



Analisis dan Evaluasi Penerapan *Supply Chain Management* (SCM) Untuk Peningkatan Efisiensi dan Daya Saing (Studi Kasus: UMKM Alpukat Kocok Shafira Gorontalo)

Valentina Monoarfa*, Agustina Detu, Angraini A. Ajikil, Shely Ardianti, Sulisti Laode

Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Gorontalo

Abstrak: Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan Supply Chain Management (SCM) pada UMKM Alpukat Kocok Shafira di Gorontalo untuk mengoptimalkan aliran bahan baku hingga distribusi produk akhir. Melalui pendekatan kualitatif berupa observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur, Hasil penelitian ini menemukan bahwa penerapan SCM mampu meningkatkan efisiensi operasional, kualitas produk, serta ketepatan waktu distribusi. Dampak tersebut turut memperkuat daya saing UMKM di pasar lokal, meskipun masih terdapat kendala seperti keterbatasan teknologi dan kurangnya sumber daya manusia yang terlatih dalam pengelolaan rantai pasok. Untuk meningkatkan efektivitas SCM, penelitian ini merekomendasikan penguatan kemitraan jangka panjang dengan pemasok agar kualitas dan harga alpukat tetap stabil. Selain itu, penerapan prosedur First-In, First-Out (FIFO) secara lebih disiplin serta investasi pada teknologi penyimpanan sederhana dinilai penting untuk memperpanjang umur simpan bahan baku dan menekan kerugian. Dengan sistem rantai pasok yang lebih terintegrasi serta dukungan pelatihan dan teknologi, UMKM Alpukat Kocok Shafira berpotensi meningkatkan kinerja operasional dan mencapai keunggulan kompetitif yang berkelanjutan.

Kata kunci: Supply Chain Management, Alpukat Kocok Shafira, UMKM, Efisiensi, Rantai Pasok, Gorontalo.

DOI:

<https://doi.org/10.53697/emba.v5i2.3373>

*Correspondence: Valentina Monoarfa

Email: valentina@ung.ac.id

Received: 13-10-2025

Accepted: 20-11-2025

Published: 12-12-2025



Copyright: © 2025 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license

(<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract: This study aims to analyze the implementation of Supply Chain Management (SCM) at UMKM Alpukat Kocok Shafira in Gorontalo to optimize the flow of raw materials up to the distribution of final products. Using a qualitative approach through observation, interviews, documentation, and literature review, the study found that SCM implementation improves operational efficiency, product quality, and distribution timeliness. These improvements strengthen the business's competitiveness in the local market, although several challenges remain, such as limited technology and a lack of trained human resources in supply chain management. To enhance SCM effectiveness, the study recommends strengthening long-term partnerships with suppliers to ensure stable quality and pricing of avocados. Additionally, more disciplined application of the First-In, First-Out (FIFO) procedure and investment in simple storage technologies are considered essential for extending the shelf life of raw materials and reducing losses. With a more integrated supply chain system supported by proper training and technology, UMKM Alpukat Kocok Shafira has the potential to improve operational performance and achieve sustainable competitive advantage

Keywords: Supply Chain Management, Alpukat Kocok Shafira, MSME, Efficiency, Supply Chain, Gorontalo.

Pendahuluan

UMKM kuliner merupakan sektor yang berkontribusi besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah, termasuk di Gorontalo. Salah satu usaha yang berkembang adalah UMKM Alpukat Kocok Shafira, yang mengandalkan alpukat sebagai bahan baku utama. Namun, alpukat tergolong komoditas mudah rusak (*perishable goods*), sehingga kualitas dan ketersediaannya sangat fluktuatif. Kondisi ini berdampak pada biaya produksi, konsistensi mutu, dan kelancaran layanan. Hal serupa pernah diungkapkan oleh Trienekens (2011) yang menyatakan bahwa produk segar memiliki risiko kerusakan tinggi sehingga memerlukan sistem rantai pasok yang terkoordinasi baik untuk menjaga nilai produk dan keandalan pasokan.

