

ANALISIS RANTAI PASOK BIJI KOPI MENGGUNAKAN PENDEKATAN MODEL SUPPLY CHAIN OPERATION REFERENCE (SCOR) DI THE CREATOR COFFEE ROASTERS

SUPPLY CHAIN ANALYSIS OF COFFEE BEANS USING THE SUPPLY CHAIN OPERATION REFERENCE (SCOR) MODEL APPROACH AT THE CREATOR COFFEE ROASTERS

Erasmus Humanika^{1*}, Dona Wahyuning Laily¹, Heru Irianto²

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

²Proram Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Univeritas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

*Email Penulis korespondensi: dona.wahyuning.agribis@upnjatim.ac.id

ABSTRAK

The Creator Coffee Roaster merupakan salah satu perintis dalam industri coffee roaster di wilayah Kota Yogyakarta dan berdiri selama kurang lebih 13 tahun, dengan berfokus pada pengolahan biji kopi spesialti yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Dalam perjalanannya, *The Creator Coffee Roaster* dihadapkan pada permasalahan rantai pasok seperti waktu pengiriman yang lambat, biaya logistik yang tinggi, serta ketidakcocokan antara pasokan dan permintaan pasar. Penelitian ini ditujukan untuk menganalisis mekanisme rantai pasok biji kopi pada *The Creator Coffee Roaster* menggunakan enam proses inti model SCOR 12.0, serta mengetahui aliran produk, aliran uang, aliran informasi. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi yang kemudian dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pasok *The Creator Coffee Roaster* melibatkan tiga aliran utama: aliran produk, aliran keuangan, dan aliran informasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *The Creator Coffee Roaster* mengoptimalkan perencanaan (*plan*) dengan analisis permintaan pasar dan kapasitas produksi 1 ton/bulan, pengadaan (*source*) berbasis kualitas melalui kemitraan dengan petani, serta produksi (*make*) yang memperhatikan profil roasting (light, medium, dark). Distribusi (*deliver*) dilakukan melalui Tokopedia dan toko *offline* dengan berbagai opsi pengiriman, sementara proses pengembalian (*return*) dan dukungan (*enable*) difokuskan pada kepuasan pelanggan dan efisiensi operasional.

Kata Kunci : Supply Chain, Coffee Roastery, SCOR

ABSTRACT

The Creator Coffee Roaster is one of the pioneers in the coffee roasting industry in Yogyakarta City and has been established for approximately 13 years, focusing on processing specialty coffee beans sourced from various regions in Indonesia. Throughout its journey, The Creator Coffee Roaster has faced several supply chain challenges such as slow delivery times, high logistics costs, and mismatches between supply and market demand. This study aims to analyze the coffee bean supply chain mechanisms at The Creator Coffee Roaster using the six core processes of the SCOR 12.0 model, as well as to examine the product flow, financial flow, and information flow. Data collection was conducted through interviews and observations, which were then analyzed using descriptive analysis. The research findings show that the supply chain of The Creator Coffee Roaster involves three main flows: product flow, financial flow, and information flow. The study reveals that The Creator Coffee Roaster optimizes planning (*plan*) through market demand analysis and a production capacity of 1 ton/month, sourcing (*source*) based on quality through partnerships with farmers, and production (*make*) that considers roasting profiles (light, medium, dark). Distribution (*deliver*) is carried out through Tokopedia and offline stores with various delivery options, while the return (*return*) and enabling (*enable*) processes are focused on customer satisfaction and operational efficiency.

Keywords: Supply Chain, Coffee Roastery, SCOR.

PENDAHULUAN

Industri kopi di Indonesia merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian nasional, dengan Indonesia menempati posisi sebagai produsen kopi terbesar keempat di dunia setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia. Perkebunan kopi di Indonesia mencakup sekitar 1,27 juta hektar dengan produksi tahunan mencapai sekitar 760 ribu ton, didominasi oleh kopi robusta sekitar 80-90%, sementara kopi arabika dan varietas lainnya juga dikembangkan di berbagai daerah. Industri ini tidak hanya menyumbang devisa signifikan bagi negara, tetapi juga memberdayakan lebih dari satu juta petani kopi dan tenaga kerja terkait. Industri kopi di Indonesia telah berperan penting dalam meningkatkan pendapatan petani, menyumbang devisa bagi negara, menyediakan bahan baku bagi sektor industri, serta menciptakan lapangan kerja melalui aktivitas pengolahan, pemasaran, dan perdagangan ekspor-impor (Ruminta, 2023).

Perkembangan industri kopi di Indonesia juga mendorong perkembangan industri khususnya pada sektor industri hilir, sebagaimana terlihat pada berkembangnya Industri Kecil Menengah (IKM) pengolahan biji kopi (*coffee roastery*) (Adiwinata et al., 2021). *Coffee roastery* merupakan usaha yang memproses green bean hasil dari petani kopi melalui berbagai tahapan produksi hingga menjadi biji kopi sangrai (Sari et al., 2024). Saat ini, usaha penjualan kopi sangrai menjadi salah satu bentuk UMKM yang mengalami pertumbuhan pesat, sehingga memicu persaingan yang semakin intens antar pelaku industri pengolahan kopi untuk terus menghadirkan kualitas produk yang lebih unggul (Yunus et al., 2023). Keberadaan UMKM ini menjadi wadah penting bagi petani dan pelaku usaha lokal untuk meningkatkan nilai tambah produk kopi melalui proses pemanggangan yang disesuaikan dengan karakteristik biji kopi lokal. Selain menciptakan lapangan kerja dan peluang wirausaha baru, UMKM *coffee roastery* juga berkontribusi dalam membentuk ekosistem kopi yang terintegrasi, dari hulu ke hilir, serta mendorong tumbuhnya kesadaran konsumen akan pentingnya kualitas dan asal-usul kopi yang mereka konsumsi.

