

ANALISIS STRATEGI MANAJEMEN RANTAI PASOK DAN PENINGKATAN DAYA SAING PADA PABRIK TEMPE HIKMA DESA BONTOREA KABUPATEN GOWA

St. Rahmelia^{*1}, Bahrul Ulum Ilham², Januar Kulsaputro³

^{*1,2}Prodi Manajemen, Institut Teknologi dan Bisnis Nobel

³Prodi Sistem dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi dan Bisnis Nobel

E-mail: ^{*1}st.rahmelia@gmail.com, ²bahrul@nobel.ac.id, ³januar.kulsaputro@nobel.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi manajemen rantai pasok yang diterapkan oleh Pabrik Tempe Hikma serta mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam meningkatkan daya saing produk tempe. Fokus penelitian mencakup aspek pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi, serta faktor-faktor internal dan eksternal yang memengaruhi daya saing di tengah kondisi pasar yang kompetitif. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur dan observasi langsung terhadap kegiatan operasional pabrik. Sumber data terdiri dari data primer yang diperoleh dari pemasok, pemilik, pekerja pabrik, pengecer, dan konsumen serta data sekunder dari literatur terkait dan dokumen pendukung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pabrik Tempe Hikma menghadapi beberapa kendala dalam pengelolaan rantai pasok, antara lain ketergantungan pada kedelai impor, fluktuasi harga bahan baku, serta sistem distribusi yang masih tradisional. Strategi yang diterapkan masih belum optimal dalam menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan efisiensi produksi. Oleh karena itu, perlu diterapkan strategi yang adaptif dan inovatif sesuai dengan kondisi lingkungan dan kebutuhan konsumen guna memperkuat daya saing pabrik di masa depan.

Kata Kunci: Rantai Pasok, Daya Saing, Strategi Manajemen

Abstract

This study aims to analyze the supply chain management strategies implemented by Hikma Tempe Factory and identify the challenges faced in enhancing the competitiveness of tempe products. The research focus includes aspects of raw material procurement, production processes, distribution, and internal and external factors that influence competitiveness in a competitive market environment. The study employed a qualitative approach using a descriptive approach. Data collection techniques were conducted through semi-structured interviews and direct observation of the factory's operational activities. Data sources consisted of primary data obtained from the suppliers, factory owner, workers, retailers, and customers, and secondary data from relevant literature and supporting documents. The research findings indicate that Hikma Tempe Factory faces several challenges in supply chain management, including dependence on imported soybeans, fluctuating raw material prices, and a traditional distribution system. The strategies implemented are not yet optimal in reaching a wider market and improving production efficiency. Therefore, it is necessary to implement adaptive and innovative strategies that align with environmental conditions and consumer needs to strengthen the factory's competitiveness in the future.

Keywords: Supply Chain, Competitive Advantage, Management Strategy

PENDAHULUAN

Industri tempe merupakan salah satu sektor usaha kecil dan menengah (UKM) yang memiliki peran penting dalam perekonomian lokal, termasuk di Kabupaten Gowa. Pabrik Tempe Hikma di Desa Bontorea menjadi salah satu produsen tempe yang berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat. Namun, di tengah persaingan yang semakin ketat dan meningkatnya permintaan pasar, pabrik ini menghadapi berbagai tantangan dalam manajemen rantai pasok yang berdampak pada daya saing produknya. Salah satu permasalahan utama yang dihadapi adalah fluktuasi harga bahan baku, khususnya kedelai, yang menjadi komponen utama dalam produksi tempe. Keterbatasan akses terhadap pemasok yang stabil dan harga bahan baku yang tidak menentu menyebabkan biaya produksi menjadi kurang efisien (Ishlah dkk., 2024). Selain itu, proses distribusi yang belum optimal juga menjadi kendala dalam memperluas

jangkauan pasar dan mempertahankan kualitas produk hingga sampai ke tangan konsumen (Muliana & Amrullah, 2022). Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kondisi ideal rantai pasok yang seharusnya efisien dan realitas yang terjadi di lapangan.

Selain permasalahan rantai pasok, daya saing produk tempe dari Pabrik Tempe Hikma juga menjadi perhatian. Meskipun memiliki potensi pasar yang luas, pabrik ini harus bersaing dengan produk sejenis dari pabrik lain yang mungkin memiliki strategi pemasaran dan distribusi yang lebih baik. Rendahnya inovasi dalam pengemasan, pemasaran, dan strategi distribusi menyebabkan produk tempe sulit bersaing dengan produk dari industri sejenis yang lebih besar atau yang sudah memiliki jaringan pasar yang kuat (Bachri dkk., 2025).

Manajemen rantai pasok yang baik dalam industri tempe harus mampu memastikan ketersediaan bahan baku secara berkelanjutan, biaya produksi yang efisien, serta distribusi yang lancar sehingga produk dapat sampai ke konsumen dalam kondisi terbaik (Veronica Ariesta, 2023). Dalam kondisi ideal, pabrik tempe seperti Pabrik Tempe Hikma seharusnya memiliki hubungan kerja sama yang kuat dengan pemasok kedelai, baik dari petani lokal maupun importir, untuk mendapatkan bahan baku dengan harga stabil dan kualitas terjamin. Selain itu, sistem produksi dan distribusi yang efektif akan meningkatkan efisiensi operasional, menekan biaya, dan mempercepat pemasaran produk ke pasar yang lebih luas, sehingga daya saing pabrik semakin meningkat (Putra dkk., 2023).

Kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa Pabrik Tempe Hikma masih menghadapi berbagai kendala dalam manajemen rantai pasoknya. Salah satu permasalahan utama adalah fluktuasi harga kedelai yang sering kali mengalami kenaikan akibat ketergantungan pada pasokan impor. Berdasarkan data dari Kementerian Perdagangan, harga kedelai impor di Indonesia mengalami kenaikan sekitar 30% dalam beberapa tahun terakhir, yang berdampak langsung pada biaya produksi pabrik tempe kecil seperti Pabrik Tempe Hikma. Ketika harga bahan baku naik, pabrik mengalami kesulitan menekan harga jual, yang akhirnya mengurangi daya saing produk mereka di pasaran.

