



ANALISIS SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA PRODUK BREADED SHRIMP (STUDI KASUS : PT. ANEKA SARI UTAMA)

Riska Veronika^a, Siti Aisyah^b

^a Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, S1 Manajemen,
riskavero012@gmail.com , Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

^b Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, S2 Manajemen
siti.aisyah@uinsu.ac.id , Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

ABSTRACT

***Abstract.** The purpose of this study is to determine the flow of supply chain management in producing Breaded Shrimp at PT. ANEKA SARI UTAMA. This research was conducted for approximately 30 days from January 17 2022 – February 17 2022. The research method used in this research is a descriptive research method with a qualitative approach. Data collection techniques in this study used interview techniques with 5 respondents and observations of the company area. The results of this study indicate that Supply Chain Management in producing Breaded Shrimp is running very well, from upstream to downstream without any difficult obstacles, and with the existence of a Supply Chain flow, it makes it easier for employees to know each of their tasks and are interrelated between one part and the other.*

***Keywords:** Supply Chain Management (SCM), production, planning, supplier, Distribution*

ABSTRAK

Abstrak. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui alur manajemen rantai pasok dalam memproduksi *Breaded Shrimp* pada perusahaan PT. ANEKA SARI UTAMA. Penelitian ini dilakukan selama kurang lebih 30 hari dari tanggal 17 Januari 2022 – 17 Februari 2022. Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik wawancara terhadap 5 responden dan observasi terhadap area perusahaan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Manajemen Rantai Pasok dalam memproduksi *Breaded Shrimp* berjalan dengan sangat baik, dari hulu ke hilirnya tanpa adanya kendala yang sulit, serta dengan adanya alur *Supply Chain* ini mempermudah para karyawan dalam mengetahui masing-masing tugasnya dan saling berkaitan antara bagian satu dengan yang lainnya

Kata Kunci: Supply Chain Management (SCM), Produksi, Perencanaan, Supplier, Distribusi

1. PENDAHULUAN

Perkembangan perindustrian pada masa global seperti yang telah terjadi saat ini mengakibatkan adanya suatu pendorong bagi para organisasi, instansi maupun perusahaan untuk dapat mendalami potensi yang mereka miliki, serta mengidentifikasi faktor kunci keberhasilan agar dapat lebih unggul dalam bersaing dengan perusahaan kompetitor lainnya [1]. Strategi - strategi yang dilakukan memiliki tujuan untuk memberikan hasil produk akhir yang terbaik kepada para konsumennya. Produk yang ditawarkan oleh suatu perusahaan kepada konsumen dalam manajemen produksi dan operasi merupakan perpaduan dari produk berupa barang dan jasa. Untuk itu setiap perusahaan harus memiliki Supply Chain Management yang lebih unggul dari para kompetitornya agar mampu bersaing dengan kompetitor tersebut [2].

Peran dari Supply Chain Management (SCM) ini sendiri berhasil mendapatkan perhatian khusus bagi para pemangku industri yang mengetahui bahwa dengan menyuplai produk dengan harga yang murah dan terjangkau, memiliki kualitas yang bagus, serta cepat tidak lah cukup

untuk mempertahankan keberlangsungan hidup dari perusahaan [3]. Dalam Supply Chain Management ini peranan dari para pemasok dan para distributor merupakan dua hal yang tidak dapat dipisahkan dari proses pembuatan produk. Tidak hanya itu saja, pelanggan pada dasarnya menginginkan produk yang dapat memberikan keuntungan lebih bagi kehidupannya, namun tetap pada tingkat harga yang rendah sehingga dapat dengan mudah dijangkau olehnya [4].