Dalam perkembangannya, *coffee roastery* dihadapkan pada beberapa permasalahan dimana salah satunya yakni permasalahan rantai pasok dari hulu hingga hilir. Salah satu permasalahan utama adalah fluktuasi harga biji kopi akibat ketergantungan pada musim panen dan kualitas hasil panen yang tidak seragam, yang dapat memengaruhi stabilitas pasokan dan biaya produksi (Kusnadi et al., 2022; Putri et al., 2022; Riantini et al., 2023). Terbatasnya ketersediaan bahan baku biji kopi dapat menghambat kelancaran proses pengolahan atau produksi, dan jika terjadi keterlambatan dalam produksi, hal tersebut berpotensi berdampak pada penurunan tingkat penjualan (Mahdiahwati et al., 2024). Selain itu, keterbatasan akses terhadap informasi pasar juga menjadi hambatan bagi petani dan pelaku usaha kecil dalam koordinasi dan transparansi dalam rantai pasok kopi di Indonesia (Buana et al., 2024). Kondisi tersebut dapat menyebabkan ketidakcocokan antara produk yang diharapkan konsumen dengan yang tersedia, baik dari segi jumlah maupun mutu yang diinginkan (Indrasari et al., 2019).

Salah satu pelaku usaha *coffee roastery* yang menghadapi tantangan dalam rantai pasok adalah *The Creator Coffee Roaster*. Berbasis di Kota Yogyakarta, usaha ini merupakan salah satu perintis dalam industri *coffee roaster* di wilayah tersebut. Berdiri selama kurang lebih 13 tahun, *The Creator Coffee Roaster* berfokus pada pengolahan biji kopi spesialti yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia, seperti Kerinci (Jambi), Temanggung (Jawa Tengah), Ijen (Jawa Timur), hingga Papandayan (Jawa Barat). Produk kopi yang dihasilkan sebagian besar terdiri dari jenis robusta dan arabika, serta

diolah menggunakan berbagai metode seperti *washed*, *honey process*, *anaerobic process*, *lactic process*, dan *natural process*.

Menjadi pelaku usaha *coffee roaster* membuat *The Creator Coffee Roaster* juga dihadapkan pada permasalahan rantai pasok. Beberapa permasalahan yang muncul dalam rantai pasok *coffee roaster* antara lain adalah waktu pengiriman yang lambat, biaya logistik yang tinggi, serta ketidakcocokan antara pasokan dan permintaan pasar. Pengiriman yang tidak tepat waktu dapat mengganggu jadwal produksi dan menyebabkan keterlambatan dalam pemenuhan pesanan pelanggan. Biaya logistik yang tinggi, terutama dalam pengangkutan biji kopi dari daerah terpencil, turut membebani struktur biaya operasional *coffee roastery*, yang pada akhirnya dapat memengaruhi harga jual produk. Sementara itu, ketidaksesuaian antara jumlah pasokan dengan permintaan pasar membuat pelaku usaha kesulitan menjaga konsistensi stok dan kualitas produk, terutama ketika permintaan meningkat tetapi pasokan tidak mencukupi.

Berdasarkan beberapa permasalahan mengenai rantai pasok di *The Creator Coffee Roastery*, maka diperlukan suatu pendekatan untuk mengidentifikasi rantai pasok di *The Creator Coffee Roastery*. Tujuan dari penelitian ini yakni untuk mengetahui tiga aliran rantai pasok dan proses rantai pasok berdasarkan SCOR 12.0. Tiga aliran rantai pasok yang akan diamati diantaranya yakni aliran barang, aliran uang, dan aliran informasi, sementara proses rantai pasok berdasarkan SCOR 12.0 terdiri dari enam proses inti yakni *plan*, *sources*, *make*, *deliver*, *return*, dan *enable*. Melalui proses identifikasi rantai pasok, maka dapat diketahui kemampuan dari *The Creator Coffee Roaster* dalam pengelolaan rantai pasok. Sehingga *The Creator Coffee Roaster* dapat melakukan evaluasi apabila terdapat masalah pada rantai pasoknya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan menggunakan metode penelitian deskriptif dengan metode penelitian survei melalui pengumpulan informasi dari *The Creator Coffee Roaster*. Penelitian dilaksanakan mulai dari bulan Juli-November 2024, bertempat di *The Creator Coffee Roaster* Yogyakarta. Responden dalam penelitian terdiri dari Andry Mahardika sebagai pemilik *The Creator Coffee Roaster* Yogyakarta dan 4 petani mitra yang masing-masing berasal dari Temanggung, Jambi, Garut, dan Ijen (Jawa Timur). Petani mitra adalah mereka yang memasok biji kopi hijau sebagai bahan baku. Responden tersebut dipilih karena memiliki keterlibatan langsung dalam aktivitas rantai pasok kopi di *The Creator Coffee Roaster*.

