

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

Kecap Cap Udang Bago Semarang adalah suatu usaha yang bergerak di bidang kecap. Kecap yang di produksi oleh Kecap Cap Udang Bago Semarang tidak meliputi semua jenis kecap melainkan hanya kecap manis saja. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 1999 dan sudah ada sekitar 19 tahun lamanya. Lokasi dari usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang ini berada di Jl. Muara Mas Timur No 256 Semarang. Tentu keberadaan dari usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang ini tidak muncul dengan sendirinya melainkan ada orang-orang hebat yang menjadi faktor dari muncul dan berjalannya Kecap Cap Udang Bago Semarang dengan baik selama ini. Pendiri sekaligus pemilik dari Kecap Cap Udang Bago Semarang adalah pasangan suami isteri yang bernama Bapak Bambang dan Ibu Elly. Namun dalam proses operasionalnya Bapak Bambang dan Ibu Elly tidak sendirian, melainkan ada 3 orang lainnya yang merupakan pekerja dan ikut membantu dalam menjalankan usaha ini dibidangnya sendiri-sendiri seperti pemasakan, pengemasan, dan distribusi.

Pendiri dari usaha ini memaparkan dari sesi tanya jawab yang sudah peneliti lakukan bahwa tujuan awal dari didirikannya usaha ini adalah mereka mengharapkan dapat menghasilkan suatu produk kecap dengan kualitas yang baik. Ibu Elly selaku pemilik dari Kecap Cap Udang Bago Semarang juga memaparkan bahwa segala bahan baku utama hingga keseluruhan proses produksi dari usaha ini menggunakan bahan yang masih tradisional *non- kimia* dan cara

pengolahannya pun juga tergolong tradisional. Upaya tersebut dilakukan untuk menunjang suatu produk kecap yang memiliki kualitas baik tanpa adanya bahan-bahan kimia yang tentunya memiliki efek samping. Berikut adalah beberapa bahan baku, peralatan hingga langkah dari proses produksi secara lengkap yang dimiliki oleh Kecap Cap Udang Bago Semarang mulai dari hulu hingga hilirnya.

a. Bahan baku

Berkaitan dengan bahan baku yang terdapat pada usaha ini, Kecap Cap Udang Bago Semarang membagi bahan baku tersebut menjadi 2 macam, diantaranya adalah bahan baku utama dan bahan baku pendukung.

1. Bahan baku utama

Bahan baku utama yang terdapat pada usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang ini meliputi kedelai hitam dan gula merah yang didapat dengan cara dipasok dari pemasoknya.

2. Bahan pendukung

Bahan baku pendukung yang terdapat pada usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang ini meliputi garam, air, dan beberapa bahan rempah yang diantaranya adalah laos, bawang putih, daun salam dan bahan-bahan rempah rahasia lainnya.

b. Peralatan

Dalam menjalankan usahanya, Kecap Cap Udang Bago Semarang tentu memiliki beberapa peralatan yang digunakan untuk menghasilkan produk kecap yang dimilikinya. Berikut adalah beberapa peralatan yang dimiliki oleh Kecap Cap Udang Bago Semarang:

1. Tambir
2. Drum
3. Pipa pengisian
4. Kemasan
5. Kompor minyak
6. Tungku
7. Wajan besar
8. Penyaring stainless
9. Pengaduk kayu
10. Ember plastik
11. Boometer

c. Proses Produksi

Berkaitan dengan proses produksi yang dilakukan, Kecap Cap Udang Bago Semarang memiliki beberapa langkah/ tahapan yang diterapkan dalam menghasilkan suatu produk jadi kecapnya. Tahapan-tahapan tersebut yakni meliputi:

1. Tahap Persiapan Bahan Baku

Pada tahap ini berisi mengenai aktifitas dalam mempersiapkan bahan-bahan baku yang dibutuhkan berkaitan dengan proses produksi yang akan dilaksanakan. Untuk beberapa jenis bahan baku yang sudah habis stock persediaannya, dilakukan pemesanan kembali pada para pemasoknya.

2. Tahap Fermentasi

Pada tahap ini berisi mengenai proses fermentasi dan sterilisasi pada usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang. Tahap fermentasi dilakukan

untuk bahan baku utama yakni kedelai hitam. Proses tersebut diawali dengan langkah merebus kedelai hitam tersebut hingga lunak, kemudian setelah itu ditempatkan pada tambir untuk dijamurkan. Proses penjamuran kedelai tersebut berlangsung selama 10 hingga 15 hari. Setelah itu kemudian kedelai di jemur selama 2 hingga 3 hari guna mencapai tingkat kekeringan kedelai yang optimal. Lalu setelah kedelai tersebut kering, dimasukkanlah kedalam drum yang telah diisi oleh air dan garam. Selagi kedelai tersebut direndam, diaduk pula hingga hancur di bawah sinar matahari. Proses perendaman dan penghancuran tersebut berlangsung kurang lebih selama 10 hingga 15 hari lamanya. Proses ini dilakukan guna mendapatkan air sari kelapa yang kemudian dapat disaring dan diletakan di dalam drum.

3. Tahap Pemasakan

Pada tahap ini adalah berupa proses pemasakan kedelai sebagai bahan baku utama menjadi produk jadi kecap manis. Proses tersebut dimulai dengan perebusan gula jawa dan air pada tungku atau wajan sembari diaduk hingga mendidih dan berubah warna menjadi merah kehitam-hitaman. Setelah itu, air sari kedelai yang telah disiapkan pada tahap fermentasi tersebut dicampurkan menjadi satu kedalam tungku tersebut. Lalu setelah dicampurkan, bahan-bahan tersebut diaduk sembari ditambahkan garam dan bahan-bahan rempah hingga mendidih dan pekat. Tingkat kepekatan diukur menggunakan alat pengukur bernama Boometer. Alat ini berguna untuk mengukur kepekatan dari kecap sesuai dengan tingkat yang diinginkan. Setelah semua proses itu dilakukan,

barulah produk kecap yang sudah diolah tersebut disaring dengan penyaring stainless yang lebih rapat dan dimasukkan kedalam wadah pengisian yang telah disiapkan.

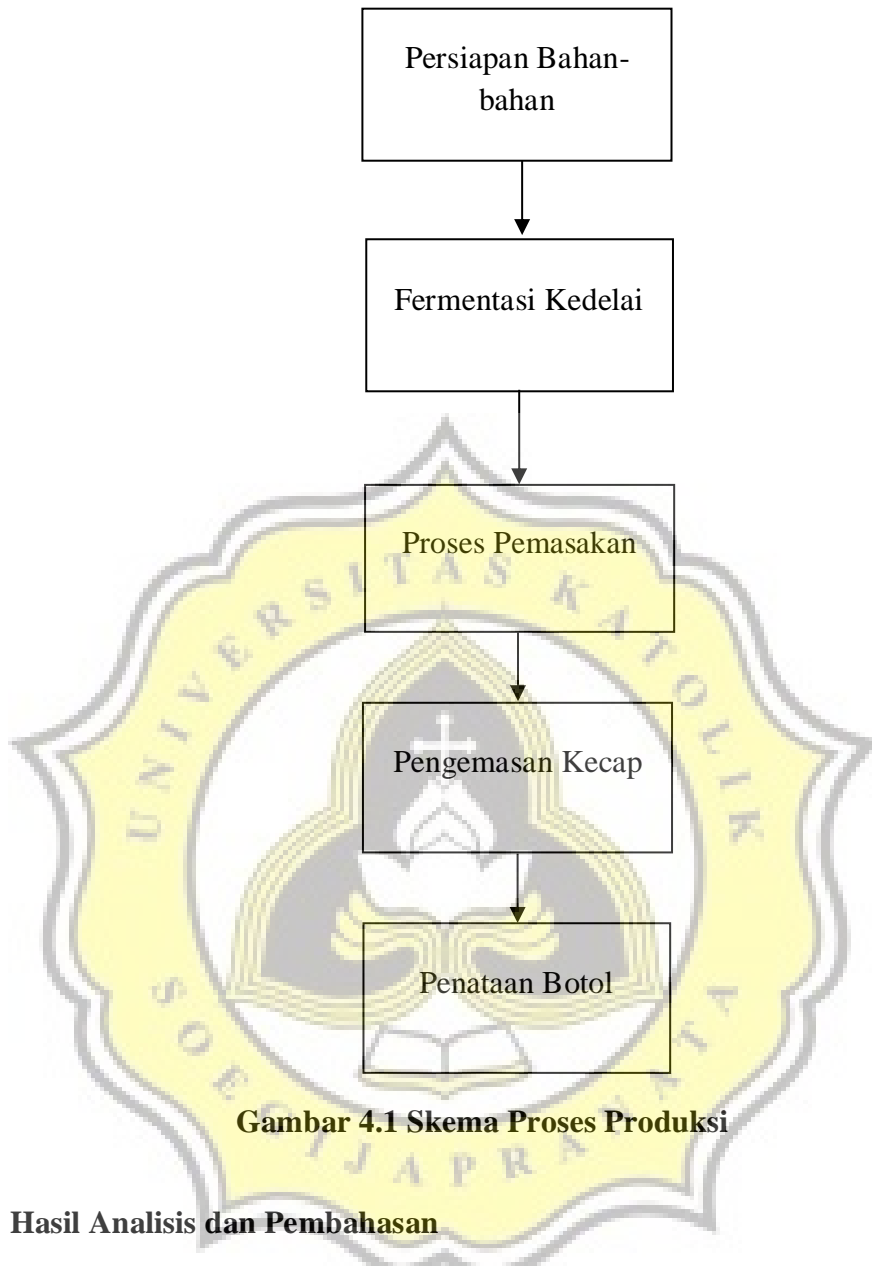
4. Tahap Pengemasan

Tahap pengemasan adalah tahap dimana produk jadi yang dimiliki oleh usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang dikemas dalam bentuk kemasan yang telah disediakan. Pengemasan dilakukan dengan diawali pengisian kecap kedalam botol baik botol kaca maupun botol plastik. Setelah kecap dimasukkan kedalamnya, botol tersebut langsung disegel menggunakan alat yang bernama Ploom Wear.

