

## PENGUKURAN KINERJA DENGAN METODE SUPPLY CHAIN OPERATION REFERENCE (SCOR) STUDI KASUS UD. SUMBER REJEKI HJ. DIYA FOOD

Fita Rohmatusholihah<sup>1</sup>, Isdiana Suprapti<sup>1\*</sup>, Resti Prastika Destiarni<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan, Indonesia

Penulis korespondensi : isdiana@trunojoyo.ac.id

### ABSTRAK

Halal kini menjadi topik hangat dikalangan masyarakat. Industri halal di Indonesia masih didominasi oleh sektor UMKM, termasuk juga di Kabupaten Sampang. Salah satu UMKM halal di Kabupaten Sampang adalah UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food yang memproduksi sambal Petis. Usaha ini merupakan usaha turun temurun yang telah berdiri selama lebih dari 40 tahun. Walaupun sudah lama berdiri, kinerja perusahaan tersebut terbilang stagnan, omset masih tetap sama sejak beberapa tahun terakhir. Hal tersebut menunjukkan tidak adanya perkembangan usaha. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kinerja pada UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food khususnya pada rantai pasok mengenai apa yang harus harus dibenahi untuk meningkatkan kinerja dari perusahaan. Pengukuran ini menggunakan pendekatan SCOR (*Supply Chain Operation Reference*). SCOR membagi aktivitas *Supply chain* menjadi lima bagian yaitu *plan, source, make, deliver, return*. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata kinerja yaitu 3,496 yang artinya UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food termasuk dalam kategori sedang atau cukup baik. Sehingga dapat diartikan perlunya perbaikan atau pengembangan aktivitas rantai pasok untuk memaksimalkan atau meningkatkan kinerja perusahaan. Khususnya pada aktivitas *plan and return* yang nilainya paling rendah dibanding dengan aktivitas yang lain Perlu adanya strategi yang tepat untuk membuat perencanaan yang matang dan memberikan pelayanan yang terbaik kepada pelanggan. Diharapkan hasil penelitian tersebut dapat menjadi acuan bagi perusahaan dalam mengoptimalkan kinerja rantai pasok dan meningkatkan daya saing sebagai UMKM unggulan di Kabupaten Sampang

**Keyword** : Halal, Kinerja, UMKM, SCOR

### 1 PENDAHULUAN

Halal kini menjadi topik hangat dikalangan masyarakat. Aneka produk halal hampir ada disetiap belahan dunia, diperkirakan pasar halal internasional mencapai 3.1 Triliyun USD pertahun (Jaswir & Mahfudh, 2022). Berdasarkan Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal Pasal 4 menyebutkan bahwa setiap produk pangan wajib bersertifikat halal. Hal tersebut guna memberikan keamanan, kenyamanan, dan keselamatan serta kepastian produk halal untuk dikonsumsi masyarakat (Salam & Makhtum, 2022). Kebanyakan sektor halal di Indonesia masih berskala UMKM. Sertifikasi halal pada UMKM diharapkan mampu menambah keunggulan dan meningkatkan daya saing bagi para pelaku usaha (Hakim, 2021). Setiap daerah tentunya memiliki keunikan dan keunggulan masing masing yang dapat dijadikan sebagai potensi usaha, begitu pula dengan Kabupaten Sampang.

Secara demografis letak Kabupaten Sampang berada didaerah pesisir yang kaya akan potensi garam dan hasil laut serta perikanananya (Hasanah et al., 2022). Hal tersebut diharapkan mampu

mendorong potensi perkembangan UMKM hasil olahan laut dan perikanan didaerah tersebut. Ditambah lagi dengan mayoritas penduduk yang beragama Islam (Moh. Syamsih, 2022) seharusnya menjadikan Kabupaten Sampang menjadi salah satu sentra UMKM halal di Pulau Madura. Menurut Dinas Koperasi, Perindustrian, dan Perdagangan tahun 2024, jumlah UMKM di Sampang mencapai 37.117 yang tersebar di 14 kecamatan. Akan tetapi jumlah UMKM yang telah tersertifikasi halal sangatlah sedikit. Dibawah binaan Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan tahun 2024 jumlahnya hanya 77 pelaku usaha yang telah bersertifikat halal. Sedangkan berdasarkan hasil wawancara kepada Kementrian Agama Kabupaten Sampang menyebutkan bahwa total keseluruhan UMKM bersertikat halal jumlahnya tidak lebih dari 1000 UMKM. Berdasarkan data tersebut, menunjukkan kurangnya kesadaran para pelaku UMKM di Sampang akan pentingnya sertifikasi halal.