Penentuan responden yang menjadi objek penelitian dilakukan dengan menggunakan metode *purposive*. Pemilihan lokasi penelitian ditentukan atas beberapa pertimbangan antara lain: *The Creator Coffee Roaster* merupakan tempat *roasting* kopi yang mengolah berbagai kopi spesialti yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Beberapa daerah yang menjadi penyuplai *green beans* di *The Creator Coffee Roaster* diantaranya yakni Kabupaten Bondowoso, Kabupaten Wonosobo, Provinsi Jambi, Toraja (Sulawesi), Gayo (Aceh, hingga Papua. Suplai bahan baku *green beans* dari beberapa daerah tersebut diperoleh melalui layanan pengiriman kargo. Selain itu, *The Creator Coffee Roaster* sudah menjalankan usahanya selama kurang lebih 12 tahun dan telah memiliki berbagai sertifikasi produk yang mumpuni seperti sertifikasi halal, BPOM, dan sertifikat hak merek.

Adapun metode yang digunakan dalam pengumpulan data primer pada penelitian ini adalah wawancara dan observasi. Wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan responden yakni

Andry Mahardika selaku pemilik *The Creator Coffee Roaster* dan 4 petani mitra. Data yang diperoleh mencakup gambaran umum perusahaan, mekanisme rantai pasok, serta informasi mengenai kinerja rantai pasok. Observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati secara langsung objek penelitian, dimana data yang diperoleh mencakup informasi tentang lingkungan internal dan eksternal perusahaan, serta proses mulai dari penerimaan kopi dari pemasok hingga tahap pengiriman. Data yang telah diperoleh kemudian dianalisis menggunakan analisis deksriptif, untuk menggambarkan pola aliran rantai pasokan beras dan manajemen rantai pasokan dengan pendekatan model SCOR 12.0.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pola Aliran Rantai Pasok Biji Kopi

Rantai pasok terdiri atas tiga pola aliran, yaitu aliran produk, aliran keuangan, dan aliran informasi. Aliran produk menggambarkan perjalanan suatu produk dari tahap awal (pemasok atau penyedia biji kopi mentah) hingga ke konsumen akhir. Sementara itu, aliran keuangan bergerak berlawanan arah dengan aliran produk, yaitu dari konsumen ke pemasok, mencakup proses pembayaran atau transaksi untuk memastikan rantai pasok berjalan dengan lancar. Terakhir, aliran informasi berfungsi untuk menyampaikan data terkait ketersediaan bahan baku, jadwal pengiriman, jumlah bahan baku yang dibutuhkan, dan informasi relevan lainnya (Nasution et al., 2024).



Gambar 1. Pola Aliran Barang, Aliran Uang, dan Aliran Informasi di *The Creator Coffee Roaster*

Proses aliran barang biji kopi di *The Creator Coffee Roaster* dimulai dari petani hingga ke konsumen akhir. Barang biji kopi mentah yang dihasilkan oleh petani merupakan biji kopi beras yang diolah oleh petani menjadi biji kopi mentah. Produk biji kopi mentah yang dihasilkan oleh petani memiliki ragam jenis pengolahan yang berpengaruh terhadap hasil olahan pemanggangan biji kopi. Kondisi fisik biji kopi mentah yang dikirimkan oleh petani merupakan biji kopi yang sudah memenuhi standar dari *The Creator Coffee Roaster* mulai dari sortir biji kopi defect hingga kadar air biji kopi mentah. Produk yang telah melewati proses pengolahan dan penyortiran kemudian dikemas dalam kemasan karung goni. Produk biji kopi mentah yang telah di kemas siap dikirimkan menggunakan ekspedisi pengiriman yang telah disepakati bersama dengan *The Creator Coffee Roaster*. Ekspedisi pengiriman yang digunakan oleh *The Creator Coffee Roaster* merupakan jenis pengiriman kargo dengan rata-rata estimasi waktu pengiriman dari keempat petani yakni 5 hari.

Biji kopi mentah yang telah diterima oleh *The Creator Coffee Roaster* kemudian diolah menjadi biji kopi sangrai dengan berbagai spesifikasi tingkat kematangan yang diinginkan. Proses *roasting green beans* menjadi *roasted beans* yang dilakukan memiliki level *roasting* yang berbeda seperti *light*, *light to medium*, *medium*, *medium to dark*, dan

dark. Produk *roasted beans* yang dihasilkan tersebut dikemas dalam kemasan *paper bag* dan dibranding sesuai dengan profil biji kopi masing-masing. Produk yang telah dikemas kemudian didistribusikan kepada konsumen melalui dua cara yakni pembelian melalui *marketplace Tokopedia* dan pembelian langsung di toko *offline The Creator Coffee Roaster*.

Sementara itu, aliran uang yang terjadi di *The Creator Coffee Roaster* juga melibatkan tiga pihak yang terkait diantaranya yakni petani, *The Creator Coffee Roster* dan juga pembeli. Proses aliran uang dimulai dari pembeli yang melakukan transaksi pembelian baik secara *offline* maupun *online*. Proses pembayaran untuk transaksi di toko *offline* dapat menggunakan uang cash maupun QRIS (*Quick Response Code Indonesian Standard*), sedangkan pembayaran untuk transaksi di Tokopedia dapat menggunakan berbagai jenis pembayaran digital seperti *Transfer Bank*, *Virtual Account*, debit ATM/Bank, *Internet Banking*, pembayaran instan, *e-wallet GoPay*, dan Kartu Kredit.

Aliran uang yang diterima oleh *The Creator Coffee Roaster* akan dipergunakan untuk membayar biji kopi mentah yang dikirim oleh petani mitra. Pembayaran terhadap petani dilakukan sesuai dengan kesepakatan antara *The Creator Coffee Roaster* dan Petani. Jenis kesepakatan yang terjadi dengan keempat petani mitra diantaranya yakni pembayaran tempo maksimal 2 minggu, pembayaran ketika barang sampai, pembayaran pada pesanan selanjutnya, dan transfer 2 minggu setelah pemesanan. Metode pembayaran yang digunakan oleh *The Creator Coffee Roaster* kepada petani yakni melalui transfer bank sesuai dengan kesepakatan kedua belah pihak.

