bahan baku, proses produksi, distribusi, logistik, serta hubungan dengan pemasok. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa RM Geprek Aril telah menerapkan SCM secara efektif dalam menjaga kualitas produk, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Namun, terdapat beberapa kendala, seperti keterbatasan kapasitas produksi, ketergantungan pada pemasok tunggal, dan sistem pemantauan stok manual yang memerlukan perbaikan. Rekomendasi diberikan berupa penerapan sistem inventaris digital, diversifikasi pemasok, penyesuaian kapasitas produksi, serta penguatan prosedur evaluasi dan komunikasi internal. Penelitian ini memberikan kontribusi pada pengembangan manajemen rantai pasok di sektor kuliner cepat saji.

Kata Kunci: Supply Chain Management, Perencanaan, Produksi, Distribusi, RM Geprek Aril

PENDAHULUAN

Supply chain management (SCM) merupakan salah satu aspek penting dalam operasional bisnis modern yang berperan strategis dalam memastikan kelancaran aliran barang, informasi, dan keuangan dari pemasok hingga konsumen akhir. Konsep ini tidak hanya mencakup manajemen persediaan dan logistik, tetapi juga integrasi antara berbagai pihak yang terlibat dalam rantai pasok, mulai dari produsen, distributor, hingga pengecer. Penerapan SCM yang efektif dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi biaya, serta meningkatkan kepuasan pelanggan.

Di era persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat, perencanaan SCM menjadi faktor kunci untuk menjaga kelangsungan dan daya saing usaha (Ganesan, 2015).

Restoran cepat saji, termasuk restoran ayam geprek seperti RM Geprek Aril, menghadapi tantangan unik dalam mengelola rantai pasok mereka. Permintaan konsumen yang fluktuatif, ketersediaan bahan baku segar, dan kebutuhan akan kecepatan pelayanan menjadi aspek krusial yang harus diperhatikan dalam perencanaan SCM. Ketidakmampuan mengelola rantai pasok secara optimal dapat berdampak langsung pada kualitas produk, waktu pelayanan, serta kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, pemahaman mendalam mengenai strategi SCM yang diterapkan menjadi penting untuk memastikan semua proses berjalan secara efisien (Hulu et al., 2025).

Perencanaan SCM pada restoran berbasis makanan cepat saji juga harus mempertimbangkan karakteristik bahan baku yang cepat rusak dan membutuhkan penanganan khusus. Bahan baku seperti ayam, sayuran, dan bumbu-bumbu memiliki masa simpan yang terbatas, sehingga perencanaan pasokan, penyimpanan, dan distribusi harus dilakukan secara cermat. Ketidaksiharian dalam perencanaan pasokan dapat menyebabkan pemborosan, kekurangan stok, atau bahkan gangguan operasional yang memengaruhi pengalaman pelanggan secara keseluruhan. Hal ini menunjukkan bahwa SCM bukan sekadar pengaturan logistik, tetapi juga strategi manajemen yang menuntut perencanaan matang dan koordinasi yang baik (Herlingga, 2021).

Selain itu, integrasi antara pemasok, restoran, dan pelanggan menjadi salah satu kunci sukses dalam perencanaan SCM. Hubungan yang harmonis dengan pemasok memastikan ketersediaan bahan baku berkualitas dan tepat waktu, sedangkan pemantauan stok dan penjadwalan produksi yang tepat memungkinkan restoran untuk merespons permintaan konsumen secara fleksibel. Peran teknologi informasi dalam mendukung integrasi ini juga sangat signifikan, karena sistem informasi yang baik dapat membantu memprediksi permintaan, memantau inventaris, dan memfasilitasi komunikasi yang efektif antara semua pihak yang terlibat (Rahman Ramadhan et al., 2025).

Kendala yang sering muncul dalam implementasi SCM pada restoran cepat saji seperti RM Geprek Aril mencakup keterbatasan sumber daya, fluktuasi harga bahan baku, serta gangguan pada rantai pasok akibat faktor eksternal seperti cuaca atau perubahan kebijakan pemasok. Tantangan-tantangan tersebut menuntut perencanaan yang adaptif dan mampu menyesuaikan strategi dengan kondisi pasar yang dinamis. Analisis mendalam terhadap perencanaan SCM yang diterapkan di restoran ini penting untuk mengidentifikasi kelemahan dan potensi perbaikan yang dapat meningkatkan kinerja operasional dan kepuasan pelanggan (Hendri & Subagyo, 2021).

Penerapan SCM yang efektif juga berdampak pada efisiensi biaya operasional. Dengan perencanaan yang tepat, restoran dapat mengurangi pemborosan bahan baku, meminimalkan biaya penyimpanan, serta mempercepat proses distribusi dan produksi. Hal ini tidak hanya meningkatkan profitabilitas, tetapi juga memungkinkan restoran untuk menawarkan harga kompetitif kepada konsumen tanpa mengorbankan kualitas. Dengan demikian, SCM berperan sebagai elemen strategis yang memengaruhi keberhasilan jangka panjang usaha kuliner.

