

# **Aktivitas Rantai Pasok Usaha Pengolahan Kopi Arabika Kintamani Berbasis SCOR Pada Unit Pengolahan Hasil Catur Paramita**

IDA AYU LISTIA DEWI\*, RATNA KOMALA DEWI

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana  
Jl. PB Sudirman Denpasar Bali, 80232  
Email: \*listiadewi60@unud.ac.id

## **Abstract**

### **SCOR-Based Kintamani Arabica Coffee Processing Business Supply Chain Activities at the Catur Paramita Processing Unit**

The objectives of this research are 1. to describe the mechanism of activity in the UPH Catur Paramita Arabica coffee processing supply chain using the SCOR approach. 2. Measuring the performance of SCOR-based Arabica coffee processing supply chain activities at UPH Catur Paramita. The research location was determined using a purposive method with the consideration that Catur Village is the center of Balinese Arabica coffee production and is the only UPH in Catur Village that continues to collaborate with farming community institutions. This research is qualitative. Qualitative data is obtained directly from primary data, including planning, procurement, production, and distribution processes. The sampling method is snowballing sampling, and the starting point is the processing industry. Data analysis was carried out using qualitative descriptive methods. The research results show that written planning and other records have yet to be carried out continuously. There are no harvest timings yet, which creates further problems for UPH Catur Paramita. Evaluation and supervision of the implementation of standard production procedures are not carried out regularly. The delivery document is in the form of a purchase receipt. Returns of damaged products have yet to be fully documented. Four activities that need improvement by UPH Catur Paramita, namely plan, make, and return, each of which is very poor. Source activity is in the poor category.

Keywords: *process activity, SCOR, performance, specialty coffee*

## **1. Pendahuluan**

### **1.1 Latar belakang**

Kopi sebagai komoditi ekspor, berperan penting sebagai menghasilkan devisa bagi negara. Menurut BPS Indonesia (2019) Benua Eropa merupakan tujuan utama ekspor kopi dengan target utama adalah negara Itali (35.452 ton), *United kingdom* (18.924 ton), dan Jerman (18.452 ton). *United States* (58.672 ton) merupakan negara tujuan

ekspor di Benua Amerika. Pasar Asia juga menjadi target ekspor kopi Indonesia terutama Malaysia (36.895 ton), Jepang (25.593 ton), dan India (12.579 ton). Benua Afrika juga menjadi target penjualan kopi Indonesia khususnya Negara *Egypt* (34.287 ton). Ini menunjukkan Kopi Nusantara diminati oleh konsumen di seluruh belahan benua. Pasar dalam negeri juga tidak dapat dipandang sebelah mata, dengan menjamurnya industri hilir produk kopi. Menurut Rochim (2019) terjadi peningkatan kinerja industri pengolahan kopi di dalam negeri secara signifikan akibat pertumbuhan kelas menengah dan perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia. Indonesia tidak hanya sebagai negara produsen kopi tetapi mulai bergeser sebagai negara konsumsi kopi. Pergeseran memberikan peluang bagi perkembangan kopi Nusantara. Menurut Haryono (2017) Kopi Nusantara merupakan kopi yang dihasilkan dari berbagai belahan wilayah Indonesia. Masing-masing wilayah di Indonesia memiliki beragam varian *tase/cita* rasa yang khas sesuai dengan kondisi geografis dan unsur hayatinya.

Kopi Bali menjadi salah satu varian cita rasa Kopi Nusantara. Khususnya kopi Arabika Bali memiliki cita rasa buah citrus yang tidak ditemui dari kopi wilayah lain. Kopi Arabika Bali juga sudah terdaftar sebagai salah satu Produk Indikasi Geografis yang harus dilindungi kelestariannya. Berdasarkan penelitian sebelumnya (Dewi dan Ratna, 2023) yang menilai daya saing Kopi Bali, diketahui bahwa secara komperatif kopi Bali memiliki daya saing yang rendah. Kondisi ini membuat keunggulan kompetitif kopi Bali harus ditingkatkan. Menciptakan keunggulan kompetitif kopi Bali khususnya Kopi Arabika tidak dapat lepas dari peran industri pengolah kopi.