Aliran informasi dalam rantai pasok biji kopi berlangsung dari hulu ke hilir dan sebaliknya, melibatkan seluruh anggota rantai pasok, termasuk petani mitra, *The Creator Coffee Roaster*, dan konsumen. Sistem ini cukup terintegrasi, dengan setiap pihak aktif berbagi informasi. *The Creator Coffee Roaster* memberi tahu petani mitra tentang jumlah pesanan dan jadwal pengiriman biji kopi mentah, sementara petani memberikan informasi terkait kuantitas dan kualitas biji kopi yang tersedia. Komunikasi dilakukan melalui telepon dan *WhatsApp*, tidak hanya saat pemesanan dan transaksi, tetapi juga dalam pemantauan kondisi biji kopi serta pertumbuhan tanaman. Sementara itu, komunikasi antara *The Creator Coffee Roaster* dan konsumen dilakukan melalui telepon dan *WhatsApp*. Konsumen menyampaikan informasi terkait jumlah pesanan biji kopi sangrai serta metode pengiriman yang diinginkan, sementara *The Creator Coffee Roaster* menginformasikan ketersediaan biji kopi sangrai dan estimasi waktu pemenuhan pesanan. Selain itu, *The Creator Coffee Roaster* juga memberi tahu konsumen mengenai jadwal pembayaran produk. Intensitas komunikasi meningkat terutama saat memasuki musim ramai, seperti akhir tahun, hari besar keagamaan, dan liburan sekolah.

Mekanisme Rantai Pasok The Creator Coffee Roaster dengan Metode SCOR 12.0

Model SCOR 12.0 adalah metode yang diperkenalkan oleh APICS (*Association of Supply Chain*) pada tahun 2017 (Fauziah & Muftiadi, 2024). Model ini terdiri dari enam proses inti yang dirancang untuk mengoptimalkan rantai pasok melalui pendekatan yang terstruktur dan komprehensif. Enam proses inti ini meliputi *Plan*, *Source*, *Make*, *Deliver*, *Return*, dan *Enable* (Kesuma & Bakhtiar, 2023). Enam proses inti dari SCOR 12.0 dapat digunakan untuk menjelaskan mekanisme rantai pasok dalam industri (Tsega et al., 2024).

1. Plan (Perencanaan)

Plan (perencanaan) adalah aktivitas untuk menentukan produk yang akan diproduksi, jumlah yang diperlukan, waktu penyelesaian, dan sumber daya yang dibutuhkan (Wiedilaksono & Nurkertamanda, 2019). Perencanaan ini mencakup perencanaan bahan baku, perencanaan produksi, dan perencanaan kebutuhan distribusi.

Dalam proses perencanaan, *The Creator Coffee Roaster* melakukan perencanaan dengan melibatkan perencanaan kebutuhan biji kopi mentah, kapasitas pemanggangan, dan permintaan pelanggan untuk menjaga keseimbangan antara pasokan dan permintaan. Pada tahap ini, *The Creator Coffee Roaster* merencanakan pembelian biji kopi mentah dengan mempertimbangkan perkiraan permintaan pasar, ketersediaan stok, dan kapasitas produksinya. Proses perencanaan pasokan biji kopi mentah mencakup analisis permintaan dari berbagai segmen pasar, seperti pelanggan ritel, kafe, atau toko mitra, memastikan bahwa *The Creator Coffee Roaster* menjaga stok biji kopi mentah yang cukup tanpa kelebihan stok. Selain itu, *The Creator Coffee Roaster* juga mempertimbangkan faktor musiman dan tren kopi spesialti untuk lebih mengelola inventaris.

Dalam perencanaan produksi, *The Creator Coffee Roaster* merencanakan jumlah biji kopi mentah berdasarkan kapasitas produksi mesin pemanggang. Kapasitas produksi perusahaan mencapai sekitar 1 ton per bulan. Selain menentukan kapasitas produksi, langkah berikutnya dalam perencanaan adalah penjadwalan sesi pemanggangan yang sesuai dengan kapasitas mesin dan permintaan pasar. Proses pemanggangan dikendalikan secara ketat untuk mencapai profil rasa yang diinginkan, melibatkan penyesuaian suhu dan waktu pemanggangan yang tepat. Selain itu, perencanaan produksi juga mencakup manajemen tenaga kerja, pemeliharaan peralatan, dan pengendalian kualitas di setiap tahap produksi.

Selain perencanaan bahan baku dan produksi, *The Creator Coffee Roaster* juga melakukan perencanaan distribusi untuk memastikan bahwa biji kopi yang telah dipanggang sampai ke konsumen tepat waktu dan dalam kondisi terbaik. Perencanaan distribusi mencakup pemilihan saluran distribusi yang efektif, seperti penjualan langsung dan situs *e-commerce* Tokopedia. Selain itu, *The Creator Coffee Roaster* merencanakan kemitraan layanan logistik yang efisien untuk berbagai jenis pengiriman, termasuk pengiriman instan, pengiriman hari yang sama, pengiriman reguler, dan pengiriman kargo. Pemilihan mitra layanan pengiriman yang efektif dan efisien didasarkan pada pertimbangan pemilik, termasuk perkiraan waktu pengiriman dari perusahaan dan ulasan dari pengguna lain. Setiap jenis layanan pengiriman memiliki perkiraan waktu yang berbeda, seperti layanan instan dan hari yang sama (1-2 hari), layanan reguler (2-4 hari), dan layanan kargo (3-7 hari).

