MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 7 Tahun 2026

ANALISIS MANAJEMEN RANTAI PASOK DAN DAMPAK KELANGKAAN BAHAN BAKU PADA INDUSTRI BEVERAGE DI KOTA PALEMBANG

Inna Hikmah[1], Doly Nofiansyah[2]
[1 2]Universitas Indo Global Mandiri

Email: Hikmahinna@gmail.com[1], doly@uigm.ac.id[2]

Abstract

The beverage industry in Palembang City has shown significant growth, but also faces significant vulnerabilities due to its dependence on raw material supplies from outside the region. This study aims to evaluate supply chain management and identify the consequences of limited raw material availability on cafe business operations in Palembang. Using descriptive qualitative methods based on literature studies and field observations, it was found that the long distribution channels from Java result in 10-15% higher logistics costs. Obstacles in trans-Sumatra transportation routes are a major trigger for supply disruptions, resulting in price instability, changes in product quality, and the risk of losing customers due to menu unavailability. As a form of adaptation, businesses have begun implementing supplier diversification strategies and strengthening partnerships with local providers to maintain business continuity amidst market uncertainty.

***Keywords**: Supply Chain, Beverage Industry, Raw Material Scarcity, Cafe Operations, Palembang.*

Abstrak

Sektor industri minuman (*beverage*) di Kota Palembang menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, namun di sisi lain menghadapi kerentanan besar akibat ketergantungan pada pasokan bahan baku dari luar wilayah. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi manajemen rantai pasok dan mengidentifikasi konsekuensi dari keterbatasan ketersediaan bahan baku terhadap operasional bisnis kafe di Palembang. Dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif berbasis studi literatur dan observasi lapangan, ditemukan bahwa alur distribusi yang panjang dari Pulau Jawa menyebabkan biaya logistik yang lebih tinggi sebesar 10-15%. Kendala pada jalur transportasi lintas Sumatera menjadi pemicu utama disrupsi pasokan yang berdampak pada ketidakstabilan harga, perubahan kualitas produk, hingga risiko kehilangan konsumen akibat menu yang tidak tersedia. Sebagai bentuk adaptasi, pelaku usaha mulai menerapkan strategi diversifikasi pemasok dan penguatan kemitraan dengan penyedia lokal untuk menjaga keberlangsungan usaha di tengah ketidakpastian pasar.

Kata Kunci: *Rantai Pasok, Industri Beverage, Kelangkaan Bahan Baku, Operasional cafe, Palembang.*

Article history
Received: Juni 2026
Reviewed: Juni 2026
Published: Juni 2026

Plagirism checker no 80
Copyright : author
Publish by : musytari

This work is licensed under a creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license

PENDAHULUAN

Industri *beverage* atau minuman di Kota Palembang telah mengalami pertumbuhan yang sangat pesat dalam satu dekade terakhir. Sebagai kota metropolitan yang menjadi pusat ekonomi di Sumatera Selatan, Palembang menyaksikan perubahan gaya hidup masyarakat yang kini menjadikan aktivitas berkunjung ke kafe, gerai kopi, dan gerai minuman kekinian sebagai

bagian dari rutinitas harian. Pertumbuhan ini tidak hanya didorong oleh tren global, tetapi juga oleh kreativitas pelaku usaha lokal dalam menciptakan produk minuman yang variatif. Namun, di balik pesatnya perkembangan ini, terdapat tantangan besar yang sering kali luput dari perhatian, yaitu kompleksitas manajemen rantai pasok (*supply chain management*).

Keberhasilan operasional sebuah gerai minuman sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku secara konsisten, mulai dari biji kopi, susu, gula, hingga bahan pelengkap lainnya. Namun, karakteristik Kota Palembang yang secara geografis cukup jauh dari pusat produksi bahan baku utama (yang mayoritas masih terpusat di Pulau Jawa), sering kali menyebabkan kerentanan dalam distribusi. Masalah logistik, hambatan transportasi lintas provinsi, hingga fluktuasi stok di tingkat distributor sering kali memicu terjadinya kelangkaan bahan baku di pasar lokal.

