

**ANALISIS PENGUKURAN KINERJA SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT DENGAN PENDEKATAN SCOR PADA POLA
PRODUKSI MAKE TO ORDER (Studi : Industri (Pabrik) Roti)**

SKRIPSI



Nama : Alfina Nur Khasanah

Nim : 43119110158

PROGRAM STUDI MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS MERCU BUANA

JAKARTA

2024

**ANALISIS PENGUKURAN KINERJA SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT DENGAN PENDEKATAN SCOR PADA POLA
PRODUKSI MAKE TO ORDER (Studi : Industri (Pabrik) Roti)**

Skripsi Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana
Ekonomi Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Manajemen Universitas

Mercu Buana Jakarta



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Nama : Alfina Nur Khasanah

Nim : 43119110158

PROGRAM STUDI MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS MERCU BUANA

JAKARTA

2024

SURAT PERYATAAN KARYA SENDIRI

Yang Bertanda Tangan dibawah ini

Nama : Alfina Nur Khasanah

NIM : 43119110158

Program Studi : S1 Manajemen

Menyatakan bahwa skripsi ini murni hasil karya sendiri apabila saya mengutip dari hasil karya orang lain, maka saya mencantumkan sumbernya sesuai dengan ketentuan yang berlaku. saya bersedia dikenakan sanksi pembatalan skripsi ini apabila terbukti melakukan tindakan plagiat (penjiplakan)

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, 10 Agustus 2024



Alfina Nur Khasanah

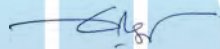
NIM : 43119110158

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Alfina Nur Khasanah
NIM : 43119110158
Program Studi : S1 Manajemen
Judul Skripsi : ANALISIS PENGUKURAN KINERJA SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT DENGAN PENDEKATAN SCOR PADA POLA
PRODUKSI MAKE TO ORDER (Studi : Industri (Pabrik) Roti)
Tanggal Sidang : 13 September 2024

Disahkan oleh :

Pembimbing



Onggo Pramudito, ST., M.M

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi S1 Manajemen



Dr. Nurul Hidayah, M.Si., Ak., CA



Dudi Permana, Ph.D

LPTA 04244472



Please Scan QRCode to [Verify](#)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen rantai pasok pada pola produksi Make to Order di Central Kitchen dengan menggunakan pendekatan model SCOR (Supply Chain Operations Reference) dan metode Pareto. Fokus utama dari penelitian ini adalah mengidentifikasi dan mengevaluasi kinerja rantai pasok serta mengusulkan perbaikan berdasarkan analisis yang dilakukan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan studi dokumen. Analisis dilakukan menggunakan model SCOR untuk mengukur kinerja rantai pasok berdasarkan indikator kinerja utama seperti Order Fulfillment Cycle Time (OFCT), Perfect Order Fulfillment (POF), dan On-Time Delivery (OTD). Selain itu, metode Pareto digunakan untuk mengidentifikasi faktor-faktor utama yang mempengaruhi kinerja rantai pasok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan model SCOR dan analisis Pareto memberikan wawasan berharga dalam meningkatkan kinerja rantai pasok pada pola produksi Make to Order. Penelitian ini juga memberikan dasar bagi pengembangan strategi manajemen rantai pasok yang lebih efisien dan responsif.

Kata Kunci: Supply Chain Management, Model SCOR, Metode Pareto, Make to Order, Kinerja Rantai Pasok, On-Time Delivery, Perfect Order Fulfillment, Industri Pastry, Analisis Kualitatif, Manajemen Persediaan.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

ABSTRACT

This study aims to analyze supply chain management in the Make to Order production model at Central Kitchen using the SCOR (Supply Chain Operations Reference) model and the Pareto method. The primary focus of this research is to identify and evaluate the supply chain performance and propose improvements based on the analysis. The research method used is descriptive qualitative, with data collection through interviews, observations, and document studies. The analysis is conducted using the SCOR model to measure supply chain performance based on key performance indicators such as Order Fulfillment Cycle Time (OFCT), Perfect Order Fulfillment (POF), and On-Time Delivery (OTD). Additionally, the Pareto method is used to identify the main factors affecting supply chain performance. The results indicate that applying the SCOR model and Pareto analysis provides valuable insights into improving supply chain performance in the Make to Order production model. This study also lays the foundation for further research in developing more efficient and responsive supply chain management strategies.

Keywords: *Supply Chain Management, SCOR Model, Pareto Method, Make to Order, Supply Chain Performance, On-Time Delivery, Perfect Order Fulfillment, Pastry Industry, Qualitative Analysis, Inventory Management.*

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

KATA PENGANTAR

Segala Puji kepada syukur kepada Hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat penyertaan- Nya yang senantiasa menyertai setiap langkah penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Pengukuran Kinerja Supply Chain Management Dengan Pendekatan Scor Pada Pola Produksi Make To Order (Studi : Industri (Pabrik) Roti)”. Skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan dan dukungan yang sangat berarti dari berbadai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan dukungan serta arahan selama proses penyusunan dan penyelesaian skripsi ini terutama kepada:

1. Bapak Prof Dr. Andi Andriansyah, M.Si, M Eng, selaku Rektor Universitas Mercu Buana.
2. Ibu Dr. Nurul Hidayah, M.Si, Ak selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mercu Buana.
3. Bapak Dudi Permana, Ph.D selaku Ketua Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mercu Buana.
4. Bapak Onggo Pramudito ST, MM, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, waktu, bimbingan, semangat, pengetahuan dan nasehat-nasehat yang sangat bermanfaat untuk terselesaikannya skripsi ini.