Sistem distribusi Pabrik Tempe Hikma masih tergolong tradisional, di mana pemasaran produk lebih banyak mengandalkan penjualan langsung ke pasar lokal dan pelanggan tetap. Tidak adanya strategi distribusi yang lebih modern, seperti kerja sama dengan toko ritel atau pemasaran melalui platform digital, menyebabkan keterbatasan dalam menjangkau pasar yang lebih luas. Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha, kurangnya pemanfaatan teknologi pemasaran ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan sumber daya untuk mengadopsi sistem distribusi yang lebih maju. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara apa yang seharusnya terjadi dengan realitas yang dihadapi oleh Pabrik Tempe Hikma. Oleh karena itu, penelitian ini diperlukan untuk mencari solusi dan strategi yang tepat dalam mengatasi permasalahan rantai pasok serta meningkatkan daya saing pabrik agar dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan industri tempe yang semakin ketat.

Strategi pengadaan kedelai dapat dilakukan dengan dua pendekatan utama, yaitu melalui sumber lokal dan impor, masing-masing memiliki kelebihan dan tantangan. Pengadaan kedelai lokal memberikan manfaat seperti kesegaran dan kualitas yang lebih tinggi, karena bahan baku diperoleh langsung dari petani setempat. Ini juga berkontribusi pada perekonomian lokal dan mengurangi biaya transportasi, sehingga lebih ramah lingkungan. Namun, ketersediaan kedelai lokal dapat terpengaruh oleh faktor musim dan cuaca, yang dapat menyebabkan fluktuasi dalam pasokan dan harga (Badria, 2024).

Pengadaan kedelai impor menawarkan keuntungan berupa ketersediaan yang lebih konsisten dan kualitas yang terstandarisasi, sering kali dengan harga yang lebih bersaing. Meski demikian, pengadaan ini juga melibatkan biaya transportasi yang lebih tinggi serta ketergantungan pada pasar global, yang bisa berisiko terhadap fluktuasi harga. Dengan demikian, keputusan untuk memilih antara kedelai lokal atau impor harus mempertimbangkan berbagai faktor seperti kualitas, biaya, ketersediaan, dan dampak sosial-ekonomi, serta mempertimbangkan kemungkinan menggabungkan kedua sumber untuk menjamin pasokan yang stabil dan berkualitas.

Tabel 1. Impor Kedelai Menurut Negara Asal Utama Tahun 2017-2023

Negara Asal	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Berat Bersih : 000 Kg							
Amerika Serikat	2637125	2520253	2513311	2238480	2152633	1928077	1949365
Kanada	12103,98	54531,27	128911,8	229644,1	232009	287991,8	271280,6
Argentina	5000	0	0	633,023	89951	60823	23127
Brasil	500,88	0	18900	0,002	9238,3	41735	24220
Malaysia	9505,467	10413,11	8683,476	6363,13	5547,5	5208,3	6331,7
Perancis	0	126,808	230,95	120,743	212,4	0	40
India	0,001	0	0	0,004	76,5	0	5,5
Lainnya	7678,737	484,719	48,767	45,83	22,5	895,8	58,2
Jumlah	765604,8	814363,4	750070,7	606730,3	722711,9	724746,4	724746,4
Nilai CIF: 000 US\$							
Amerika Serikat	1133857	1072071	1000102	905637,7	1286841	1367337	1261544
Kanada	5882,244	24731,1	52700,42	94372,16	135895,5	186666,2	179070,7
Argentina	2103,95	0	0	277,081	52080,4	42981,7	15968,3
Brasil	198,506	0	7055,544	0,011	5348,4	26760,2	14158,6
Malaysia	5623,194	6001,914	4540,13	3024,528	2463,5	2733,5	3818,2
Perancis	0	79,842	142,035	73,37	158,9	0	38
India	0,102	0	0	0,004	34,6	0,1	9
Lainnya	3101,096	218,986	24,412	36,732	26,7	612,6	45
Jumlah	1150766	1103103	1064565	1003422	1482849	1627091	1474651

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) yang diolah dari dokumen kepabeanaan Ditjen Bea dan Cukai (PEB dan PIB)

Fenomena yang menjadi fokus dalam penelitian ini adalah tingginya penggunaan kedelai impor dibandingkan kedelai lokal dalam proses produksi tempe. Walaupun Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan potensi besar untuk memproduksi kedelai, produsen tempe di Desa Bontorea lebih cenderung memilih kedelai impor karena berbagai alasan, seperti kualitas yang lebih stabil, ukuran biji yang seragam, dan harga yang sering kali lebih murah dibandingkan kedelai lokal. Situasi ini mengungkapkan adanya ketidakseimbangan dalam rantai pasok kedelai, di mana terbatasnya produksi, distribusi, dan efisiensi kedelai lokal membuatnya kurang kompetitif dibandingkan dengan kedelai impor. Fenomena ini tidak hanya berdampak pada daya saing industri

tempe di tingkat lokal, tetapi juga meningkatkan risiko ketergantungan pada pasar internasional, yang dapat mengancam keberlanjutan industri tempe apabila terjadi perubahan harga atau kebijakan impor. Oleh karena itu, diperlukan strategi manajemen rantai pasok yang tepat guna untuk meningkatkan daya saing sekaligus memastikan keberlanjutan industri tempe di Desa Bontorea.