Kelangkaan bahan baku ini memberikan dampak yang sistemik bagi industri *beverage*. Selain menyebabkan ketidakpastian dalam operasional harian, kondisi ini juga memaksa para pelaku usaha untuk menghadapi lonjakan biaya perolehan yang berpengaruh langsung pada margin keuntungan. Tanpa manajemen rantai pasok yang tangguh, kelangkaan ini dapat mengancam keberlangsungan bisnis secara jangka panjang. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas manajemen rantai pasok yang diterapkan oleh pelaku industri *beverage* di Palembang serta mengkaji dampak nyata dari kelangkaan bahan baku terhadap stabilitas operasional mereka.

TINJAUAN PUSTAKA

Konsep Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management)

Manajemen Rantai Pasok (MRP) adalah pengintegrasian aktivitas pengadaan bahan, transformasi bahan menjadi produk antara dan produk jadi, serta pengiriman produk tersebut melalui sistem distribusi. tujuan MRP adalah membangun rantai pemasok yang memfokuskan pada pemaksimalan nilai bagi pelanggan. Di kota besar seperti Palembang, MRP menjadi krusial karena adanya ketergantungan pada distribusi luar daerah.

Risiko Disrupsi Pasokan (Supply Disruption)

Disrupsi pasokan terjadi ketika aliran bahan baku terhenti atau terhambat karena faktor eksternal maupun internal. Menurut penelitian dalam Jurnal Manajemen Transportasi & Logistik (2020), faktor geografis dan infrastruktur jalan lintas Sumatera sangat mempengaruhi ketepatan waktu pengiriman bahan baku ke kota-kota seperti Palembang, yang sering kali memicu kelangkaan stok di pasar lokal.

Pengaruh Biaya Bahan Baku terhadap Profitabilitas

Bahan baku merupakan komponen terbesar dalam Harga Pokok Penjualan (HPP) industri *beverage*. Mulyadi (2018) dalam teori Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa kenaikan harga akibat kelangkaan akan menyebabkan *cost-push inflation* di tingkat unit usaha. Hal ini memaksa pengusaha cafe melakukan penyesuaian harga atau mengganti spesifikasi bahan baku demi mempertahankan kelangsungan bisnis.

Strategi Mitigasi Kelangkaan

Untuk mengatasi kelangkaan, perusahaan biasanya menerapkan strategi *Buffer Stock* (stok penyangga) atau melakukan diversifikasi pemasok. Strategi ini penting agar operasional tidak berhenti total saat satu jalur distribusi mengalami kendala (Pujawan & Mahendrawathi, 2017).

METODE PENELITIAN

Analisis dalam artikel ini disusun menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi pustaka *(library research)*. Data utama diperoleh melalui penelusuran literatur ilmiah, jurnal manajemen rantai pasok, serta analisis terhadap laporan berita terkini mengenai kondisi distribusi logistik di wilayah Sumatera Selatan.

Selain itu, dilakukan observasi terhadap tren operasional pada industri *beverage* di Kota Palembang untuk melihat korelasi antara ketersediaan bahan baku dengan stabilitas harga dan menu di tingkat konsumen. Teknik analisis data dilakukan secara induktif, yaitu dengan mengumpulkan fakta-fakta lapangan yang spesifik mengenai kelangkaan bahan baku, kemudian dikaitkan dengan teori manajemen operasional untuk menarik kesimpulan yang komprehensif.

HASIL PEMBAHASAN

1. Alur Rantai Pasok Industri Beverage di Palembang

Berdasarkan analisis, rantai pasok industri *beverage* di Palembang memiliki ketergantungan yang sangat tinggi terhadap distribusi dari Pulau Jawa, terutama untuk bahan baku seperti susu UHT, bubuk minuman premium, dan biji kopi tertentu. Alur distribusi biasanya dimulai dari produsen di Jawa ke Distributor Regional (Sumatera Selatan) ke Agen/Supplier Lokal lanjut ke Cafe/Gerai Minuman. Panjangnya rantai ini menyebabkan harga bahan baku di Palembang cenderung 10-15% lebih tinggi dibandingkan di Pulau Jawa karena adanya biaya logistik lintas laut dan darat.