Di Bali industri pengolahan kopi Arabika dilakukan oleh Unit Pengolahan Hasil (UPH). Berdasarkan data Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali (2021) terdapat 21 UPH kopi Arabika di Kabupaten Bangli, 7 UPH di Kabupaten Badung, dan 2 UPH di Kabupaten Buleleng. Dari data tersebut Bangli merupakan daerah yang memiliki UPH terbanyak. UPH Catur Paramita, merupakan salah satu binaan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali. UPH ini menghasilkan empat jenis hasil olahan kopi yaitu kopi HS, *green been*, sangrai, dan kopi bubuk. Produk hasil olahan UPH memiliki target pasarnya berbeda yaitu *specialty* dan pasar rakyat. Metode pengolahan kopi yang dilakukan di UPH Catur Paramita menghasilkan tiga varian kopi yang berbeda yaitu *fullwash*, *honey*, dan *natural*.

Maraknya industri hilir kopi memunculkan persaingan diantara para pelaku usaha. Semua pelaku usaha kopi berusaha untuk memberikan yang terbaik untuk konsumennya. Mereka berusaha memunculkan keunikan sampai pelayanan untuk menarik minat konsumen. Menurut Pujawan dan Mahendrawathi (2017) peran rantai pasok dapat membantu keberhasilan pelaku usaha mengatasi persaingan.

Setiap pelaku dalam rantai pasok memiliki peran masing-masing. Petani kopi sebagai industri hilir. Unit Pengolah Hasil (UPH) Catur Paramita sebagai industri pengolah/manufaktur. Lembaga pemasaran yang membantu UPH berperan sebagai industri hilir. Masing-masing pelaku melakukan aktivitas-aktivitas usaha sesuai perannya masing-masing. Komplek dan beragamnya aktivitas bisnis antar pelaku perlu di hubungkan satu dengan yang lainnya, dengan tujuan untuk memperlancar arus

produk, uang, dan informasi di sepanjang rantai. Menurut Marimin dan Nurul (2013) mengintegrasikan aktivitas terkait kelancaran arus produk, uang, dan informasi antar pelaku usaha dapat dilakukan dengan pendekatan proses berbasis SCOR (*Supply Chain Operations Reference*). Terdapat lima aktivitas proses yang umumnya dilakukan para pelaku dalam rantai pasok berbasis SCOR yaitu *plan* (perencanaan), *source* (pengadaan sumberdaya), *make* (proses produksi), *delivery* (pengiriman), dan *return* (pengembalian produk rusak). Mendalami terlebih aktivitas proses diantara para pelaku rantai pasoknya perlu dilakukan sebelum melakukan pengelolaan rantai pasok. Berdasarkan hal tersebut dilakukan kajian terkait mekanisme aktivitas proses berbasis SCOR pada rantai pasok usaha pengolahan kopi Arabika Kintamani di UPH Catur Paramita.

### **1.2 Rumusan Masalah Penelitian**

Rumusan masalah penelitian adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana mekanisme aktivitas pada rantai pasok pengolahan kopi Arabika UPH Catur Paramita dengan pendekatan SCOR?
2. Bagaimana kinerja proses aktivitas rantai pasok pengolahan kopi Arabika berbasis SCOR pada UPH Catur Paramita?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Menggambarkan mekanisme aktivitas pada rantai pasok pengolahan kopi Arabika UPH Catur Paramita dengan pendekatan SCOR.
2. Mengukur kinerja proses aktivitas rantai pasok pengolahan kopi Arabika berbasis SCOR pada UPH Catur Paramita.

## **2. Metodologi Penelitian**

### **2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian**

Lokasi penelitian dilaksanakan di UPH Catur Paramita Desa Catur Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli dan stakeholder hulu dan hilirnya. Penentuan lokasi penelitian ditentukan dengan metode *purposive* dengan pertimbangan Desa Catur merupakan sentra produksi kopi Arabika Bali, dan UPH Catur Paramita satu-satunya UPH di Desa Catur yang tetap memberdayakan kelembagaan subak.

### **2.2 Data dan Sumber Data**

Data kuantitatif dalam penelitian ini diperoleh langsung dari sumber data primer yaitu jumlah produksi pertahun, kebutuhan bahan baku kopi segar, jumlah tenaga kerja, dan proporsional bahan baku pada metode pengolahan primer. Data kualitatif dalam penelitian ini juga diperoleh secara langsung dari sumber data primer yaitu proses kegiatan perencanaan, pengadaan, proses produksi, dan distribusi.

### 2.3 *Metode Pengumpulan Data*

Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode observasi, melihat langsung ke lapangan untuk mendapatkan gambaran aktual objek penelitian. Wawancara mendalam, melalui tanya jawab dengan responden sesuai objek penelitian dengan instrumen daftar pertanyaan. Studi dokumentasi, pengumpulan informasi melalui sumber pustaka dan hasil-hasil penelitian yang berhubungan dengan penelitian ini.

