

ANALISIS RANTAI PASOK AGRIBISNIS SUSU PASTEURISASI DI CV. CITA NASIONAL KABUPATEN SEMARANG

Wahyu Imam Santoso¹, Marsliana Indah Kusuma², Rizqha Sepriyanti Burano³
^{1),2)} Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Semarang, wahyuimam@unimus.ac.id,
marslianaaa@gmail.com
³⁾ Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat, buranorizqha@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana alur pasok dan faktor-faktor pasok susu pasteurisasi CV. Cita Nasional mulai dari rantai pasok hulu, rantai pasok internal, dan rantai pasok hilir. Dilakukannya identifikasi rantai pasok susu pasteurisasi dengan metode deskriptif sehingga diperoleh gambaran aliran produk dan aliran informasi proses produksi susu pasteurisasi. Analisis deskriptif mengubah kumpulan data mentah menjadi bentuk yang mudah dipahami dan dalam bentuk informasi menjadi bentuk yang lebih ringkas. Identifikasi alur pasok akan menghasilkan data untuk mengetahui bagaimana alur pasok susu pasteurisasi CV. Cita Nasional Salatiga. Hasil penelitian menunjukkan rantai pasok hulu, rantai pasok internal, dan rantai pasok hilir yang dimana dalam setiap aliran pasok terdapat proses yang dapat menciptakan keberhasilan pasok susu pasteurisasi hingga ke konsumen.

Kata Kunci: *Rantai pasok, susu pasteurisasi, industri susu*

ABSTRACT

This study aims to determine how the supply flow and supply factors of pasteurized milk CV. Cita Nasional starting from the upstream supply chain, internal supply chain, and downstream supply chain. The identification of the pasteurized milk supply chain with descriptive methods so that a description of the product flow and information flow of the pasteurized milk production process is obtained. Descriptive analysis transforms raw data sets into an easily understood form and information into a more concise form. The identification of the supply flow will generate data to find out how the pasteurized milk supply flow of CV. Cita Nasional Salatiga. The results showed the upstream supply chain, internal supply chain, and downstream supply chain where in each supply flow there are processes that can create a successful supply of pasteurised milk to consumers.

Keywords: *Supply chain, dairy industry, pasteurised milk*

PENDAHULUAN

Rantai pasok merupakan serangkaian proses bisnis yang menghubungkan beberapa pelaku untuk meningkatkan nilai tambah dari bahan baku atau produk yang diolah dan mendistribusikannya kepada konsumen. Rantai pasok merupakan suatu jaringan yang kompleks yang menghubungkan berbagai entitas ekonomi, mulai dari produsen bahan baku hingga konsumen akhir. Perlu diketahui bahwa tujuan utama rantai pasok adalah terkait dalam hal peningkatan nilai tambah. Rantai pasok secara luas tidak hanya dalam hal peningkatan nilai tambah, tetapi juga untuk memenuhi permintaan konsumen, sehingga setiap aktor dalam jaringan rantai pasok akan memberikan sumbangsih berupa input atau proses spesifik yang dapat meningkatkan nilai suatu produk. Secara lebih khusus, Chopra dan juga Meindl (2013) mendefinisikan rantai pasok tidak hanya terbatas pada pabrik dan pemasok saja, tetapi juga perlu melihat kondisi distributor, penggudangan, retailers bahkan perlu melihat kebutuhan konsumen.