Berdasarkan pemaparan tersebut, perusahaan selalu berusaha dengan semaksimal mungkin agar dapat menghasilkan suatu produk yang dapat mencukupi permintaan pelanggan dengan memanfaatkan semua asset dan semua kemampuan yang dimiliki. Setiap perusahaan tentunya memiliki estimasinya tersendiri mulai dari proses persediaan bahan mentah, proses pembuatan produk, bahkan proses distribusi hingga ke tangan konsumen secara efektif dan efisien. Salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk hal tersebut yaitu dengan mengoptimalkan proses penyaluran bahan - bahan dari para agen supplier, aliran material dalam proses produksi sampai dengan distribusi produk ke tangan konsumen. Proses produksi yang optimal dalam hal ini dapat dicapai melalui penerapan konsep Supply Chain Management (SCM) [5].

Dalam memproduksi suatu produk tentu setiap perusahaan haruslah memiliki alur Supply Chainnya masing-masing mulai dari hulu ke hilir. Mulai dari proses pengadaan bahan mentah menentukan siapa pemasoknya, proses penerimaan bahan baku dari para agen pemasok, proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi, proses pengemasan, proses pendistribusian, proses pembayaran hingga akhirnya produk jatuh ke tangan konsumen sebagai pengguna akhir maka harus jelas alur Supply Chain Managementnya. Begitu juga proses produksi yang ada pada perusahaan PT. Aneka Sari Utama dalam memproduksi produk Breaded Shrimpd (udang naget). Berdasarkan analisa diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai proses Supply Chain Management dalam pembuatan produk Breaded Shrimp sehingga karna itulah penulis mengangkat penelitian ini dengan judul “Analisis Supply Chain Management Pada Produk Breaded Shrimp (Studi Kasus : PT. Aneka Sari Utama).

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian *Supply Chain Management*

Levi, et.al dalam Irmawati (2007) berpendapat bahwa *Supply Chain Management* merupakan sebuah sistem yang digunakan untuk menyatukan para pemasok, pengusaha, pergudangan serta tempat penyimpanan lainnya (distributor, retailer, dan pengecer) seefisien mungkin, sehingga produk dapat dihasilkan dan distribusikan dengan jumlah yang tepat, lokasi yang tepat, dan waktu yang tepat untuk menurunkan anggaran pendanaan dan memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggannya [6]. Manajemen Rantai pasok biasanya mencakup seluruh kegiatan yang erat kaitannya dengan arus pergerakan dan perubahan barang dari yang masih menjadi bahan baku awal hingga akhirnya di terima dan dikonsumsi oleh konsumen sebagai pengguna akhir. *Supply Chain* ini pada hakikatnya mencakup beberapa bagian pendukung, diantaranya pemasok, pusat proses produksi, warehouse, pusat penyaluran atau distribusi, sistem transportasi, retail outlet, kedai eceran atau grosir, agen dan konsumen sebagai pengguna akhir [7]. Adapun hal yang paling penting dalam manajemen rantai pasok yaitu penyesuaian dan penyeselarasan dari seluruh kegiatan yang di proses dalam alur Supplynya, suatu keputusan yang diambil akan berpengaruh langsung terhadap seluruh rantai pasokan. Suatu perusahaan harus mampu mengolah *supply chain* sebagai satu objek. Dengan tercapainya penyeselarasan dari *supply chain* maka di tiap - tiap channel dari perusahaan tidak akan mengalami hambatan yang kemungkinan dapat terjadi misalnya hambatan berupa kekurangan dalam hal jumlah barang ataupun kelebihan barang dalam jumlah yang banyak [8].

2.1.1. Tujuan *Supply Chain Management*

Supply chain management ini sendiri memiliki tujuan yaitu untuk dapat mencapai biaya seminimal mungkin dan tingkat pelayanan yang semaksimal. *Supply chain management*