### 2.4 *Populasi dan Sampel*

Populasi penelitian ini adalah pelaku rantai pasok baik industri hulu, industri pengolah, dan industri hilir kopi Arabika *Specialty* produksi UPH Catur Paramita khusus konsumen lokal di wilayah Bali. Jumlah sampel ditentukan dengan metode *quota sampling*, dengan jumlah yang relevan sebanyak 25 orang terdiri dari petani, pengelola UPH Catur Paramita, pengelola industri kopi sanggrai, pengelola *cafee shop*, dan distributor. Metode penentuan sampel dengan *snowboling sampling*, titik awal adalah industri pengolah sebagai inti rantai pasok.

### 2.5 *Metode Analisis*

Setelah data di lapangan dikumpulkan dan ditabulasi, maka selanjutnya data akan dianalisis. Analisis yang dipergunakan dalam penelitian ini disesuaikan dengan tujuan penelitian, yaitu menganalisa hal-hal sebagai berikut.

1. Mekanisme aktivitas rantai pasok pengolahan kopi Arabika produksi UPH Catur Paramita dianalisis dengan deskripsi kualitatif berbasis pendekatan proses SCOR.
2. Mengukur kinerja aktivitas proses rantai pasok kopi Arabika Kintamani berbasis SCOR yang diterapkan pada UPH Catur Paramita dianalisis dengan deskriptif kuantitatif sederhana, dengan langkah-langkah sebagai berikut.
  - a. Menentukan aktivitas standar proses menurut SCOR.
  - b. Menentukan aktivitas standar SCOR yang relevan dengan aktivitas rantai pasok kopi Arabika *Specialty* produksi UPH Catur Paramita.
  - c. Menentukan jumlah aktivitas riil dari rantai pasok Kopi Arabika *Specialty* Produksi UPH Catur Paramita .
  - d. Menghitung nilai capaian kinerja proses dengan menghitung perbandingan antara jumlah aktivitas riil rantai pasok UPH dengan aktivitas standar SCOR yang relevan dengan UPH Catur Paramita.
  - e. Nilai kinerja yang diperoleh akan dibandingkan dengan nilai standar kinerja menurut Monzcka dan Handfield, 2011 (*dalam* Syahputra, dkk, 2020)). Dimana ring nilai kinerja 95-100% ada pada kreteria sangat baik. Nilai kinerja 90-94% ada pada kreteria baik. Nilai kinerja 80-89% ada pada kreteria sedang. Nilai kinerja 70-79% ada pada kreteria kurang. Nilai kinerja 60-69 ada pada kreteria sangat kurang, sedangkan nilai kinerja di bawah 60% ada pada kreteria buruk.

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Mekanisme Aktivitas pada rantai pasok pengolahan kopi Arabika UPH Catur Paramita dengan pendekatan SCOR

Mekanisme aktivitas rantai pasok pengolahan hasil pada penelitian ini merupakan aktivitas proses dengan pendekatan SCOR yang terdiri dari lima aktivitas utama yaitu *plan* (perencanaan), *source* (pengadaan sumberdaya), *make* (proses produksi), *delivery* (pengiriman), dan *return* (pengembalian) yang terjadi pada UPH Catur Paramita.

##### 1. Plan (perencanaan)

Perencanaan menurut pendekatan SCOR terdiri dari perencanaan terkait rantai pasok keseluruhan dan perencanaan internal pada pelaku usaha yang menjadi *standing point* rantai pasok yaitu UPH Catur Paramita. Perencanaan rantai pasok secara keseluruhan meliputi penentuan *demmand* dan *supply*. Perencanaan internal di perusahaan menyangkut seluruh aktivitas untuk memenuhi target perencanaan rantai pasok keseluruhan, terdiri dari perencanaan kebutuhan sumberdaya, perencanaan proses produksi, perencanaan distribusi, dan dan perencanaan pengembalian produk. Menurut standar SCOR, dalam perencanaan terdapat 20 aktivitas yang harus dilakukan perusahaan (*Association for Supply Chain Management, 2023*).

