

Evaluasi Manajemen Rantai Pasok terhadap Kinerja Produksi UMKM Bakpia

Anita Suri^{1*}, Supriyanto², Yusuf Irfan³, Rafi Khairi⁴, Dhian Evi⁵

¹⁻⁵ Universitas Pelita Bangsa

* anitasuri@pelitabangsa.ac.id

Abstrak

Bakpia Qolbu merupakan salah satu UMKM di Kabupaten Bekasi yang potensial. Salah satu hal yang menjadi kendala adalah pengelolaan rantai pasok UMKM yang belum optimal. Tujuan pengabdian adalah agar para pembuat dapat mengelola rantai pasok secara efisien serta mengetahui risiko yang mungkin timbul dalam penjualan bakpia. Pelaksanaan dilakukan dengan wawancara dan penyuluhan secara langsung kepada narasumber dan penjual di pasar tradisional yang berada di wilayah Kedungwaringin, Kabupaten Bekasi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pemasok bahan baku Bakpia Kedungwaringin merupakan kunci bagi UMKM dalam keberlangsungan produksi bakpia, ketepatan dalam pendistribusian serta kualitas bahan baku mempengaruhi produksi bakpia yang berimplikasi pada konsumen, dan distributor. Hal ini tentu memberikan solusi yaitu UMKM harus memiliki opsi lain jika pemasok yang sekarang ini mengalami kendala untuk mengurangi risiko terhambatnya produksi bakpia, memperluas jangkauan pemasaran dengan menambahkan distributor baru yang ada di luar kota / provinsi.

Kata Kunci: bakpia, evaluasi, rantai pasok, UMKM

Pendahuluan

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Saat kita menyebut nama bakpia, maka yang terbersit dalam benak kita adalah Yogyakarta. Di beberapa daerah di Indonesia, makanan yang terasa legit jika dimakan ini dikenal dengan nama pia atau kue pia (Tampubolon *et al*, 2022). Bakpia biasa dibuat dari kacang hijau, karena kacang hijau mengandung karbohidrat tinggi, sekitar 59,9%, sehingga dapat dibuat menjadi adonan yang baik untuk bahan isian bakpia (Kanetro & Slamet, 2014).

Peluang usaha bakpia prospeknya masih sangat cerah dan menjanjikan. Untuk memulai usaha ini dapat dimulai dari skala kecil, menengah sampai skala besar tergantung modal yang dimiliki. Usaha ini cukup dikelola dengan manajemen yang sederhana, alat produksinya juga tergolong sederhana dan bahan bakunya pun mudah untuk didapatkan dengan harga yang cukup terjangkau (Anom Sulistio, 2014).

Home industry atau UMKM tidak pernah lepas dari kegiatan produksi. Kegiatan produksi tidak akan terlaksana tanpa adanya orang yang mengerjakan, barang atau alat-alat yang digunakan untuk memproduksi suatu barang sebagai penunjangnya. Kegiatan produksi dalam penggunaan faktor-faktor produksi harus digabungkan, artinya antara

faktor produksi yang satu dengan yang lainnya tidak dapat berdiri sendiri tetapi harus dikombinasikan. Faktor produksi seperti tenaga kerja, bahan baku dan teknologi yang digunakan perusahaan home industry umumnya terbatas jika dibandingkan dengan industri besar, sehingga perlu adanya kiat-kiat tertentu agar perusahaan mampu memaksimalkan penggunaan faktor produksi yang digunakan. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai dari UMKM pangan adalah dengan evaluasi rantai Pasok pada UMKM tersebut. Salah satu UMKM potensial di Kabupaten Bekasi adalah UMKM Bakpia dengan merk Qolbu. Bakpia Qolbu berdiri sejak tahun 2003 yang beralamat di Kedungwaringin. Saat ini Bakpia Qolbu menjadi salah satu merk bakpia yang memasarkan produk dipasar dan warung-warung, memiliki 2 orang karyawan.

Manajemen Rantai Pasok yang baik bisa meningkatkan kemampuan bersaing bagi semua pihak pada supply chain secara keseluruhan, namun tidak menyebabkan satu pihak berkorban dalam jangka Panjang. Oleh karena itu diperlukan pengertian, kepercayaan, dan aturan main yang jelas untuk menjaga etika bagi mereka yang menginginkan supply chain yang kuat dalam jangka panjang. Dengan mengintegrasikan manajemen rantai pasok, perusahaan akan dapat melihat, menghitung, dan memantau persediaan di gudang, sehingga perusahaan dapat mengoptimalkan jumlah persediaan, pengiriman, mengurangi biaya dan meningkatkan pelayanan sehingga kepuasan pelanggan dapat terpenuhi (Ridwan *et al.*, 2022).