memperhitungkan seluruh akomodasi yang memiliki dampak langsung terhadap produk yang dihasilkan dan anggaran yang nantinya akan dipergunakan dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Seluruh kegiatan tersebut biasanya meliputi pembelian dan outsourcing activities ditambah dengan fungsi-fungsi lain yang dapat mempererat hubungan antara para supplier dengan para distributor [9]. Jika seluruh proses dalam Supply Chain Management ini dikelola dengan sangat baik maka dapat dipastikan kegiatan operasional dari perusahaan tersebut dapat terus berjalan dan mendapatkan keuntungan yang maksimal. Namun, semuanya dapat bertolakbelakang menjadi tidak enak dipandang apabila semisalnya alur proses yang diharapkan untuk dikelola tidak dapat berjalan dengan baik dan tidak sesuai dengan yang direncanakan sebelumnya, misalnya saja terdapat kelangkaan pasokan bahan baku yang dibutuhkan untuk proses pembuatan produk, tentunya hal ini akan menghambat kinerja operasional dari perusahaan tersebut. Oleh sebab itu Seorang pimpinan dalam suatu perusahaan harus memiliki tingkat pemikiran yang strategis, sehingga mampu menciptakan suatu visi dan misi perusahaan yang mampu menjalankan visi dan misi tersebut sesuai dengan yang diharapkan. Dalam menjalankan alur Supply Chain Management tidak hanya sekedar untuk membangun sebuah software yang mengakomodasikan proses ini ataupun hanya mengandalkan model yang sudah diterapkan oleh perusahaan lain. Setiap rantai pasok dari tiap - tiap perusahaan tentunya mempunyai ciri khas karakteristik yang berbeda dengan yang lainnya, karna setiap organisasi ataupun perusahaan pasti mempunyai tingkat pengukuran yang berbeda dan juga karena setiap fungsi mempunyai tingkat pengukuran kesuksesan yang berbeda pula. Dengan mempunyai visi yang strategis, manajemen pasti dapat mengarahkan perusahaan untuk mennggapi tujuan yang telah direncanakan sebelumnya [10].

3. METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian merupakan salah satu strategi yang digunakan oleh seorang peneliti agar memperoleh berbagai jenis data dengan maksud dengan tujuan tertentu [11]. Dalam menjalankan suatu penelitian seorang peneliti harus dapat menerapkan metode penelitian yang tepat dan sesuai. Metode penelitian yang dipakai didalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian kualitatif dimulai dengan pengumpulan segala informasi-informasi dalam keadaan yang sewajarnya, untuk dirumuskan menjadi suatu generalisasi yang dapat diterima oleh akal sehat manusia.

Penelitian ini nantinya akan membahas mengenai pelaksanaan Supply Chain Management pada produk Breaded Shrimp di PT. Aneka Sari Utama. Penelitian ini akan lebih fokus untuk melihat bagaimana pelaksanaan Management Supply Chain yang ada di perusahaan tersebut dengan melaksanakan metode survei secara langsung (observasi), wawancara, serta dokumentasi terhadap seluruh kegiatan yang berkaitan dengan alur supply chain managementnya. Penelitian ini dilakukan selama kurang lebih satu bulan terhitung dari tanggal 17 Januari 2022 – 17 Februari 2022.

Adapun yang menjadi subjek dalam penelitian ini yaitu seluruh karyawan yang tugasnya berkaitan langsung dengan alur Supply Chain Management. Dan yang menjadi objek dari penelitian ini adalah PT. ANEKA SARI UTAMA. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan metode Purposive Sample yaitu sampel yang diambil berdasarkan pertimbangan. Dan yang menjadi sampel dalam penelitian ini yaitu HRD, QC, Purchasing Supervisor, Production Supervisor, dan Werwhouse. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan wawancara kepada lima responden yang telah ditentukan dalam sampel.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

PT. Aneka Sari Utama merupakan sebuah perusahaan yang mengelola udang hasil laut maupun tambak yang di olah menjadi produk udang yang berkualitas. Perusahaan ini didirikan pada tahun 2017 oleh bapak Sugiono Sukirman yang sekaligus menjadi Presiden Direktur diperusahaan tersebut. Namun perusahaan ini mulai beroperasi pada 8 januari 2018. Salah satu

produk yang mereka hasilkan yaitu Breaded Shrimp atau udang yang dibalut dengan roti melalui proses yang panjang dan diawasi ketat oleh tenaga profesional agar produk yang dihasilkan berkualitas karna nantinya produk tersebut akan dipasarkan ke pasar internasional yaitu sampai ke United State, Taiwan, dan China.