Tabel 1.  
Kesesuaian Aktivitas Perencanaan Standar SCOR dengan yang Dilakukan UPH Catur Paramita

No	Aktivitas perencanaan Standar SCOR	Dilakukan	Tidak
1	Menghitung permintaan	√	
2	Menghitung kemampuan <i>supply</i>	√	
3	Menyeimbangkan permintaan dengan kemampuan produksi	√	
4	Komunikasi ke semua rantai pasok	√	
5	Menghitung kebutuhan bahan baku dalam setahun	√	
6	Mengukur daya beli bahan baku dalam setahun	√	
7	Menyeimbangkan kebutuhan dengan daya beli setahun	√	
8	Mengkomunikasikan kebutuhan sumberdaya selama setahun	√	
9	Menyeimbangkan jumlah produksi dengan sumberdaya	√	
10	Mengkomunikasikan rencana produksi selama setahun.	√	
11	Menghitung jumlah pengiriman dalam setahun	√	
12	Menghitung armada pengiriman yang dibutuhkan		√
13	Menyeimbangkan jumlah pengiriman dengan armadanya		√
14	Mengkomunikasikan rencana pengiriman		√
15	Menghitung jumlah pengembalian produk dalam setahun		√
16	Menghitung sumberda daya untuk pengembalian produk		√
17	Menyeimbangkan jumlah pengembalian dengan sumberdaya		√
18	Kengkomunikasikan rencana pengembalian produk		√

Aktivitas perencanaan diawali dengan memprediksi jumlah permintaan dan kapasitas produksi. Estimasi jumlah permintaan berdasarkan penjualan tahun sebelumnya. Aktivitas komunikasi dengan pelanggan merupakan sumber

pertimbangan estimasi permintaan selain jumlah penjualan tahun sebelumnya. Komunikasi dengan pelanggan dilakukan sebelum musim panen, terkait kesepakatan pemesana produk, penentuan harga jual, dan pembayaran tanda jadi. UPH memprediksi pula hasil panen petani Subak Abian Wanasari Kenjung, dilihat dari perkiraan keberhasilan proses pembungaan tanaman kopi Arabika. UPH melakukan aktivitas komunikasi dengan pemasok terkait permasalahan teknis budidaya, informasi harga kopi segar, waktu panen. Jumlah permintaan konsumen sering tidak seimbang dengan kapasitas ketersediaan bahan baku dari petani. Solusi pada kondisi ini adalah menyesuaikan daya beli/kemampuan modal yang dimiliki UPH sebagai pembatas perolehan bahan baku gelondong merah.

Berdasarkan perkiraan tersebut, perencanaan jumlah produksi per tahun akan di proporsionalkan dalam tiga metode pengolahan untuk menghasilkan tiga varian produk. Tahun 2022 persentase pengolahan kopi dengan metode *fullwash* dan *natural* sama banyaknya, masing-masing 40% dan sisanya 20% menggunakan metode *honey*. Semua perencanaan yang dibuat UPH belum dilakukan secara tertulis.

## 2. Source (pengadaan sumberdaya)

Sumberdaya menyangkut seluruh kebutuhan material yang dibutuhkan dalam tahap pengolahan primer. Input utama pada pengolahan primer adalah bahan baku kopi gelondong merah dengan tingkat kematangan 95%. Tenaga kerja tetap yang dimiliki UPH sebanyak enam orang. Pada saat hasil panen petani berlimpah maka produksi UPH juga meningkat. UPH akan menambahkan jam kerja harian pada kondisi ini.

Tabel 2.

Kesesuaian Aktivitas Penentuan Sumberdaya Standar SCOR dengan yang Dilakukan UPH Catur Paramita

No	Aktivitas Penentuan Sumberdaya Standar SCOR	Dilakukan	Tidak
1	Membuat jadwal pengiriman bahan baku		√
2	Menerima dan memeriksa bahan baku	√	
3	Melakukan transfer bahan baku	√	
4	Otorisasi pembayaran pada pemasok	√	

UPH tidak melakukan proses pemesanan. Melalui kesepakatan bersama dengan anggota Subak Wanasari Kenjung, kopi dikirim langsung oleh petani setelah panen gelondong merah. Hanya saja jadwal panen petani belum diatur UPH sehingga terjadi penumpukan bahan baku pada waktu tertentu dan sedikit di periode lainnya. UPH melakukan pencatatan setiap bahan baku yang masuk, sebatas informasi dasar, seperti nama petani pengirim, jumlah kopi segar yang dibawa, dan nilai yang dibayar. Keseragaman kematangan kopi segar dari petani menentukan harga yang dibayarkan UPH. UPH belum melakukan pengecekan detail terkait kualitas kopi segar hasil pemetikan petani. Petani menerima uang tunai secara langsung saat pengiriman bahan

baku. UPH Catur Paramita mampu membeli sebanyak 2,5 ton kopi segar gelondong merah dengan harga Rp 10.000 per kg di tahun 2022.