Ada 3 macam hal yang harus dikelola dalam supply chain yaitu: Pertama, aliran barang dari hulu ke hilir, contohnya bahan baku yang dikirim dari supplier ke pabrik, setelah produksi selesai dikirim ke distributor, pengecer, kemudian ke pemakai akhir. Kedua, aliran uang dan sejenisnya yang mengalir dari hilir ke hulu dan Ketiga adalah aliran informasi yang bisa terjadi dari hulu ke hilir atau sebaliknya.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan ini dilakukan dengan narasumber UMKM Bakpia Qolbu yang berada di wilayah Kedungwaringin, Kabupaten Bekasi. Kegiatan dilakukan pada Bulan Agustus 2024. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan beberapa tahapan, anatar lain: 1) Sosialisasi 2) Analisis dan Evaluasi 3) Solusi/saran perbaikan. Data Evaluasi didapatkan secara langsung atau data primer melalui wawancara dan data sekunder yang bersumber jurnal maupun penelitian terdahulu.

Hasil dan Pembahasan

Proses Produksi Bakpia Qolbu

Bahan baku pembuatan Bakpia Qolbu adalah tepung terigu, kacang hijau, gula pasir, minyak goreng. yang menjadi ciri khas dari rasa bakpia “Qolbu” sendiri. Dengan demikian produk Bakpia “Qolbu” yang dihasilkan bersifat alami tanpa tambahan pengawet. Alat yang digunakan berupa pemanggang. Bahan baku untuk pembuatan Bakpia Qolbu ini dibeli dari pasar yang ada disekitar lokasi agroindustri.

Produksi Bakpia terdiri atas beberapa tahapan, antara lain: 1) Pengolahan isian kacang hijau; 2) Pembuatan kulit bakpia; 3) Pengulenan adonan; 4) Pemanggangan Bakpia.

Produksi dimulai dengan pengolahan kacang hijau melalui penjemuran, pemisahan kulit, pencucian, pengukusan, penggilingan, pemasakan, pencampuran dengan gula menggunakan alat mixer. Selanjutnya dilakukan pembuatan kulit bakpia. Bahan yang digunakan dalam pembuat bakpia adalah tepung terigu, gula pasir, air, minyak goreng. Bahan tersebut diaduk dalam mixer/rolling, sampai adonan menjadi kalis. Proses pemanggangan dengan oven Bakpia Qolbu. Kemudian bakpia dikemas dalam kemasan per biji.

Pengisian Bakpia Qolbu mengisi perbiji bukan per gram dikarenakan ketidak pastiannya dalam berat bersih per kotaknya. Penyebab ketidak stabilan berat adalah kondisi tepung yang kurang bisa diperkirakan setelah pemanggangan. Jadi disini pengelola cenderung menetapkan berat bersihnya bukan dengan pergram tetapi dengan per bijiannya. Bahan baku Bakpia Qolbu dapat dilihat pada Tabel 1 & 2.

Tabel 1. Bahan Baku Bakpia

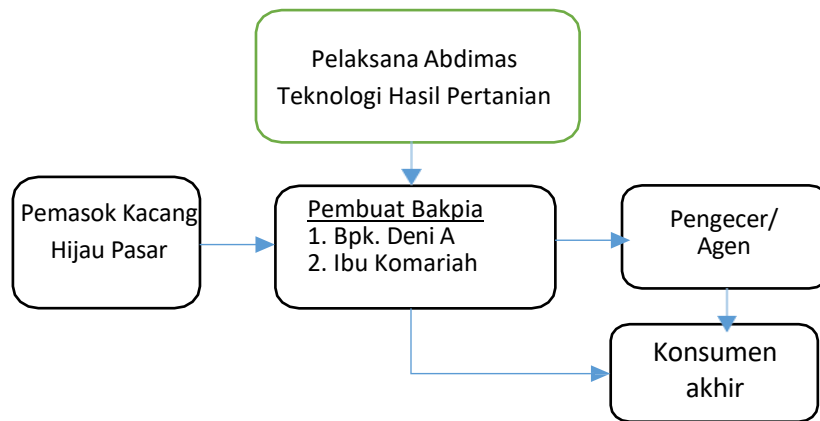
Bahan baku	Spesifik bahan	Takaran
Tepung terigu	Protein tinggi	250 gram
Ragi instan	-	½ bungkus
Gula pasir	Halus	3 sdm
Margarin/Mentega	-	2 sdm
Air Hangat	-	125 – 150 ml
Garam	Halus	¼ sdm

Tabel 2. Bahan Isi Bakpia

Bahan baku isi bakpia	Spesifik bahan	Takaran
Kacang Hijau	-	125 gram
Air putih	-	500 ml
Gula pasir	Halus	25 gram
Gula merah	Kwalitas baik	50 gram
Vanili	bubuk	½ sendok teh
Daun pandan	-	2 lembar
Garam	Halus	secukupnya