Dalam konteks penelitian ini, fokus analisis diarahkan pada bagaimana RM Geprek Aril merencanakan dan mengelola rantai pasok mereka, mulai dari perencanaan bahan baku hingga penyajian produk kepada konsumen. Penelitian ini berupaya mengevaluasi efektivitas strategi SCM yang diterapkan, mengidentifikasi hambatan yang muncul, dan memberikan rekomendasi perbaikan berdasarkan hasil analisis. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran menyeluruh mengenai manajemen rantai pasok di restoran ini dan bagaimana strategi tersebut berkontribusi pada kinerja operasional secara keseluruhan (Maret Wijaya et al., 2021).

Akhirnya, pentingnya penelitian mengenai perencanaan SCM pada restoran cepat saji tidak hanya relevan untuk meningkatkan efisiensi internal, tetapi juga memberikan kontribusi pada pengembangan ilmu manajemen rantai pasok di sektor kuliner. Hasil penelitian dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha lain dalam merancang strategi SCM yang lebih baik, adaptif terhadap perubahan pasar, dan mampu memenuhi harapan konsumen. Dengan demikian, penelitian ini memiliki nilai praktis sekaligus akademis, menjembatani teori manajemen rantai pasok dengan praktik nyata di lapangan, khususnya pada bisnis kuliner yang terus berkembang seperti RM Geprek Aril.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai perencanaan dan pelaksanaan supply chain management (SCM) pada RM Geprek Aril. Pendekatan kualitatif dipilih karena fokus penelitian ini bukan pada pengukuran angka atau statistik semata, melainkan pada deskripsi, pemahaman, dan interpretasi terhadap proses, strategi, serta tantangan yang dihadapi dalam manajemen rantai pasok restoran. Dengan metode ini, peneliti dapat mengeksplorasi faktor-faktor yang memengaruhi kinerja SCM, interaksi antara pihak internal dan eksternal, serta keputusan operasional yang diambil dalam menghadapi fluktuasi permintaan dan ketersediaan bahan baku (Samping et al., 2021).

Dalam pengumpulan data, penelitian ini menggunakan teknik wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan studi dokumentasi terkait operasional RM Geprek Aril. Wawancara dilakukan dengan pemilik, manajer, staf operasional, serta pemasok bahan baku untuk memperoleh perspektif yang komprehensif mengenai rantai pasok. Observasi dilakukan langsung pada proses penerimaan, penyimpanan, dan pengolahan bahan baku hingga produk jadi disajikan kepada konsumen, sehingga peneliti dapat mencatat praktik nyata serta kendala yang muncul. Data tambahan diperoleh dari dokumen internal restoran, seperti catatan inventaris, jadwal pemesanan, dan laporan operasional. Seluruh data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan cara mengelompokkan temuan berdasarkan tema, mengidentifikasi pola, serta menafsirkan hubungan antarvariabel dalam perencanaan dan implementasi SCM (Fasha et al., 2025).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Perencanaan Bahan Baku dan Pengelolaan Persediaan

Perencanaan bahan baku merupakan tahap awal yang krusial dalam supply chain management di RM Geprek Aril. Perencanaan ini tidak hanya mencakup pemesanan bahan baku sesuai kebutuhan harian, mingguan, atau bulanan, tetapi juga mempertimbangkan fluktuasi permintaan konsumen yang dapat berubah sewaktu-waktu. RM Geprek Aril menghadapi tantangan terkait kestabilan pasokan ayam, sayuran segar, dan bumbu-bumbu yang menjadi komponen utama produk mereka. Untuk mengatasi tantangan ini, manajemen restoran menetapkan jadwal pemesanan yang disesuaikan dengan prediksi penjualan berdasarkan pengalaman historis dan tren konsumsi. Hal ini penting agar persediaan tetap optimal dan tidak terjadi kelebihan atau kekurangan stok yang dapat merugikan usaha (Husna et al., 2022).

Selain itu, pengelolaan persediaan di RM Geprek Aril menekankan pada konsep first in, first out (FIFO) untuk memastikan kualitas bahan baku tetap terjaga. Dengan metode ini, bahan baku yang lebih dulu diterima akan digunakan lebih dahulu, sehingga risiko pembusukan atau kedaluwarsa dapat diminimalkan. Pengaturan suhu penyimpanan ayam dan sayuran menjadi perhatian utama karena bahan baku ini mudah rusak. Penerapan standar penyimpanan yang tepat juga membantu mengurangi pemborosan dan menjaga konsistensi kualitas produk yang disajikan kepada pelanggan.

Proses perencanaan bahan baku juga melibatkan pemantauan stok secara real-time melalui catatan manual maupun sistem sederhana yang dimiliki restoran. Pemantauan ini memungkinkan manajemen untuk segera melakukan pemesanan tambahan ketika stok mulai menipis, sehingga operasi harian tetap berjalan lancar. Dalam praktiknya, koordinasi antara staf gudang dan staf dapur menjadi sangat penting agar semua pihak mengetahui persediaan yang tersedia dan rencana penggunaan bahan baku. Hal ini menunjukkan bahwa perencanaan bahan baku bukan kegiatan yang berdiri sendiri, tetapi terintegrasi dengan seluruh proses operasional restoran (Jamaludin, 2022).