Akan tetapi hal tersebut tidak berlaku bagi UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food, salah satu UMKM produk petis Madura di Kabupaten Sampang yang telah memiliki sertifikasi halal sejak tahun 2010. UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food berdiri sejak 1981. Sebuah usaha baik itu berskala kecil atau besar tentunya tidak lepas dari kegiatan *supply chain* atau rantai pasok. *Supply chain* sendiri merupakan hubungan antara perusahaan dengan beberapa mitra seperti supplier, distributor hingga ke konsumen baik itu terkait aliran produk, jasa, maupun informasi (Putra Permana, 2023). UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food, memiliki sistem rantai pasok yang kompleks mulai dari pembelian bahan baku, produksi hingga sampai ke tangan konsumen. Tentunya hal tersebut tidak luput dari berbagi permasalahan atau risiko dibalikinya.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui seberapa baik kinerja dari UD. Sumber Rejeki Diya Food sehingga dapat diketahui apa yang harus dipertahankan dan apa yang harus diperbaiki oleh perusahaan untuk memaksimalkan kinerja dari perusahaan tersebut. Untuk itu, pentingnya dilakukan sebuah pengukuran kinerja. Alat ukur kinerja yang paling relevan adalah menggunakan metode SCOR (*Supply Chain Operations Reference*). Metode SCOR merupakan suatu metode acuan *supply chain* yang memetakan bagian-bagian dari rantai pasok tersebut, sehingga dapat diketahui secara pasti indikator pengukuran yang sesuai dengan pengukuran kinerja rantai pasok (Prasetyo et al., 2021). Diharapkan dengan adanya penelitian ini, UD. Sumber Rejeki Diya Food mampu berkembang lebih baik lagi dan menjadi UMKM unggulan di Kabupaten Sampang.

## **2 METODE**

### **2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food yang memproduksi olahan sambal petis. UMKM ini berlokasi di Jalan Diponegoro Kabupaten Sampang Madura. Lokasi penelitian ini dipilih karena UMKM tersebut memproduksi petis yang dimana petis merupakan salah satu produk yang identik khas madura dan telah berdiri sejak tahun 1980 dan mampu bertahan hingga sekarang yang tentunya hal tersebut tidaklah mudah ditengah gempuran aneka produk baru dipasaran .serta letak lokasinya disamping jalan raya sehingga mudah untuk diakses.

### **2.2 Analisis Data**

Penelitian dilakukan sekitar empat bulan mulai dari bulan September sampai Desember tahun 2024. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan data primer dengan melalui hasil observasi dan wawancara langsung kepada responden terkait. Responden dalam penelitian ini yaitu pemilik UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food yaitu Bapak Diman dan karyawannya, yang paham mengenai seluk beluk usaha tersebut.

### 2.3 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan metode *SCOR (Supply Chain Management Reference)*. *SCOR* digunakan untuk mengidentifikasi bagaimana proses *plan, source, make, delivery and return* dalam sebuah rantai pasok mulai dari perputaran supplier menuju customer, baik itu aliran produk atau material, pekerjaan dan informasi. Menurut Setiawan et al., (2020) proses *SCOR* meliputi :



**Gambar 1.** Proses SCOR

Sumber: SCOR Version 12.0

1. *Plan* yaitu proses menyeimbangkan antara permintaan dan penawaran pasokan dalam memenuhi kebutuhan bahan baku, produksi maupun pengiriman.
2. *Source* merupakan sebuah proses pengadaan barang
3. *Make*, Proses merubah bahan baku menjadi produk yang diinginkan pelanggan.
4. *Deliver*, proses memenuhi permintaan akan produk tersebut
5. *Return* merupakan proses pengembalian atau menerima pengembalian produk