Dalam melakukan penelitian ni peneliti mengambil 5 orang responden yang merupakan karyawan pada perusahaan PT. ANEKA SARI UTAMA yang tugasnya berkaitan langsung dengan alur Supply Chain Management. Perhatikan table di bawah ini:

Tabel 2. Nama dan Posisi Responden

Nama Responden	Posisi / Jabatan dalam Perusahaan
Nurlia	HRD
Arif Nurhalin	QC
Azwar Ahmad	Purchasing Supervisor
Ferri Desimawati	Production Supervisor
M. Ridho Lubis	Warehouse

Hasil wawancara yang didapat pada kelima responden ini, dapat dilihat bahwa mereka memiliki tugas masing - masing dalam alur Supply Chain Management. Hasil yang didapat ternyata dalam memproduksi suatu produk tentu setiap perusahaan pasti memiliki alur rantai pasoknya mulai dari hulu ke hilir. Mulai dari proses pengadaan dan persediaan bahan baku, suppliernya, proses penerimaan bahan baku dari supplier, proses produksi, proses pengemasan, proses pendistribusian, proses pembayaran, hingga akhirnya produk jatuh ke tangan konsumen maka harus jelas alurnya. Begitu juga proses produksi yang ada pada perusahaan PT. Aneka Sari Utama dalam memproduksi produk breaded shrimp (udang naget). Selama melakukan kegiatan praktik kerja lapangan di perusahaan tersebut penulis melihat proses produksi pada produk breaded shrimp mulai dari proses pengadaan bahan baku sampai proses pendistribusian yang nantinya produk yang dihasilkan ini akan dipasarkan ke beberapa Negara lain. Disini penulis mencoba untuk menguraikan proses produksi pada produk tersebut dengan pendekatan alur manajemen rantai pasok (Supply Chain Management) berdasarkan keterangan dari masing – masing responden. Adapun alur manajemen rantai pasok pada produk Breaded Shrimp ini yaitu sebagai berikut :

1. Proses Pengadaan Bahan Baku

Proses pengadaan bahan baku pada perusahaan merupakan suatu hal yang paling penting dalam sebuah proses bisnis. Hal pertama yang harus dilakukan dalam tata cara permintaan pembelian bahan baku, bagian pergudangan (Warehouse) akan mengajukan permintaan pembelian berupa surat permintaan bahan baku kepada bagian pembelian. Misalnya permintaan pembelian terhadap bahan baku utama yaitu udang, maupun bahan baku pendukung lainnya misalnya tepung, bawang putih dan bahan-bahan lainnya yang dibutuhkan pada proses produksi produk breaded shrimp.

2. Proses penerimaan bahan baku

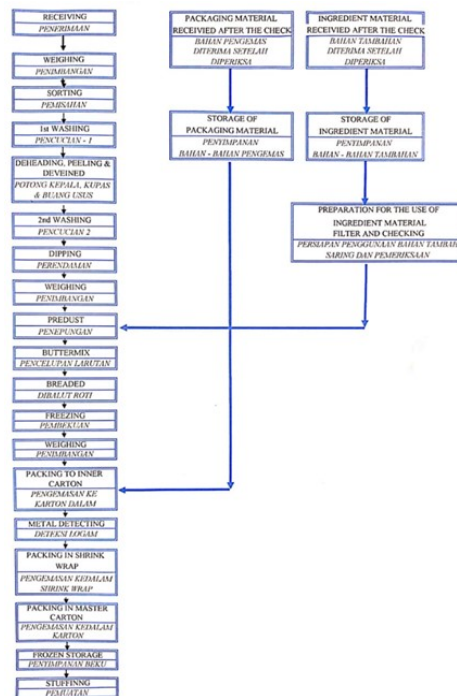
Setelah selesai proses pembelian bahan baku selanjut pihak supplier terkait akan melakukan pengirim barang yang telah dipesan. Adapun proses supply chain management yang dilakukan oleh PT. Aneka Sari Utama terkait penerimaan bahan baku supplier adalah

- a. Terdapat proses pengecekan alat distribusi yang digunakan oleh para supplier untuk mendistribusikan barang atau bahan baku ke PT. Aneka Sari Utama Pengecekan tersebut terkait kebersihan alat distribusi serta pengecekan terkait adanya kemungkinan kontaminasi zat yang tidak baik. PT. Aneka Sari Utama selalu

memastikan bahwa alat yang digunakan untuk mendistribusikan bahan baku tidak terkontaminasi zat lain alat distribusi milik supplier.