RM Geprek Aril juga menghadapi tantangan terkait ketersediaan bahan baku dari pemasok. Beberapa bahan baku memiliki pemasok tunggal yang membuat restoran rentan terhadap gangguan pasokan. Untuk mengurangi risiko ini, manajemen mengembangkan beberapa alternatif

pemasok yang dapat dihubungi saat terjadi kendala. Strategi ini memastikan kontinuitas pasokan dan mengurangi risiko kekurangan bahan baku yang dapat mengganggu pelayanan kepada pelanggan. Keputusan memilih pemasok juga mempertimbangkan kualitas, harga, dan ketepatan waktu pengiriman untuk menjaga efisiensi rantai pasok (Pingkan Lasmaria S et al., 2025).

Dalam konteks SCM, perencanaan bahan baku tidak hanya berkaitan dengan jumlah dan waktu pemesanan, tetapi juga analisis biaya dan efisiensi. Manajemen RM Geprek Aril melakukan evaluasi rutin terhadap biaya pembelian bahan baku, biaya penyimpanan, serta kerugian akibat bahan yang tidak terpakai atau rusak. Evaluasi ini membantu restoran menyeimbangkan antara ketersediaan bahan baku yang cukup dan pengeluaran yang efisien. Dengan demikian, perencanaan bahan baku menjadi strategi yang mendukung stabilitas operasional sekaligus profitabilitas usaha (Arifinanda & Wahyuni, 2022).

Selain itu, prediksi kebutuhan bahan baku juga didasarkan pada analisis pola penjualan harian, mingguan, dan musiman. Misalnya, pada periode tertentu seperti akhir pekan atau hari libur, permintaan ayam geprek cenderung meningkat, sehingga restoran harus menyesuaikan jumlah pemesanan bahan baku. Strategi ini membantu mencegah kekurangan stok yang dapat menurunkan kepuasan pelanggan dan berpotensi merusak reputasi restoran. Analisis data historis juga digunakan untuk mengidentifikasi tren permintaan jangka panjang, sehingga perencanaan dapat lebih akurat dan tepat sasaran.

Pengelolaan persediaan bahan baku di RM Geprek Aril juga melibatkan pengawasan kualitas secara berkala. Setiap bahan baku yang diterima dari pemasok diperiksa mulai dari kesegaran ayam, kualitas sayuran, hingga keaslian bumbu. Hal ini menjadi bagian dari upaya menjaga standar kualitas produk yang konsisten. Penanganan bahan baku dengan prosedur yang tepat juga mengurangi risiko kontaminasi dan pemborosan, sekaligus meningkatkan efisiensi operasional karena bahan yang diterima siap digunakan tanpa membutuhkan penyesuaian tambahan (Payangan et al., 2023).

Keseluruhan proses perencanaan bahan baku dan pengelolaan persediaan di RM Geprek Aril menunjukkan bahwa SCM bukan hanya tentang pemesanan dan penyimpanan, tetapi melibatkan koordinasi, pengawasan kualitas, prediksi permintaan, dan analisis biaya. Integrasi semua aspek ini memungkinkan restoran untuk mempertahankan ketersediaan bahan baku yang cukup, menjaga kualitas produk, mengurangi pemborosan, serta memastikan pelayanan yang cepat dan memuaskan bagi pelanggan. Dengan demikian, perencanaan bahan baku dan pengelolaan persediaan menjadi fondasi utama bagi keberhasilan implementasi SCM di restoran ini.

2. Pengelolaan Produksi dan Proses Operasional

Pengelolaan produksi dan proses operasional di RM Geprek Aril menjadi tahap penting dalam implementasi supply chain management (SCM) karena berkaitan langsung dengan efisiensi penyajian produk dan kepuasan pelanggan. Proses produksi harus direncanakan sedemikian rupa sehingga bahan baku yang telah tersedia dapat diolah menjadi produk akhir dengan kualitas konsisten dan waktu yang tepat. Dalam praktiknya, restoran ini menerapkan sistem produksi semi-otomatis, di mana sebagian proses dilakukan manual oleh staf dapur dan sebagian lagi dibantu dengan alat masak modern untuk menjaga kecepatan serta standarisasi produk (Mahendra et al., 2023).

Salah satu aspek yang menjadi fokus adalah penjadwalan produksi. RM Geprek Aril melakukan penjadwalan harian berdasarkan prediksi jumlah pelanggan dan stok bahan baku yang tersedia. Penjadwalan ini mencakup beberapa tahapan, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan ayam, penyusunan bumbu, hingga tahap pengemasan dan penyajian. Penjadwalan yang baik membantu mengurangi waktu tunggu pelanggan dan meminimalkan kelebihan produksi yang berpotensi menimbulkan pemborosan (Syifa Tanjung et al., 2025).