Teknik analisis data menggunakan Metode *Supply Chain Operation Reference (SCOR)*. Adapun tahapan analisis yaitu sebagai berikut:

1. Pada tahap pertama dimulai dengan identifikasi kinerja rantai pasok UMKM yang berupa KPI yang nantinya akan divalidasi. Validasi berbentuk kuisisioner sehingga indikator dapat disesuaikan dengan keadaan aktual.
2. Pada tahap kedua dilakukan validasi indikator yang telah diidentifikasi melalui observasi dan wawancara pada UMKM.
3. Pada tahap ketiga dilakukan penilaian terhadap masing masing indikator dengan range 1-5 yang menggambarkan kinerja perusahaan, dimana :

- 1 = Sangat Buruk
  - 2 = Buruk
  - 3 = Netral
  - 4 = Baik
  - 5 = Sangat Baik
4. Tahap terakhir yaitu analisis kinerja supply chain dan memberikan rekomendasi pada kinerja yang nilainya terendah. Analisis kerja supply chain akan diukur menggunakan kategori indeks kinerja yang diperoleh dengan rumus
- $$\text{Panjang Interval} = H - \text{Ln Kategori} \dots\dots\dots(1)$$
- Keterangan
- H = Highest Score (Nilai Tertinggi)

L = Lowest Score (Nilai Tertinggi)  
 N Kategori = Jumlah kategori yang diinginkan

Skala likert yang digunakan dalam penelitian ini adalah 1-5 maka panjang internal yaitu :

$$PI = \frac{5-1}{3} = 1,33$$

Dengan demikian, indeks kinerja pada UMKM Kerupuk Puli Mubarak adalah

**Tabel 1. Kinerja usaha**

| Nilai Indeks | Interpretasi |
|--------------|--------------|
| 1 - 2,3      | Rendah       |
| 2,4 – 3,7    | Sedang       |
| 3,8 - 5      | Tinggi       |

*Sumber:* Data primer diolah, 2024

### 3 HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Gambaran Umum Perusahaan

UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food merupakan salah satu UMKM yang telah berdiri sejak tahun 1980. UMKM tersebut terletak di Jalan Trunojoyo Kota Sampang. UMKM ini didirikan Hj. Diya yang sekarang dikelola oleh anaknya yaitu Bpk.Diman. UMKM ini dahulu didirikan oleh Hj. Diya karena ingin membantu perekonomian keluarga. UMKM ini bergerak dibidang produksi sambal yaitu sambal petis. Walaupun UMKM ini sudah berdiri puluhan tahun, akan tetapi omset terbilang stagnan dari tahun ke tahun. Hal tersebut menunjukkan bahwa kinerja dari UMKM tersebut belum maksimal. Ditambah lagi dengan persaingan usaha yang semakin ketat membuat UMKM ini sulit berkembang. UMKM Sumber Rejeki Hj. Diya Food memproduksi sambal petis dalam keadaan siap digunakan tanpa perlu diolah lagi. Bahan baku yang digunakan yaitu sari ikan, tomat, cabai, pengawet, gula,garam dan bahan pendukung lainnya. Kualitas sambal petis yang dihasilkan tergantung dengan kualitas sari ikan serta komposisi antar bahan yang digunakan. Dalam menjalankan usahanya Bpk Diman dibantu oleh istri dan 7 karyawannya. UD.Sumber Rejeki Hj. Diya Food mampu memproduksi hingga ratusan *pieches* setiap hari dan omset diperkirakan mencapai 40 Juta perbulan