Berdasarkan fenomena tersebut, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis strategi manajemen rantai pasok yang diterapkan oleh Pabrik Tempe Hikma serta bagaimana strategi tersebut dapat ditingkatkan guna memperbaiki efisiensi operasional dan meningkatkan daya saing produk. Dengan penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan solusi yang tepat dalam mengoptimalkan manajemen rantai pasok serta strategi bisnis yang lebih kompetitif, sehingga pabrik tempe dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan industri pangan yang semakin ketat. Berdasarkan analisis terhadap kondisi manajemen rantai pasok dan daya saing Pabrik Tempe Hikma, terlihat bahwa permasalahan yang dihadapi mencakup ketidakstabilan harga bahan baku, sistem distribusi yang kurang optimal, serta daya saing yang masih lemah dibandingkan dengan pesaing di industri yang sama. Fenomena ini sejalan dengan teori manajemen rantai pasok yang menyatakan bahwa ketidakpastian dalam pengadaan bahan baku dapat menyebabkan peningkatan biaya produksi dan berpengaruh terhadap efisiensi operasional sebuah bisnis (Dzaki dkk., 2025).

Bukti empiris juga menunjukkan bahwa permasalahan serupa tidak hanya dialami oleh Pabrik Tempe Hikma, tetapi juga oleh banyak pelaku usaha kecil menengah (UKM) dalam industri pangan. Studi yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) menyebutkan bahwa sekitar 60% industri tempe di Indonesia mengalami kendala dalam pengadaan bahan baku akibat harga kedelai yang fluktuatif dan keterbatasan akses ke pemasok yang lebih stabil. Selain itu, penelitian lain mengungkapkan bahwa UKM yang mengadopsi strategi rantai pasok yang lebih modern, seperti sistem pemesanan bahan baku berbasis digital dan kemitraan dengan distributor yang lebih luas, cenderung memiliki daya saing yang lebih baik dibandingkan UKM yang masih menggunakan metode tradisional dalam operasionalnya (Xyalam dkk., 2023).

Dengan adanya bukti empiris ini, maka peluang penelitian muncul untuk mengkaji secara lebih mendalam bagaimana strategi manajemen rantai pasok yang tepat dapat diterapkan dalam konteks UKM seperti Pabrik Tempe Hikma guna meningkatkan daya saingnya. Penelitian ini akan berupaya mengidentifikasi strategi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala yang ada, seperti membangun kemitraan dengan pemasok yang lebih stabil, meningkatkan efisiensi produksi, serta memperbaiki strategi pemasaran dan distribusi. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan, baik secara akademis dalam pengembangan teori rantai pasok dan daya saing, maupun secara praktis dalam membantu industri tempe lokal bertahan dan berkembang di tengah tantangan pasar yang semakin kompetitif.

Penelitian ini penting dilakukan untuk mencari solusi atas permasalahan yang dihadapi Pabrik Tempe Hikma di Desa Bontorea Kabupaten Gowa. Melalui pendekatan kualitatif, penelitian ini bertujuan untuk menggali secara mendalam strategi manajemen rantai pasok yang diterapkan oleh produsen tempe lokal serta faktor-faktor yang memengaruhi daya saing mereka. Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan industri tempe, khususnya dalam menciptakan strategi yang berkelanjutan dan adaptif terhadap dinamika pasar. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi masukan bagi pemerintah dan pihak

terkait dalam merancang kebijakan yang mendukung pengembangan industri tempe sebagai bagian dari penguatan ekonomi lokal.

Gambar 1. Kerangka Konseptual



METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini, peneliti melalui observasi dan wawancara langsung sebagai pengumpulan data yang digunakan untuk mengukur pendapat, sikap, dan persepsi individu atau kelompok orang tentang pabrik tempe hikma desa bontorea kabupaten gowa.

Data kualitatif adalah jenis data yang digunakan dalam penelitian ini. Data kualitatif melalui wawancara, observasi dan dokumentasi langsung pemilik, pemasok, pekerja, pengecer, dan pembeli.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini, yang menjadi sumber informasi utama mengenai aspek manajemen rantai pasok dan strategi peningkatan daya saing adalah pemasok, pemilik usaha, pekerja, pengecer, dan konsumen di Pabrik Tempe Hikma dengan pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi.

Strategi Manajemen Rantai Pasok Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku adalah proses penting dalam manajemen produksi yang melibatkan pemilihan, pembelian, dan pengelolaan bahan yang diperlukan untuk memproduksi barang atau jasa. Dalam Pabrik Tempe Hikma, pengadaan bahan baku

menjadi tanggung jawab tertentu dalam usaha tersebut, yang dapat menyebabkan ketergantungan pada kehadiran individu (Budijati dkk., 2023).

Proses pengadaan bahan baku kedelai merupakan faktor kunci dalam keberhasilan produksi tempe. Pabrik Tempe Hikma menggunakan kedelai impor untuk memastikan ketersediaan yang konsisten dalam proses produksinya. Meskipun strategi ini membantu menjaga kelangsungan pasokan, pabrik menjadi rentan terhadap fluktuasi harga kedelai di pasar global. Ketergantungan pada kedelai impor dapat mempengaruhi biaya produksi secara signifikan, yang berdampak pada harga jual tempe di pasar. Fluktuasi harga ini menuntut pabrik untuk selalu waspada dan adaptif terhadap kondisi pasar yang berubah-ubah.

Oleh karena itu, penting bagi Pabrik Tempe Hikma untuk memiliki strategi pengadaan yang baik dalam menghadapi tantangan tersebut. Salah satunya adalah dengan menjaga hubungan yang baik dengan pemasok, sehingga mereka dapat memperoleh harga yang lebih stabil dan terhindar dari lonjakan harga yang mendadak. Selain itu, pabrik juga perlu mengeksplorasi alternatif sumber bahan baku, baik dari petani lokal maupun dari negara lain, agar dapat mencapai stabilitas dalam produksi. Dengan demikian, pabrik tidak hanya dapat mempertahankan kualitas produk tetapi juga memastikan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

Temuan ini konsisten dengan konsep *supply chain vulnerability* yang di mana keterbatasan kontrol atas sumber bahan baku dapat menimbulkan ketidakpastian dalam operasi dan menurunkan efisiensi produksi. Dalam kasus Pabrik Tempe Hikma, fluktuasi harga kedelai memperlihatkan lemahnya sistem pengadaan jangka panjang dan ketergantungan pada pasar bebas, yang menambah risiko biaya dan memengaruhi kesinambungan usaha.