Selain itu, koordinasi antar-staf menjadi faktor penting dalam memastikan aliran proses produksi berjalan lancar. Setiap staf dapur memiliki tugas spesifik, mulai dari pengolahan ayam, pengaturan bumbu, hingga pengepakan pesanan. Koordinasi ini didukung dengan sistem komunikasi internal

yang memastikan semua pihak mengetahui jumlah pesanan, status persiapan, dan estimasi waktu penyajian. Dengan pendekatan ini, RM Geprek Aril mampu menyeimbangkan kecepatan layanan dengan kualitas produk yang tetap konsisten (Harahap et al., 2024).

Dalam pengelolaan operasional, manajemen restoran juga memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan. Prosedur kebersihan diterapkan secara ketat, mulai dari pencucian bahan baku, penggunaan peralatan masak yang higienis, hingga pengemasan makanan. Standar operasional ini tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga membangun kepercayaan pelanggan terhadap keamanan makanan. Proses pengawasan dilakukan secara berkala oleh manajer operasional untuk memastikan semua prosedur diikuti dengan konsisten (Sastradipraja et al., 2025).

Untuk memudahkan pemantauan dan evaluasi operasional, beberapa aspek dapat dirangkum dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 1 Pemantauan dan evaluasi Operasional

Tahap Produksi	Aktivitas Utama	Pihak Terlibat	Tujuan Utama	Catatan Khusus
Persiapan Bahan Baku	Pencucian ayam, pemotongan, persiapan bumbu	Staf Dapur	Menjamin kualitas bahan baku	Periksa kesegaran bahan baku
Pengolahan Ayam	Penggorengan ayam sesuai standar	Staf Dapur	Memastikan ayam matang sempurna	Gunakan minyak bersih
Penyusunan Bumbu	Penaburan dan pencampuran bumbu	Staf Dapur	Konsistensi rasa produk	Standar takaran digunakan
Pengemasan & Penyajian	Pengepakan dan penyajian ke pelanggan	Staf Dapur & Kasir	Waktu penyajian cepat dan rapi	Periksa kualitas kemasan

Sumber: Data Diolah, 2025

Selain penjadwalan dan prosedur, RM Geprek Aril juga menerapkan strategi just-in-time dalam proses produksi. Bahan baku yang sudah disiapkan tidak diproduksi dalam jumlah berlebih, sehingga mengurangi risiko kelebihan stok produk yang tidak terjual. Strategi ini memerlukan koordinasi yang baik antara staf dapur dan bagian pengadaan bahan baku agar produksi dapat dilakukan sesuai kebutuhan aktual pelanggan (Ardianti et al., 2024).

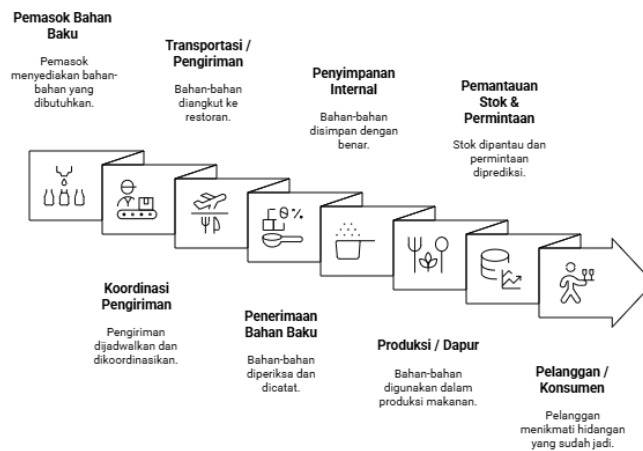
Pemantauan kualitas produk dilakukan di setiap tahap produksi. Misalnya, ayam yang digoreng diperiksa tingkat kematangan dan keseragaman ukuran, sementara bumbu diuji rasa sebelum dicampurkan. Evaluasi dilakukan secara rutin untuk memastikan setiap porsi makanan yang disajikan memenuhi standar restoran. Proses ini menunjukkan bahwa manajemen produksi bukan sekadar mengolah bahan baku, tetapi juga menekankan kontrol kualitas yang konsisten dan berkelanjutan (Vol, 2025).

Terakhir, pengelolaan operasional juga memperhatikan aspek efisiensi biaya. Dengan perencanaan produksi yang tepat, RM Geprek Aril mampu mengurangi pemborosan bahan baku, mengoptimalkan penggunaan energi, dan memaksimalkan produktivitas staf dapur. Efisiensi ini berdampak langsung pada profitabilitas dan kemampuan restoran untuk menawarkan harga kompetitif, sambil tetap mempertahankan kualitas produk yang tinggi. Dengan integrasi perencanaan produksi dan manajemen operasional, RM Geprek Aril mampu menerapkan SCM secara efektif dan adaptif terhadap permintaan pasar (Wisnujati et al., 2024).