Tahap Identifikasi Permasalahan

Menurut Wulandari *et al.*, (2023) Manajemen rantai pasok adalah hal yang penting dalam menetapkan atau identifikasi permasalahan UMKM. Tahap ini dilakukan untuk melihat kebutuhan mitra melalui kunjungan yang telah dilakukan ke pembuat bakpia Kedungwaringin pada Juli 2024. Model rantai pasok pembuat bakpia dan intervensi pelaksana kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Model rantai pasok pembuat bakpia



Gambar 2. Sosialisasi dan diskusi oleh Tim PKM

Setelah dilakukan kegiatan sosialisasi dan diskusi menghasilkan model rantai pasok UMKM Bakpia Qolbu oleh Tim PKM, maka ditetapkan atribut yang konsumen inginkan dari produk bakpia antara lain:

Tabel 3. Kebutuhan Konsumen

No	Atribut	Kebutuhan Konsumen
1.	Produk	Umur simpan panjang/awet
2.	Harga	Terjangkau
3.	Waktu	Pengolahan cepat
4.	Hasil	Lebih halus dan enak
5.	Kemasan	Praktis

Berdasarkan hasil sosialisasi, analisis dan diskusi UMKM Bakpia Qolbu, maka ditemukan terkait kesulitan, penyebab dan dampak dari kegiatan manajemen rantai pasok yang dilakukan saat ini hal tersebut secara lengkap disajikan di tabel 4. Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa pemasok bahan baku serta distribusi menjadi permasalahan utama dalam produksi Bakpia Qolbu sehingga diperlukan solusi yang tepat dalam menangani hal tersebut yaitu dengan menambah jumlah pemasok bahan baku yang memiliki kualitas yang sama, atau dengan membuat stok bahan baku lebih banyak sehingga tidak mengalami fluktuasi harga. Permasalahan pada distribusi terutama penjualan produk juga diperlukan adanya agen-agen tambahan di luar kota, serta penjualan melalui media sosial

sebagai strategi pemasaran untuk meningkatkan pasar sehingga dapat mencegah bakpia yang rusak akibat tidak terjual.

Tabel 4. Kesulitan, penyebab, dan dampak dari kegiatan manajemen rantai pasok

Kategori Resiko	Apa yang mungkin terjadi	Penyebab terjadi	Dampak	Tingkat kemungkinan
Material	Kacang Hijau mahal	Kekurangan air dan perubahan cuaca	Isi bakpia tidak sama satu sama lain	Tinggi
Material	Tepung terigu mahal	Karena kenaikan harga bahan baku	Bentuk bakpia tidak seragam	Rendah
Produksi	Bakpia tidak mengembang	Karena tepung terigu menggumpal	Bakpia sulit untuk dibentuk	Tinggi
Distribusi	Bakpia tidak habis	Banyak acara walimah, penjual dari daerah lain	Penjualan menurun	Tinggi

Kesimpulan

Bakpia Qolbu menerapkan sistem rantai pasok dengan baik, hal ini terbukti dengan eksistensinya selama 11 tahun dan kemampuan bekerjasama yang sangat baik dengan pemasok dan distributor yang sudah terjalin lebih dari 10 tahun. Pemasok merupakan kunci bagi bakpia dalam keberlangsungan produksi. Selain itu ketepatan dalam pendistribusian dan kualitas bahan baku mempengaruhi produksi bakpia yang berimplikasi pada kualitas nilai konsumen.

Ucapan Terimakasih

Tim penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Pelita Bangsa dan kepada pihak UMKM Bakpia Qolbu yang sudah berkenan mengizinkan peneliti untuk dilakukannya kerjasama sehingga kegiatan penelitian ini dapat berjalan dengan baik.

Referensi

- Kanetro, B., & Slamet, A. (2014). Pelatihan Dan Pendampingan Pengrajin Bakpia Kemusuk Dengan Rasa Baru Menggunakan Oven Gas. *Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian dan Pengabdian LPPM UMP*. Pada 20 Desember. Purwokerto.
- Ridwan, M., & Rizal, G.M., (2022). Efisiensi Persediaan & Distribusi melalui Integrasi Supply Chain Management. *Applied Business and Administration Journal (ABAJ)*, 1(2), 36-44.
- Tampubolon, H., Sigit, S., & Muharom, M. (2022). Peningkatan kapasitas produksi dengan mesin teknologi tepat guna pembuatan kue bakpia untuk UKM di Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Teknologi*, 1(1), 1-6.
- Wulandari, L. M. C., Pieter, D., & Borgia, F. (2023). Pelatihan dan pendampingan manajemen rantai pasok bagi pengrajin tahu Dusun Wonosari-Kediri. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(2), 734. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i2.12423>