

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Masyarakat Indonesia merupakan masyarakat yang sedang berkembang, untuk mendukung perkembangannya, masyarakat Indonesia memerlukan konsumsi makanan yang bergizi yang memiliki sumber protein. Salah satu dari bahan makanan yang memiliki sumber protein dan gizi yang baik adalah susu. Susu merupakan makanan alami yang hampir sempurna (Almatsier, 2003).

Konsumsi susu dikalangan masyarakat Indonesia dari tahun ke tahun mengalami peningkatan, seiring meningkatnya kesadaran masyarakat untuk hidup sehat, masyarakat dalam mengkonsumsi susu belum dapat terpenuhi dengan sempurna karena adanya sejumlah kendala. Kendala-kendala tersebut antara lain adalah produksi susu yang ada di Indonesia masih cukup rendah tidak sebanding dengan jumlah penduduk yang ada dan masih rendahnya mutu atau kualitas susu yang ada di Indonesia. Ketersediaan susu sapi dalam negeri dan susu impor sebesar 14,85 kg/kap/th dengan rata-rata pertumbuhan untuk susu sapi dalam negeri naik 0,93%/th atau 2,98 kg/kap/th. Sementara itu untuk susu impor naik 4,78%/th atau sebesar 11,87 kg/kap/th. Ketersediaan susu sapi sebanyak 79,93% dipasok dari susu impor, sementara itu susu sapi dalam negeri hanya memberikan berkontribusi sebesar 20,07%. Konsumsi susu di Indonesia hanya mencapai 11.80 lt/kap/th (Kementrian Pertanian, 2016).

Susu segar merupakan bahan pangan yang penting bagi kesehatan dan metabolisme tubuh karena mengandung nutrisi yang lengkap dan seimbang, yaitu protein, karbohidrat, lemak, mineral, dan vitamin. Namun kandungan gizi yang tinggi membuat susu juga dijadikan tempat atau medium yang baik bagi pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme, sehingga dalam waktu yang singkat susu menjadi tidak baik atau tidak layak untuk dikonsumsi bagi manusia. Susu merupakan salah satu produk peternakan yang bersifat mudah rusak karena kandungan zat gizinya merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Susu juga mudah terkontaminasi cemaran lain seperti bahan kimia (pestisida), logam berat, antibiotika, dan racun atau toksin (jamur, kapang, khamir). Penanganan yang kurang baik dapat menyebabkan penurunan terhadap keamanan pangan susu (Usmiati dan Abubakar, 2009).

Penanganan susu yang baik diperlukan untuk memperpanjang daya simpan susu, agar susu dapat dikonsumsi dengan kondisi yang baik dalam waktu tertentu. Pemanasan (pasteurisasi) dan homogenisasi merupakan salah satu cara yang dilakukan untuk mencegah kerusakan pada susu, tujuan pemanasan ini untuk membunuh bakteri patogen yang membahayakan kesehatan manusia dan meminimalkan perkembangan bakteri lainnya. Susu pasteurisasi adalah susu yang telah mengalami proses pasteurisasi. Pasteurisasi sendiri dapat didefinisikan sebagai proses pemanasan setiap komponen (partikel) dalam susu pada suhu 62 °C selama 30 menit, atau pemanasan dapat diatur, semakin rendah suhunya maka makin lama waktu yang dibutuhkan untuk pemanasan (Almatsier, 2003).

Berbagai perusahaan industri pengelolah susu pasteurisasi di Indonesia berlomba-lomba dalam membuat produk susu pasteurisasi yang berkualitas baik, dengan harga terjangkau dan memiliki berbagai inovasi yang kreatif dalam memproduksi susu pasteurisasi, sehingga dapat diterima dikalangan masyarakat. Semakin banyak perusahaan yang bersaing dibidang pengolahan susu pasteurisasi, maka masing-masing perusahaan harus menetapkan strategi yang tepat dan efisien dalam mengelola perusahaan yang baik, salah satu strateginya adalah dengan cara menerapkan manajemen kinerja rantai pasok (*supply chain management*) dengan baik oleh perusahaan, agar perusahaan dapat mengetahui dan memantau kinerja rantai pasok perusahaan dari proses hulu hingga proses hilir perusahaan.

Manajemen Rantai Pasokan (*Supply Chain Management*) adalah merupakan aplikasi terpadu yang memberikan dukungan sistem informasi kepada manajemen dalam hal pengadaan barang dan jasa bagi perusahaan sekaligus mengelola hubungan diantara mitra untuk menjaga tingkat kesediaan produk dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan secara optimal (Anwar, 2011). Salah satu industri pengolahan susu pasteurisasi yang tergolong baik di Jawa Tengah adalah CV. Cita Nasional, untuk mengetahui seberapa baiknya strategi manajemen dan kinerja rantai pasok perusahaan susu pasteurisasi CV. Cita Nasional, maka perlu adanya penelitian yang dianalisis data secara kualitatif dengan dukungan data kuantitatif.

## 1.2. Permasalahan Penelitian

Permasalahan dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana strategi rantai pasok perusahaan CV. Cita Nasional ?
2. Bagaimana hasil analisis rantai pasok hulu perusahaan CV. Cita Nasional ?
3. Bagaimana hasil analisis rantai pasok internal perusahaan CV. Cita Nasional?
4. Bagaimana hasil analisis rantai pasok hilir perusahaan CV. Cita Nasional ?

## 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yang hendak dicapai oleh penulis diantaranya:

1. Memperoleh gambaran tentang strategi rantai pasok CV. Cita Nasional.
2. Menganalisis rantai pasok hulu menggunakan analisis *benchmarking supplier* susu pasteurisasi untuk melihat kinerja dari para supplier yang kaitannya dengan perbandingan supplier susu segar ke perusahaan.
3. Menganalisis rantai pasok internal menggunakan analisis matriks IFE, matriks EFE, Matriks IE dan Matriks SWOT.
4. Menganalisis rantai pasok hilir menggunakan analisis DEA (*Data Evelopment Analysis*), marjin dan efisiensi saluran distribusi pemasaran, serta mengetahui saluran rantai distribusi pemasaran produk ke konsumen.

Manfaat untuk penelitian ini adalah untuk penulis memperoleh tambahan informasi dan ilmu pengetahuan terhadap strategi rantai pasok CV. Cita Nasional. Manfaat untuk perusahaan CV. Cita Nasional, diharapkan memberikan suatu data dan informasi yang dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam menentukan suatu kebijakan, kaitannya dengan aspek strategi rantai pasok CV. Cita Nasional. Manfaat untuk peneliti selanjutnya terkait penelitian ini diharapkan sebagai referensi dan sumber informasi untuk penelitian selanjutnya.