5. Tahap Penataan

Pada tahap ini botol-botol kecap yang sudah terkemas secara rapi dan disegel, di tata sesuai dengan jenis botolnya. Untuk botol kaca, ditempatkan kedalam krat yang berisi sekitar 24 botol per kratnya. Untuk botol plastik dengan dengan jumlah pesanan yang banyak ditempatkan kedalam kardus.

Berikut adalah skema proses produksi yang terdapat pada usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang:



4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan

4.2.1 Analisa Model *Supply Chain Management* / Manajemen Rantai

Pasokan pada Usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

Pada tahap pembahasan di bagian ini akan dipaparkan mengenai kondisi *Supply Chain Management* pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang dimulai dari uraian beberapa pihak yang terlibat hingga 3 aliran *Supply Chain Management* yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang, diantaranya aliran material, aliran keuangan, dan aliran informasi.

4.2.1.1 *Supplier/ Pemasok pada Usaha Kecap Manis Cap Udang Bago*

Semarang

Berkaitan dengan pemasok yang juga merupakan salah satu pihak yang terdapat pada susunan *supply chain management*, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang memiliki beberapa pemasok yang terdapat pada susunan rantai pasokannya. Pemasok yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang terbagi menjadi 3, diantaranya yakni pemasok bahan baku utama, pemasok bahan baku pendukung, dan pemasok kemasan. Berikut adalah beberapa paparan detail berkaitan dengan para pemasok atau *supplier* yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang:

1. Pemasok bahan baku utama

Bahan baku utama yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang adalah berupa kedelai hitam dan gula merah. Kedelai hitam dan gula merah itu sendiri diperoleh dari pemasok yang berlokasi di Jl. Jagalan no.96 Semarang bernama “Toko Agung”.

2. Pemasok bahan pendukung

Bahan pendukung yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang adalah berupa garam, laos, bawang putih, dan beberapa bahan-bahan rempah rahasia lainnya. Bahan-bahan tersebut dipasok oleh “toko 30” yang terletak di kawasan Gang Baru. Selain bahan-bahan tersebut juga terdapat air yang merupakan bahan pendukung dari usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang. Untuk air ini sendiri dipasok oleh depot air minum “Tirta Mas” .

3. Pemasok kemasan

Berkaitan dengan kemasan yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang terbagi menjadi 2, yakni kemasan botol plastik dan kemasan botol kaca. Kedua kemasan tersebut dipasok oleh para pemasok yang berbeda. Untuk kemasan botol plastik dipasok oleh “PT. Tanah Makmur” yang berlokasi di daerah LIK. Berbeda dengan kemasan botol kaca yang dipasok oleh “Botol Kaca Semarang” yang berlokasi di daerah Bangetayu Kulon.

4.2.1.2 Konsumen pada Usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

Pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang, konsumen yang ada merupakan konsumen akhir (langsung). Yang dimaksud disini adalah bahwa usaha ini tidak memiliki distributor dalam menyalurkan produknya ke tangan konsumen, melainkan secara langsung. Konsumen akhir yang terdapat pada usaha ini bentuknya juga bermacam-macam, antara lain berupa restoran, warung makan, hingga konsumen rumah tangga.

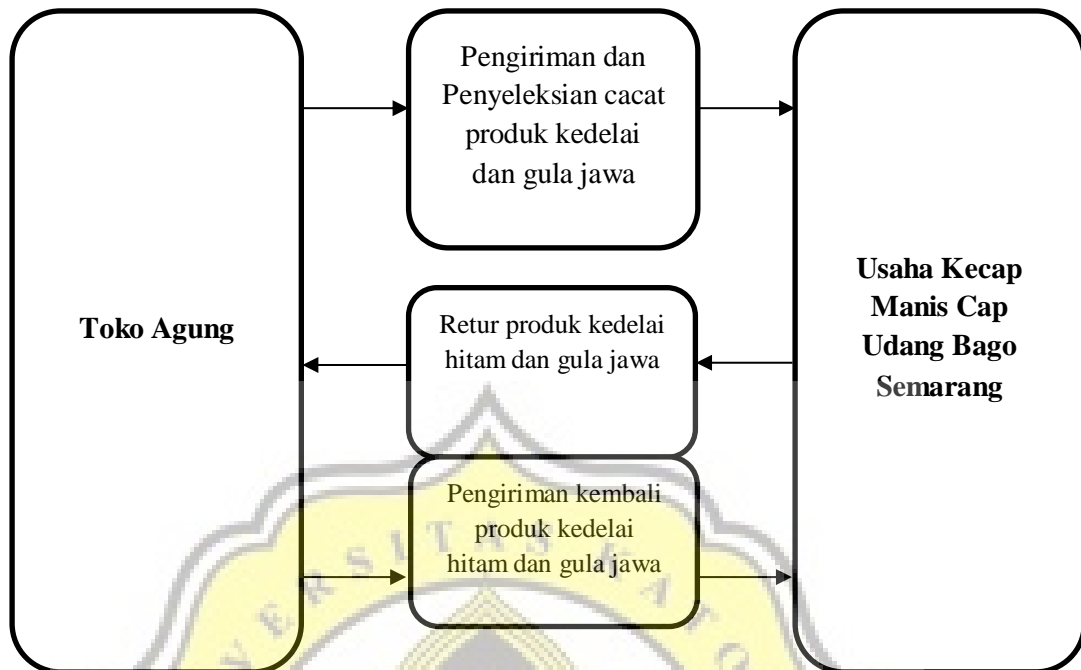
4.2.1.3 Aliran Material

Aliran material yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang terbagi menjadi beberapa aktifitas, mulai dari aliran material dari para pemasok (terdiri dari pemasok bahan baku utama hingga pemasok bahan kemasan) hingga para konsumen. Berikut adalah paparan mengenai aliran material yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang, antara lain:

1. Aliran material dari pemasok bahan baku utama ke usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang

Usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang memiliki pemasok yakni “Toko Agung” berkaitan dengan kebutuhan pasokan bahan utama berupa gula jawa dan kedelai hitam. Dalam prosesnya, pengiriman untuk kedua bahan baku utama tersebut dikirim melalui proses pengiriman dari pihak supplier. Kemudian setelah proses pengiriman bahan utama tersebut, dilakukanlah pengecekan oleh pihak usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang berkaitan dengan kualitas produknya. “Toko Agung” selaku supplier bahan baku utama dari usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang memberikan jangka waktu untuk pengembalian produk cacat hingga 1 hari setelah proses pengiriman tersebut dilakukan.

Pemesanan bahan utama tersebut dilakukan oleh usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang setiap 1 minggu sekali atau dalam waktu 1 bulan dapat terjadi pemesanan sekitar 4 kali. Namun periode pemesanan tersebut juga dipengaruhi oleh sisa persediaan produk kecap yang dimiliki usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang. Namun meski demikian jika dirata-rata, setiap usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang melakukan pemesanan ke “Toko Agung”, untuk gula jawa sekitar 200kg. Harga per kilogramnya yakni Rp. 15.000,-. Jadi untuk sekali pesanan gula jawa terhadap “Toko Agung”, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang membutuhkan biaya sekitar Rp. 3.000.000,-.



Gambar 4.2 Diagram Aliran Material Bahan Kedelai Hitam dan Gula Jawa

2. Aliran material dari pemasok bahan pendukung ke usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

Berkaitan dengan bahan pendukung yang dimiliki, usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang itu sendiri memiliki beberapa pemasok yang terbagi menjadi 2 yakni berkaitan dengan bahan-bahan rempah seperti garam, laos, bawang putih, dan beberapa bahan-bahan rempah rahasia lainnya yang dipasok oleh “Toko 30” dan berkaitan dengan air yang dipasok oleh “Tirta Mas”.