### 3. *Make* (proses produksi)

Proses produksi yang dilakukan UPH terdiri dari pengolahan primer berupa kopi HS dan pengolahan sekunder meliputi pembuatan kopi *green bean*, sanggrai, dan bubuk. Kopi HS adalah Biji kopi yang telah di keringkan dimana kulit tandunya masih melekat. proporsional metode pengolahan primer dilakukan sesuai dengan perencanaan yang dibuat sebelumnya.

Tabel 3.  
Kesesuaian Aktivitas Proses Produksi Standar SCOR dengan yang Dilakukan UPH Catur Paramita

No	Aktivitas Proses Produksi Standar SCOR	Dilakukan	Tidak
1	Membuat jadwal produksi barang kopi HS dan <i>green bean</i>		√
2	Produksi dan uji kualitas produk	√	
3	Pengemasan produk kopi HS dan <i>green bean</i>	√	
4	Penyimpanan produk kopi HS dan <i>green bean</i>	√	
5	Merilis produk untuk dikirim		√
6	Pembuangan limbah hasil produk HS dan <i>green bean</i>	√	
7	Skejul produksi kopi sangrai		√
8	Pengeluaran kopi <i>green bean</i> di gudang	√	
9	Produksi kopi sangrai atau bubuk dan uji kualitas kopi akhir	√	
10	Pengemasan hasil produksi kopi akhir	√	
11	Penempatan produk jadi		√
12	Merilis produk akhir untuk dikirim	√	

Produksi kopi HS tentative saat musim panen kopi gelondong merah tepatnya saat ada bahan baku masuk ke UPH Catur Paramita. Petani umumnya melakukan panen di sore hari. Hasil panen dibawa ke UPH pada pagi hari berikutnya secara langsung oleh petani. Kopi yang telah melalui proses pengecekan, siap dilakukan pengolahan primer. Pengolahan primer menurut Saragih (2019) merupakan proses pengolahan kopi pertama dari gelondong merah sampai dengan kopi kering yang dapat dilakukan oleh masing-masing rumah tangga petani. Berbeda dengan petani di Desa Catur yang umumnya lebih memilih menjual langsung hasil panennya dalam bentuk kopi gelondong merah, dibandingkan dengan mengolahnya menjadi kopi kering/HS. Hal ini disebabkan pada rumah tangga petani tidak memiliki sarana dan prasarana pengolahan primer, seperti para-para/terpal, ataupun tempat penjemuran.

Pengolahan primer diawali dengan proses perambangan untuk memisahkan kotoran termasuk sisa daun dan ranting yang ikut terbawa saat panen dan penyortiran kopi segar bernas. Kopi segar yang bernas selanjutnya *dipullper* untuk menghilangkan kulit dan daging buah. Biji kopi yang telah *dipullper* dicuci lalu difermentasi selama

semala 12-36 jam sesuai permintaan. Keesokan harinya biji kopi HS basah dicuci kembali dan siap di jemur di atas para-para atau terpal. Penjemuran kurang lebih dilakukan selama dua minggu di bawah terik matahari langsung. Uji kualitas tahap ini adalah tingkat kadar air 12% untuk dapat disimpan. Pengemasan produk HS kering menggunakan karung yang dilapisi plastik, dan diberi label kode identitas metode proses dan waktu proses. Kopi HS kering disimpan di gudang, terhindar dari paparan sinar matahari. dialasi oleh papan kayu. UPH menyimpan kopi kering dalam bentuk kopi HS untuk menghindari penurunan kualitas. Waktu penyimpanan rata-rata 1 tahun. Kopi HS *dihuller* untuk dilepas kulit tanduknya sehingga menghasilkan kopi *green bean*. Uji kualitas selanjutnya adalah cek fisik sesuai ketentuan SNI biji kopi. UPH juga menyimpan bahan setengah jadi dalam bentuk kopi *green bean* sebanyak 20 kg untuk berjaga-jaga saat pesanan mendadak.

Skejul produksi lanjutan/pengolahan sekunder tidak dimiliki UPH karena proses ini dilakukan setelah ada pesanan dari pelanggan. Pengeluaran kopi HS dan *green bean* yang ada di gudang tidak tercatat, diambil sesuai jenis dan jumlah pesanan. Menyanggrai kopi sesuai tingkat kematangan yang diinginkan konsumen. Terdapat tiga pilihan tingkat warna kopi sanggrai yaitu *light*, *medium*, dan *dark*. Kopi sanggrai digiling menjadi kopi bubuk saat terdapat pesanan. Kopi dikemas dalam plastik aluminium berisi sirkulasi udara, berlabel, dan merek dagang Jempolan. Limbah produksi diolah kembali menjadi pupuk, biopestisida, pakan ternak babi, dan teh kulit buah kopi.