Keberhasilan rantai pasok susu pasteurisasi sangat bergantung pada efisiensi, keselamatan, dan keamanan setiap tahapannya. Permasalahan seperti kerentanan terhadap kontaminasi mikroba, pengelolaan persediaan yang tepat, pengendalian kualitas, serta optimasi rute distribusi menjadi faktor utama dalam pengembangan dan pengelolaan rantai pasok susu pasteurisasi. Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan akan produk susu semakin meningkat sejalan dengan pertumbuhan populasi dan perubahan gaya hidup masyarakat. Permintaan yang tinggi ini menghadirkan tekanan besar pada rantai pasok susu, dimana harus mampu mengatasi tantangan dalam memenuhi kebutuhan konsumen dengan kualitas dan juga kuantitas yang baik dan terjaga. Terutama dalam hal produk susu yang telah melalui proses pasteurisasi, dibutuhkan yang berkelanjutan untuk menjaga kualitas produk, mencegah kontaminasi, serta memastikan ketersediaan di pasaran.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana strategi rantai pasok agribisnis susu pasteurisasi di CV. Cita Kabupaten Semarang dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai dinamika rantai pasok susu pasteurisasi serta tantangan yang dihadapi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan berharga bagi para pelaku pasok susu, regulator, serta pihak terkait lainnya dalam mengembangkan strategi pengelolaan rantai pasok yang lebih efektif dan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian berada di CV. Cita Nasional Jl. Raya Salatiga – Semarang Kopeng km 5 Getasan Semarang 50774, Jawa Tengah. Penelitian dilakukan dengan melalui tahap wawancara kepada beberapa aktor terlibat guna menerima informasi dengan kongkrit dan luas sehingga efisiensi proses produksi susu pasteurisasi dapat menemui hasil dan dijual dipasaran. Dilakukannya identifikasi rantai pasok susu pasteurisasi dengan metode deskriptif sehingga diperoleh gambaran aliran produk dan aliran informasi proses produksi susu pasteurisasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam keberhasilan pasok susu pasteurisasi CV. Cita Nasional memiliki syarat dan kriteria penerimaan susu segar untuk diolah menjadi susu pasteurisasi di CV. Cita Nasional, seperti melewati proses uji kandungan susu segar dan melewati rantai pasok internal. Menjadi alur pasok hilir pemasokan susu segar kepada CV. Cita Nasional dari berbagai KUD. KUD yang memasok susu segar kepada CV. Cita Nasional adalah KUD Andini Luhur, KUD Cepogo, KUD Getasan, KUD Boyolali Kota dan Capita Farm. Susu segar yang kemudian diolah CV. Cita Nasional menjadi susu pasteurisasi merupakan susu segar yang telah lolos uji laboratorium CV. Cita Nasional dengan menggunakan standar parameter CV.

A. Parameter Uji Laboratorium Susu Segar CV. Cita Nasional

STANDAR KUALITAS BAHAN BAKU

Parameter analisis	Standar
Fat (%)	Std min. 3,5 %
Protein (%)	-
TS (%)	Std min. 11,00 %
Alkohol Test (71%)	Negatif
pH	6,60-7,09
Temperature	Std max. 9°C
Organoleptik	Standar
Berat Jenis /20°C	Min 1,0250
Uji Pemalsuan	
Penambahan Karbonat	Std max.+3
Penambahan Glukosa	Std max.+2
Penambahan Pati	Negatif
Penambahan Lemak Nabati	Std max.+2

Penambahan H ₂ O ₂ / Peroksida	Negatif
Penambahan Formalin	Negatif
Kadar Asam Laktat	Std max. 0.14 - 0.18 %
Uji Mikrobiologi	
Antibiotik	Negatif
MBRT	Std min. 3 Jam
Resazurin	Std min. Skor 3

Tabel 1. Data analisis standar susu segar CV. Cita Nasional

Terlihat pada tabel 1 yaitu parameter susu segar yang digunakan oleh CV. Cita Nasional yang kemudian akan dilakukan proses selanjutnya untuk menghasilkan produk susu pasteurisasi.

B. Rantai Pasok Hulu

Keberhasilan pasok dapat dinyatakan apabila sebuah instansi atau perusahaan mendapatkan sumber pasok dengan adanya kontinuitas pasok bahan dengan kualitas baik. Sumber pasok susu segar CV. Cita Nasional adalah dari KUD Andini Luhur, Cepogo, Getasan, Boyolali, dan Capita Farm.

DATA TOTAL PENERIMAAN SUSU SEGAR BULAN OKTOBER 2023	
Nama KUD	Total Penerimaan (Lt/Bulan)
Andini Luhur	34.143
Cepogo	233.802
Getasan	52.017
Boyolali	28.387
Capita Farm	50.007

Tabel 2. Data total penerimaan susu segar bulan oktober CV. Cita Nasional

Data total penerimaan susu segar per bulan oktober di CV. Cita Nasional menyatakan bahwa pasok dengan jumlah paling banyak ialah KUD Cepogo dengan total penerimaan 233.803 liter adapun penerimaan susu segar paling sedikit adalah pada Capita Farm dengan total penerimaan sebanyak 50.007 liter pada bulan oktober 2023.

C. Rantai Pasok Internal

Rantai pasok internal terjadi pada internal perusahaan CV. Cita Nasional. Pasok internal meliputi produksi susu segar menjadi susu pasteurisasi hingga pada proses pengemasan. Proses produksi susu pasteurisasi CV. Cita Nasional dimulai dari alur susu yang dipasok oleh KUD kemudian berada pada tahap *mixing*, pada bagian *mixing* terjadi pencampuran bahan yang terdiri dari pewarna, gula, perasa, dan skim milk.