3. Distribusi, Logistik, dan Hubungan dengan Pemasok

Distribusi dan logistik merupakan komponen penting dalam supply chain management RM Geprek Aril karena memastikan bahan baku yang dibutuhkan tersedia tepat waktu dan produk akhir sampai ke konsumen dengan kualitas yang terjaga. Proses logistik dimulai dari koordinasi dengan pemasok bahan baku, pengaturan transportasi, hingga penyimpanan sementara di restoran. Efektivitas distribusi ini sangat memengaruhi kontinuitas operasional dan kepuasan pelanggan, terutama karena RM Geprek Aril beroperasi dalam skala cepat saji, di mana keterlambatan pasokan dapat mengganggu proses produksi (Setiawan & Djazuli, 2024).

Alur Rantai Pasok Bahan Baku RM Geprek Aril



Gambar 1 Alur Rantai Pasok Bahan Baku RM Geprek Aril
 Sumber: Data Diolah, 2025

Manajemen logistik RM Geprek Aril menerapkan strategi pengiriman yang efisien dan tepat waktu. Pemasok bahan baku biasanya dijadwalkan mengirimkan ayam dan sayuran segar secara berkala sesuai dengan prediksi permintaan. Pengaturan waktu pengiriman mempertimbangkan jarak, kondisi transportasi, serta kapasitas penyimpanan restoran. Dengan cara ini, bahan baku selalu tersedia dalam jumlah optimal tanpa menimbulkan pemborosan akibat stok berlebih.

Selain itu, hubungan dengan pemasok menjadi salah satu faktor kritis dalam menjaga kelancaran rantai pasok. RM Geprek Aril menjalin komunikasi rutin dengan pemasok untuk memastikan kualitas bahan baku tetap konsisten, mengetahui potensi keterlambatan pengiriman, dan memperoleh informasi terkait harga atau ketersediaan stok. Hubungan yang baik ini tidak hanya mengurangi risiko gangguan pasokan tetapi juga memungkinkan restoran untuk menegosiasikan harga yang lebih kompetitif.

Dalam praktiknya, beberapa aspek distribusi dan logistik dapat diringkas dalam bentuk poin atau tabel sebagai berikut:

Tabel 2 Ringkasan Distribusi dan Logistik RM Geprek Aril

Aspek	Kegiatan Utama	Tujuan Utama	Catatan Khusus
Pengaturan Jadwal Pengiriman	Koordinasi dengan pemasok untuk pengiriman bahan baku	Ketersediaan bahan baku tepat waktu	Penyesuaian berdasarkan permintaan

Transportasi	Pengiriman bahan baku menggunakan kendaraan sesuai kapasitas	Meminimalkan keterlambatan pasokan	Pantau kondisi kendaraan
Penyimpanan Bahan Baku	Penyimpanan di gudang atau kulkas restoran	Menjaga kualitas bahan baku	Kontrol suhu dan kebersihan
Hubungan dengan Pemasok	Komunikasi rutin terkait kualitas, harga, dan stok	Mengurangi risiko gangguan pasokan	Negosiasi harga dan alternatif pemasok

Sumber: Data Diolah, 2025

Manajemen RM Geprek Aril juga menerapkan pemantauan stok secara berkala untuk mendukung efisiensi logistik. Staf restoran memeriksa tingkat persediaan harian, memperkirakan kebutuhan untuk beberapa hari ke depan, dan melakukan pemesanan ulang jika diperlukan. Dengan sistem pemantauan yang baik, restoran dapat merespons perubahan permintaan konsumen secara fleksibel dan meminimalkan risiko kehabisan bahan baku (Wistin & Alamsjah, 2024).

Hubungan jangka panjang dengan pemasok juga memungkinkan RM Geprek Aril memperoleh keuntungan strategis. Misalnya, beberapa pemasok menyediakan bahan baku berkualitas premium dengan harga stabil karena adanya kontrak kerja sama jangka panjang. Hal ini membantu restoran mengendalikan biaya operasional sekaligus menjaga kualitas produk yang konsisten. Strategi hubungan ini menunjukkan bahwa SCM tidak hanya tentang logistik fisik, tetapi juga melibatkan manajemen relasi dengan pihak eksternal.

Selain itu, koordinasi distribusi internal di restoran juga menjadi perhatian. Setiap bahan baku yang diterima dicatat, disimpan sesuai kategori, dan ditempatkan dalam lokasi yang mudah diakses untuk produksi harian. Prosedur ini memastikan aliran bahan baku dari penerimaan hingga penggunaan di dapur berjalan lancar, mengurangi risiko kesalahan atau kehilangan stok. Pengaturan internal ini merupakan bagian dari implementasi SCM yang terintegrasi dan efisien (Lutpiah & Nafisal Hakim, 2025).

Terakhir, RM Geprek Aril juga memanfaatkan data historis dan prediksi permintaan untuk mengoptimalkan distribusi dan logistik. Analisis ini membantu restoran menentukan frekuensi pengiriman, jumlah bahan baku yang dibutuhkan, dan cadangan keamanan yang harus disiapkan. Dengan pendekatan ini, restoran mampu menjaga kontinuitas operasional, meminimalkan biaya logistik, serta memastikan kepuasan pelanggan tetap terjaga. Strategi distribusi dan logistik yang terencana dengan baik menunjukkan implementasi SCM secara menyeluruh dan adaptif terhadap kebutuhan operasional sehari-hari.