#### 4. *Delivery* (distribusi)

Distribusi produk akhir baik kopi *fullwass*, *honey*, atau *natural* dilakukan oleh tim pemasaran. Order dari pelanggan akan direspon oleh ketua UPH dan bagian pemasaran. Bagian Pemasaran akan berkomunikasi dengan bagian produksi untuk mempersiapkan orderan yang diminta. Setelah orderan selesai dan kualitas sudah sesuai dengan yang standar, selanjutnya dikemas.

Pembelian dapat dilakukan secara langsung (baik melalui media *WhatsApp* atau datang langsung) atau melalui perantara lembaga pemasaran. Hanya 10% total penjualan dihasilkan dari konsumen akhir. Ini menunjukkan peran lembaga pemasaran sebagai industri hilir memiliki arti penting bagi UPH Catur Paramita.

Pesanan masuk lewat kontak *WhatsApp* ketua UPH atau bagian pemasaran selanjutnya terjadi proses komunikasi dan juga tawar menawar sampai berujung pada kesepakatan pesanan. Data pesanan dicatat secara sederhana pada buku orderan. Pencatatan *dilevery operation* tidak dilakukan karena keterbatasan sumberdaya manusia yang dimiliki UPH. Pengiriman dilaksanakan sesuai kesepakatan dengan pembeli, ada yang diantar langsung ada juga lewat jasa pengiriman. Bagian pemasaran merancang rute perjalanan khusus untuk pembeli yang meminta pengiriman diantar langsung. Rute perjalanan diatur agar titik pengantaran pertama sampai terakhir diambil searah jalur perjalanan. Bagian pemasaran akan segera melakukan pengepakan barang dan membuat nota penjualan.

Tabel 4.  
Kesesuaian Aktivitas Distribusi Standar SCOR dengan yang Dilakukan UPH  
Catur Paramita

No	Aktivitas Distribusi Standar SCOR	Dilakukan	Tidak
1	Memperoleh dan merespon permintaan/order pelanggan	√	
2	Menawarkan dan menerima kontrak pemesanan	√	
3	Memasukkan data pesanan	√	
4	Pencatatan dilevery operation		√
5	Merencanakan dan mengatur transportasi	√	
6	Menentukan rute transportasi	√	
7	Melengkapi dokumen		√
8	Pengaturan pengiriman barang dan invoicing	√	
9	Produk diterima dan diverifikasi oleh pelanggan	√	
10	Penempatan produk di tempat pelanggan	√	
11	Memberikan surat tagihan dan menerima pembayaran	√	

Pelanggan menerima produk yang dikirim dan melakukan pengecekan terhadap kesesuaian pesanan dengan produk yang dikirim. Aktivitas distribusi berakhir pada tahap pembayaran oleh bagian keuangan secara *cash*.

##### 5. Return (pengembalian)

Aktivitas pengembalian produk pada UPH Catur Paramita hanya dilakukan pada distribusi produk akhir. UPH tidak pernah melakukan pengembalian bahan baku kopi ceri segar, karena sebarang kondisi bahan baku yang datang semua diterima oleh UPH, hanya saja dilakukan penyortiran sesuai dengan kualitas karena kualitas kopi ceri menentukan harga jual kopi.

Tabel 5.  
Kesesuaian Aktivitas Pengembalian Produk Akhir Standar SCOR dengan yang  
Dilakukan UPH Catur Paramita

No	Aktivitas Pengembalian Produk Akhir Standar SCOR	Dilakukan	Tidak
1	Mengidentifikasi produk yang tidak sesuai	√	
2	Disposisi produk tidak sesuai	√	
3	Meminta otorisasi pengembalian produk yang rusak	√	
4	Menjadwalkan pengiriman produk yang kurang sesuai		√
5	Mengirim kembali produk tidak sesuai		√

Tim pemasaran akan turun ke pelanggan saat ada *komplain* untuk mengecek ketidaksesuaian barang yang dikirim. Produk yang tidak sesuai akan dibawa langsung saat kunjungan lapangan untuk dapat diperbaiki, dengan tetap berkoordinasi dan berkomunikasi dengan pelanggan. Kunjungan lapangan dilakukan setiap 14 hari.