#### 3.2 Proses Bisnis

Usaha sambal petis milik UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food dimulai proses perencanaan kebutuhan bahan baku seperti sari ikan, cabai, tomat, gula, garam, penyedap, dan beberapa bahan pendukung lainnya. Terkait dengan sari ikan, UD.Sumber Rejeki Hj. Diya Food sudah memiliki langganan beberapa rumah produksi pengolahan sari ikan dan untuk beberapa bahan lainnya sudah memiliki langganan dipasar. Proses produksi dimulai dengan mencampurkan bahan baku dengan takaran yang sudah ditetapkan, kemudian dimasak hingga matang sebelum akhirnya dikemas. Terdapat beberapa ukuran kemasan mulai dari kemasan kecil 100 gram hingga kemasan 5 kg. Setelah produk siap, kemudian diletakkan ditempat penyimpanan sementara sebelum akhirnya didistribusikan kepada para *reseller* atau toko-toko langganan dan ada pula yang dijual ditoko milik sendiri. Produk sambal petis ini bisa bertahan hingga 6 bulan.

#### 3.3 Analisis Kinerja Rantai Pasok

Berdasarkan hasil identifikasi mengenai aktivitas rantai pasok pada UD. Sumber Rejeki Hj Diya Food adalah sebagai berikut :

**Tabel 2.** Indikator Kinerja

| Proses<br>(Level 1) | Atribut Kinerja<br>(Level 2) | Kode  | Matrik Kinerja<br>(Level 3)                                                               |
|---------------------|------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plan                | Responsiveness               | PRS-1 | Perencanaan kebutuhan bahan baku                                                          |
|                     |                              | PRS-2 | Perencanaan kebutuhan distribusi                                                          |
|                     |                              | PRS-3 | Jangka waktu penjadwalan produksi                                                         |
|                     |                              | PRS-4 | Jangka waktu mengidentifikasi produk baru                                                 |
|                     |                              | PRS-5 | Perencanaan proses pengadaan bahan baku                                                   |
| Source              | Reliability                  | PRB-1 | Keandalan Tenaga Kerja Untuk Peramalam                                                    |
|                     | Flexibility                  | PRF-1 | Lama waktu yang digunakan untuk mereschedule jadwal produksi jika terjadi perubahan order |
|                     | Reliability                  | SRB-1 | Presentase pemenuhan bahan baku                                                           |
|                     | Responsiveness               | SRS-2 | Lead Time bahan baku                                                                      |
|                     | Flexsibility                 | SFB-1 | Jumlah bahan baku yang dipesan                                                            |
| Make                | Cost                         | SCO-1 | Biaya untuk order ke supplier                                                             |
|                     | Reliability                  | MRB-1 | Kapasitas mesin untuk mengolah produk sambal                                              |
|                     | Responsiveness               | MRS-1 | Jangka waktu mengolah produk sambal                                                       |
|                     | Cost                         | MCO-1 | Biaya produksi                                                                            |
|                     | Asset                        | MAS-1 | Lama waktu pemakaian alat produksi                                                        |
| Deliver             | Reliability                  | DRB-1 | Kualitas Pengiriman Produk                                                                |
|                     | Responsiveness               | DRS-1 | Pengiriman Produk Tepat waktu                                                             |
|                     | Cost                         | DCO-1 | Biaya pengiriman produk                                                                   |
|                     | Agility                      | DAG-1 | Fleksibilitas Pengiriman terhadap penurunan dan peningkatan permintaan                    |
| Return              | Reliability                  | RRB-1 | Jumlah komplain dari konsumen                                                             |
|                     |                              | RRS-1 | Lama waktu pengembalian produk (Return)                                                   |
|                     | Responsivesness              | RRS-2 | Penanganan Komplain dari konsumen                                                         |
|                     |                              | RRS-3 | Persetase penggantian produk dengan jumlah dan kualitas yang sama.                        |

Sumber : Data primer Diolah, 2024

Tabel diatas menunjukkan bahwa terdapat 5 aktivitas rantai pasok yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver*, and *return*. Setiap aktivitas tersebut memiliki aktribut yang berbeda-beda. Terdapat 23 indikator , terdiri atas 7 indokator pada proses *plan*, 4 *source*, 4 *make*, 4 *deliver* dan 4 *return*.