Berikut merupakan tabel pengadaan bahan baku yang mencakup item pertanyaan dan jawaban langsung dari pemasok melalui wawancara yang dilakukan oleh peneliti.

Tabel 1. Pengadaan Bahan Baku

No	ITEM PERTANYAAN	JAWABAN PEMASOK
1	Dari mana kedelai tersebut berasal	Kedelai ini di impor dari Amerika Serikat, importir utamanya itu adalah PT FKS Multi Agro Tbk, perusahaan yang berbasis di Jakarta. Jadi PT FKS yang di Makassar ini hanya salah satu cabang yang menjadi distributor bahan baku untuk produsen tahu dan tempe yang ada di daerah sini.
2	Kendala apa yang sering dihadapi dalam proses distribusi kedelai	Biasa itu kendala yang sering muncul soal cuaca sama logistik. Misalnya pas proses pengiriman dari pelabuhan ke daerah-daerah, kadang bisa terhambat karena cuaca buruk atau kondisi jalan yang tidak mendukung. Terus, kadang juga ada keterlambatan di pelabuhan, entah karena dokumen belum lengkap atau antrian bongkar muat yang panjang. Selain itu, fluktuasi harga dan nilai tukar rupiah juga bisa jadi tantangan, karena kan kedelai ini barang impor, jadi harganya sensitif sekali sama dolar

Sumber: Data diolah, 2025

Penyimpanan dan Persiapan

Penyimpanan dan persiapan bahan baku, khususnya kedelai dalam industri tempe, merupakan tahap awal yang sangat krusial dalam menentukan kualitas hasil akhir produk. Penyimpanan dilakukan dengan tujuan menjaga kualitas kedelai agar tidak rusak sebelum diolah. Kedelai yang disimpan dalam kondisi yang tidak sesuai, seperti suhu yang terlalu tinggi atau kelembapan yang tidak terkontrol, rentan terhadap serangan jamur, kutu, atau kerusakan fisik lainnya. Oleh karena itu, kedelai biasanya disimpan di tempat yang kering, bersih, dan memiliki sirkulasi udara yang baik. Beberapa industri kecil sudah mulai menerapkan prinsip rotasi stok, seperti metode FIFO (First In, First Out), untuk memastikan kedelai yang lebih dulu masuk dipakai lebih dulu, sehingga risiko pembusukan atau penurunan mutu dapat dikurangi (Safitri & Sunarso, 2024).

Sementara itu, tahap persiapan kedelai juga tidak kalah penting. Proses ini dimulai dari perendaman kedelai yang bertujuan untuk melembutkan biji dan mempermudah pengelupasan kulitnya. Proses perendaman biasanya berlangsung selama 8 hingga 12 jam tergantung suhu dan kondisi air. Setelah itu, kedelai dicuci secara menyeluruh untuk menghilangkan kulit yang sudah terlepas serta kotoran lainnya. Selanjutnya kedelai direbus hingga matang agar siap difermentasi. Perebusan ini juga membantu menghilangkan senyawa anti-nutrisi alami yang terdapat dalam biji kedelai. Setelah direbus, kedelai biasanya dibiarkan dingin dan dikeringkan untuk mendapatkan tingkat kelembapan yang ideal bagi pertumbuhan ragi tempe. Proses ini harus dilakukan dengan hati-hati karena jika kedelai masih terlalu basah, fermentasi bisa gagal atau menghasilkan tempe yang lembek dan berjamur (Handayani & Afrianandra, 2022).

Berikut merupakan tabel penyimpanan dan persiapan yang mencakup item pertanyaan dan jawaban langsung dari pemilik melalui wawancara yang dilakukan oleh peneliti.

Tabel 2. Penyimpanan dan Persiapan

No	ITEM PERTANYAAN	JAWABAN PEMILIK
1	Bagaimana proses penyimpanan bahan baku dan produk jadi di pabrik ini	Jadi, bahan baku kayak kedelai itu saya simpan di gudang khusus yang bersih sama tidak lembab, biar tidak gampang rusak atau berjamur. Ruangannya juga kering dan ada sirkulasi udara yang bagus. Terus bahan baku disusun rapi, pakai alas papan kayu, jadi tidak langsung na sentuh lantai. Nah, kalau untuk tempe yang sudah jadi, penyimpanannya juga di ruang terpisah yang tertutup dan tidak terpapar sama matahari.
2	Bagaimana anda memastikan kualitas bahan baku dan produk jadi selama penyimpanan?	Selama penyimpanan, biasanya kita rutin cek kondisi bahan baku, misalnya dari segi warna, bau, sama teksturnya, biar tidak ada tanda-tanda rusak atau jamur. Terus, suhu sama kelembapan di gudang juga diawasi terus, karena itu berpengaruh sekali ke kualitas. Kalau produk jadi, dicek juga sebelum dikirim, apakah kemasannya aman, bersih, dan tidak ada yang rusak.

Sumber: Data diolah, 2025

Pengepakan dan Penyimpanan Sementara

Pengepakan dan penyimpanan sementara merupakan tahap penting dalam proses produksi tempe untuk menjaga kualitas dan memperpanjang umur simpan produk sebelum didistribusikan ke konsumen. Setelah proses fermentasi selesai, tempe biasanya dikemas menggunakan plastik atau daun pisang. Penggunaan plastik, terutama dengan metode vakum, dapat memperpanjang umur simpan tempe hingga 18 hari jika disimpan pada suhu 10°C, dibandingkan dengan hanya 3 hari pada suhu ruang. Sementara itu, pengemasan dengan daun pisang memberikan aroma khas tetapi memiliki daya tahan yang lebih pendek (Mediatama, 2023).