Bahan pendukung berkaitan dengan bahan rempah, usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang melakukan pemesanan sekitar 1 kali dalam seminggu. Dalam prosesnya, produk pesanan berkaitan dengan bahan baku pendukung ini tidak dikirim dari pihak supplier / “Toko 30”, melainkan produk diambil langsung oleh pihak dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang setelah order pesanan

dilakukan dan pihak supplier memberi kabar bahwa pesanan telah siap untuk diambil. Hal itu dikarenakan jumlah pesanan dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang yang tergolong kecil. Setiap bahan baku pendukung tersebut seperti laos, bawang putih, dan beberapa bahan rempah lainnya dalam sekali pesanan ke pihak supplier yakni “Toko 30”, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang membutuhkan sekitar 2kg per macamnya.

Berbeda halnya dengan bahan pendukung berupa air yang di *supply* oleh “Tirta Mas”. Dalam prosesnya, pesanan air dikirim dari pihak supplier setelah pesanan dilakukan oleh usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang. Dalam sekali pesanan, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang membutuhkan sekitar 5 galon air. Harga 1 galon air tersebut yakni Rp. 5000,-. Jadi jika dijumlahkan dalam sekali pesanan, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang membutuhkan biaya sekitar Rp. 25.000,-.



Gambar 4.3 Diagram Aliran Material Bahan Rempah dan Air

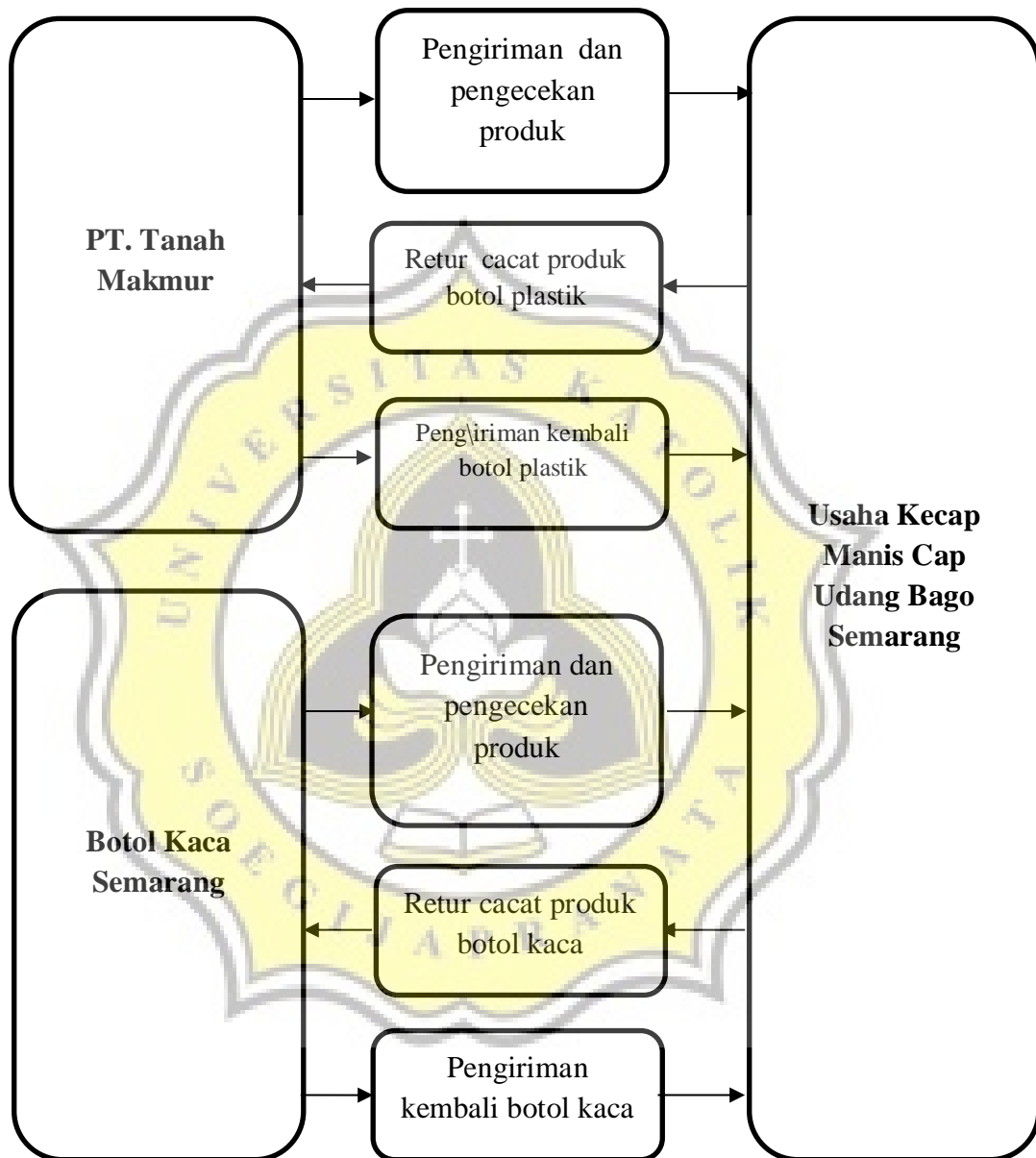
3. Aliran material dari pemasok kemasan ke usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

Kemasan yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang terbagi menjadi 2 yakni kemasan botol plastik dan kemasan botol kaca. Meski demikian, pemasok yang ada dari kedua kemasan tersebut berbeda, begitu pula dengan mekanisme aliran materialnya.

Untuk kemasan botol plastik di *supply* oleh “PT. Tanah Makmur” yang berlokasi di daerah LIK. Aliran material pada kemasan botol plastik diawali dengan adanya pemesanan kemasan dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang. Setelah pemesanan dilakukan, produk kemasan plastik langsung dipersiapkan sesuai dengan jumlah pesanan yang diminta dan dikirim langsung ke usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang. Dalam sekali pemesanan kemasan plastik yang dilakukan, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang dapat memesan dengan jumlah sekitar 14 lusin kemasan botol. Berkaitan dengan produk cacat dalam kemasan botol ini, “PT.Tanah Makmur” memberikan jangka waktu pengecekan cacat produk selama 1 hari setelah proses kirim terlaksana.

Berbeda halnya dengan kemasan botol plastik, kemasan botol kaca dipasok dari “Botol KacaSemarang” yang berlokasi di daerah Bangetayu Kulon. Produk kemasan botol kaca yang telah dipesan kemudian dikirim langsung oleh pihak *supplier*. Berkaitan dengan kemungkinan produk cacat pada kemasan yang telah dikirim, pihak *supplier* memberikan waktu pengecekan kurang lebih 2 hari setelah proses pengiriman dilakukan. Untuk siklus pemesanan kemasan botol ini sendiri tidak menentu periode pemesanannya. Hal itu dikarenakan adanya penerapan reuse dari botol-botol lama yang sebagian besar dikembalikan lagi oleh para

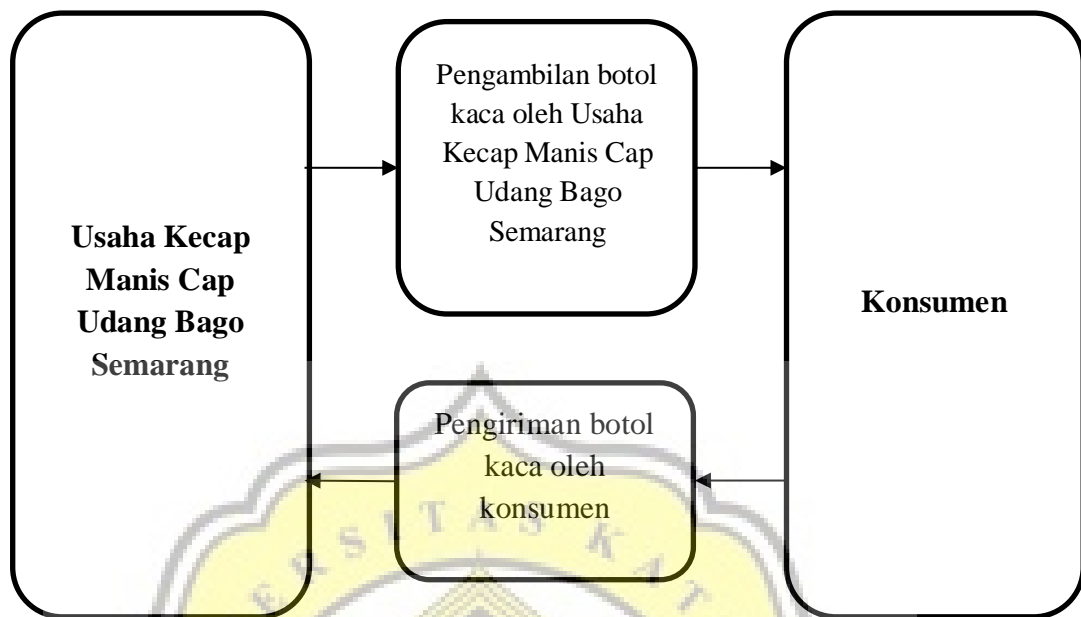
konsumen yang berlangganan pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang.