### 3.4 Penilaian Kinerja Rantai Pasok

**Tabel 3.** Hasil Pengukuran Kinerja

| Proses (Level 1)     | Atribut Kinerja (Level 2)           | Matrik Kinerja (Level 3)                                                                  | Kode  | Skor | Jumlah | Rata-rata |
|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|--------|-----------|
| Plan (Hartati, 2019) | Responsiveness                      | Perencanaan kebutuhan bahan baku                                                          | PRS-1 | 4    | 18.5   | 3.7       |
|                      |                                     | Perencanaan kebutuhan distribusi                                                          | PRS-2 | 4    |        |           |
|                      |                                     | Jangka waktu penjadwalan produksi                                                         | PRS-3 | 3.5  |        |           |
|                      |                                     | Jangka waktu mengidentifikasi produk baru                                                 | PRS-4 | 4    |        |           |
|                      |                                     | Perencanaan proses pengadaan bahan baku                                                   | PRS-5 | 3    |        |           |
|                      | Reliability (Setiawan et al., 2020) | Keandalan Tenaga Kerja Untuk Peramalam                                                    | PRB-1 | 3    | 3      | 3         |
|                      | Flexibility                         | Lama waktu yang digunakan untuk mereschedule jadwal produksi jika terjadi perubahan order | PRF-1 | 3,5  | 3.5    | 3.5       |
| <b>Total</b>         |                                     |                                                                                           |       |      | 25.5   | 3.4       |
| Source               | Reliability                         | Presentase pemenuhan bahan baku                                                           | SRB-1 | 4    | 4      | 4         |
|                      | Responsiveness                      | Lead Time bahan baku                                                                      | SRS-2 | 3    | 3      | 3         |
|                      | Flexibilitas                        | Jumlah bahan baku yang dipesan                                                            | SFB-1 | 4    | 4      | 4         |
|                      | Cost                                | Biaya untuk order ke supplier                                                             | SCO-1 | 3    | 3      | 3         |
| <b>Total</b>         |                                     |                                                                                           |       |      | 14     | 3.5       |

|                          |                |                                                                        |       |     |     |      |
|--------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|------|
| Make                     | Reliability    | Kapasitas mesin untuk mengolah produk sambal                           | MRB-1 | 3   | 3   | 3    |
|                          | Responsiveness | Jangka waktu mengolah produk sambal                                    | MRS-1 | 4   | 4   | 4    |
|                          | Cost           | Biaya produksi                                                         | MCO-1 | 3.5 | 3.5 | 3.5  |
|                          | Asset          | Lama waktu pemakaian alat produksi                                     | MAS-1 | 3.5 | 3.5 | 3.5  |
| <b>Total</b>             |                |                                                                        |       |     | 14  | 3.5  |
| Deliver                  | Reliability    | Kualitas Pengiriman Produk                                             | DRB-1 | 4   | 4   | 4    |
|                          | Responsiveness | Pengiriman Produk Tepat waktu                                          | DRS-1 | 3.5 | 3.5 | 3.5  |
|                          | Cost           | Biaya pengiriman produk                                                | DCO-1 | 4   | 4   | 4    |
|                          | Agility        | Fleksibilitas Pengiriman terhadap penurunan dan peningkatan permintaan | DAG-1 | 3.5 | 3.5 | 3.5  |
| <b>Total</b>             |                |                                                                        |       |     | 15  | 3.75 |
| Return                   | Reliability    | Jumlah komplain dari konsumen                                          | RRB-1 | 3   | 3   | 3    |
|                          | Responsiveness | Lama waktu pengembalian produk (Return)                                | RRS-1 | 3.5 | 11  | 3.6  |
|                          |                | Penanganan Komplain dari konsumen                                      | RRS-2 | 4   |     |      |
|                          |                | Persetase penggantian produk dengan jumlah dan kualitas yang sama.     | RRS-3 | 3.5 |     |      |
| <b>Total</b>             |                |                                                                        |       |     | 14  | 3.33 |
| <b>Total Keseluruhan</b> |                |                                                                        |       |     |     | 3.49 |