Dalam konteks manajemen rantai pasok, banyak ahli menegaskan pentingnya integrasi antara pemasok, produsen, dan distributor untuk menciptakan aliran produk yang efisien. David (2018) menjelaskan bahwa SCM merupakan metode untuk memastikan bahan baku dapat tersedia dalam jumlah, waktu, dan tempat yang tepat sehingga biaya total dapat diminimalkan. Penelitian Chopra & Meindl (2016) juga menegaskan bahwa ketidakefisienan dalam koordinasi pasokan dapat menyebabkan tingginya biaya operasional dan menurunnya daya saing. Selain itu, penelitian oleh Linda, Rahim, et al. (2022) menemukan bahwa UMKM secara umum menghadapi tantangan berupa ketidakpastian pasokan, keterbatasan informasi dari pemasok, hingga rendahnya kemampuan perencanaan kebutuhan bahan baku. Hal ini menunjukkan bahwa persoalan rantai pasok adalah isu nyata dan relevan bagi UMKM kuliner.

Meskipun penelitian terkait SCM pada UMKM sudah banyak dilakukan, mayoritas penelitian berfokus pada produk olahan atau komoditas dengan tingkat kerusakan lebih rendah. Beberapa penelitian seperti yang dilakukan oleh Hidayat & Sari (2020) menyoroti betapa sedikitnya riset yang mengkaji SCM pada usaha minuman berbahan baku segar yang memiliki karakteristik *perishability* tinggi. Selain itu, penelitian Daryanto (2019) menunjukkan bahwa UMKM pangan segar sering kali tidak memiliki sistem manajemen inventori yang memadai, sehingga fluktuasi kualitas bahan baku menjadi tidak terkendali. Namun, belum ada penelitian yang secara khusus memfokuskan analisis SCM pada UMKM Alpukat Kocok, terutama dalam konteks daerah Gorontalo. Inilah gap yang menjadikan penelitian ini penting.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan Supply Chain Management pada UMKM Alpukat Kocok Shafira, dengan fokus pada bagaimana pengelolaan pasokan alpukat mempengaruhi efisiensi operasional dan daya saing. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan mengidentifikasi kelemahan utama dalam rantai pasok serta merumuskan strategi perbaikan yang sesuai dengan karakteristik bahan baku segar. Dengan mengacu pada konsep SCM modern, penelitian ini berupaya memberikan gambaran menyeluruh mengenai kondisi rantai pasok UMKM yang bergantung pada komoditas *perishability* tinggi.

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat membantu UMKM Alpukat Kocok Shafira dalam mengembangkan strategi rantai pasok yang lebih efektif untuk mengurangi resiko kerusakan bahan baku, menekan biaya produksi, dan meningkatkan konsistensi

kualitas produk. Secara teoritis, penelitian ini memberikan kontribusi pada literatur SCM UMKM, khususnya pada usaha berbahan baku segar, sebagaimana sebelumnya juga disarankan oleh para ahli seperti Amini & Li (2021) yang menilai bahwa riset SCM UMKM sektor makanan segar masih membutuhkan pengembangan lebih lanjut. Penelitian ini juga dapat menjadi rujukan bagi UMKM lain dan pemerintah daerah dalam merumuskan kebijakan penguatan sistem rantai pasok sektor kuliner.

Metodologi

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif melalui studi kasus tunggal untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai praktik Supply Chain Management (SCM) di UMKM Alpukat Kocok Shafira. Pendekatan ini memungkinkan peneliti melihat proses secara langsung dalam konteks operasional sehari-hari sehingga gambaran yang diperoleh lebih menyeluruh dan realistis. Kegiatan penelitian dilakukan di gerai utama UMKM yang berlokasi di Jl. Jend. Sudirman, Kota Tengah, Kota Gorontalo, sebagai pusat aktivitas operasional yang menjadi fokus pengamatan.

Data penelitian dihimpun melalui wawancara mendalam dan observasi langsung dengan melibatkan pemilik atau manajer operasional serta staf produksi dan pembelian sebagai informan utama. Pemilik memberikan informasi terkait strategi dan pengelolaan rantai pasok secara keseluruhan, sementara staf operasional memberikan penjelasan mengenai proses pengadaan, pengelolaan stok, serta kendala yang sering muncul, termasuk masalah kerusakan bahan baku. Untuk memperkuat temuan lapangan, digunakan pula data sekunder berupa catatan pembelian, rincian harga dan kuantitas bahan baku, serta dokumentasi informal mengenai tingkat wastage.