2. Dampak Kelangkaan terhadap Operasional

Kelangkaan bahan baku yang terjadi di Palembang sering kali disebabkan oleh kendala di Pelabuhan Bakauheni-Merak atau cuaca buruk di Selat Bangka yang menghambat truk logistik. Dampak nyata yang ditemukan meliputi:

- **Inkonsistensi Produk:** Cafe terpaksa mengganti merek bahan baku (misalnya susu UHT) yang mengakibatkan perubahan profil rasa pada menu andalan.
- **Lonjakan Biaya Operasional:** Saat stok di distributor kosong, pengelola cafe terpaksa membeli bahan baku di ritel modern (supermarket) dengan harga konsumen, yang secara otomatis meningkatkan Harga Pokok Penjualan (HPP).
- **Menu Kosong (Sold Out):** Kelangkaan yang berkepanjangan memaksa cafe menghapus sementara menu favorit dari daftar penjualan, yang berisiko menurunkan tingkat kepuasan pelanggan.

3. Strategi Mitigasi oleh Pelaku Usaha

Hasil analisis menunjukkan bahwa pelaku industri *beverage* di Palembang mulai menerapkan strategi *Multi-sourcing*, yaitu tidak hanya bergantung pada satu pemasok besar. Mereka juga mulai menjalin kerja sama dengan UMKM lokal (seperti peternak susu lokal atau roastery kopi lokal) untuk menjaga ketersediaan stok cadangan (*safety stock*).

Sebagaimana dinyatakan oleh Pujawan (2017) mengenai pentingnya diversifikasi pemasok, para pemilik cafe di Palembang saat ini mulai mencari alternatif supplier lokal daripada hanya bergantung pada distributor besar dari Jakarta. Seperti saat sekarang yang mana salah satu café yaitu dekultur café dan beskabean, mereka nge roastery kopi nya sendiri sehingga mereka tidak harus membeli dari luar.

SIMPULAN

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa stabilitas industri *beverage* di Kota Palembang sangat dipengaruhi oleh efisiensi manajemen rantai pasok yang masih didominasi oleh pasokan dari Pulau Jawa. Faktor geografis dan hambatan infrastruktur logistik terbukti menjadi penyebab utama kelangkaan bahan baku yang berujung pada peningkatan biaya operasional dan penurunan konsistensi mutu layanan.

Untuk menghadapi tantangan tersebut, pelaku usaha di Palembang secara bertahap mulai beralih dari ketergantungan pada distributor tunggal menuju strategi *multi-sourcing* dan optimalisasi potensi lokal, seperti melakukan proses pemanggangan kopi secara mandiri (*self-roastery*). Penguatan manajemen stok pengaman dan kolaborasi dengan pemasok daerah menjadi kunci utama dalam memitigasi risiko disrupsi pasokan di masa depan demi menjaga margin keuntungan dan loyalitas pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

Pujawan, I. N., & Er, M. (2017). *Supply chain management edisi 3*. Penerbit Andi.

Maulida, R. A. L. (2018). Analisis Strategi Rantai Pasokan" Triple A" dalam Meningkatkan Kinerja Rantai Pasokan UMKM Makanan dan Minuman di Kabupaten Sleman.

Alamsyah, R. (2023). BAB 3 JENIS AKUNTANSI BIAYA. *AKUNTANSI BIAYA*, 29.

Heizer, J. H., Render, B., & Heizer, J. H. (2001). *Operations management* (Vol. 7). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.

Prasetyo, H. (2025). *Dampak Logistik Lintas Sumatera Terhadap Stabilitas Harga Bahan Baku di Kota Palembang*

Wicaksono, A. (2024). *Strategi Adaptasi UMKM Kuliner Dalam Menghadapi Ketidakpastian Pasokan*