Sumber : Data primer Diolah, 2024

Hasil analisis risiko yang telah dilakukan diketahui bahwa jumlah nilai pada sub aktivitas *plan* sebesar 25.5 lalu dibagi dengan jumlah tiap sub aktivitas *plan* sehingga didapat nilai kinerja dari aktivitas *plan* yaitu 3,4 berada pada kategori sedang karena berada pada interval 2,4 – 3,7. Nilai tersebut mengindikasikan bahwa perencanaan produksi yang dilakukan pemilik telah cukup baik, namun pemilik harus tetap memperhatikan perencanaan sebelum melakukan produksi melalui evaluasi dari produksi sebelumnya. Perencanaan harus benar-benar matang karena merupakan panduan dari proses produksi sambal petis. Nilai pengukuran yang dilakukan dapat dilihat bahwa bagian *plan* berada dalam kategori sedang sehingga perusahaan harus menemukan strategi untuk meningkatkan kinerja dari aktivitas perusahaan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Müller (2019) yang menyatakan nilai *plan* yang diperoleh rendah berakibat pada proses produksi yang tidak optimal, karena tugas-tugas pada perencanaan proses produksi kurang diperhatikan.

Jumlah nilai pada sub aktivitas *source* sebesar 14 lalu dibagi dengan jumlah tiap sub aktivitas *source* sehingga didapat nilai kinerja yaitu 3,5 dan berada dikategori sedang karena lebih dari 2,3 dan kurang dari 3,8. Ini menandakan bahwa *source* sudah dilakukan dengan baik namun kurang optimal. *Source* perlu dioptimalkan karena berkaitan dengan pengadaan bahan baku sebelum melakukan produksi. Pada *source* perusahaan perlu menginformasikan kepada supplier jika bahan baku harus sesuai spesifikasi sehingga pemilik tidak harus menambah biaya pengeluaran untuk mengatasi permasalahan tersebut dikemudian hari. Pengadaan untuk proses produksi sambal petis sepenuhnya ditanggung oleh perusahaan sehingga semua pengadaan bahan baku harus sesuai dengan yang dipesan. Hal yang sama didapat oleh penelitian Hartati et al. (2019) dengan hasil penelitian *source* yang berada dalam kategori sedang ini terjadi karena bahan baku proses produksi kurang terpenuhi.

Jumlah nilai pada sub aktivitas *make* sebesar 14 lalu dibagi dengan jumlah tiap sub aktivitas *make* sehingga nilai kinerja sebesar 3,5 dan berada dikategori sedang karena lebih dari 2,3 dan kurang dari 3,8. Hal ini menunjukkan bahwa *make* sudah dilakukan dengan baik namun kurang optimal. *make* perlu dioptimalkan karena sangat menentukan keberhasilan produksi yang dihasilkan. Aktivitas *make* ada beberapa indikator yang perlu diperbaiki terutama pada *reliability* dimana perusahaan harus meningkatkan sarana dan prasarana produksi karena kapasitas mesin yang digunakan masih cukup kecil sehingga memerlukan waktu untuk proses produksi. Ditambah lagi dengan alat produksi yang cepat rusak sehingga hal tersebut bisa menghambat proses produksi. Hal tersebut bisa diantisipasi pemilik dengan cara rutin melakukan pengecekan terhadap sarana dan prasarana sehingga jika alat tidak bekerja seperti biasanya dapat langsung diperbaiki. Hasil ini sejalan dengan penelitian Budiman (2019) yang menuliskan bagian *make* skor kinerja rantai pasok termasuk ke dalam kategori sedang karena penjadwalan siklus produksi tidak tepat waktu.

Jumlah nilai pada sub aktivitas *deliver* sebesar 15 lalu dibagi dengan jumlah tiap sub aktivitas *deliver* sehingga nilai kinerja sebesar 3,75 dan berada dikategori sedang karena lebih dari 2,3 dan kurang dari 3,8. Proses *deliver* semua ditanggung oleh perusahaan dan mitra. Jika terjadi kerusakan, maka kerugian ditanggung oleh pihak yang berbuat salah. Jika kelalaian dilakukan oleh UMKM seperti terlambatnya proses pengiriman yang disebabkan karena produk belum siap untuk *deliver* maka kerugian ditanggung oleh UMKM begitu pula sebaliknya.