5. Bapak Dr.Ir.Rosalendro Eddy Nugroho ,M.M selaku Dosen Ketua Penguji yang telah memberikan saran dan pengetahuan sehingga skripsi ini terselesaikan.
6. Ibu Ikhyandini Garindia Atrisyanti,S.Mn.,M.MT, selaku Dosen Penguji kedua yang juga telah memberikan saran dan pengetahuan sehingga skripsi ini terselesaikan.
7. Bapak dan Ibu pada bagian administrasi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana, yang dengan penuh kesabaran dan keikhlasan bersedia membantu segala urusan administrasi selama penulis kuliah.
8. kedua orang tua penulis yang telah memberikan semangat, doa dan dukungan moral dan material yang tiada hentinya mengingatkan saya untuk menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis menyadari sebagai manusia biasa, bahwa penelitian ini tidak lepas dari kesalahan dan kekurangan akibat keterbatasan pengetahuan serta pengalaman. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukkan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Akhir kata, semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, 10 Agustus 2024

Alfina Nur Khasanah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Kajian Pustaka	7
2.1.1 Supply Chain Management	7
2.1.2 Area Cakupan Supply Chain Management	8
2.1.3 Prinsip Prinsip Supply Chain management	12
2.1.4 Persyaratan Penerapan Supply Chain Management	14
2.2 Supply Chain Operation Reference (SCOR)	17
2.2.1 Definisi Supply Chain Reference (SCOR)	17
2.2.2 Pembagian Level	17
2.2.3 Atribut Kinerja dan Metrik pada Model SCOR	20
2.3 Sistem Produksi	21
2.3.1 Definisi Sistem Produksi	21
2.3.2 Konsep Sistem Produksi	22
2.3.3 Strategi produksi untuk mentantisipasi kebutuhan sesuai permintaan	24
2.3.4 Menentukan Tipe Hubungan Antara Sales Order dan Supply Order	25

2.3.5	Pendekatan Terhadap Proses Produksi Praktis.....	26
2.3.6	Pendekatan Sistem penjadwalan yang Baik	26
2.3.7	Perencanaan Produksi	28
2.3.8	Membuat Rencana Produksi Make To Order	28
2.4	Pareto	28
2.4.1	Pareto Chart	30
2.5	Penelitian Terdahulu	31
BAB III METODE PENELITIAN		35
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
3.2	Desain Penelitian.....	35
3.3	Responden Penelitian	37
3.4	Metode Pengumpulan data.....	37
3.5	Metode Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		43
4.1	Gambaran Umum Obyek Penelitian	43
4.1.1	Profil dan Sejarah Carefour.....	43
4.1.2	Lokasi perusahaan	44
4.1.3	Sistem Kerja	45
4.1.4	Kegiatan Produksi Perusahaan	45
4.1.5	Hasil Produksi	46
4.1.6	Struktur Organisasi Perusahaan	46
4.2	Pengumpulan Data.....	48
4.2.1	Bahan Baku dan Produk	48
4.3	Hasil Identifikasi Proses Inti Supply Chain Central Kitchen.....	50
4.3.1	Proses Plan	56
4.3.2	Proses Source	59
4.3.3	Proses Make	60
4.3.4	Proses Deliver	62
4.3.5	Proses Return	65
4.3.6	Tabel Aktivitas SCOR	66
4.4	Pareto	69

4.4.1 Diagram Pareto	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	75
5.1 Kesimpulan	75
5.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA	78



DAFTAR TABEL

Tabel 2.2 Proses inti pada model SCOR.....	20
Tabel 2.3 Atribut kinerja.....	23
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu	32
Tabel 4.3 Perhitungan Rata - rata Perfect Order Fulfillment per bulan di tahun 2022.	50
Tabel 4.5 Keterangan Perhitungan OFCT	53
Tabel 4.6 Tabel Perhitungan OFCT (Order Fullfilment Cycle Time).....	53
Tabel 4.9 Perhitungan On Time Delivery per bulan di tahun 2022.....	63
Tabel 4.11 Aktivitas SCOR	65
Tabel 4.13 Laporan Produksi Central Kitchen	68
Tabel 4.15 Jumlah Frekuensi Kecacatan	72



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Toko Cabang BreadShop yang disupply dari Central Kitchen	3
Gambar 1.2 Produk yang dihasilkan oleh Pabrik Central Kitchen	4
Gambar 1.1 Logo Brand BreadShop.....	3
Gambar 2.1 Supply chain Council	20
Gambar 3.1 Alur Penelitian	37
Gambar 4.1 Struktur Organisasi	44
Gambar 4.2 Aliran Material	46
Gambar 4.4 Diagram POF (Perfect Order Fulfillment).....	51
Gambar 4.7 Flow Chart Proses Plan.....	55
Gambar 4.8 Flow Chart Proses Source	57
Gambar 4.10 Grafik On Time Delivery per bulan di tahun 2022	63
Gambar 4.12 analisis Level 2 Central Kitchen.....	67
Gambar 4.14 Grafik Tingkat Kecacatan produk Frozen Central Kitchen	69
Gambar 4.16 Diagram Pareto	72