Gambar 4.4 Diagram Aliran Material Kemasan Botol Plastik dan Kaca

4. Aliran material kemasan botol kaca dari konsumen ke Usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

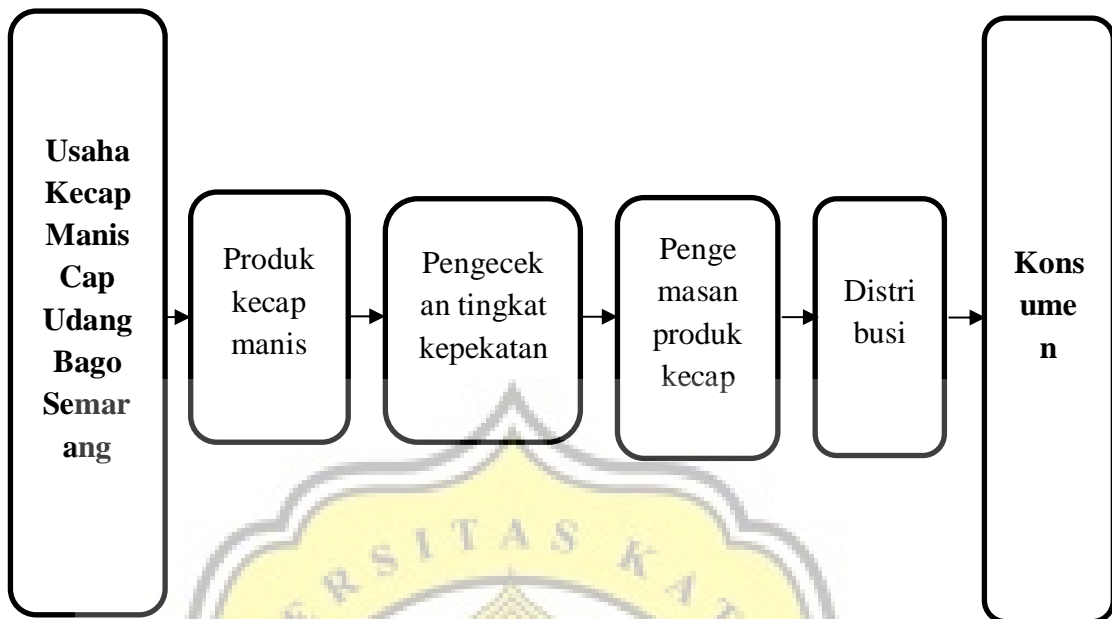
Kemasan botol kaca yang dimiliki oleh usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang sebagian besar dikembalikan oleh para konsumennya khususnya yakni para langganan. Bagi konsumen pengembalian botol kaca tersebut dilakukan untuk mendapatkan harga yang lebih murah karena artinya tidak membeli kecap sekaligus botolnya, sedangkan bagi usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang pengembalian botol kaca tersebut dilakukan untuk menekan biaya pembelian kemasan karena dengan kembalinya botol kaca dari konsumen maka dapat diterapkanlah sistem reuse (penggunaan ulang) botol kaca tadi. Penggunaan botol kaca tersebut terjadi ketika produk kecap yang dibeli oleh konsumen sudah habis dan konsumen kembali hendak membeli produk kecap Cap Udang Bago Semarang baru. Terdapat 2 metode dalam pengembalian botol kaca ini, diantaranya setelah dilakukan pemesanan, botol tersebut diambil oleh usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang atau konsumen langsung datang ke tempat usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang.



Gambar 4.5 Diagram Aliran Material Kemasan

5. Aliran material produk kecap dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang ke konsumen

Dalam aliran pendistribusian produk jadi yakni kecap manis, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang tidak memiliki suatu distributor, melainkan langsung hubungannya dengan konsumen. Dalam seminggu, pengiriman produk kecap dapat dilakukan sekitar 4 hingga 5 kali dimana dalam waktu 1 bulan kisaran botol kecap yang dikirim mencapai 14 hingga 15 krat botol. Pengiriman produk kecap itu sendiri dilakukan menggunakan sarana transportasi berupa beberapa motor yang sudah dilengkapi dengan tempat krat botol kecap. Kaitannya dengan kualitas produk kecap, sebelum melakukan pengemasan, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang sudah melakukan standar kepekatan kecap sebagai standar mutu sehingga produk yang dikirim sudah melewati tahap pengecekan standar kualitas.



Gambar 4.6 Diagram Aliran Material Produk Kecap

4.2.1.4 Aliran Informasi

Aliran informasi yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang terdiri dari beberapa aktifitas pemesanan yang meliputi cara pemesanan, jumlah barang, periode pemesanan, dan lain-lain terkait dengan penyaluran informasi dari beberapa pihak yang terkait seperti para pemasok dan konsumen. Berikut adalah paparan aliran informasi yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang:

1. Aliran informasi dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang ke pemasok bahan baku utama dan sebaliknya

Dalam melakukan pemesanan, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang menginformasikan mengenai kebutuhan bahan utama yakni kedelai dan gula jawa ke “Toko Agung” selaku *supplier* melalui via telepon. Pemesanan yang dilakukan oleh usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang biasa terjadi 2 hari

sebelum proses produksi. Dalam memesan bahan utamanya, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang selalu menekankan suatu produk yang memiliki kualitas baik kepada pemasoknya, seperti gula jawa yang memiliki sedikit ampas dan kedelai hitam yang pekat warnanya. Sebaliknya, setelah menerima pesanan dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang, “Toko Agung” selaku supplier menyampaikan tentang rencana waktu pengiriman dan update harga terbaru jika mengalami perubahan.



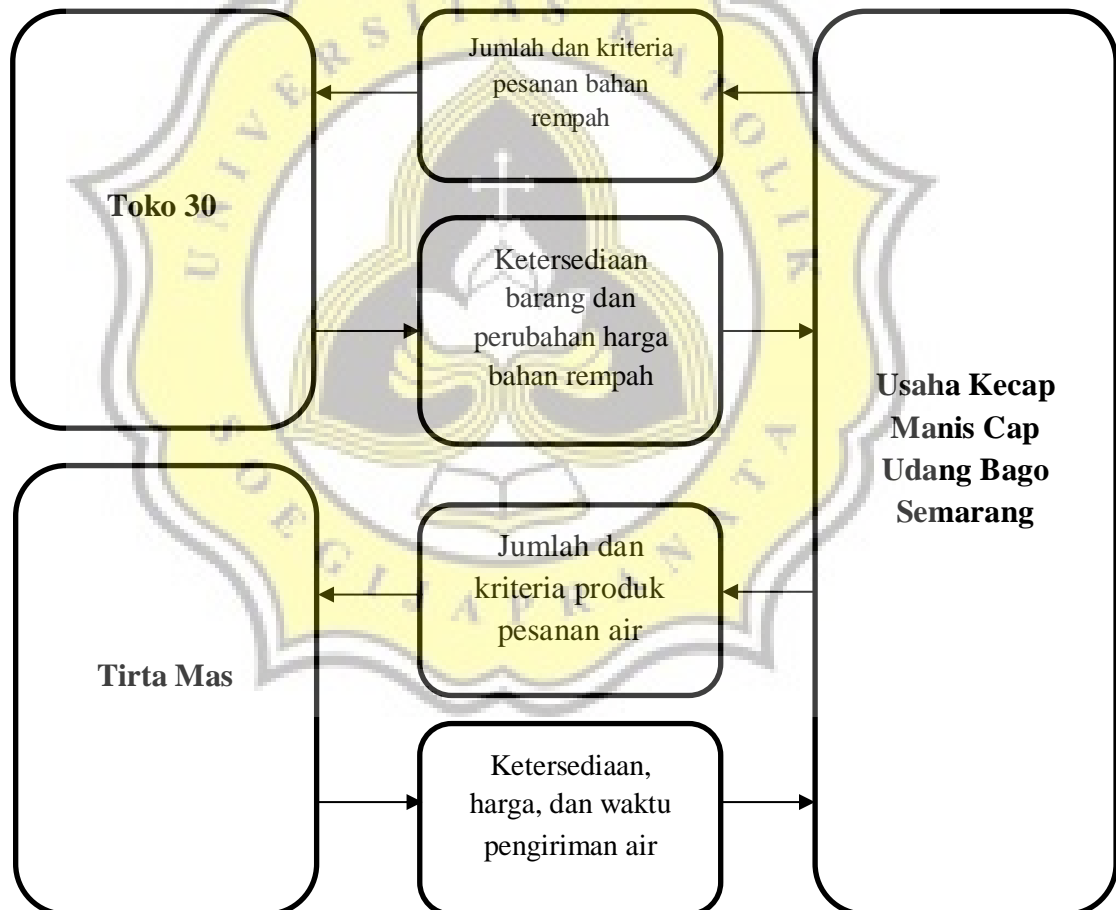
Gambar 4.7 Diagram Aliran Informasi Bahan Kedelai Hitam dan Gula Jawa

2. Aliran informasi dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang ke pemasok bahan baku pendukung dan sebaliknya

Kaitannya dengan pemasok bahan baku pendukung itu sendiri, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang memiliki 2 *supplier*, yakni “Toko 30” yang merupakan *supplier* bahan rempah, dan “Tirta Mas” yang merupakan *supplier* air. Dalam melakukan pemesanan, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang melakukannya via telepon untuk kedua *supplier* tersebut. Berkaitan dengan

kriteria pemesanan itu sendiri, untuk bahan rempah pihak, pihak usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang menekankan bahan rempah yang masih segar. Sedangkan untuk air, usaha Kecap Udang Bago Semarang selalu memilih tipe air RO yang pengolahan dan kualitasnya lebih baik.