Wawancara dilakukan secara terstruktur dan semi-terstruktur sehingga peneliti dapat memperoleh penjelasan rinci sekaligus fleksibel mengikuti dinamika di lapangan. Observasi partisipatif dilakukan untuk melihat langsung alur operasional, mulai dari penyortiran alpukat, penyimpanan, hingga proses peracikan. Melalui kombinasi teknik tersebut, peneliti dapat menggambarkan praktik SCM yang berlangsung serta faktor-faktor yang mempengaruhi efisiensi dan potensi kerugian bahan baku.

Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pasok Alpukat Kocok Shafira masih bergantung pada pembelian harian dari agen lokal tanpa adanya kontrak jangka panjang. Sistem ini memang memberikan fleksibilitas dalam menyesuaikan jumlah pasokan dengan kebutuhan harian, namun menyebabkan ketidakpastian harga dan variasi kualitas alpukat yang diterima. Ketidakstabilan mutu ini mengharuskan proses sortir dilakukan lebih intensif, sehingga meningkatkan biaya tenaga kerja dan risiko kerugian akibat buah yang tidak layak diproduksi. Kondisi ini sejalan dengan temuan Burgess et al. (2023) yang menyatakan bahwa rantai pasok pangan yang terfragmentasi dan tidak memiliki hubungan kontraktual cenderung menghasilkan variabilitas kualitas dan meningkatkan aktivitas sortir di hilir.

Ketergantungan pada hubungan jangka pendek dengan pemasok juga berdampak pada absennya standar mutu dalam proses pengadaan. Penelitian Nurunnisa et al. (2024) menunjukkan bahwa pemasok dalam komoditas hortikultura Indonesia jarang melakukan sortasi yang konsisten ketika tidak ada kontrak atau kemitraan jangka panjang. Temuan tersebut mendukung kondisi Alpukat Kocok Shafira, di mana pemasok tidak menerapkan standar kualitas tertentu sehingga alpukat yang diterima sangat bervariasi tingkat kematangannya.

Hasil penelitian pada tahap produksi menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan belum dilakukan secara terstandar. Ketiadaan penerapan sistem FIFO menyebabkan alpukat sering melewati masa optimal konsumsi sebelum diproses sehingga menimbulkan pembusukan dan wastage yang signifikan. Herron et al. (2022) menegaskan bahwa bahan pangan mudah rusak memerlukan sistem rotasi stok seperti FIFO/FEFO untuk meminimalkan kerusakan dan menjaga efisiensi. Wawancara dengan pemilik usaha mengonfirmasi bahwa alpukat kerap membusuk karena tidak diprioritaskan sesuai urutan kedatangan, sehingga meningkatkan biaya operasional.

Selain itu, penelitian menemukan keterbatasan fasilitas penyimpanan. Alpukat disimpan tanpa pendingin dan tanpa pengendalian suhu yang memadai, sehingga lebih cepat rusak dan mengalami perubahan tekstur, warna, serta aroma. Kondisi ini memperkuat argumen Ruiz-Aracil et al. (2024) yang menyatakan bahwa suhu penyimpanan merupakan faktor kritis dalam menjaga kualitas alpukat pascapanen. Kajian Wibowo (2024) juga membuktikan bahwa UMKM yang tidak memiliki fasilitas pendingin mengalami tingkat kerusakan bahan baku lebih tinggi dari UMKM dengan sistem cold chain sederhana. Hasil penelitian pada Shafira menunjukkan bahwa absennya pendingin menjadi penyebab utama tingginya wastage.