4. Evaluasi Kinerja SCM dan Rekomendasi Perbaikan

Evaluasi kinerja supply chain management (SCM) di RM Geprek Aril dilakukan untuk menilai sejauh mana perencanaan bahan baku, produksi, distribusi, dan hubungan dengan pemasok berjalan secara efektif. Proses evaluasi ini penting untuk mengetahui kelemahan dan potensi perbaikan yang dapat meningkatkan efisiensi operasional, menekan biaya, serta meningkatkan kepuasan pelanggan. Penilaian dilakukan melalui pengamatan langsung, analisis dokumen operasional, serta wawancara dengan manajemen, staf dapur, dan pemasok (Anggraini et al., 2025).

Berdasarkan hasil observasi, beberapa aspek menunjukkan kinerja yang cukup baik, terutama dalam hal pengelolaan persediaan dan pengawasan kualitas produk. Penggunaan metode first in, first out (FIFO) pada penyimpanan bahan baku dan kontrol kualitas di setiap tahap produksi berhasil menjaga konsistensi produk. Namun, terdapat beberapa kendala yang diungkapkan oleh pihak restoran. Pemilik RM Geprek Aril menjelaskan bahwa "*kadang stok ayam dari pemasok utama terlambat datang, jadi kita harus menghubungi pemasok cadangan agar produksi tidak terganggu.*"

Hal ini menunjukkan bahwa ketergantungan pada pemasok tunggal masih menjadi risiko yang perlu diantisipasi.

Selain itu, manajer restoran menyampaikan bahwa sistem pemantauan stok bahan baku masih sebagian besar manual. *"Kita masih mengandalkan catatan manual untuk memantau stok bumbu, sehingga terkadang ada bahan yang hampir habis tapi baru ketahuan di dapur,"* ujarnya. Kondisi ini menimbulkan tantangan dalam menjaga kontinuitas operasional, terutama saat permintaan meningkat secara tiba-tiba. Bahkan staf dapur mengungkapkan bahwa *"penjadwalan produksi sudah cukup baik, tetapi pada akhir pekan jumlah pesanan meningkat drastis dan kadang membuat tim kewalahan,"* yang menekankan perlunya penyesuaian kapasitas produksi.

Dari hasil evaluasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa ketersediaan bahan baku cukup memadai untuk permintaan harian, namun rawan terhadap gangguan dari pemasok tunggal. Sistem pencatatan stok yang masih manual membutuhkan pengawasan ekstra agar tidak terjadi kekurangan atau pemborosan bahan. Proses produksi berjalan efisien dengan standar kualitas yang konsisten, tetapi kapasitas terbatas pada saat permintaan tinggi. Distribusi internal bahan baku dan pengaturan logistik relatif baik, namun integrasi dengan sistem informasi untuk prediksi kebutuhan masih perlu ditingkatkan.

Berdasarkan temuan tersebut, beberapa rekomendasi perbaikan disarankan untuk meningkatkan efektivitas SCM di RM Geprek Aril. Pertama, penerapan sistem manajemen inventaris berbasis digital akan mempermudah pemantauan stok bahan baku secara real-time dan mengurangi risiko kekurangan atau pemborosan. Kedua, menjalin kontrak kerja sama jangka panjang dengan beberapa pemasok alternatif dapat mengurangi risiko keterlambatan pasokan. Ketiga, penyesuaian jadwal produksi dan kapasitas staf dapur, terutama pada periode permintaan tinggi, akan membantu menjaga kelancaran operasional (Azhari et al., 2025).

Selain itu, pengembangan prosedur evaluasi rutin dan pelatihan staf di setiap tahap produksi serta logistik akan meningkatkan efisiensi dan konsistensi operasional. Peningkatan komunikasi internal antara bagian produksi, gudang, dan manajemen juga menjadi faktor kunci agar setiap perubahan dalam permintaan atau ketersediaan bahan baku dapat direspon secara cepat. Dengan menerapkan strategi-strategi tersebut, RM Geprek Aril diharapkan dapat meningkatkan kinerja SCM secara menyeluruh, menjaga kualitas produk, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan mendukung profitabilitas jangka Panjang (Aflah et al., 2025).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis terhadap perencanaan supply chain management (SCM) di RM Geprek Aril, dapat disimpulkan bahwa penerapan SCM telah memberikan kontribusi positif terhadap kelancaran operasional restoran, terutama dalam pengelolaan bahan baku, proses produksi, distribusi, dan hubungan dengan pemasok. Perencanaan bahan baku yang memperhatikan prediksi permintaan dan prinsip first in, first out (FIFO) berhasil menjaga kualitas produk dan mengurangi pemborosan. Proses produksi terstruktur dengan standar kualitas yang konsisten, meskipun kapasitas terbatas saat permintaan meningkat. Distribusi dan logistik berjalan cukup efisien, didukung koordinasi internal dan hubungan dengan pemasok, meskipun masih terdapat risiko keterlambatan pasokan dari pemasok tunggal. Evaluasi kinerja menunjukkan bahwa kendala utama terkait sistem pemantauan stok manual, kapasitas produksi, dan fluktuasi pasokan, namun secara keseluruhan SCM telah meningkatkan efisiensi operasional, konsistensi produk, serta kepuasan pelanggan.