- b. Penerimaan bahan baku utama yaitu udang akan diawasi oleh pihak pengawas, QC dan penimbang. Setelah melakukan Crosscheck bahan baku utama yaitu udang akan disimpan di coldstorge dengan suhu dibawah 5° C sedangkan bahan lainnya akan di simpan di pergudangan.
3. Proses Produksi Breaded Shrimped
- Pada proses produksi untuk produk Breaded Shrimped akan melalui beberapa tahapan. Tahapan yang dilakukan di area produksi PT. Aneka Sari Utama yaitu sebagai berikut:
- a. Sebelum memasuki ruangan produksi maka para karyawan yang sudah memakai atribut lengkap mulai dari baju produksi, masker, topi, apron, dan sepatu bot karet akan memasuki area pesterilan tepatnya di dekat pintu masuk area produksi. Tubuh mereka akan di semprot dengan cairan agar zat-zat lain tidak ikut masuk saat proses produksi selanjutnya mereka akan memasuki area cuci tangan sehingga tangan akan lebih bersih dan lebih steril. Selanjutnya mereka akan memakai sarung tangan karet agar proses pembuatan lebih bersih.
 - b. Setelah menerima bahan baku udang dari supplier maka selanjutnya udang – udang tersebut akan dimasukkan ke keranjang yang mereka sediakan lalu akan dilakukan penimbangan.
 - c. Setelah bahan baku udang di timbang maka langkah selanjutnya akan dilakukan proses sorting (pemisahan). Pemisahan ini bertujuan untuk membedakan udang berdasarkan size dan berat nya.
 - d. Setelah dilakukannya proses pemisahan maka udang-udang tersebut akan dikelompokkan berdasarkan size nya, dan langkah selanjutnya udang-udang tersebut akan dilakukan pencucian . pencucian dilakukan agar udang tersebut lebih bersih.
 - e. Setelah melakukan pencucian pertama barulah udang-udang tersebut akan memasuki tahapan eksekusi yaitu pemotongan kepala udang, pengpasan kulit udang dan pembuangan usus udang.
 - f. Setelah melakukan proses diatas maka proses selanjutnya yaitu pencucian kembali udang- udang yang sudah dipisahkan dari kepala, kulit, dan ususnya. Pencucian ini dilakukan agar udang kembali bersih setelah di kerjakan oleh para karyawan.
 - g. Setelah melewati tahap pencucian kedua maka selanjutnya udang tersebut akan di rendam dengan larutan garam dan STTP sesuai dengan takaran yang ditetapkan.
 - h. Setelah beberapa lama waktu direndam tahap selanjutnya udang akan dilakukan penimbangan kembali untuk mengetahui berapa jumlah kenaikan berat pada udang setelah proses perendaman.
 - i. Setelah melewati beberapa tahapan diatas, masuklah ke tahap pembuatan breaded shrimp. Udang yang sudah ditimbang tadi akan memasuki proses penepungan pertama. Setelah penepungan ini udang tersebut akan di celupkan kedalam larutan setelah itu diangkat dan langsung dilakukan proses penepungan kedua dengan roti. Penepungan dengan roti inilah yang nantiya akan membuat produk menjadi renyah ketika di goreng oleh konsumen.
 - j. Setelah proses penepungan maka udang tersebut akan dibekukan dengan tujuan agar penepungan lengket di udangnya. proses breaded shrimp pun selesai.
 - k. Setelah dibekukan maka akan memasuki proses penimbangan kembali. Penimbangan dilakukan karna produk breaded akan memasuki proses packing. Packing pertama akan dilakukan dengan memasukan kedalam Inner Carton.
 - l. Selanjutnya setelah dimasukkan kedalam inner carton maka produk akan memasuki tahap Metal Detecting (proses mendeteksi adanya logam yang terikut).