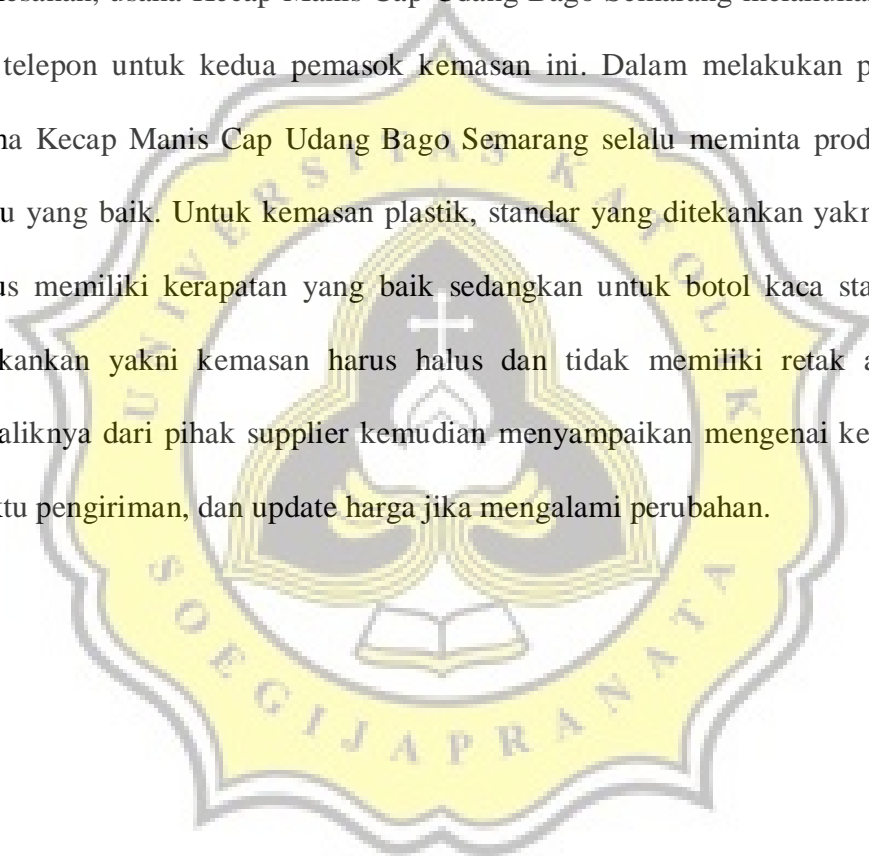
Setelah pemesanan dilakukan, feedback dari para pemasok pun bermacam-macam, meliputi diantaranya ketersediaan barang, waktu pengiriman (untuk pemasok air), dan update harga terbaru jika mengalami perubahan.

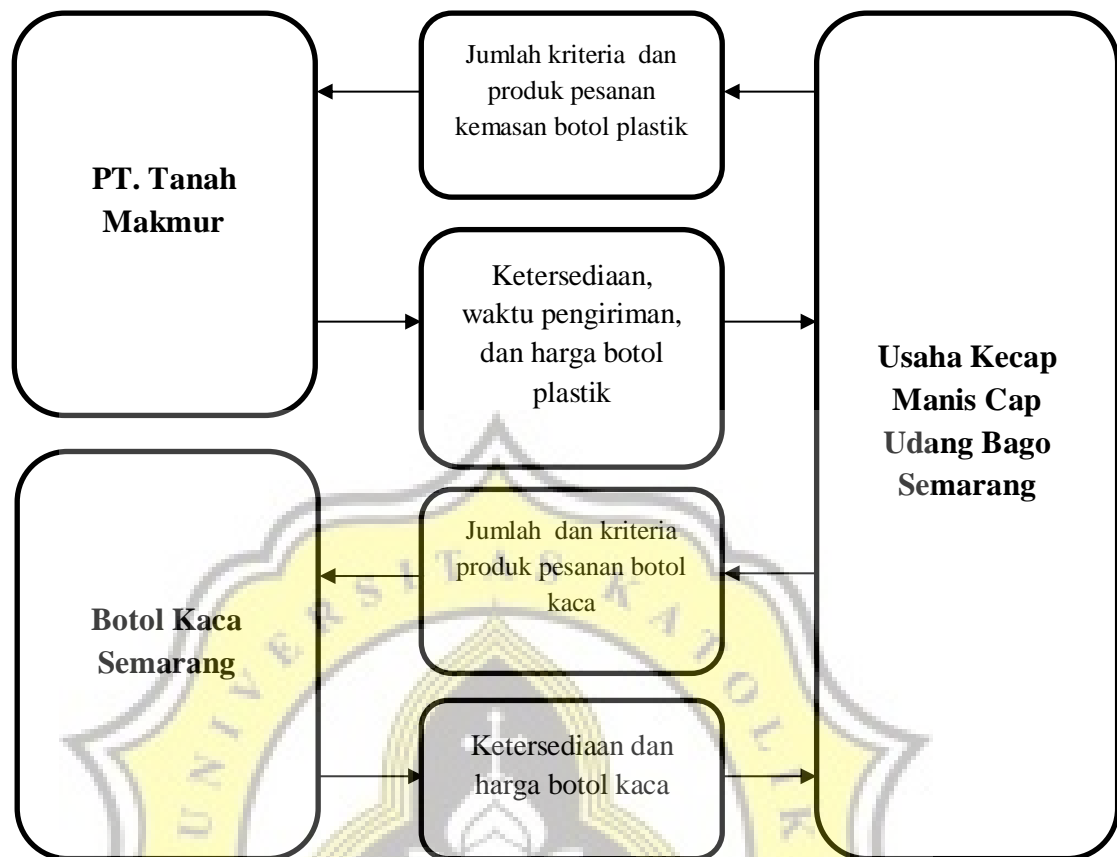


Gambar 4.8 Diagram Aliran Informasi Bahan Rempah dan Air

3. Aliran Informasi dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang ke pemasok bahan kemasan dan sebaliknya

Pemasok bahan kemasan dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang terbagi menjadi 2, yakni “PT.Tanah Makmur” sebagai pemasok dari botol plastik dan “Botol Kaca Semarang” sebagai pemasok dari botol kaca. Dalam melakukan pemesanan, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang melakukannya lewat via telepon untuk kedua pemasok kemasan ini. Dalam melakukan pemesanan, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang selalu meminta produk dengan mutu yang baik. Untuk kemasan plastik, standar yang ditekankan yakni kemasan harus memiliki kerapatan yang baik sedangkan untuk botol kaca standar yang ditekankan yakni kemasan harus halus dan tidak memiliki retak atau baret. Sebaliknya dari pihak supplier kemudian menyampaikan mengenai ketersediaan, waktu pengiriman, dan update harga jika mengalami perubahan.





Gambar 4.9 Diagram Aliran Informasi Kemasan Botol Plastik dan Kaca

4. Aliran Informasi dari konsumen ke usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang dan sebaliknya

Konsumen dalam kaitannya melakukan pemesanan produk kecap terhadap usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang terbagi melalui 2 cara, yakni via telepon dan datang ke tempat usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang secara langsung. Dalam melakukan pemesanan sama halnya ketika usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang menentukan standar kualitas kepada para pemasoknya, pihak konsumen juga melakukan hal yang sama. Konsumen menekankan produk kecap yang manis, kental, serta pekat.

Sebaliknya dalam memberikan feed back, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang juga menyampaikan beberapa hal terkait dengan waktu pengiriman produk dan update mengenai perubahan harga (jika ada).