Kinerja sub aktivitas *return* berada pada kategori sedang, karena nilai kinerja sebesar 2,3 berada pada interval 2,3 sampai 3,8 dengan jumlah nilai kinerja 14 dibanding dengan yang lain nilainya paling rendah. Hal ini menunjukkan bahwa *return* telah dilakukan dengan karena semakin rendah nilainya maka tingkat pengembalian semakin jarang terjadi. *Return* perlu diperbaiki lagi karena sangat menentukan jumlah penerimaan pemilik dan akan berdampak ada loyalitas pelanggan. UMKM bersedia mengganti segala kerugian akibat komplain dari konsumen tersebut.

Nilai kinerja rata-rata keseluruhan UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food berada dalam kategori sedang yaitu sebesar 3,49 karena lebih dari 2,3 dan kurang dari 3,8. Hal ini terjadi karena hampir semua aktivitas masih kurang optimal. Aktivitas yang paling rendah nilainya yaitu *plan* dan *return*. Seperti pada aktivitas *plan* yaitu pada indikator jangka waktu penjadwalan produksi dan perencanaan proses pengadaan bahan baku yang memperoleh nilai paling rendah sehingga memerlukan strategi untuk mengatasi hal tersebut seperti mempersiapkan dengan matang terkait dengan perencanaan dan penjadwalan distribusi dan bahan baku. Dan pada aktivitas *return* nilai jumlah komplain masih dalam kategori sedang sehingga perlu adanya perbaikan pada kualitas produk untuk mengurangi jumlah komplain dari para konsumen. Sejalan dengan penelitian Haiban (2021) yang menunjukkan bahwa keseluruhan kinerja perusahaan berada dikategori sedang karena masih terdapat beberapa aktivitas yang berada dikategori rendah seperti aktivitas *plan* dan *return*.

#### 4 KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian pada UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food menunjukkan bahwa aktivitas rantai pasok memiliki 5 proses inti yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver* dan *return*. Terdapat 23 indikator, terdiri atas 7 indikator pada proses *plan*, 4 *source*, 4 *make*, 4 *deliver* dan 4 *return*. Menunjukkan nilai rata-rata kinerja yaitu 3,496 yang artinya UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food termasuk dalam kategori sedang atau cukup baik. Sehingga dapat diartikan perlunya perbaikan atau pengembangan aktivitas rantai pasok untuk memaksimalkan atau meningkatkan kinerja perusahaan. Langkah dasar yang perlu dilakukan dengan meningkatkan kinerja yang masih tergolong kurang baik secara bertahap Khususnya pada aktivitas *plan* and *return* yang nilainya paling rendah dibanding dengan aktivitas yang lain. Perlu adanya strategi yang tepat untuk membuat perencanaan yang matang dan memberikan pelayanan yang terbaik kepada pelanggan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur Saya panjatkan kepada Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya Kami dapat menyelesaikan tugas artikel ini yang berjudul “ Pengukuran Kinerja Dengan Metode Supply Chain Operation Reference (SCOR) Studi Kasus UD. Sumber Rejeki Hj. Diya Food”. Kami menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak akan cukup sulit bagi Kami untuk menyelesaikan artikel ini. Oleh karena itu, Kami mengucapkan terima kasih kepada: 1) Orang tua dan keluarga Kami yang selalu memberikan support system, 2) Dosen-dosen pengampu mata kuliah dan asisten praktikum.

#### DAFTAR PUSTAKA

- APICS. (2017). Supply Chain Operations Reference Model SCOR - Intro to V12. Supply Chain Operations Management, 1–23.
- Bangun, R. (2023). 濟無Manajemen Risiko. In *Widina Bhakti Persada Bandung*.
- Grant, D. B., & Shaw, S. (2021). Logistics and Supply Chain Management Performance Measures.