2. Souces (Sumber)

Sumber adalah proses pengadaan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan operasional suatu organisasi atau perusahaan (Hamkah et al., 2023). Proses ini mencakup beberapa tahapan penting, seperti penjadwalan pengiriman barang dari pemasok, menerima barang di lokasi yang ditentukan, memeriksa kualitas barang yang diterima, dan memproses pembayaran sesuai dengan kesepakatan yang telah ditetapkan (Wulandari & Mulyanto, 2024). Selain itu, pengadaan juga melibatkan kegiatan strategis seperti memilih pemasok yang memenuhi standar kualitas, melakukan evaluasi kinerja pemasok secara rutin, dan mengelola kemitraan berkelanjutan untuk memastikan kelangsungan pasokan barang atau jasa yang dibutuhkan.

Proses awal dimulai dengan analisis ketersediaan biji kopi mentah di tingkat petani/pengelola. Analisis ini mencakup pengumpulan informasi tentang jumlah pasokan yang tersedia dari petani, kualitas biji kopi mentah yang ditawarkan, dan harga jual yang sesuai dengan kebutuhan dan anggaran perusahaan. Untuk memperoleh biji kopi mentah yang memenuhi persyaratan dan standar perusahaan, *The Creator Coffee Roaster* menjaga komunikasi rutin dengan petani/pengelola untuk mendapatkan informasi tentang kondisi bahan baku di lapangan. Langkah ini bertujuan untuk memastikan bahwa

kebutuhan bahan baku dapat dipenuhi dengan efisien tanpa mengorbankan kualitas produk akhir.

Setelah tercapai kesepakatan antara perusahaan dan petani mengenai harga dan jumlah pasokan biji kopi mentah, proses berikutnya adalah pengiriman bahan baku dari lokasi petani/pengelola ke perusahaan. Pengiriman ini dilakukan melalui rute pengiriman yang sesuai berdasarkan kondisi geografis, seperti darat, laut, atau udara. Beberapa penyedia layanan pengiriman yang digunakan oleh petani/pengelola untuk memasok bahan baku ke *The Creator Coffee Roaster* antara lain Bakara Cargo, J&T Cargo, Sentral Cargo, dan Pos Indonesia. Selama proses ini, manajemen logistik sangat penting untuk memastikan bahwa bahan baku tiba tepat waktu dan dalam kondisi optimal. Pengiriman yang lancar mendukung kelancaran operasi, khususnya memastikan kelancaran proses produksi yang tepat waktu.

3. Make (Produksi)

Proses produksi melibatkan transformasi bahan mentah atau komponen menjadi produk yang siap didistribusikan kepada konsumen (Maisaroh et al., 2023). Proses pembuatan di *The Creator Coffee Roaster* dimulai dengan pengolahan biji kopi mentah yang diterima dari petani/pengelola. Tahap ini mencakup proses penyortiran untuk memastikan bahwa biji kopi memenuhi standar kualitas, diikuti dengan proses pemanggangan menggunakan mesin pemanggang dengan pengaturan suhu dan waktu sesuai dengan spesifikasi *The Creator Coffee Roaster*. Parameter pemanggangan yang digunakan meliputi light roast, medium roast, atau dark roast (Afriliana, 2018). Hasil pemanggangan ini secara signifikan mempengaruhi profil rasa kopi, yang disesuaikan dengan permintaan pasar atau spesifikasi produk (Batubara et al., 2019). Selain itu, proses pemanggangan juga disesuaikan dengan asal kopi untuk meningkatkan profil rasa khas dari setiap biji kopi mentah.

Setelah pemanggangan, langkah berikutnya dalam proses pembuatan adalah pendinginan biji kopi untuk menghentikan proses pemanggangan pada waktu yang tepat dan menjaga kualitas rasa. Biji kopi yang sudah dingin kemudian dikemas menggunakan kemasan *standing pouch valve* dalam berbagai ukuran, termasuk 50 gram, 200 gram, 500 gram, dan 1 kg. Biji kopi yang telah dipanggang akan melalui proses penggilingan jika produk akhir yang diinginkan oleh konsumen adalah kopi bubuk atau langsung dikemas jika tetap berupa biji utuh. Proses pengemasan ini tidak hanya bertujuan untuk menjaga kualitas produk tetapi juga memastikan kepatuhan terhadap merek dan persyaratan regulasi (Prabowo et al., 2023; Rahmawati & Nugraha, 2022).

4. Deliver (Pengiriman)

Proses pengiriman mencakup manajemen pesanan dan distribusi produk jadi kepada pembeli (Izzudin et al., 2020). Proses pengiriman di *The Creator Coffee Roaster* adalah bagian dari distribusi barang kepada pelanggan yang melakukan transaksi di *platform* pasar Tokopedia. Proses ini dimulai dengan pengelolaan penerimaan pesanan pelanggan melalui sistem dasbor pasar Tokopedia. Setelah pesanan diterima, pesanan diproses dengan menyiapkan barang sesuai dengan spesifikasi dan jumlah yang ditentukan serta mematuhi persyaratan pengemasan dari layanan pengiriman yang bermitra. Setelah pesanan disiapkan, barang menunggu untuk dijemput oleh kurir dari mitra layanan pengiriman.