- m. Setelah melewati proses deteksi logam selanjutnya produk akan dimasukkan kedalam shrink wrap dan kemudian dimasukkan kedalam master carton.
- n. Tahapan terakhir produk yang sudah melewati proses packing hingga ke tahap master carton maka selanjutnya akan dimasukkan ke dalam cold room dengan suhu di bawah -20°C untuk menunggu proses pemuatan. Selama menunggu proses pemuatan maka suhu didalam coldroom akan selalu diawasi.
4. Proses Distribusi
Sebelum melakukan pendistribusian maka semua produk breaded shrimp yang berada di cold room akan dikeluarkan untuk proses pemuatan kedalam container. Untuk proses pendistribusian produk akan dibawa dengan muatan truk container untuk diantarkan ke pelabuhan. Target pasar untuk produk breaded shrimp yang di produksi PT. Aneka Sari Utama adalah pasar luar negeri. Produk akan dikirim ke daerah Amerika Serikat, China, dan Taiwan melalui jalur laut. Untuk jangka waktu dan biaya angkut kapal akan disesuaikan sesuai jarak tempuh.
5. Proses konsumsi oleh konsumen
Setelah produk didistribusikan ketangan konsumen maka untuk mengkonsumsi produk breaded shrimp ini, konsumen harus memasaknya dengan cara di goreng diminyak yang panas sesuai selera. Produk dapat disimpan kembali kedalam kulkas. Cara penyajian gambar dapat dilihat pada Gambar 1. Apabila gambar tersebut adalah sumber sekunder maka perlu disebutkan sumbernya. Keterangan gambar diletakan pada bagian bawah gambar. Gambar tidak perlu dibingkai.



Gambar 1. Dokumentasi PT. Aneka Sari Utama [1]

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Menurut pembahasan yang sudah peneliti paparkan diatas mengenai Analisis *Supply Chain Management* pada Produk *Breaded Shrimp* (Studi Kasus : PT. Aneka Sari Utama) dapat diambil kesimpulan bahwa pelaksanaan *Supply Chain Management* pada PT. Aneka Sari Utama

ANALISIS SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA PRODUK BREADED SHRIMP (STUDI KASUS : PT. ANEKA SARI UTAMA) (Riska Veronika)

telah dijalankan dengan sangat baik. Mulai dari hilir ke hulu sudah sangat jelas prosesnya. Dapat dilihat bahwa alur *Supply Chain Management* yang dijalankan dimulai dari proses pengadaan dan persediaan bahan baku, suppliernya, proses penerimaan bahan baku dari supplier, proses produksi, proses pengemasan, proses pendistribusian, proses pembayaran, hingga akhirnya produk jatuh ke tangan konsumen.

Adapun kegiatan *Supply Chain Management* pada PT. Aneka Sari Utama terbagi menjadi beberapa kelompok kegiatan utama yaitu sebagai berikut :

1. Proses pengadaan bahan baku
Proses pengadaan bahan baku dimulai dengan melakukan pembelian bahan baku ke supplier, seperti membeli bahan baku utama yaitu udang, dan bahan pendukung lainnya.
2. Proses penerimaan bahan baku
Pada proses ini pihak supplier akan mengirimkan produk bahan baku yang telah dipesan sebelumnya. Proses ini akan diawasi oleh beberapa pihak yaitu HRD, Divisi Export/Import, Pihak Qc dan Pihak *Production Supervisor* (mandor).
3. Proses Produksi *Breaded Shrimp*
Pada proses produksi untuk produk *Breaded Shrimped* akan melalui beberapa tahapan mulai dari proses pemilahan udang berdasarkan jenis size, pemotongan kepala udang, pembersihan / pencucian udang, proses penepungan, hingga proses packing.
4. Proses distribusi
Untuk proses pendistribusian produk akan dibawa dengan muatan truk container untuk diantarkan ke pelabuhan. Target pasar untuk produk *breaded shrimp* yang di produksi PT. Aneka Sari Utama adalah pasar luar negeri. Produk akan dikirim ke daerah Amerika Serikat, China, dan Taiwan melalui jalur laut.
5. Proses konsumsi oleh konsumen
Setelah produk didistribusikan ketangan konsumen maka untuk mengkonsumsi produk *breaded shrimp* ini, konsumen harus memasaknya dengan cara di goreng diminyak yang panas sesuai selera. Produk dapat disimpan kembali kedalam kulkas.