Variasi kualitas bahan baku yang masuk turut mempengaruhi kecepatan dan konsistensi pelayanan kepada pelanggan. Ketika alpukat memiliki tekstur atau kematangan yang buruk, proses produksi menjadi lebih lama karena harus dilakukan pemisahan bagian rusak atau penyesuaian resep. Hal ini berdampak pada waktu pelayanan dan konsistensi rasa. Penelitian Aprilia (2025) mendukung bahwa stabilitas mutu bahan baku merupakan determinan utama bagi konsistensi produk akhir dalam rantai pasok makanan segar.

Hasil penelitian juga menunjukkan kesadaran pemilik usaha bahwa perbaikan rantai pasok diperlukan. Pemilik usaha menilai penggunaan pendingin, penerapan SOP rotasi stok, dan pembentukan kemitraan pemasok jangka panjang sebagai solusi penting. Hal ini sesuai dengan temuan Guzmán-Armenteros et al. (2025) yang menekankan bahwa perbaikan kualitas alpukat tidak selalu memerlukan teknologi canggih, tetapi dapat dicapai melalui penanganan dasar seperti pengendalian suhu, standar penyimpanan, dan rotasi bahan yang tepat.

Secara keseluruhan, hasil penelitian dan analisis literatur menunjukkan bahwa permasalahan utama yang terjadi pada Alpukat Kocok Shafira meliputi (1) ketidakpastian pasokan dan ketidakkonsistenan kualitas alpukat akibat rantai pasok yang terfragmentasi, (2) tidak adanya penerapan sistem manajemen persediaan seperti FIFO, dan (3) keterbatasan fasilitas penyimpanan serta ketiadaan pendingin. Ketiga permasalahan ini saling terkait dan berdampak langsung pada peningkatan wastage, ketidakstabilan kualitas produk akhir, dan turunnya efisiensi operasional.

Dengan demikian, hasil dan pembahasan penelitian ini memperlihatkan bahwa penerapan FIFO, penyediaan fasilitas pendinginan sederhana, serta pembentukan kemitraan pemasok jangka panjang merupakan langkah strategis berbasis bukti ilmiah yang dapat meningkatkan performa rantai pasok, menekan kerugian, dan memperkuat daya saing usaha secara berkelanjutan.

Diskusi

Rantai pasok Alpukat Kocok Shafira yang masih mengandalkan pembelian harian tanpa kontrak pemasok menunjukkan bahwa sistem pengadaan belum stabil dan belum mampu memastikan kualitas bahan baku secara konsisten. Ketidakpastian harga serta variasi mutu alpukat mendorong proses sortir yang lebih intensif dan meningkatkan potensi kerugian produksi. Hasil ini menegaskan bahwa kelemahan dalam tahap Source dapat mempengaruhi keseluruhan kinerja operasional, terutama ketika pengelolaan persediaan belum terstandar dan fasilitas penyimpanan tidak memadai sehingga tingkat pembusukan bahan baku meningkat.

Temuan penelitian juga memperlihatkan bahwa peningkatan efisiensi dapat dicapai melalui penerapan prosedur penyimpanan yang lebih disiplin, seperti penggunaan sistem FIFO, serta investasi sederhana pada fasilitas pendingin. Selain itu, kemitraan jangka panjang dengan pemasok berpotensi memastikan pasokan yang lebih stabil dan mengurangi ketergantungan pada pembelian harian yang berisiko. Perbaikan ini tidak hanya menekan tingkat pemborosan, tetapi juga memperkuat kualitas produk akhir dan daya saing usaha melalui rantai pasok yang lebih terintegrasi dan berkelanjutan.

Simpulan

Temuan penelitian menunjukkan bahwa kelemahan utama dalam rantai pasok Alpukat Kocok Shafira berasal dari pola pengadaan yang bersifat jangka pendek, minimnya standar mutu, serta belum diterapkannya praktik manajemen persediaan yang baik. Ketergantungan pada pemasok harian tanpa kontrak menyebabkan ketidakpastian kualitas dan harga, yang berdampak pada tingginya aktivitas sortir dan pemborosan bahan baku. Selain itu, tidak adanya sistem FIFO dan fasilitas penyimpanan yang memadai memperburuk tingkat kerusakan alpukat sebelum diproses. Kondisi-kondisi tersebut menghasilkan implikasi penting bagi usaha, yaitu menurunnya efisiensi operasional, meningkatnya biaya produksi, dan berkurangnya konsistensi kualitas produk akhir.