Beberapa jenis layanan pengiriman yang disediakan oleh *The Creator Coffee Roaster* meliputi pengiriman instan, pengiriman pada hari yang sama, pengiriman reguler, dan pengiriman kargo. Mitra layanan pengiriman perusahaan mencakup Gojek dan Grab (pengiriman instan dan hari yang sama), Poxel (pengiriman hari yang sama), J&T (pengiriman reguler), JNE (pengiriman reguler dan kargo), serta *Recommended Courier*

(pengiriman reguler). Pemilihan mitra layanan pengiriman didasarkan pada evaluasi *The Creator Coffee Roaster* terhadap kinerja pengiriman dan ketepatan waktu. Dengan menawarkan berbagai opsi pengiriman, pelanggan memiliki fleksibilitas untuk memilih layanan pengiriman yang diinginkan. Selain itu, pelanggan dapat memanfaatkan sistem pelacakan pengiriman, yang memberikan transparansi dan memungkinkan mereka untuk memantau status pesanan mereka.

5. Return (Pengembalian)

Pengembalian adalah proses mengembalikan atau menerima kembali produk yang dikirim balik karena berbagai alasan (Erlina, 2020). Proses ini mencakup identifikasi kondisi produk, permintaan otorisasi pengembalian untuk barang cacat, penjadwalan pengembalian, dan pelaksanaan proses pengembalian (Fauziya & Sitorus, 2019). Proses pengembalian merupakan elemen penting dalam menjaga kepuasan pelanggan dan meminimalkan kerugian.

Proses pengembalian dimulai dengan mengidentifikasi informasi terkait produk yang dikembalikan. Beberapa detail penting yang perlu dinilai antara lain apakah pesanan yang diterima mengalami kesalahan spesifikasi atau terdapat cacat produksi. Setelah proses identifikasi selesai, *The Creator Coffee Roaster* akan menerima barang yang dikembalikan dan menentukan apakah biji kopi sangrai tersebut dapat diganti atau harus dibuang. Penggantian akan dilakukan sesuai spesifikasi pesanan awal, dan produk yang dikembalikan dapat ditukar melalui pengambilan langsung di outlet atau menggunakan layanan pengiriman yang bermitra. Proses pengembalian ini memerlukan komunikasi yang efektif antara *The Creator Coffee Roaster* dan pelanggan untuk memastikan prosedur pengembalian berjalan lancar.

6. Pendukung (Enable)

Enable adalah proses yang mencakup pembentukan, pemeliharaan, dan pengawasan informasi, hubungan, sumber daya, aset, aturan bisnis, kepatuhan, dan kontrak yang diperlukan untuk mendukung operasi rantai pasok (Ria & Kusriani, 2020). Proses ini berkaitan dengan berbagai aspek seperti keuangan, sumber daya manusia, teknologi informasi, manajemen fasilitas, manajemen produk, desain produk, desain proses, proses penjualan, dan aktivitas pendukung lainnya. *Enable* memfasilitasi perwujudan dan pengelolaan proses perencanaan dan pelaksanaan rantai pasok (Mutaqin & Sutandi, 2021).

Proses *enable* merupakan tahap pendukung yang memastikan seluruh aktivitas dalam rantai pasok berjalan secara efektif dan efisien. Dalam operasional *The Creator Coffee Roaster*, proses *enable* difokuskan pada pengelolaan data, sumber daya, dan infrastruktur yang diperlukan untuk mendukung proses inti seperti perencanaan, pengadaan, produksi, pengiriman, dan pengembalian. Aktivitas ini mencakup pengelolaan teknologi informasi, kepatuhan terhadap regulasi, dan pengembangan kompetensi tim operasional. Langkah pertama dalam proses *enable* adalah memanfaatkan sistem informasi untuk mengintegrasikan data dari berbagai sumber, seperti pemasok biji kopi mentah, proses produksi, dan mitra layanan pengiriman. *The Creator Coffee Roaster* menggunakan perangkat lunak sebagai alat komunikasi rantai pasok untuk memantau ketersediaan stok, jadwal produksi, dan pengiriman produk secara *real-time*. Dengan informasi yang akurat, *The Creator Coffee Roaster* dapat mengambil keputusan yang lebih cepat dan tepat untuk mengoptimalkan proses produksi dan distribusi.

Selain itu, *The Creator Coffee Roaster* secara rutin melakukan evaluasi terhadap kinerja tim, kinerja produksi, dan kinerja pengiriman. Evaluasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi perbaikan dan pengembangan yang dapat meningkatkan kinerja keseluruhan *The Creator Coffee Roaster* (Hati et al., 2024). Proses evaluasi kinerja tim

dilakukan dengan menganalisis kinerja masing-masing anggota berdasarkan peran mereka (Syam, 2020). Evaluasi kinerja produksi dilakukan dengan menganalisis hasil produksi biji kopi sangrai dan mempertimbangkan masukan dari pembeli. Sementara itu, evaluasi kinerja pengiriman dilakukan dengan menganalisis performa dari berbagai layanan pengiriman yang digunakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Rantai pasok *The Creator Coffee Roaster* terdiri dari tiga aliran utama yaitu aliran produk, keuangan, dan informasi yang berjalan secara sinergis. Aliran produk dimulai dari petani mitra sebagai pemasok biji kopi mentah, yang kemudian diproses oleh *The Creator Coffee Roaster* menjadi biji kopi sangrai dan didistribusikan kepada konsumen melalui *marketplace* dan toko *offline*. Aliran keuangan berlangsung dari konsumen ke *The Creator Coffee Roaster*, lalu diteruskan ke petani dengan sistem pembayaran yang disesuaikan dengan kesepakatan. Sementara itu, aliran informasi terjadi dua arah, antara *The Creator Coffee Roaster*, petani, dan konsumen, menggunakan media komunikasi seperti telepon dan *WhatsApp*, untuk memastikan kelancaran suplai, produksi, dan distribusi.