Setelah dikemas, tempe disimpan sementara sebelum didistribusikan. Penyimpanan ini bertujuan untuk menunggu waktu pengiriman yang sesuai atau menyelesaikan proses pendinginan alami setelah fermentasi. Ruang penyimpanan biasanya berada di tempat yang sejuk dan bersih. Dalam beberapa kasus, terutama jika produksi dalam skala besar, ruangan berpendingin seperti kulkas atau *cold storage* digunakan untuk menjaga suhu tetap stabil dan memperlambat pertumbuhan mikroorganisme yang tidak diinginkan. Penelitian menunjukkan bahwa tempe yang disimpan pada suhu 4°C dapat bertahan hingga 12 hari, sementara pada suhu ruang hanya mampu bertahan selama 1 hari. Oleh karena itu, pengemasan dan penyimpanan sementara yang tepat sangat penting untuk mempertahankan mutu tempe hingga sampai ke tangan konsumen (Saputro, 2022).

Berikut merupakan tabel pengepakan dan penyimpanan sementara yang mencakup item pertanyaan dan jawaban langsung dari pegawai melalui wawancara yang dilakukan oleh peneliti.

Tabel 4. Pengepakan dan Penyimpanan Sementara

No	ITEM PERTANYAAN	JAWABAN PEGAWAI
1	Apa saja jenis kemasan yang digunakan untuk produk tempe di pabrik ini	Ada dua jenis kemasan disini, pake daun pisang sama plastik. Daun itu lebih alami terus enak aromanya dan lebih tradisional, tapi tidak terlalu tahan lama. Kalau yang plastik lebih tahan lama dan cocok untuk dikirim jauh.
2	Apa saja faktor yang mempengaruhi penyimpanan sementara produk tempe di pabrik ini	Pas musim hujan, dingin jadi lembabki dan itu bisa bikin tempe cepat rusak kalau tidak disimpan di tempat yang kering dan punya sirkulasi bagus. Jadi biasanya itu kalau musim hujan tempenya diselimuti, kalau tidak dikasi begitu ndak bakalan keluar jamurnya dan bisa bikin tempenya jadi rusak terhambur tidak padatki.

Sumber: Data diolah, 2025

Distribusi Produk

Distribusi produk tempe merupakan tahap akhir dalam rantai produksi yang berperan penting dalam memastikan produk sampai ke tangan konsumen dengan kualitas yang terjaga. Proses distribusi ini melibatkan penyaluran tempe dari produsen ke konsumen melalui berbagai saluran, baik langsung maupun tidak langsung. Saluran distribusi langsung melibatkan penjualan tempe langsung dari produsen ke konsumen tanpa perantara, seperti melalui pasar tradisional atau penjualan keliling. Sedangkan

saluran distribusi tidak langsung melibatkan perantara seperti pengecer atau pedagang grosir yang menjual kembali produk kepada konsumen akhir. Pemilihan saluran distribusi yang tepat sangat bergantung pada skala produksi, lokasi pasar, dan sumber daya yang dimiliki oleh produsen (Argo dkk., 2021).

Dalam praktiknya, distribusi produk tempe menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan sarana transportasi, biaya distribusi yang tinggi, dan risiko kerusakan produk selama pengiriman. Untuk mengatasi hal ini, beberapa produsen tempe telah menerapkan strategi efisiensi distribusi, seperti penggunaan metode transportasi yang optimal dan pemanfaatan teknologi informasi untuk perencanaan distribusi (Putri, 2021).

Berikut merupakan tabel pengepakan dan penyimpanan sementara yang mencakup item pertanyaan dan jawaban langsung dari pengecer melalui wawancara yang dilakukan oleh peneliti.

Tabel 3. Distribusi Produk

No	ITEM PERTANYAAN	JAWABAN PENGECCER
1	Apa kendala yang bapak hadapi dalam menjual produk tempe dari pabrik tempe hikma	Kendalanya itu kadang ada di stok yang lama datang, apalagi pas hujan atau banjir jalanan, jadi pengiriman dari pabrik bisa terlambat. Terus, persaingan tambah banyak, karena sekarang banyak tempe dari pabrik lain yang masuk juga, jadi kita harus pintar-pintar jaga pelanggan biar tetap beli tempe disini.

Konsumen Akhir

Konsumen akhir tempe adalah individu atau rumah tangga yang membeli tempe untuk dikonsumsi sendiri, bukan untuk dijual kembali. Karakteristik konsumen akhir tempe di Indonesia sangat beragam, namun umumnya terdiri dari ibu rumah tangga, mereka cenderung memilih tempe karena harganya yang terjangkau, nilai gizi yang tinggi, dan kemudahan dalam pengolahan. Faktor-faktor seperti jumlah anggota keluarga, pendapatan, dan tingkat pendidikan juga memengaruhi preferensi konsumen terhadap tempe. Misalnya, keluarga dengan lebih banyak anggota cenderung mengonsumsi tempe dalam jumlah yang lebih besar karena ekonomis dan mudah disajikan. Selain itu, persepsi positif terhadap tempe sebagai makanan sehat turut mendorong konsumen untuk memilih produk ini. Namun, tidak semua konsumen memiliki preferensi yang sama, beberapa mungkin lebih memilih tahu atau produk lain tergantung pada selera dan kebiasaan konsumsi (Revita, 2019).

Berikut merupakan tabel pengepakan dan penyimpanan sementara yang mencakup item pertanyaan dan jawaban langsung dari konsumen melalui wawancara yang dilakukan oleh peneliti.

Tabel 4. Konsumen Akhir

No	ITEM PERTANYAAN	JAWABAN KONSUMEN
1	Apa yang membuat ibu memilih membeli produk tempe dari pabrik tempe hikma dibandingkan dengan produk yang lain	Saya pilih tempe Hikma karena konsistensinya kualitasnya, tempenya selalu segar juga. Saya suka karena rasanya enak dan tidak gampang bau bonyok. Terus harganya juga oke sekali, jadi saya juga tidak ragu untuk beli kembali.

