

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan untuk mengukur kinerja rantai pasok pada UMKM Nasi Oval Catering dengan mengintegrasikan metode *Supply Chain Operations Reference (SCOR)* dan *Analytical Hierarchy Process (AHP)*, berikut adalah simpulan penelitian:

Proses perencanaan (*plan*) dan pengadaan (*source*) di UMKM Nasi Oval Catering saat ini menunjukkan kinerja yang belum optimal. Pada indikator perencanaan, rendahnya akurasi peramalan permintaan menjadi kendala utama karena perusahaan masih mengandalkan sistem manual tanpa analisis data historis yang sistematis, sehingga sering kali kurang responsif terhadap perubahan pasar. Sementara itu, pada indikator pengadaan, ketidakpastian pemenuhan bahan baku dari pemasok tetap memaksa perusahaan mencari sumber alternatif yang berimplikasi pada timbulnya biaya tambahan (*rush cost*) serta potensi fluktuasi kualitas bahan baku yang diterima.

Berbanding terbalik dengan tahap sebelumnya, indikator pada proses produksi (*make*) menunjukkan performa yang sangat unggul dan menjadi kekuatan utama perusahaan. Hal ini dibuktikan dengan tingginya ketepatan jadwal produksi dan konsistensi kualitas produk yang dihasilkan, meskipun masih terdapat kendala teknis operasional yang bersifat insidental. Namun, keberhasilan ini belum sepenuhnya selaras dengan indikator pada proses distribusi (*deliver*), yang mencatatkan kinerja kurang optimal terutama pada ketepatan waktu pengiriman dan kualitas pengemasan produk. Adapun indikator pengembalian (*return*) belum dapat dievaluasi secara formal karena ketiadaan prosedur standar operasional (SOP) terkait manajemen keluhan dan mekanisme retur.

Secara keseluruhan, analisis kinerja rantai pasok Nasi Oval Catering menghasilkan skor akhir sebesar 84,727, yang berdasarkan skala indikator kinerja

berada pada kategori "Baik". Meskipun hasil tersebut menunjukkan performa yang memuaskan, perusahaan tetap perlu melakukan perbaikan strategis pada indikator-indikator yang memiliki skor rendah. Rekomendasi utama meliputi digitalisasi sistem peramalan permintaan untuk meningkatkan akurasi perencanaan, penguatan kemitraan dengan pemasok melalui evaluasi berkala, serta perbaikan sistem logistik distribusi guna meningkatkan efektivitas dan efisiensi rantai pasok secara holistik.

5.2 Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang dapat memengaruhi ruang lingkup hasil temuan dan generalisasi yang dapat ditarik:

1. Penelitian ini hanya berfokus pada empat proses utama dalam model SCOR, yaitu *plan*, *source*, *make*, dan *deliver*. Aspek *return* tidak dianalisis karena Nasi Oval Catering belum menerapkan sistem pengembalian produk secara formal, baik dari *supplier* maupun pelanggan. Akibatnya, tidak terdapat data atau prosedur yang dapat digunakan untuk mengevaluasi kinerja pada proses pengembalian tersebut. Padahal, aspek *return* juga merupakan bagian penting dalam manajemen rantai pasok yang berkaitan dengan efisiensi, kepuasan pelanggan, serta pengelolaan limbah dan barang rusak.
2. Dalam proses pengumpulan data, peneliti menghadapi kendala karena sistem pencatatan di Nasi Oval Catering masih dilakukan secara manual dan belum terdigitalisasi secara menyeluruh. Beberapa data penting sulit ditemukan atau tidak terdokumentasi dengan lengkap, terutama data historis pesanan dan pengiriman yang dibutuhkan untuk mendukung analisis kuantitatif (misalnya untuk perhitungan *Forecast accuracy*). Kondisi ini membatasi ruang lingkup evaluasi dan menyulitkan peneliti dalam memperoleh gambaran menyeluruh terkait performa *supply chain* dalam jangka waktu tertentu.

5.3 Saran

5.3.1 Bagi Perusahaan

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang menunjukkan adanya kendala pada proses *plan*, *source*, dan *deliver* di Nasi Oval Catering, disarankan agar perusahaan melakukan beberapa perbaikan. Untuk meningkatkan kinerja perencanaan (*plan*) dan pengadaan (*source*), perusahaan harus konsisten menggunakan data historis penjualan sebagai dasar peramalan permintaan dan membuat SOP perencanaan yang terdokumentasi. Selain itu, penting untuk menjalin kemitraan jangka panjang dengan *supplier* melalui perjanjian dan melakukan evaluasi kinerja *supplier* secara berkala untuk menjamin akurasi dan ketepatan waktu pengiriman bahan baku. Sementara itu, untuk mengatasi masalah di produksi (*make*) dan pengiriman (*deliver*), Nasi Oval Catering perlu melakukan standarisasi alur kerja untuk meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, menata ulang tata letak area pengemasan agar lebih efisien, dan menerapkan pembagian tugas yang spesifik serta prosedur *final check* sebelum pengiriman, guna meningkatkan kecepatan *packing* dan ketepatan waktu pengiriman kepada pelanggan.

5.3.2 Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk memperluas ruang lingkup analisis. Penelitian di masa mendatang harus berupaya mencakup seluruh proses SCOR secara lebih komprehensif, termasuk proses return, yang pada penelitian ini belum dapat dianalisis karena Nasi Oval Catering belum memiliki sistem atau prosedur pengembalian produk yang terstruktur. Selain itu, peneliti selanjutnya dapat mempertimbangkan penggunaan metode analisis lain, seperti *Analytic Network Process* (ANP) atau *Balanced Scorecard*, sebagai pembanding. Terakhir, penambahan analisis variabel eksternal yang dapat memengaruhi dinamika rantai pasok (seperti fluktuasi harga bahan baku atau persaingan pasar) akan memberikan hasil yang lebih mendalam dan menyeluruh.