Penerapan Model SCOR 12.0 pada *The Creator Coffee Roaster* menunjukkan bagaimana enam proses inti *Plan, Source, Make, Deliver, Return, dan Enable* dijalankan secara sistematis. Perencanaan dilakukan dengan memperhitungkan permintaan pasar, ketersediaan stok, dan kapasitas produksi. Pengadaan biji kopi mentah melibatkan analisis kualitas dan komunikasi aktif dengan petani. Proses produksi difokuskan pada pemangangan sesuai standar, dilanjutkan dengan pengemasan sesuai kebutuhan pasar. Pengiriman dilakukan dengan berbagai opsi logistik yang disesuaikan dengan preferensi konsumen. Proses pengembalian ditangani secara responsif untuk menjaga kepuasan pelanggan. Terakhir, proses pendukung (*Enable*) dijalankan melalui pemanfaatan teknologi informasi, evaluasi kinerja, dan pengembangan sumber daya untuk memastikan efisiensi dan efektivitas seluruh aktivitas rantai pasok.

Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengeksplorasi pemanfaatan teknologi digital dalam rantai pasok guna meningkatkan efisiensi, transparansi, dan koordinasi antara petani, agroindustri, dan konsumen. Analisis risiko juga perlu dilakukan untuk mengidentifikasi dan mengantisipasi potensi hambatan, khususnya terkait logistik dan ketidaksesuaian antara pasokan dan permintaan. Selain itu, evaluasi kinerja rantai pasok dengan menggunakan indikator dalam model SCOR dapat memberikan gambaran yang lebih objektif terhadap efektivitas operasional. Kajian mengenai dampak kemitraan dengan petani terhadap kualitas dan keberlanjutan produk diperlukan untuk memperkuat strategi pengadaan bahan baku. Studi komparatif dengan pelaku *coffee roaster* lainnya diharapkan dapat memperluas perspektif dan memberikan masukan strategis bagi pengembangan rantai pasok *The Creator Coffee Roaster* di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwinata, F., Suprihatin, S., & Rahayuningsih, M. (2021). Analisis Daur Hidup (Life Cycle Assessment) Pengolahan Kopi Bubuk Robusta Secara Basah Di Industri Kecil Menengah (Ikm) Beloe Klasik Lampung. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1175–1182. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.11338>

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini* (1st ed.). Deepublish.
- Batubara, A., Widyasanti, A., & Yusuf, A. (2019). Uji Kinerja dan Analisis Ekonomi Mesin Roasting Kopi (Studi Kasus di Taman Teknologi Pertanian Cikajang - Garut). *Jurnal Teknotan*, 13(1), 1–7. <https://doi.org/10.24198/jt.vol13n1.1>
- Buana, D., Wijayani, W. W., Nabila, K. M., Zahra, A., Anugrah, R., Prayudha, A., & Astiani, S. (2024). Analisis Jaringan Rantai Pasok (Supply Chain) Kopi Robusta (Studi Kasus : PT. Bogor Kopi Indonesia). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, 3(2), 181–189. <https://doi.org/10.55826/jtmit.v3i2.371>
- Erlina. (2020). Analisa Pengukuran Kinerja Rantai Pasok dengan Model Supplay Chain Operation Reference (SCOR) PT. XYZ di Bogor. *Indikator : Jurnal Ilmiah Manajemen & Bisnis*, 4(2), 44–62. <https://doi.org/10.22441/indikator.v4i2.10001>
- Fauziah, S. A., & Muftiadi, A. (2024). Performance Measurement Analysis of Supply Chain Using The Supply Chain Operations Reference (SCOR) Method Version 12.0 (Studies on 25 kg Medium Rice Products at PT.XYZ). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 8(1), 377–385. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2024.008.01.31>
- Fauziya, L., & Sitorus, E. (2019). Manajemen Rantai Pasok Produk Beras Organik RI 1 Organik (Studi Kasus PT. Swasembada Organik). *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*, 5(1), 93–111. <https://doi.org/10.22441/jimb.v5i1.5628>
- Hamkah, Sahar, N., Sarie, F., Arysata, A. A. N., Gustang, A., Adiguna, M. S. P., Rustam, Badrun, B., Rachman, R., Sari, D. P., Pratyahara, G. S., & Tukimun. (2023). Pengantar Manajemen Rantai Pasok & Pengadaan Barang Atau Jasa Pemerintah. In *Tohar media*.
- Hati, A. K., Aziz, S. M. A., Nisa, A. L., Aliyah, F., & Setianingrum, N. (2024). Evaluasi Kinerja : Langkah Strategis Meningkatkan Produktivitas Karyawan Yang Efektif. *Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 2(10), 57–63. <https://doi.org/10.59435/gjmi.v2i10.952>
- Indrasari, S., Ani, S. W., & Khomah, I. (2019). Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Kopi di Kecamatan Gemawang Kabupaten Temanggung. *Agrista*, 7(3), 40–49.
- Izzudin, I. A., Ernawati, D., & Rahmawati, N. (2020). Analisa dan Mitigasi Risiko pada Proses Supply Chain dengan Pendekatan House of Risk di PT. XYZ. *Juminten : Jurnal Manajemen Industri Dan Teknologi*, 1(3), 129–140. <https://doi.org/10.33005/juminten.v1i3.102>
- Kesuma, F., & Bakhtiar, A. (2023). Perancangan Sistem Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Dengan Pendekatan Scor Pada Pt. Xyz. *Industrial Engineering Online Journal*, 12(3), 1–10.
- Kusnadi, S. A., Affandi, M. I., & Riantini, M. (2022). Pengadaan Bahan Baku Agroindustri Kopi Bubuk di Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 9(3), 1105–1115. <https://doi.org/10.25157/jimag.v9i3.8152>
- Mahdiahwati, R. A., Haryono, D., & Nugraha, A. (2024). Analisis Manajemen Rantai Pasok Biji Kopi (Studi Kasus PT Asia Makmur Kota Bandar Lampung). *Agribis*, 10(1), 40–54. <https://doi.org/10.36563/agribis.v10i1.1015>
- Maisaroh, N., Farida, A., Mundir, A., & Maghfur, I. (2023). Analisis Halal Supply Chain Management dengan Menggunakan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) pada Rumah Makan D’Kreezpee Purwosari, Pasuruan. *Jurnal Ekonomi Syariah Darussalam*, 4(2), 36–58. <https://doi.org/10.30739/jesdar.v4i2.2428>
- Mutaqin, J. Z., & Sutandi. (2021). Pengukuran Kinerja Supply Chain dengan Pendekatan Metode SCOR (Supply Chain Operations Reference) Studi Kasus di PT. XYZ. *Jurnal Logistik Indonesia*, 5(1), 13–23. <https://doi.org/10.31334/logistik.v5i1.1181>