Dalam penambahan atau pencampuran rasa dilakukan secara berkala setiap rasa dengan menggunakan mesin PHE (*Plate Heat Exchanger*) sebagai media pertukaran panas dan setelah itu didinginkan kembali. Dalam proses pasteurisasi susu dilakukan dengan diterapkan suhu 90°C dengan lama waktu kurang lebih 15-20 detik, dengan regenerasi 1 susu dihomogen dengan diterapkan 130 derajat, homogen sendiri bertujuan agar tidak ada lapisan krim saat susu didiamkan dan apabila menggunakan PSI diterapkan sekitar 1.800. Saat memasuki regenerasi 2 bisa diartikan bahwa suhu diturunkan. Setelah itu masuk pada proses selanjutnya yaitu pada penampungan bahan jadi, pada penampungan bahan jadi harus dipastikan berada pada suhu dingin. Setelah semua proses sudah berjalan dan selesai maka dikirim dibagian pengemasan.

D. Rantai Pasok Hilir

Pada rantai pasok hilir terdapat pengiriman ke wilayah distribusi dan nantinya akan sampai kepada konsumen. Wilayah distribusi meliputi Jakarta 1, Jakarta 2, Ciperna, Lampung, Surabaya, Purwokerto, Semarang, Jogja, dan Solo. Wilayah distribusi tersebut yang nantinya akan melakukan pemasaran dan sampai ke konsumen.

KESIMPULAN

Dalam mencapai keberhasilan pasok susu pasteurisasi, CV. Cita Nasional melewati rantai pasok hulu, rantai pasok internal, dan rantai pasok hilir yang dimana dalam setiap aliran pasok terdapat proses yang dapat menciptakan keberhasilan pasok susu pasteurisasi hingga ke konsumen. Rantai pasok hulu dengan menerima pasokan dari KUD Andini Luhur, Cepogo, Capita Farm, Boyolali, dan Getasan. Pada rantai pasok internal susu pasteurisasi CV. Cita Nasional melakukan proses produksi susu pasteurisasi lalu pada rantai pasok hilir CV. Cita Nasional melakukan pengiriman ke daerah distribusi yang nantinya akan dipasarkan dan sampai kepada konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, W., & Rahayu, W. P. (2018). Manajemen Rantai Pasok Susu Pasteurisasi dengan Pendekatan Reverse Logistic Pasteurization Chain Marketing Management Using Reverse Logistics. *Jurnal Manajemen Transportasi & Logistik*, 05(01), 29–42.
- Jaya, R., Yusriana, Y., & Fitria, E. (2020). Review Manajemen Rantai Pasok Produk Pertanian Berkelanjutan: Konseptual, Isu Terkini, dan Penelitian Mendatang. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(1), 78–91. <https://doi.org/10.18343/jipi.26.1.78>
- Kunci, K. (n.d.). *Angga Pratama Putra* (pp. 1–9).
- Lailia, N., Rondhi, M., & Soejono, D. (2020). Analisis Rantai Pasok Dan Strategi Pengembangan Susu Kambing Pasteurisasi Di Goatzilla Farm & Cafe. *Forum Agribisnis*, 10(1), 11–26. <https://doi.org/10.29244/fagb.10.1.11-26>
- Lilis, S. (2020). Rantai Pasok dan Nilai Tambah Susu Sapi Perah. *J. Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(2), 780–798. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/efficient/article/view/39299>
- Novitasari, U. T. (2019). *MANAJEMEN RANTAI PASOK SUSU SAPI PADA KOPERASI AGRIBISNIS DANA MULYA KE PT.NESTLE*.
- Thomas Dolfinus Fanulene, D. S. (2019). Manajemen Rantai Pasok Pada Industri Pertahanan di Era Industri 4.0 dan Digital. *Journal of Industrial Engineering & Management Research(JIEMAR)*, 3.
- Trimadya, N. M., Hardjomidjojo, H., & Anggraeni, E. (2018). Sistem Manajemen Risiko Kontaminasi Pada Rantai Pasok Pangan (Studi Kasus : Susu Pasteurisasi). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2), 162–170. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.2.162>
- Wicaksana, A., & Rachman, T. (2018). MANAJEMEN RANTAI PASOK SUSU SAPI PADA KOPERASI AGRIBISNIS DANA MULYA KE PT.NESTLE. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 3(1), 10–27. <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>