Gambar 4.10 Diagram alir informasi produk kecap

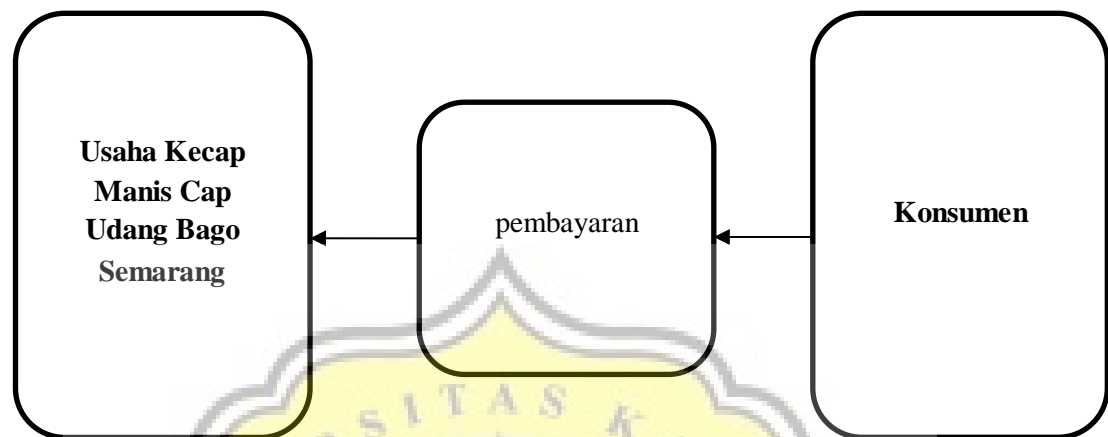
4.2.1.5 Aliran Keuangan

Aliran keuangan yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang terbagi menjadi 2 macam, yakni aliran kas masuk dan aliran kas keluar. Berikut adalah beberapa macam aliran yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang antara lain:

1. Aliran kas masuk dari konsumen ke usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

Aliran kas masuk ini berisi pembayaran yang dilakukan oleh beberapa pihak yang merupakan konsumen dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang. Pembayaran dilakukan bersamaan oleh para konsumen yang sebagian besar merupakan pemilik rumah atau warung makan disaat produk kecap telah dikirim.

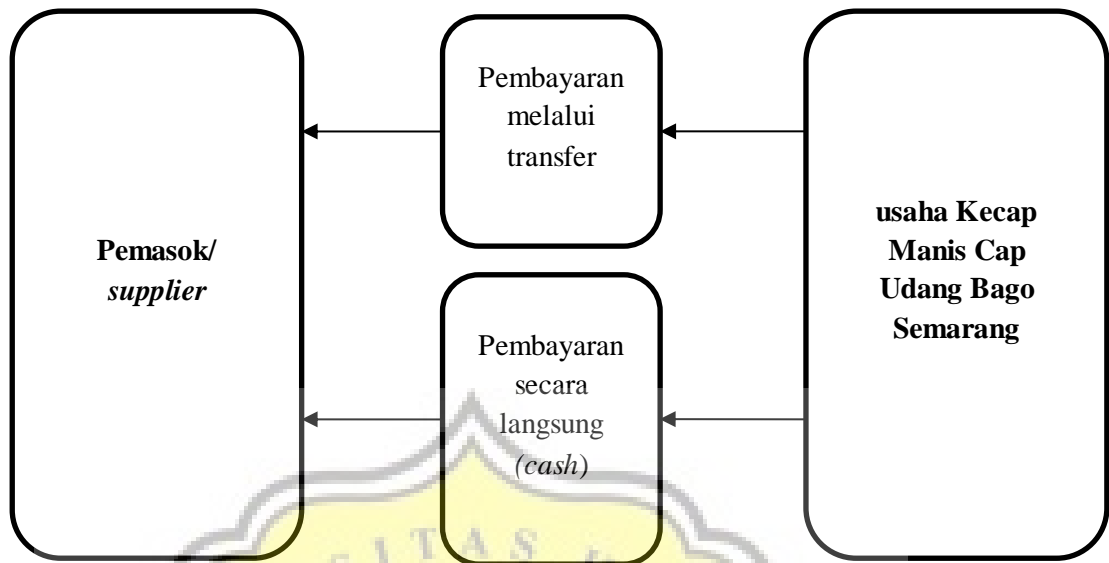
Namun untuk beberapa konsumen langganan pembayaran dilakukan sekitar 2 minggu sekali.



Gambar 4.11 Diagram aliran kas masuk

2. Aliran kas keluar dari usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang ke pemasok

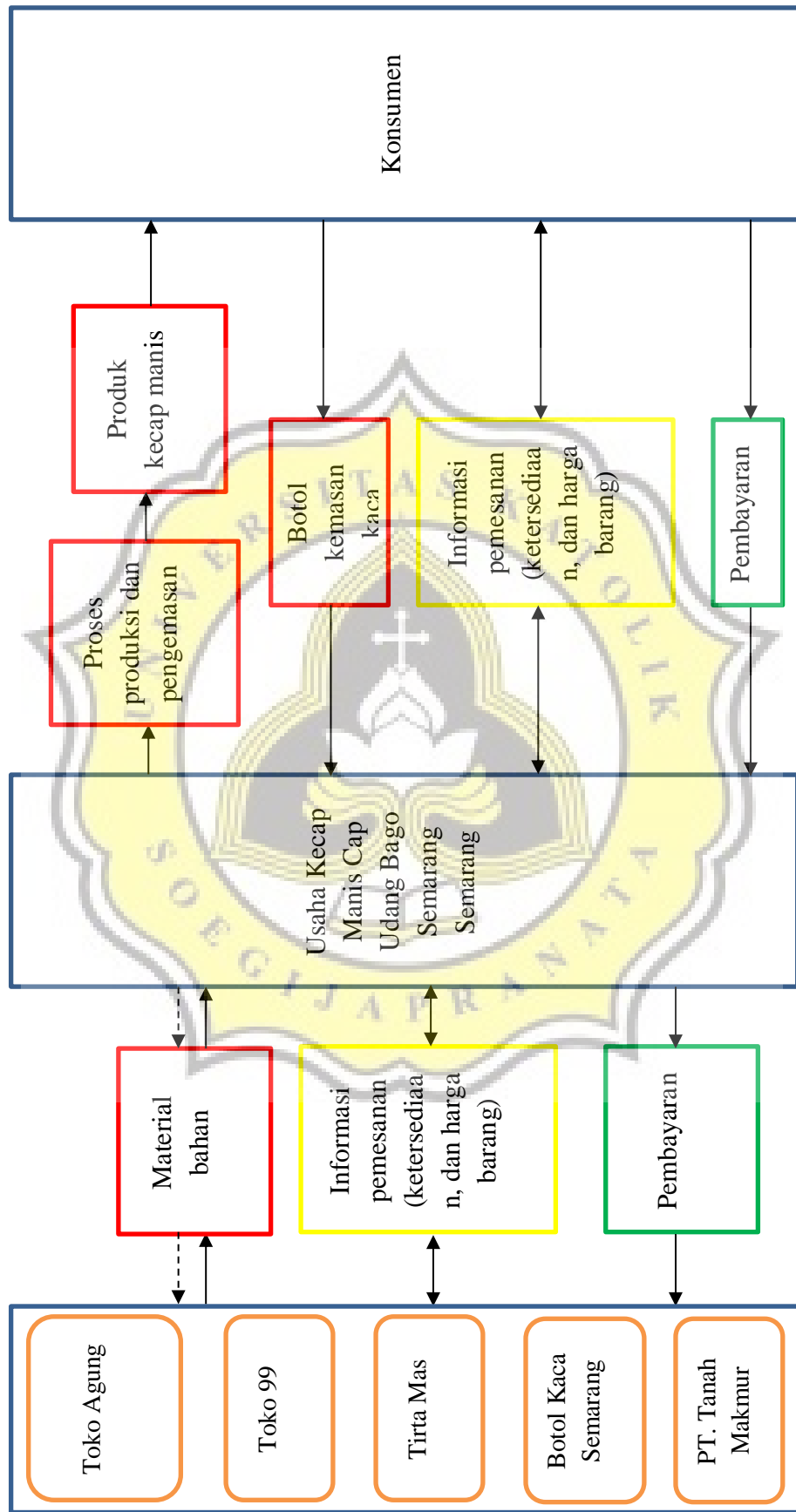
Aliran kas keluar berisi pembayaran yang dilakukan oleh usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang kepada para pemasoknya. Adapun metode pembayaran yang terjadi bermacam-macam, diantaranya melalui *cash* secara langsung disaat yang bersamaan ketika proses pengiriman atau pengambilan produk telah dilakukan dan juga melalui transfer. Beberapa pemasok yang metode pembayarannya dilakukan secara cash antara lain pemasok bahan rempah (Toko 30), pemasok air (Tirta Mas), dan pemasok botol kaca (Botol Kaca Semarang). Sedangkan beberapa pemasok yang metode pembayarannya dilakukan secara transfer yakni pemasok kedelai dan gula jawa (Toko Agung), pemasok botol plastik (PT. Tanah Makmur).