- Nasution, S. P. D., Bangun, E. R. B., Mahmulyadi, I. A., Saputra, B. A., Purba, F. Y., Oktariza, W., & Ainun, T. N. (2024). Analisis Kinerja Rantai Pasok dan Pengaruhnya terhadap Pemenuhan Pesanan pada PT. Sentosa Tata Multi Sarana. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Dharma Andalas*, 26(2), 368–378. <https://doi.org/10.47233/jebd.v26i2.1408>
- Prabowo, R. U., Nugraheni, D. A., Soejono, D., M., A. D., & R., J. A. (2023). Essential Knowledge Kemasan Bubuk Kopi KSU Buah Ketakasi Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 2(2), 256–262. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v2i2.1869>
- Putri, M. A., Yuliandri, & Hutama, Y. P. (2022). Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Bubuk Kiniko di Nagari Tabek Patah Kecamatan Salimpaung Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Agribest*, 6(1), 25–36. <https://doi.org/10.32528/agribest.v6i1.6993>
- Rahmawati, R., & Nugraha, I. (2022). Pelatihan Desain dan Proses Pengemasan Produk Olahan Daun Kelor di Kelurahan Karah, Kecamatan Jambangan, Surabaya, Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 2(1), 36–45. <https://doi.org/10.33005/abdi-mesin.v2i1.27>
- Ria, S. K., & Kusriani, E. (2020). Perancangan Key Performance Indicator (KPI) menggunakan Metode Customized Balance Scorecard (BSC) dan Supply Chain Operation References (SCOR) pada Sektor Industri Minyak dan Gas. *Jurnal Rekavasi*, 8(2), 66–76.
- Riantini, M., Affandi, M. I., Nur'aini, L. G., & Kusnandi, S. A. (2023). Kinerja Rantai Pasok Industri Kopi Bubuk di Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23(4), 489–498. <https://doi.org/10.25181/jppt.v23i4.2930>
- Ruminta, D. (2023). Analisis Kinerja Produksi, Ekspor dan Impor Komoditas Kopi Indonesia di Era Reformasi. *Jurnal EK&BI*, 6(1), 252–264. <https://doi.org/10.37600/ekbi.v6i1.771>
- Sari, A. I., Hasbullah, I. I. K., Listiorini, & Setiawan, T. (2024). Model Kolaborasi Keypartner Pemasaran Online Coffee Roastery Sabee Kopi. *Jurnal Eksplorasi Ekonomi (JEE)*, 6(3), 1–16.
- Syam, S. (2020). Pengaruh Efektifitas Dan Efisiensi Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Pada Kantor Kecamatan Banggae Timur. *Profitability: Jurnal Ilmu Manajemen*, 4(2), 128–152. <https://doi.org/10.26618/profitability.v4i2.3781>
- Tsega, T. T., Thoben, K. D., Rao, D. K. N., & Haile, B. (2024). Measuring the Supply Chain Performance of a Manufacturing Industry with the Characteristics of a Shift of Role in the Global Supply Chain Using the Scor Model. *International Journal of Industrial Engineering and Production Research*, 35(2), 1–18. <https://doi.org/10.22068/ijiepr.35.2.1985>
- Wiedilaksono, A., & Nurkertamanda, D. (2019). Perencanaan Jadwal Produksi dan Kebutuhan Peralatan serta Biaya pada Proses Produksi Tablet Tablet Salut dan Kapsul (TTSK) pada PT. Pharok TBK. *Industrial Engineering Online Journal*, 8(3), 1–8.
- Wulandari, A., & Mulyanto, H. (2024). *Manajemen Rantai Pasokan* (1st ed.). Yayasan Pendidikan Cendekia Muslim.
- Yunus, F. O., Lasalewo, T., & Uloli, H. (2023). Analisis Mitigasi Risiko Penjualan Kopi Roasted pada UKM Puntang Coffee Menggunakan Metode House of Risk. *Jambura: Jurnal Ilmiah Manajemen & Bisnis*, 6(1), 257–268. <https://doi.org/10.37479/jimb.v6i1.19359>