### 3.2 Kinerja Proses Aktivitas Rantai Pasok Pengolahan Kopi Arabika Berbasis SCOR pada UPH Catur Paramita

Kinerja aktivitas rantai pasokan merupakan suatu evaluasi atas pelaksanaan riil aktivitas proses rantai pasok dengan standar pendekatan SCOR yang meliputi *plan*, *source*, *make*, *delivery*, dan *return*. Aktivitas rantai pasok merupakan aktivitas berbasis proses yang berhubungan dengan arus barang, informasi, dan uang dari pemasok sampai dengan konsumen akhir. Sistem pengukuran kinerja aktivitas diperlukan untuk melakukan monitoring dan pengendalian terhadap permasalahan yang timbul dan hal-hal yang mengakibatkan ketidaktercapaian tujuan sasaran yang hendak dicapai. Hasil perhitungan kinerja aktivitas proses dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 6.

Hasil Perhitungan Kinerja Aktivitas Rantai Pasok Kopi Arabika Berbasis SCOR pada UPH Catur Paramita

SCOR	Jumlah Aktivitas			Capaian kinerja (%)	Kriteria Kinerja
	sesuai standar SCOR	yang relevan	riil yang dilakukan UPH		
<i>Plan</i>	20	18	11	61	Sangat Kurang
<i>Source</i>	17	4	3	75	Kurang
<i>Make</i>	22	12	8	67	Sangat Kurang
<i>Delivery</i>	45	11	9	82	Sedang
<i>Return</i>	27	5	3	60	Sangat kurang

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa kinerja aktivitas proses pada UPH Catur Paramita diketahui bahwa terdapat empat aktivitas yang perlu perbaikan dan penyempurnaan. UPH Catur Paramita belum memiliki perencanaan yang tertulis yang konsisten. Begitupula pada aktivitas *make*, hal ini disebabkan oleh sistem administrasi informasi masih lemah. Pencatatan setiap tahapan proses produksi tidak kontinyu dilakukan. UPH Catur Paramita mengikuti prosedur operasional yang telah bertahun-tahun dilaksanakan. UPH beranggapan kualitas sudah pasti tercapai karena prosedur operasi sudah diikuti. Pengawasan terhadap pelaksanaan prosedur dan evaluasi hasil tidak kontinyu dilaksanakan. Pada pelaksanaan proses produksi *human error* sering terjadi. Umur ekonomis alat juga mempengaruhi hasil produksi, meskipun standar operasional sudah diikuti. Masalah pencatatan juga terjadi pada aktivitas *return*. Meskipun pengembalian barang dari pelanggan menurut ketua UPH jarang terjadi, tidak berarti proses pencatatan tidak penting dilakukan pada aktivitas *return*. Proses pencatatan sangat penting dilakukan untuk pengendalian terhadap segala persoalan terutama persoalan yang menyangkut pihak luar UPH baik pemasok dan pelanggan. Aktivitas *source*, masuk dalam kategori kurang. Hal ini karena pengaturan bahan baku yang masuk ke UPH belum dilakukan. Hal ini berdampak pada ketidakefisienan produksi. Pada saat panen bersamaan banyak petani, bahan baku kopi segar menjadi menumpuk banyak. Hal ini diperparah dengan pengecekan detail pada bahan baku

yang masuk ke UPH, dimana tidak dievaluasi secara detail, bahan baku yang berkualitas sulit dipastikan. Bahan baku yang terlalu banyak dan harus diproses segera, mempersulit ketepatan kualitas yang dihasilkan. Kebutuhan tenaga kerja tambahan untuk membantu proses produksi yang banyak akan berdampak pada penambahan biaya operasional.

Semua kekurangan yang dilakukan pada aktivitas proses pada UPH Catur Paramita disebabkan oleh keterbatasan sumberdaya manusia yang dimiliki oleh UPH. Mengingat UPH merupakan unit usaha yang tergolong usaha kecil menengah yang memiliki banyak keterbatasan baik sumberdaya manusia, akses teknologi, dan modal.

Lemahnya manajemen informasi menjadi sumber permasalahan utama, akibat pencatatan perencanaan tidak dibuat secara kontinyu. Akibatnya aktivitas evaluasi dan pengendalian juga tidak dapat dilakukan secara maksimal. Evaluasi dan pengendalian sangat dibutuhkan mulai dari aktivitas pengadaan bahan baku dan proses produksi, karena kualitas produk yang dihasilkan sangat tergantung dari kualitas bahan baku dan proses produksi yang dilakukan.