Gambar 4.12 Diagram aliran kas keluar

4.2.2 Model Supply Chain Management pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang


Dengan adanya data-data yang terdapat diatas, berikut merupakan model *supply chain management* pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang:




Gambar 4.13 Model supply chain management pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

Keterangan:

 = Pemasok pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

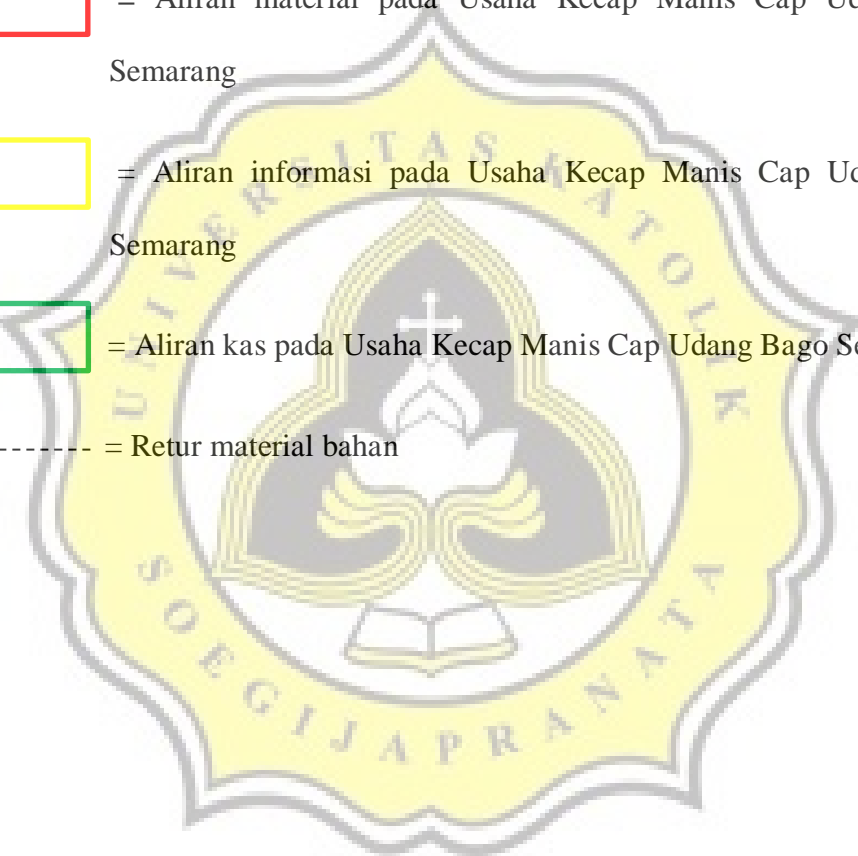
 = Pelaku manajemen rantai pasokan pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

 = Aliran material pada Usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

 = Aliran informasi pada Usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

 = Aliran kas pada Usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

 = Retur material bahan



4.2.3 Perancangan Green Supply Chain Management pada Usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

Perancangan *green supply chain management* ini terbagi atas 4 aktivitas, diantaranya yakni green purchasing, green manufacturing, green distribution, dan reserve logistic.

4.2.3.1 Green Purchasing

Pada bagian ini terdapat beberapa kegiatan pembelian atau input yang dilakukan oleh usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang kepada para pemasoknya dimana kaitannya dapat menimbulkan dampak bagi lingkungan. Terdapat beberapa pemasok yang terkait dalam aktivitas pembelian atau input ini, diantaranya yakni pemasok kedelai dan gula jawa, pemasok bahan rempah, pemasok air, dan pemasok kemasan.

1. Green Purchasing untuk Pemasok Kedelai, Gula Jawa, dan Bahan Rempah

Dalam melakukan pembelian kedelai, gula jawa, dan bahan rempah kepada pemasoknya, pengemasan dilakukan menggunakan plastik untuk kemudian dilakukan proses pengiriman. Plastik yang dijadikan sebagai pengemas tersebut tentu jika sudah tidak terpakai akan dibuang dan berdampak menjadi sampah plastik yang mencemari lingkungan.

Untuk itu, rancangan usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang dalam upaya melakukan *green purchasing* adalah dengan memilih pemasok yang sadar akan dampak lingkungan dengan memperhatikan setiap aktifitas yang dilakukan.

Aktifitas pengemasan untuk pasokan gula jawa dapat menggunakan kreneng bambu dengan daun aren sebagai alasnya. Kreneng bambu dapat dipakai berulang

kali sehingga dapat memangkas biaya dan juga tidak berdampak buruk bagi lingkungan. Sedangkan aktifitas pengemasan untuk pasokan kedelai hitam dan bahan rempah, dapat ditekankan dengan penggunaan besek yang sifatnya rapat, lebih ramah lingkungan dibanding plastik, dan tentunya dapat dipakai berulang kali.

2. *Green Purchasing* untuk Pemasok Kemasan

Berkaitan dengan pembelian kemasan, terdapat 2 macam kemasan digunakan oleh usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang, diantaranya yakni kemasan botol kaca dan kemasan botol plastik. Dalam pembelian kemasan botol plastik, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang memesan kemasan botol plastik berbahan PE. Plastik dengan kualitas bahan PE adalah bahan plastik yang keras dan susah untuk dileburkan sehingga berdampak kurang baik bagi lingkungan.

Dengan adanya kondisi demikian, rancangan usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang dalam melakukan aktivitas *green purchasing* adalah dengan melalui pembelian kemasan plastik berbahan ramah lingkungan yang dinamakan *biodegradable*. Bahan tersebut memiliki karakteristik yang sedikit lunak dan mudah untuk dileburkan.

4.2.3.2 *Green Manufacturing*

Dalam produksi kecap terdapat aktifitas dimana dilakukan penyaringan ampas kedelai untuk menghasilkan kecap yang murni dan tidak menggumpal. Hasil ampas kedelai yang telah tersaring kemudian dibuang ke saluran pembuangan air tempat proses produksi yang bermuara ke selokan pemukiman warga dan menjadi

limbah. Dari adanya limbah bekas ampas kedelai yang dibuang ke saluran air tersebut, dapat menyebabkan sumbatan pada selokan warga.

Tidak hanya dalam pembuangan limbah saja, dalam melakukan pemasakan kecap, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang masih menggunakan minyak tanah sebagai bahan bakarnya. Minyak tanah itu sendiri ketika dijadikan sebagai bahan bakar dalam memasak menghasilkan zat karbondioksida yang dapat berpengaruh pada polusi udara.

Dengan adanya kondisi yang demikian, rancangan usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang kaitannya dengan aktivitas *green manufacturing* adalah terkait limbah ampas kedelai yang tidak dibuang ke saluran air melainkan dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai pakan ayam sehingga tidak terbuang sia-sia dan mencemari lingkungan.

Untuk kaitannya dengan penggunaan minyak tanah sebagai bahan bakar dalam pemasakan, minyak tanah itu sendiri dapat digantikan oleh gas elpiji yang lebih ramah lingkungan seperti *bright gas*. *Bright gas* itu sendiri selain lebih ramah lingkungan juga dapat memberikan efisiensi energi karena memiliki nilai kalor yang tinggi.

4.2.3.3 Green Distribution

. Dalam melakukan pengambilan bahan baku dan pengiriman produk, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang menggunakan mobil pick up l300 dan 2 kendaraan bermotor. Untuk bahan bakar yang digunakan oleh masing-masing kendaraan tersebut adalah bensin berjenis premium dengan oktan 88. Bensin jenis premium memiliki oktan paling rendah dapat menyebabkan bbm tidak terbakar sempurna dan terbuang menjadi emisi hidrokarbon, karbon

monoksida, dan nitrogen dioksida yang dapat mencemari udara dan berdampak pada kesehatan. Penggunaan bahan bakar bensin berjenis premium oleh usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang ini dikarenakan harga bensin yang murah sehingga dapat menghemat biaya transportasi.

Dengan adanya kondisi demikian, rancangan usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang kaitannya dengan upaya aktivitas *green distribution* dapat dilakukan dengan mengganti bahan bakar bensin berjenis premium yang memiliki oktan 88 menjadi bensin berjenis pertalite yang memiliki oktan 90. Dengan digunakannya bensin dengan tingkat oktan yang lebih tinggi dapat meminimalisir terbuangnya emisi bbm yang berdampak buruk bagi lingkungan dan kesehatan.

Selain upaya mengganti bahan bakar, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang juga dapat meminimalisasi periode pesanan yang dilakukan oleh pemasoknya. Proses minimalisasi periode pemesanan ditandai dengan pemesanan bahan yang awalnya dilakukan 4 kali dalam sebulan dapat diminimalisasi menjadi 1 hingga 2 kali sehingga dapat mengurangi aktifitas distribusi yang berdampak pada efisiensi energi dan pengurangan polusi udara.