SARAN

Berdasarkan temuan penelitian, beberapa saran dapat diberikan untuk meningkatkan efektivitas SCM di RM Geprek Aril. Pertama, penerapan sistem manajemen inventaris berbasis digital akan membantu memantau stok bahan baku secara real-time dan mengurangi risiko kekurangan atau pemborosan. Kedua, menjalin kerja sama jangka panjang dengan beberapa pemasok alternatif dapat meminimalkan risiko keterlambatan pasokan dan menjaga kontinuitas operasional. Ketiga, penyesuaian kapasitas produksi dan jadwal staf dapur, terutama pada periode permintaan tinggi,

diperlukan agar proses produksi tetap lancar. Keempat, pengembangan prosedur evaluasi rutin, pelatihan staf, dan peningkatan komunikasi internal antar bagian produksi, gudang, dan manajemen akan memperkuat koordinasi, meningkatkan efisiensi operasional, serta memastikan kualitas produk dan pelayanan tetap optimal. Dengan menerapkan saran-saran tersebut, RM Geprek Aril diharapkan dapat mengoptimalkan SCM secara menyeluruh dan meningkatkan daya saing bisnis di pasar kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Aflah, R. M., Pulansari, F., & Nugraha, I. (2025). Analisis Aliran Reverse Logistics pada Industri Perlengkapan Medis untuk Meminimalisir Biaya Retur Produk. *Jisi: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 12(2), 199–210. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/jisi>
- Anggraini, F., Ira Putri, A., Agustin, A., Sari, R., Akuntansi, J., & Ekonomi, F. (2025). Analisis Tren Penerapan Supply Chain Di Berbagai Sektor: Tinjauan Literatur Sistematis. *Integrative Perspectives of Social and Science Journal*, 2(2), 2138.
- Ardianti, F. W., Widyaningrum, S., & Bastomi, M. (2024). Analisis Supply Chain Management Pada Umkm Lalapan Tanamo Menggunakan Matriks SWOT dan QSPM. *GLOBAL: Jurnal Lentera BITEP*, 2(03), 102–115. <https://doi.org/10.59422/global.v2i03.431>
- Arifinanda, F., & Wahyuni, H. C. (2022). Analisa Pengaruh Supply Chain Management Terhadap Produktivitas Perusahaan Industri Pada Industri Cafe. *Prosiding SEMNAS INOTEK ...*, 25–30. <https://proceeding.unpkediri.ac.id/index.php/inotek/article/view/2446>
- Azhari, M., Arif Setiawan, & Eko Darmanto. (2025). Penerapan Supply Chain Management Dalam Sistem Informasi Manajemen Distribusi Dan Pengelolaan Stok Farmasi Berbasis Supply Chain Management Pada Instalasi Farmasi Kabupaten Kudus. *JEKIN - Jurnal Teknik Informatika*, 5(1), 459–472. <https://doi.org/10.58794/jekin.v5i1.1334>
- Fasha, A., Yuwono, W., Cahyani, N., Marpaung, S. E. C., Venice, G., & Togatorop, I. H. (2025). Analisa Peningkatan Kinerja Melalui Penerapan Erp Dan Supply Chain Management Pada Bank Bumh Di Indonesia. *Jurnal Lentera Bisnis*, 14(3), 3038–3051. <https://doi.org/10.34127/jrlab.v14i3.1669>
- Ganesan, R. (2015). ANALISIS PERENCANAAN SUPPLY CHAIN MANAGEMENT (SCM) PADA PT. SINAR GALESONG PRATAMA. *The Profitable Supply Chain*, 2(2), 141–174. https://doi.org/10.1007/978-1-4842-0526-6_4
- Harahap, F., Amanda Putri, R., & Hasyifah Sibarani, F. (2024). Implementation of Supply Chain Management At Graha Phone Service Web-Based. *Antivirus: Jurnal Ilmiah Teknik Informatika*, 18(2), 280–293. <https://doi.org/10.35457/antivirus.v18i2.3794>
- Hendri, N. S., & Subagyo, H. (2021). Analisis Perencanaan Suku Cadang dengan Metode Supply Chain Management (SCM) Guna Mendukung Kesiapan Kapal Selam. *Jurnal Chart Datum*, 7(1), 63–71. <https://doi.org/10.37875/chartdatum.v7i1.192>
- Herlingga, M. (2021). PENDEKETAN SUPPLY CHAIN MANAGEMENT UNTUK MEMINIMALKAN BIAYA DISTRIBUSI LOGISTIK DI PT STARPIA PURWAKARTA TAHUN 2020. *Journal Of Industrial Management and Entrepreneurship*, 01(01).
- Hulu, J. H., Kakisina, S. M., Harefa, I., & Zebua, S. (2025). The Influence Of Supply Chain Management On Consumer Loyalty At CV Jaya Plafon , Gunungsitoli City Pengaruh Manajemen Rantai Pasok Terhadap Loyalitas Konsumen Di CV Jaya Plafon Kota Gunungsitoli. *Journal of Management, Economic, and Accounting*, 4(2), 825–838.