No	ITEM PERTANYAAN	JAWABAN KONSUMEN
2	Bagaimana ibu menilai kualitas produk tempe tersebut	Saya lihat tempe dari kesegarannya, rasanya, sama kemasannya. Kalau masih keras, enak rasanya, belum coklat warnanya dan daunnya masih hijau segar, berarti kualitasnya oke

Sumber: Data diolah, 2025

Pembahasan

Penelitian ini mengkaji tentang analisis strategi manajemen rantai pasok dan peningkatan daya saing pada pabrik tempe hikma desa bontorea kabupaten gowa

1. Strategi manajemen rantai pasok pabrik tempe hikma dalam pengadaan bahan baku

Pabrik Tempe Hikma sangat bergantung pada kedelai impor sebagai bahan baku utama, khususnya dari Amerika Serikat yang dipasok melalui PT FKS Multi Agro Tbk. Ketergantungan ini memberikan keuntungan berupa ketersediaan bahan baku yang lebih stabil dan kualitas yang konsisten dibandingkan kedelai lokal. Namun, strategi ini juga menimbulkan kerentanan terhadap fluktuasi harga di pasar global yang seringkali tidak dapat diprediksi. Data menunjukkan bahwa harga kedelai impor dapat mengalami kenaikan hingga 30% dalam periode tertentu, yang secara langsung berdampak pada biaya produksi dan *margin* keuntungan. Selain itu, proses distribusi bahan baku seringkali terkendala oleh faktor eksternal seperti cuaca buruk, masalah logistik, dan keterlambatan di pelabuhan. Hal ini menunjukkan adanya kelemahan dalam integrasi antara pemasok dan pabrik dalam rantai pasok, dimana belum ada sistem yang cukup tangguh untuk mengantisipasi gangguan-gangguan semacam ini.

- a) Penyimpanan dan Persiapan Bahan Baku Proses penyimpanan kedelai di Pabrik Tempe Hikma masih dilakukan secara tradisional, dengan mengandalkan gudang yang memiliki sirkulasi udara baik namun tanpa dilengkapi teknologi pengendalian suhu atau kelembaban yang memadai. Meskipun sudah menerapkan prinsip penyimpanan yang bersih dan kering, ketiadaan sistem rotasi stok yang terkomputerisasi (seperti FIFO - *First In First Out*) berpotensi menyebabkan bahan baku yang lebih lama tersimpan mengalami penurunan kualitas. Pada tahap persiapan, seluruh proses mulai dari pembersihan, perendaman, hingga perebusan masih dilakukan secara manual. Metode tradisional ini memang mempertahankan karakteristik khas tempe, namun kurang mampu menjamin konsistensi kualitas dari batch ke batch produksi. Penelitian Safitri & Sunarso (2024) menunjukkan bahwa penerapan teknologi sederhana dalam proses persiapan bahan baku dapat meningkatkan efisiensi hingga 25% tanpa mengorbankan kualitas produk.
- b) Pengepakan dan Penyimpanan Sementara Pabrik Tempe Hikma menawarkan dua pilihan kemasan produk, yaitu kemasan daun pisang yang tradisional dan kemasan plastik yang lebih modern. Kemasan daun pisang memberikan nilai tambah dari segi aroma dan citra tradisional, namun memiliki kelemahan dalam hal daya simpan yang lebih pendek dan kerentanan terhadap kontaminasi udara. Sebaliknya, kemasan plastik memberikan perlindungan lebih baik terhadap jamur patogen dan memperpanjang umur simpan produk, namun kurang ramah lingkungan. Dalam penyimpanan sementara, produk jadi ditempatkan di ruang tertutup tanpa sistem pendingin yang memadai, terutama pada musim hujan dimana kelembaban tinggi dapat mempercepat proses pembusukan. Penelitian Rosidah dkk. (2023) menegaskan bahwa penyimpanan tempe pada suhu 10°C dapat memperpanjang umur simpan hingga 18 hari dibandingkan hanya 3 hari pada suhu ruang.

- c) Distribusi Produk Strategi distribusi Pabrik Tempe Hikma masih sangat tradisional, mengandalkan pasar lokal dan jaringan pedagang keliling sebagai saluran utama. Model distribusi ini memang memiliki keunggulan dalam menjaga hubungan langsung dengan konsumen akhir, namun sangat terbatas dalam hal jangkauan pasar. Pabrik belum memanfaatkan potensi saluran distribusi modern seperti kerja sama dengan supermarket ritel atau platform *e-commerce*. Kendala yang dihadapi pengecer, seperti keterlambatan pasokan dan persaingan dengan produk sejenis, menunjukkan kurangnya perencanaan distribusi yang matang. Studi Argo dkk. (2021) menyarankan bahwa diversifikasi saluran distribusi dapat meningkatkan penjualan hingga 40% bagi usaha skala kecil menengah.
- d) Aliran Barang, Uang, dan Informasi Aliran barang di Pabrik Tempe Hikma mengikuti pola linear sederhana dari pemasok ke pabrik, kemudian ke pengecer dan akhirnya ke konsumen. Pola ini mudah dipahami namun kurang fleksibel dalam merespon perubahan permintaan pasar. Sistem pembayaran masih mengandalkan metode tunai atau transfer konvensional tanpa integrasi dengan sistem akuntansi digital. Yang paling krusial adalah aliran informasi yang masih mengandalkan komunikasi lisan dan telepon, sehingga rentan terhadap miskomunikasi dan kesalahan data. Penelitian Geha dkk. (2021) menekankan pentingnya integrasi ketiga aliran ini dalam kerangka Manajemen Rantai Pasok modern untuk mencapai efisiensi optimal.

2. Tantangan dalam Meningkatkan Daya Saing

Fluktuasi Harga Bahan Baku: Ketergantungan pada kedelai impor membuat Pabrik Tempe Hikma sangat rentan terhadap gejolak harga di pasar global. Data BPS menunjukkan bahwa dalam lima tahun terakhir, harga kedelai impor mengalami fluktuasi signifikan yang berdampak langsung pada biaya produksi. Ketidakmampuan untuk menyesuaikan harga jual secara proporsional (karena daya beli konsumen yang terbatas) menyebabkan penyempitan *margin* keuntungan. Padahal, teori manajemen rantai pasok modern menekankan pentingnya diversifikasi sumber bahan baku dan penerapan kontrak jangka panjang untuk memitigasi risiko semacam ini.