4.2.3.4 Reserve Logistic

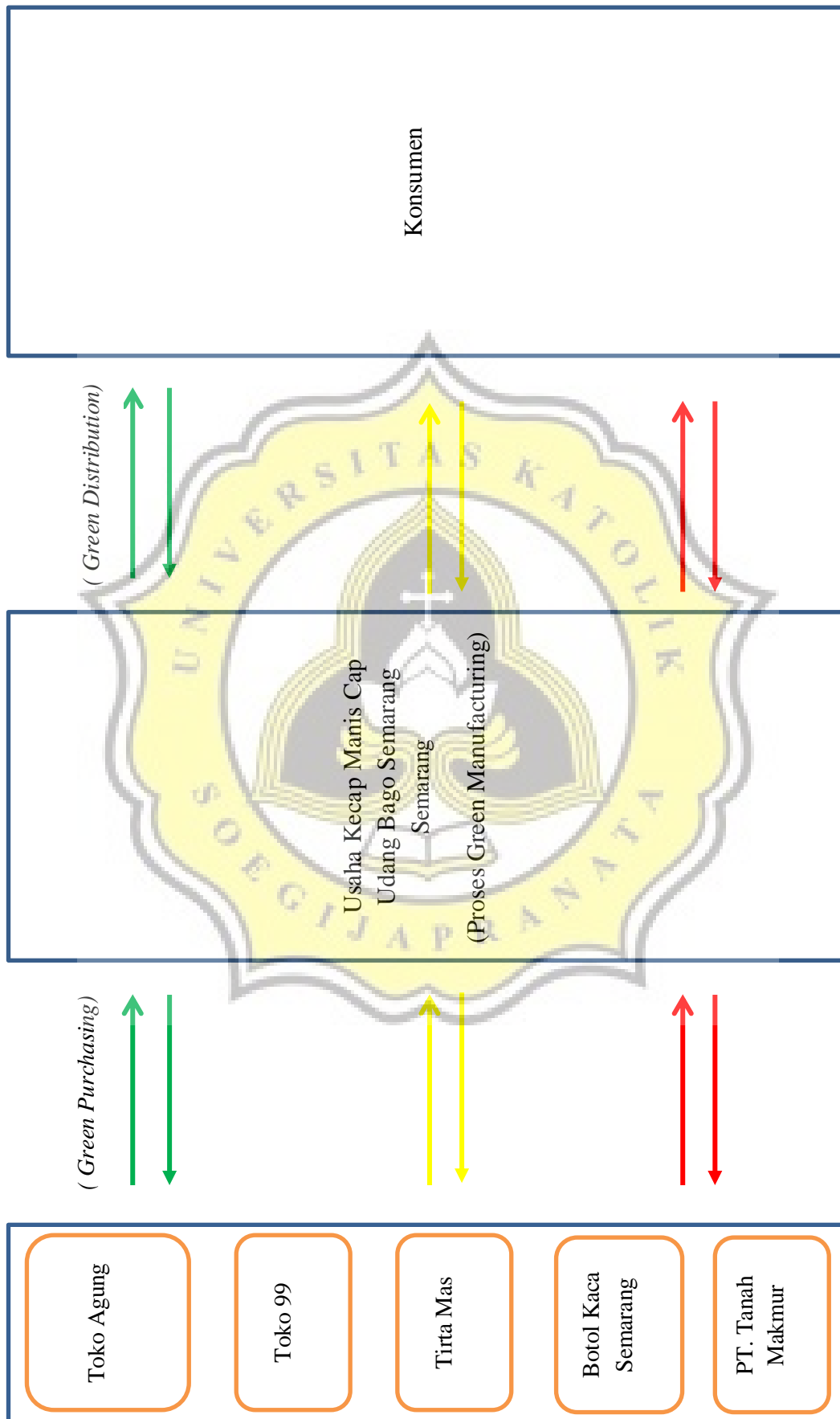
Pada bagian ini adalah suatu pemaparan mengenai pengembalian produk dari tangan konsumen ke usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang. Kaitannya dengan aktivitas reserve logistic, usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang tidak menerapkan sistem ini. Pihak usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang tidak menerima pengembalian produk kecap yang telah dikirim ke tangan konsumen. Hal itu dikarenakan usaha Kecap Manis Cap Udang Bago

Semarang telah melakukan penyeleksian dan menetapkan standar kualitas produk jadi yang hendak dikirim ke tangan konsumen.

4.2.4 Model *Green Supply Chain Management* pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

Dengan adanya data-data yang terdapat diatas, berikut merupakan model *supply chain management* pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang:







Gambar 4.24 Model green supply chain management pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago

Semarang


Keterangan:

 = Pemasok pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

 = Pelaku manajemen rantai pasokan pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang

 = Aliran material

 = Aliran informasi

 = Aliran finansial

Pada model *green supply chain management* yang dipaparkan, terlihat ada tiga pihak atau *entity* yang nampak. Pihak-pihak tersebut diantaranya yakni *supplier*, perusahaan manufaktur, dan konsumen. Dari ketiga pihak tersebut memiliki hubungan yang saling terkait dimulai dari aliran material, aliran informasi, dan aliran finansial.

Pada aliran material terlihat ada beberapa aktifitas dari *supplier* ke perusahaan manufaktur yakni berkaitan dengan material bahan baku. Lalu aktifitas dari perusahaan manufaktur ke konsumen berkaitan dengan material produk jadi yakni kecap manis. Sedangkan aktifitas dari konsumen ke perusahaan manufaktur berkaitan dengan botol kaca bekas penggunaan (*reuse*) dan order beli. Lalu aktifitas dari perusahaan manufaktur ke *supplier* berkaitan dengan order beli. Dari aktifitas tersebut ada beberapa rancangan usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang yang lebih memperhatikan dampaknya terhadap kelestarian lingkungan.

Dimulai dari pembelian bahan baku kepada pemasoknya. Rancangan usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang dalam upaya melakukan *green purchasing* adalah dengan memilih pemasok yang sadar akan dampak lingkungan dengan memperhatikan setiap aktifitas yang dilakukan seperti diantaranya pemasok gula jawa, kedelai hitam, dan bahan rempah yang mengemas produknya menggunakan kreneng dan besek sehingga dapat digunakan berulang kali dan tidak dibuang menjadi sampah.

Berlanjut pada aktifitas proses produksi juga terlihat beberapa rancangan *Green Manufacturing* yang nampak. Hal itu ditandai dengan adanya aktifitas pemanfaatan ampas kedelai yang tidak lagi dibuang menjadi limbah melainkan dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Selain itu juga digunakannya bright gas sebagai pengganti minyak tanah sehingga tidak memberikan dampak negatif seperti pencemaran udara.

Pada penyaluran bahan baku hingga produk jadi pun juga nampak aktifitas ramah lingkungan yang diterapkan pada rancangan ini. Upaya aktivitas *green distribution* dilakukan dengan mengganti bahan bakar bensin berjenis premium yang memiliki oktan 88 menjadi bensin berjenis pertalite yang memiliki oktan 90. Selain itu juga dilakukan upaya proses minimalisasi periode pemesanan ditandai dengan pemesanan bahan yang awalnya dilakukan 4 kali dalam sebulan dapat diminimalisasi menjadi 1 hingga 2 kali sehingga dapat mengurangi aktifitas distribusi yang berdampak pada efisiensi energi dan pengurangan polusi udara.

Pada aliran informasi terlihat adanya hubungan diantara *entity-entity* yang ada. Dimulai dari peran *supplier* ke perusahaan manufaktur dan peran perusahaan manufaktur ke konsumen berkaitan dengan update harga terbaru, waktu

pengiriman, sisa barang, dan lain sebagainya. Lalu dari peran perusahaan manufaktur ke supplier dan dari peran konsumen ke perusahaan manufaktur berkaitan dengan testimoni dan jumlah pemesanan.

Sedangkan pada aliran finansial juga terlihat adanya hubungan yang nampak diantara *entity-entity* yang ada. Dimulai dari aktifitas *supplier* ke perusahaan manufaktur dan aktifitas perusahaan manufaktur ke konsumen berkaitan dengan tagihsn pembayaran dan jangka waktu pembayaran. Lalu dari aktifitas perusahaan manufaktur ke *supplier* dan aktifitas konsumen ke perusahaan manufaktur berkaitan dengan jenis pembayaran dan jangkawaktu pembayaran.

Berkaitan dengan rancangan *green supply chain management* dalam aliran informasi dan aliran finansial ditandai dengan adanya penggunaan media digital. Aktifitas ini dilakukan dalam upaya pengurangan penggunaan kertas sebagai media yang berfungsi sebagai fasilitas penunjang. Selama ini kertas digunakan sebagai media pencatatan pada aliran informasi dan finansial. Dengan adanya media digital, dapat digunakan untuk menggantikan fungsi kertas tersebut karena kertas dapat berdampak mencemari lingkungan ketika sudah tidak terpakai.