- Husna, N., Febrian, A., Wulan, M. N., & Lihan, I. (2022). Peran Praktik Supply Chain Management (Scm) Dalam. *Jurnal Bisnis STRATEGI*, 31(1). <https://ejournal.undip.ac.id/>
- Jamaludin, M. (2022). Perencanaan Supply Chain Management (Scm) Pada Pt. Xyz Bandung Jawa Barat. *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 13(2), 70–83. <https://doi.org/10.23969/kebijakan.v13i2.4552>
- Lutpiah, D., & Nafisal Hakim, N. (2025). Geunjleung: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Analisis Perancangan Produk Baru dalam Pespektif Supply Chain Management. *Geunjleung: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis*, 23–32. <https://doi.org/10.37150/geunjleung.v..i.>
- Mahendra, R. A., Putri, I. M., Sibagariang, M. I. B. A., Mey, N. A., Kusumo, P., Hutagalung, R. M., Yuwono, W., & Sinambela, F. A. (2023). Analisa Penerapan Sistem Enterprise Resource Planning dan Manajemen Rantai Pasokan Pada PT Semen Padang Dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan. *REVITALISASI: Jurnal Ilmu Manajemen*, 12(1), 45. <https://doi.org/10.32503/revitalisasi.v12i1.3766>
- Maret Wijaya, H., Deswanto, G., & Hidayat, R. (2021). Analisis Perencanaan Supply Chain Management (Scm) Pada Pt. Kylo Kopi Indonesia. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 2(6), 795–806. <https://doi.org/10.31933/jemsi.v2i6.653>
- Payangan, R. M., Thioritz, S., & Kalangi, H. T. (2023). Analisis Pengaruh Supply Chain Management Terhadap Produksi Beton (Studi Kasus: Proyek Pembangunan Bendungan Pamukkulu Paket 2 Takalar Sulawesi Selatan). *Jurnal Media Teknik Sipil*, 1(2), 11–21. <https://doi.org/10.56963/judiateks.v1i2.38>
- Pingkan Lasmaria S, Jeilan Hamrianto, & Benny Lule. (2025). Peran Analisis Media Sosial pada Penginderaan Permintaan Rantai Pasok. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 3(4), 1297–1306. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.649>
- Rahman Ramadhan, D., Cahyadi, U., & Chandradhinata, D. (2025). Perancangan Peningkatan Kinerja Green Supply Chain Management. *Jurnal Kalibrasi*, 23(1), 1–9. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.23-1.1553>
- Samping, E., Usia, A., Kelamin, J., Elnaem, M. H., Hidayah, N., Taufek, M., Syafinaz, N., Rahman, A., Nazar, I. M., Zin, C. S., Nuffer, W., & Turner, J. (2021). Analisis Pemicu Internal Dan Eksternal Pada Implikasi Perencanaan Produksi Dalam Sistem Supply Chain Management. *JURNAL MANAJEMEN AKUNTANSI (JUMSI)*, 2(2), 218–227.
- Sastradipraja, C. K., Zulkifli, R., Utami, L. L., Anisah, R. I. A. P. H., & Syarifudin, H. (2025). Evaluasi Sistem SCM Berbasis TI dengan Model DeLone dan McLean. *Jurnal Sistem Informatika (JSI)*, 13–19.
- Setiawan, K., & Djazuli, R. A. (2024). Analisis Perancangan Suply Chain Management Pada PT. Magnesium Gosari Internasional. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 2(1), 7–14. <https://doi.org/10.62379/jepag.v2i1.1823>
- Syifa Tanjung, L., Dani EkaPutra, R., Jamil Farhas, R., & Lestari, T. (2025). Evaluasi Penerapan Supply Chain Management Pabrik Kelapa Sawit di PT.X. *Jurnal Sains Dan Teknologi: Jurnal Keilmuan Dan Aplikasi Teknologi Industri*, 25(1), 121–133. <https://doi.org/10.36275/0wds3032>
- Vol, L. (2025). ANALISIS SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA PENGADAAN MATERIAL PROJECT MANUFACTURE 12 SETS OFF SCREEN SPRAY BAR DI PT. XYZ. *Logistik*, 18(01), 104–116.

Wisnujati, N. S., Suhara, A., Mulya, F., Rokania, U., Tadulako, U., Islam, U., & Yusuf, S. (2024). SUPPLY CHAIN MANAGEMENT Universitas Wijaya Kusuma Surabaya , 2 Universitas Buana Perjuangan Karawang mencakup seluruh rantai pasok . *Jurnal Cahaya Mandalika*.

Wistin, W., & Alamsjah, F. (2024). ANALISIS MANAJEMEN RANTAI PASOK DENGAN METODE SUPPLY CHAIN OPERATION REFERENCE (SCOR) PT FOURMI ASHA SEJAHTERA. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(2), 505–516.