Penulis menyadari keterbatasannya dalam membuat penelitian ini, hal ini dikarenakan terdapat beberapa ketentuan terkait proses *supply chain* dari pihak perusahaan dalam menuliskan hasil penelitian ini. Penulis sangat mengharapkan kritik dan sarannya terhadap penelitian ini untuk perbaikan yang lebih baik pada penelitian - penelitian berikutnya

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. N. Syahputra, T. Pujiyanto, and I. Ardiansah, "Analisis dan Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Kopi di PT Sinar Mayang Lestari," *J. Ekon. Pertan. dan Agribisnis*, vol. 4, no. 1, pp. 58–67, 2020, doi: 10.21776/ub.jepa.2020.004.01.6.
- [2] M. S. Wibawa, I. G. Agung, A. Ambarawati, and K. Suamba, "Manajemen Rantai Pasok Jamur Tiram di Kota Denpasar," vol. 4, no. 1, pp. 10–25, 2016.
- [3] G. Maritim, "20 'GEMA MARITIM' Vol 13 No. 1 Pebruari 2011," vol. 13, no. 1, pp. 20–28, 2011.
- [4] D. F. Ahmad and T. Ekowati, "Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Kedelai di UD Adem Ayem Kecamatan Pulokulon Kabupaten Grobogan," *J. Pendidik. Bisnis dan Ekon.*, vol. 4, no. 2, pp. 1–10, 2018.
- [5] D. R. A. Lukman Nurhuda, Budi Setiawan, "ANALISIS MANAJEMEN RANTAI PASOK KENTANG (*SOLANUM TUBEROSUM L.*) DI DESA NGADAS, KECAMATAN PONCOKUSUMO, KABUPATEN MALANG," *J. Ekon. Pertan. dan Agribisnis*, 2017, [Online]. Available: file:///C:/Users/Acer/Downloads/17-50-1-PB.pdf.
- [6] H. Sucahyowati, "MANAJEMEN RANTAI PASOKAN (SUPPLY CHAIN MANAGEMENT)," *GEMA Marit.*, 2011.

- [7] S. N. Anwar, “MANAJEMEN RANTAI PASOKAN (SUPPLY CHAIN MANAGEMENT) : KONSEP DAN HAKIKAT,” *J. Manaj. Bisnis*, vol. 3, no. 2, 2020.
- [8] P. T. HAMIDAH, “ANALISIS SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DALAM UPAYA MENINGKATKAN PRODUKSI PADA PT PP LONDON SUMATRA INDONESIA, TBK,” 2019.
- [9] A. Y. C. Sutoni, Akhmad, Nurwan Tjadis Ibrahim, Dwi Indrawati, “Analisis Rantai Pasokan dalam Pengelolaan Komoditas Beras (Studi Kasus di P.B. Jembar Ati, Kabupaten Cianjur),” *J. IKRA-ITH Teknol.*, vol. 5, no. 2, 2021.
- [10] A. Fuady, “ANALISIS PENGARUH HALAL FOOD SUPPLY CHAIN TERHADAP KINERJA UMKM HALAL,” UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA, 2019.
- [11] A. ISNAENI, “IMPLEMENTASI HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA INDUSTRI PENGOLAHAN MAKANAN (STUDI KASUS : RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA),” UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA, 2020.