- a) Keterbatasan Inovasi Dari segi produk, tempe yang dihasilkan masih sangat konvensional tanpa variasi rasa, bentuk, atau nilai tambah lainnya. Padahal, studi Xyalam dkk. (2023) menunjukkan bahwa konsumen modern semakin tertarik pada produk makanan tradisional yang telah dimodernisasi. Di bidang pemasaran, ketiadaan strategi digital membuat pabrik kesulitan menjangkau segmen pasar baru. Padahal, media sosial dan platform *e-commerce* telah terbukti efektif untuk usaha skala kecil dengan biaya relatif rendah (Sasikirana dkk., 2024).
- b) Minimnya Pemanfaatan Teknologi Proses produksi yang masih manual tidak hanya membatasi kapasitas produksi tetapi juga konsistensi kualitas. Pencatatan transaksi dan manajemen inventaris yang mengandalkan cara konvensional seringkali menyebabkan ketidakakuratan data. Padahal, penelitian (Karman & Santosa, 2024) membuktikan bahwa adopsi teknologi sederhana sekalipun dapat meningkatkan efisiensi operasional UKM hingga 30%.
- c) Persaingan Pasar Pabrik Tempe Hikma menghadapi tekanan persaingan dari produsen lain yang lebih agresif dalam inovasi dan pemasaran. Beberapa pesaing telah mulai memanfaatkan kemasan menarik, varian rasa, dan saluran distribusi modern. Studi Juminawati dkk (2024) menekankan bahwa di era digital, daya saing

tidak lagi hanya ditentukan oleh harga tetapi juga oleh keunikan produk dan pengalaman konsumen.

3. Kesenjangan antara Teori dan Praktik

Teori Manajemen Rantai Pasok modern menekankan pentingnya:

Integrasi sistem melalui teknologi informasi, kemitraan strategis jangka panjang, inovasi berkelanjutan dalam produk dan proses, serta responsivitas terhadap perubahan pasar. Namun dalam praktiknya, Pabrik Tempe Hikma masih mengandalkan metode tradisional dalam hampir seluruh aspek operasional, tidak memiliki kemitraan strategis dengan pemasok atau distributor, kurang *responsive* terhadap perubahan preferensi konsumen, serta belum memanfaatkan potensi digitalisasi. Kesenjangan ini sesuai dengan temuan Dzaki dkk. (2025) yang menyatakan bahwa banyak UKM makanan tradisional belum mampu menerapkan prinsip manajemen rantai pasok modern karena keterbatasan sumber daya dan pengetahuan.

4. Peluang Pengembangan

- a) Kemitraan dengan pemasok lokal pengembangan kerja sama dengan petani kedelai lokal dapat mengurangi ketergantungan pada impor. Program pendampingan dari pemerintah atau perguruan tinggi dapat membantu menstandarisasi kualitas kedelai lokal.
- b) Adopsi teknologi sederhana implementasi sistem pencatatan digital dan alat produksi semi-otomatis dapat meningkatkan efisiensi tanpa investasi besar. Pelatihan dasar teknologi bagi karyawan juga penting.
- c) Inovasi Produk, pengembangan varian baru seperti tempe dengan campuran rempah atau kemasan vakum dapat menarik segmen pasar baru. Uji coba skala kecil penting untuk mengukur respon pasar.
- d) Pemasaran Digital, pemanfaatan platform sosial media dan *e-commerce* lokal dapat memperluas jangkauan dengan biaya efektif. Pembuatan konten kreatif yang menonjolkan keunikan produk tradisional sangat disarankan.

5. Implikasi Teoritis dan Praktis

- a) Teoritis penelitian ini memperkaya kajian tentang implementasi manajemen rantai pasok pada UKM makanan tradisional, khususnya dalam konteks keterbatasan sumber daya. Temuan tentang kesenjangan teori-praktik dapat menjadi dasar pengembangan model manajemen rantai pasok yang lebih sesuai untuk usaha skala kecil.
- b) Praktis bagi pabrik tempe hikma, temuan penelitian memberikan *roadmap* konkret untuk peningkatan daya saing. Bagi pemerintah, hasil ini menyoroti pentingnya program pendampingan UKM dalam hal manajemen operasional dan digitalisasi. Dengan implementasi rekomendasi di atas secara konsisten, Pabrik Tempe Hikma memiliki peluang besar untuk mentransformasi operasionalnya menjadi lebih efisien dan kompetitif, sekaligus mempertahankan keunikan dan kualitas tradisional yang menjadi ciri khas produknya.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan

1. Manajemen Rantai Pasok, Pabrik Tempe Hikma masih mengandalkan strategi tradisional dengan ketergantungan tinggi pada kedelai impor, penyimpanan manual, dan distribusi terbatas ke pasar lokal.

2. Tantangan Utama, Fluktuasi harga bahan baku, kurangnya inovasi produk/pemasaran, dan minimnya pemanfaatan teknologi menghambat daya saing.
3. Peluang Digitalisasi, kemitraan dengan pemasok lokal, dan diversifikasi produk dapat meningkatkan efisiensi dan perluasan pasar.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, berikut adalah beberapa saran untuk pengembangan usaha ini:

1. Diversifikasi sumber bahan baku dengan mengembangkan kemitraan strategis bersama petani kedelai lokal untuk mengurangi ketergantungan pada impor dan menstabilkan harga.
2. Adopsi teknologi sederhana seperti pencatatan digital untuk manajemen stok dan pemasaran online melalui media sosial/*e-commerce* untuk memperluas jangkauan pasar.
3. Inovasi produk melalui pengembangan varian rasa baru dan kemasan yang lebih praktis serta *higienis* untuk meningkatkan daya tarik produk di pasar modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Argo, J. G., Nastiti, H., & Utami, K. (2021). Analisis saluran distribusi tempe santri ss ponpes sirajussa'adah depok. *Prosiding BIEMA (Business Management, Economic, and Accounting National Seminar)*, 2(0), Article 0.
- Bachri, S., Harkat, A., Pratama, F. E. A., Atmajaya, A. W. W., & Adityo, A. (2025). Perbaikan Mutu Kualitas dan Daya Saing Produk Pada Sisi Kemasan Susu Kedelai Madu di UD Sehat Sejahtera Jember. *Journal of Community Development*, 5(3), 829–842. <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.1486>
- Badria, F. L. (2024). Analisis pengendalian persediaan bahan baku kedelai pada usaha tahu di desa plosokandang. *Jimbien: jurnal mahasiswa manajemen, bisnis, entrepreneurship*, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.36563/jimbien.v3i1.1179>
- Budijati, S. M., Astuti, F. H., & Jatiningrum, W. S. (2023). Penyusunan sop sebagai panduan pengadaan bahan baku pada unit bisnis kunir jalak. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 5342–5347. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i2.16225>
- Dzaki, M. R., Fr, N. B. Z., Armedha, F., & Apirandi, M. C. (2025). Analisis penerapan manajemen rantai pasok pada umkm f&b. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 9(1), Article 1. <https://doi.org/10.36040/jati.v9i1.12674>
- Geha, A., Nursiani, N. P., & Amtiran, P. Y. (2021). Analisis aliran barang, aliran uang dan aliran informasi pada usaha kecil emping jagung sima indah kelurahan sikumana. *Glory Jurnal Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.35508/glory.v2i2.4807>
- Handayani, R., & Afrianandra, C. (2022). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dalam Menetapkan Periodic Order Quantity (POQ) (Studi Kasus Pada Pabrik Tempe Soybean). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 7(2), 308–323.
- Ishlah, M., Alwi, M., & Astuti, E. (2024). Analisis dampak kenaikan harga kedelai terhadap penerimaan bersih usaha pengrajin tempe di kelurahan abian tubuh baru kecamatan sandubaya kota mataram. *Journal of Economics and Business*, 10(2), 15–29. <https://doi.org/10.29303/ekonobis.v10i2.184>

- Juminawati, S., Syamsulbahri, S., & Harsono, I. (2024). Analisis Pengaruh Orientasi Pasar, Inovasi Produk, dan Strategi Pemasaran terhadap Daya Saing UKM di Pasar Lokal: Studi pada Industri Kreatif di Bandung, Indonesia. *Jurnal Bisnis dan Manajemen West Science*, 3(01), Article 01. <https://doi.org/10.58812/jbmws.v3i01.970>
- Karman, F. P. P., & Santosa, W. (2024). Kinerja Perusahaan Dalam Rantai Pasok Yang Terintegrasi Secara Digital Berfokus Pada Teknologi Serta Kolaborasi Antar Perusahaan. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, 7(5), 3151–3171. <https://doi.org/10.31539/costing.v7i5.11020>
- Mediatama, G. (2023, Oktober 7). 6 Tips Menyimpan Tempe Agar Tahan Lama dan Tak Mudah Busuk. *kontan.co.id*. <https://momsmoney.kontan.co.id/news/6-tips-menyimpan-tempe-agar-tahan-lama-dan-tak-mudah-busuk>
- Muliana, & Amrullah, S. (2022). Analisis manajemen rantai pasok di perum bulog sub divre sumbawa produk pertanian jenis beras. *Food and Agro-industry Journal*, 3(2), Article 2.
- Putra, T. W. A., Solechan, A., & Hartono, B. (2023). Transformasi Digital Pada UMKM Dalam Meningkatkan Daya Saing Pasar. *Jurnal Informatika Upgris*, 9(1), 7–12. <https://doi.org/10.26877/jiu.v9i1.15096>
- Putri, R. A. (2021). Analisis Saluran Pemasaran Tempe (Studi Kasus: Jalan Rawe V Lorong Tengah Kelurahan Tangkahan Kecamatan Medan Labuhan) [Thesis, Universitas Medan Area]. <https://repositori.uma.ac.id/handle/123456789/16982>
- Revita, I. (2019). Perilaku konsumen terhadap produk tempe bermerek dan tempe tanpa merek di kota bandar lampung.
- Rosidah, R., Azizah, A. S., Megawati, H. P., & Rivaldi, R. (2023). Analisis Morfologi Fungi pada Tempe Kemasan Daun dan Tempe Kemasan Plastik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi Dan Sains*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.30998/jpmbio.v2i1.1930>
- Safitri, D. W., & Sunarso. (2024). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode Material Requirement Planning pada Home Industry Pembuatan Tempe Ibu Supri di Desa Jatimalang Pacitan. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.62710/6hrqc611>
- Saputro, A. R. (2022). Rancang Bangun Alat Penyimpanan Tempe (Boksterra) Dengan Metode QFD Studi Kasus UMKM Pembuat Tempe di Kota Surabaya. *Journal of Manufacturing in Industrial Engineering & Technology*, 1(1), 1–13.
- Sasikirana, I. D. V., Dewi, A. S., Khayzuran, Q. A., Firdausy, S. P., & Radianto, D. O. (2024). Strategi Pemasaran Digital Yang Efektif Untuk Meningkatkan Daya Saing Perusahaan di Era Digital. *Profit: Jurnal Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.58192/profit.v3i2.2092>
- Veronica Ariesta, G. (2023, Oktober 3). Manajemen rantai pasok dan strategi pemasaran agroindustri cake (Studi Kasus di “Lampung Banana Foster” Kota Bandar Lampung) [Skripsi]. *Fakultas Pertanian*.
- Xyalam, R. J. B. S., Astuti, A., & Sari, R. M. (2023). Pengaruh Fluktuasi Harga & Ketersediaan Bahan Baku Kedelai Terhadap Hasil Produksi Perajin Tempe di Desa Pejaten, Kecamatan Kramatwatu, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, 5, 103–112. <https://doi.org/10.30595/pspfs.v5i.710>