Secara keseluruhan, implikasi dari temuan ini menegaskan bahwa penguatan manajemen rantai pasok mulai dari hulu hingga produksi merupakan faktor kritis bagi keberlanjutan dan daya saing UMKM pangan segar. Perbaikan sederhana seperti rotasi stok, pengendalian suhu, dan kemitraan pemasok sudah terbukti secara ilmiah mampu menekan wastage serta meningkatkan stabilitas mutu.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dan temuan penelitian, disarankan agar usaha Alpukat Kocok Shafira memperkuat manajemen rantai pasok melalui pembentukan kemitraan jangka panjang dengan pemasok, penerapan standar mutu dasar, serta penggunaan sistem

FIFO untuk mengurangi pembusukan dan meningkatkan efisiensi produksi. Investasi pada fasilitas pendinginan sederhana juga penting untuk memperpanjang umur simpan alpukat dan menekan tingkat kerusakan bahan baku. Selain itu, pencatatan persediaan perlu ditingkatkan agar pemantauan wastage dapat dilakukan secara rutin. Untuk penelitian selanjutnya, perlu dilakukan analisis kelayakan ekonomi terkait penggunaan pendingin, studi komparatif antar UMKM sejenis untuk menemukan praktik terbaik, serta pengkajian model kemitraan pemasok yang lebih efektif. Penelitian mendatang juga dapat melakukan uji coba langsung terhadap penerapan SOP rotasi stok, standar sortasi, atau penggunaan teknologi penyimpanan tertentu guna memperoleh bukti empiris mengenai dampaknya terhadap stabilitas kualitas dan efisiensi operasional.

Referensi

- Amini, M., & Li, Y. (2021). "Challenges in fresh-food supply chains for small businesses." *International Journal of Supply Chain Management*.
- Aprilia, A. (2025). Measuring agri-fresh food sustainable supply chain risk. *Contemporary Economics*.
- Beheshti, Z., Khademi, M., & Khademipour, M. (2020). Supply chain management for perishable products: A review of recent literature. *Journal of Cleaner Production*, 273, 122991.
- Burgess, P. R., et al. (2023). A review of supply chain quality management practices in alternative and mainstream food networks. *Food Quality and Safety*.
- Chopra, S., & Meindl, P. (2019). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation* (7th ed.). Pearson Education.
- Guzmán-Armenteros, T. M., et al. (2025). Technological treatments to improve postharvest stability of Hass avocado. *Foods* (MDPI).
- Herron, C. B., et al. (2022). First Expire, First Out (FEFO) predictive models for reducing perishable food waste. *Frontiers in Sustainable Food Systems*.
- Jamaludin, M. (2022). Perencanaan Supply Chain Management (Scm) Pada Pt. Xyz Bandung Jawa Barat. *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 13(2), 70-83.
- Krajewski, L. J., Ritzman, L. P., & Malhotra, M. K. (2019). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (13th ed.). Pearson Education.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Nugroho, A., & Sumarsono, D. (2018). Analisis Penerapan Supply Chain Management pada Industri Kuliner Skala Mikro. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 20(2), 118–127.

-
- Nurunnisa, V. F., et al. (2024). Food supply chain network and market analysis of shallot in Indonesia. *Jurnal Manajemen Agribisnis*.
- Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. Free Press.
- Ruiz-Aracil, M. C., et al. (2024). Innovative postharvest management for Hass avocado: technologies to reduce losses. *Frontiers in Sustainable Food Systems*.
- Suhery, S., Linda, M. R., Ravelby, T. A., Yonita, R., Suwandhani, D., Susanti, R., & Pulungan, F. M. (2024). Analisis Penerapan Green Supply Chain Management Terhadap Kinerja Perusahaan Pada UMKM Kuliner Roti di Kota Padang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Dharma Andalas*, 26(2), 389-405.
- Wibowo, R. B. T. J. (2024). Sustainable cold supply chain management of agroindustry. *Jurnal Pangan dan Hasil Perikanan*.