

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Salah satu penilaian berhasil tidaknya suatu bisnis adalah bagaimana kemampuan sebuah pelaku bisnis untuk memenuhi kebutuhan konsumen, hal itu bisa tercapai karena mampunya sebuah perusahaan menghubungkan lingkup eksternal dan internal atau disebut juga menghubungkan antar jaringan rantai pasokan (*supply Chain*) (Frohlich & Westbrook, 2001, dalam Talumewo et al.,2014). Penelitian ini mencakup rumah makan yang ada di Bantul D.I.Y dan mereplika model penelitian Lina Anatan (2010) yang dilakukan pada perusahaan manufaktur skala besar di Indonesia, yang menyatakan adanya keterkaitan antara praktek-praktek manajemen rantai pasok, keunggulan kompetitif, dan kinerja rantai pasokan. Li et al (2006) mendefinisikan ada enam praktik-praktik manajemen rantai pasokan yaitu manajemen kemitraan strategi pemasok, hubungan dengan konsumen, tingkat informasi *sharing*, kualitas informasi, *postponement*.

Dalam bisnis jasa penyedia makanan merupakan bisnis yang mempunyai prospek tinggi dimana tingkat penduduk yang terus meningkat di Indosesia khususnya Yogyakarta dan hal ini lah yang dimanfaatkan bagi para bisnis penyedia makanan untuk bersaing di pasar, contoh saja dari makanan tradisional hingga internasional bersaing ketat. Manajemen rantai pasokan adalah seluruh pihak yang terlibat, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam memenuhi pesanan dan permintaan konsumen (Chopra & Meindly, 2011 dalam Ilmiyati., 2016).

Persaingan yang ketat ini mendorong banyak pelaku bisnis untuk mempunyai produk yang layak dan tentunya enak untuk dikonsumsi oleh konsumen sehingga perlunya manajemen rantai pasok untuk mencapai keunggulan yang kompetitif. Moran.,1981 dalam Anatan.,(2010) berpendapat bahwa keunggulan kompetitif akan berdampak baik pada peningkatan kinerja perusahaan, kepuasan konsumen, dan efektivitas hubungan antar perusahaan dalam rantai pasokan khususnya terkait dengan *reliabilitas, responsiveness, fleksibilitas, biaya, dan aset.*

Perusahaan yang fokus pada rantai pasokan telah berada satu langkah di depan dalam mengadopsi dan mengembangkan ide keberlanjutan karena rantai pasokan memperhatikan produk mulai dari pengadaan sampai penyaluran ke pelanggan (Linton et al, dalam Purba., 2011). Menjalankan rantai pasokan secara terus menerus yang optimal akan mendorong sebuah perusahaan untuk merespon secara cepat kebutuhan pelanggan dan memecahkan masalah dengan baik. Tujuan implementasi praktik-praktik manajemen rantai pasokan diterapkan di perusahaan supaya perusahaan menjadikan kualitas sebagai kriteria pertama dalam memilih pemasok dan selalu melibatkan pemasok dalam memecahkan masalah, perbaikan, menangkap informasi dalam maupun luar, pengembangan produk, sehingga tercapainya kepuasan konsumen dan keunggulan kompetitif.

Alasan peneliti tertarik dengan penelitian ini dikarenakan banyaknya kuliner yang ada di Indonesia dari yang tradisional hingga inovasi-inovasi terbaru yang digandrungi masyarakat sekarang dari skala kecil hingga besar, jumlah industri makanan dan minuman tahun 2013 merupakan yang tertinggi dari industri lainnya tercatat di Badan Pusat Statistik

(BPS) data yang dipublikasikan tahun 2018 tentang industri makan dan minuman di D.I.Yogyakarta.

Dari data di atas peneliti akan mencoba mengambil sampel sebanyak 50 rumah makan yang ada di Kabupaten Bantul Yogyakarta untuk mengetahui pengaruh implementasi praktik-praktik rantai pasokan, keunggulan kompetitif terhadap kinerja rantai pasokan serta penelitian ini mereplikasi dari artikel milik Anatan (2010) yang berjudul “Pengaruh Implementasi Praktik-Praktik Manajemen Rantai Pasokan terhadap Kinerja Rantai Pasok dan Keunggulan Kompetitif”.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penguji merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah pengaruh implementasi praktik-praktik manajemen rantai pasokan terhadap kinerja rantai pasokan pada rumah makan di Kabupaten Bantul D.I.Yogyakarta?
2. Apakah pengaruh implementasi praktik-praktik manajemen rantai pasokan terhadap keunggulan kompetitif pada rumah makan di Kabupaten Bantul D.I.Yogyakarta?
3. Apakah pengaruh keunggulan kompetitif terhadap kinerja rantai pasokan pada rumah makan di Kabupaten Bantul D.I.Yogyakarta?
4. Apakah pengaruh implementasi praktik-praktik manajemen rantai pasokan terhadap kinerja rantai pasokan yang dimediasi oleh keunggulan kompetitif pada rumah makan di Kabupaten Bantul D.I.Yogyakarta?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis pengaruh implementasi praktik-praktik manajemen rantai pasokan terhadap kinerja rantai pasokan pada rumah makan di Kabupaten Bantul D.I.Yogyakarta.
2. Menganalisis pengaruh implementasi praktik-praktik manajemen rantai pasokan terhadap keunggulan kompetitif pada rumah Mahan di Kabupaten Bantul D.I.Yogyakarta.
3. Menganalisis pengaruh keunggulan kompetitif terhadap kinerja rantai pasokan pada rumah makan di Kabupaten Bantul D.I.Yogyakarta.
4. Menganalisis pengaruh implementasi praktik-praktik manajemen rantai pasokan terhadap kinerja rantai pasokan yang dimediasi oleh keunggulan kompetitif pada rumah makan di Kabupaten Bantul D.I.Yogyakarta.

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat Teoritik

Hasil dari penelitian ini bermanfaat sebagai peningkatan referensi atau acuan pengaruh praktik-praktik manajemen rantai pasokan terhadap keunggulan kompetitif dan kinerja rantai pasokan.

2. Manfaat Praktik

- a. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi sebagai masukan bagi rumah makan di Kabupaten Bantul untuk meningkatkan kinerja rantai pasokan

dengan mengoptimalkan manajemen rantai pasokan dan menciptakan keunggulan kompetitif perusahaan untuk bersaing.

b. Bagi Penguji

Penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan pemahaman mengenai pengaruh manajemen rantai pasokan terhadap keunggulan kompetitif dan kinerja rantai pasokan dan membantu mempelajari teori yang diajarkan di perkuliahan dengan mengimplementasikan di dunia nyata