#### **4. Kesimpulan dan Saran**

##### **4.1. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan pada bagian sebelumnya maka dapat diambil beberapa kesimpulan bahwa perencanaan UPH dalam bentuk tulisan juga pencatatan lain belum kontinyu dilakukan sehingga sulit untuk mengendalikan setiap persoalan yang muncul. Pada aktivitas *source*, pengaturan waktu panen petani Subak Wanasari Kenjung belum ada, sehingga menimbulkan persoalan lanjutan bagi UPH Catur Paramita. Aktivitas *make* penerapan standar prosedur produksi tidak dilakukan secara kontinyu dan kartu kendali keluar masuk barang belum ada. Aktivitas *delivery*, dokumen pengiriman berupa nota pembelian. Aktivitas *returns*, pengembalian produk rusak belum terdokumentasi dengan lengkap. Kinerja proses pada aktivitas plan, make, dan return berada pada kategori sangat kurang. Aktivitas source berada pada kategori kurang. Keempat aktivitas proses tersebut perlu diperhatikan oleh pengelola UPH Catur Paramita.

##### **4.2. Saran**

Saran yang diberikan untuk meningkatkan kinerja aktivitas SCOR pada usaha pengolahan kopi Arabika *Specialty* produksi UPH Catur Paramita yaitu UPH perlu membuat suatu perencanaan secara tertulis terkait aktivitas dalam rantai pasok dan juga aktivitas dalam UPH sendiri. Pembuatan administrasi keluar masuk barang setengan jadi di gudang. Pencatatan terkait kondisi barang setengan jadi untuk melakukan pengawasan bahan baku, mengingat kualitas menjadi andalan UPH. Ada baiknya UPH membuat prosedur pengembalian produk dari pelanggan, meskipun saat ini pengembalian produk dari pelanggan masih kecil. Pengaturan jadwal panen petani di UPH Catur Paramita untuk menghindari lonjakan produksi kopi HS

## 5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih diberikan kepada Pimpinan Universitas Udayana dan Pimpinan Fakultas Pertanian Udayana, atas bantuan pendanaan penelitian melalui anggaran PNPB Fakultas Pertanian Tahun 2022.

## Daftar Pustaka

- Association for Supply Chain Management. 2023. SCOR Digital Standard / SCOR 12 Comparison Document. [https://www.ascm.org/globalassets/ascm\\_website\\_assets/img/corp-dev/scor\\_crosswalk.pdf](https://www.ascm.org/globalassets/ascm_website_assets/img/corp-dev/scor_crosswalk.pdf)
- Badan Pusat Statistika Indonesia.2021. *Statistik Kopi Indonesia 2021*. Jakarta. BPS Indonesia.
- Dewi, Ida Ayu Listia dan Ratna Komala Dewi. 2023. Daya Saing Kopi Arabika Bali Sebagai Komoditi Ekspor. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 12(1), 619-630. <https://doi.org/10.24843/JAA.2023.v12.i01.p57>
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali. 2021. Data Base Profil Inventarisasi Sarana dan Prasarana Pascapanen dan Pengolahan Komoditi Perkebunan Provinsi Bali Tahun 2021. Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali.
- Haryono, Fiko. 2017. Kopi Nusantara sebagai Gagasan Berkarya Seni Grafis dengan Teknik Cetak Tinggi Linocut. Skripsi dipublikasi secara online. Departemen Pendidikan Seni Rupa, Fakultas Pendidikan Seni Dan Desain, Universitas Pendidikan Indonesia. Diakses pada [https://repository.upi.edu/34444/1/S\\_SRP\\_1000805\\_Title.pdf](https://repository.upi.edu/34444/1/S_SRP_1000805_Title.pdf)
- Marimin dan Nurul Maghfiroh. 2013. Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok. IPB Press. Bogor.
- Pujawan, I Nyoman dan Mahendrawathi. 2017. Supply Chain Management. Edisi Ketiga. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Rochim, Abdul. 2019. Industri Pengolahan Kopi Semakin Prospektif. *Kementrian Perindustrian Republik Indonesia*. <https://kemenperin.go.id/artikel/21117/Industri-Pengolahan-Kopi-Semakin-Prospektif>.
- Saragih, Jef Rudiantho. 2019. Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Primer Kopi Arabika di Desa Sait Buttu Saribu, Kecamatan Pamatang Sidamanik, Kabupaten Simalungun. *Journal of Regional and Rural Development Planning*. Vol.3. No.1. Hal: 1-10.
- Syshputra, Andhika Nugraha, Totok Pujiyanto, Irfan Ardiansah. 2020. Analisis dan Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Kopi di PT Sinar Mayang Lestari. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*. Vo. 4. No.1. Hal: 58-67.