- In *International Encyclopedia of Transportation: Volume 1-7* (Vol. 3, pp. 16–23). Elsevier.  
<https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102671-7.10210-6>
- Hakim, L. (2021). Potensi UMKM Dalam Membangun Perekonomian Yang Terdampak Pandemi. *INSIGHT : Islamic Economy Bulletin*, 14–15. [www.kneks.go.id](http://www.kneks.go.id)
- Hasanah, E. U., Wahyudi, D., Muslihatun, T. A., & Haki, M. (2022). Analisis Sektor Unggulan Daerah Dan Perubahan Struktur Perekonomian Kabupaten Sampang Madura. *Seminar Nasional Hasil Riset*, 217–224.
- Hastuti, S. W. D. H., Sumartini, & Sultan, M. A. (2020). Pengukuran Kinerja Supply Chain Management dengan Menggunakan Pendekatan Supply Chain Operation References (SCOR). *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Bisnis*, 11(2), 119–129.
- Hidayatuloh, S., & Qisthani, N. N. (2020). Supply Chain Performance Measurement at Batik Industry MTO Type Using SCOR 12.0 and AHP. *Jurnal Rekayasa Sistem & Industri (JRSI)*, 7, 76.
- Jaswir, I., & Mahfudh, N. (2022). *Metodologi Penelitian Riset Bidang Sains Halal MODUL*. 139.
- Khoerudin, N., Ramadhani, S. P., Hasian, M., Sinaga, V., & Kusumawardani, D. M. (2023). Analisis Rantai Pasok Penjualan Sepatu Sekolah Masa Pandemi Covid-19 dengan Metode Weighted Moving Average. *Jurnal Riset Komputer*, 10(1), 2407–389.  
<https://doi.org/10.30865/jurikom.v10i1.5456>
- Kusuma, R. C. S. D., Adinegara, G. N. J., Wardhana, A., Nasar, I., Sofiani, N. F., Wangka, N. M., Syamil, A., Awa, & Indiyati, D. (2023). *Manajemen Kinerja (Pendekatan Teoretis dan Praktis)* (Issue December).
- Moh. Syamsih, Y. C. (2022). Pengaruh Halal Tourism Terhadap Keputusan Wisatawan yang Berkunjung Ke Pantai Lon Malang di Kabupaten Sampang. *Jurnal Kajian Ilmu Manajemen*, 2(3), 367–373.
- Monica Permatasari., Santika Sari. (2021). Pengukuran kinerja supply chain susu kental manis dengan pendekatan metode scor dan ahp. *Jurnal Optimalisasi*, 7(April), 109–118.
- Prasetyo, D. S., Emaputra, A., & Parwati, C. I. (2021). Pengukuran Kinerja Supply Chain Management Menggunakan Pendekatan Model Supply Chain Operations Reference (Scor) Pada Ikm Kerupuk Subur. *Jurnal PASTI*, 15(1), 80.  
<https://doi.org/10.22441/pasti.2021.v15i1.008>
- Pratasik, S., & Maulida, S. (2021). Analisis Rantai Pasok Beras Di Tebing Tinggi. *Eduetik : Jurnal Pendidikan Teknologi Informasi Dan Komunikasi*, 1(5), 460–468.  
<https://doi.org/10.53682/edutik.v1i5.2759>
- Putra Permana, K. B. (2023). Analisis Peran Supply Chain Management (SCM) Dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(06), 2275–2287. <https://doi.org/10.59141/comserva.v3i06.1015>
- Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang. *Qawwam : The Leader's Writing*, 3(1), 10–20.  
<https://www.jurnalfuad.org/index.php/qawwam/article/view/110>
- Setiawan, A., Pulansari, F., & Sumiati. (2020). Pengukuran Kinerja dengan Metode Supply Chain Operations Reference (SCOR) (Studi Kasus PT. XYZ). *Jurnal Manajemen Industri Dan Teknologi*, 1(1), 55–66. <http://juminten.upnjatim.ac.id/index.php/juminten>
- Sudiantini, D., Irvana, N., & Fitra, Mb. W. (2023). *Peran Supplay Chain Management Dalam Sistem Produksi dan Operasi Perusahaan* (Vol. 2, Issue 6).
- Suntani, N. H. (2021). Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Beras Di Desa Sidoharjo I Pasar

Miring Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang. *Scholar*, 1–60.

Syamil, A., Danial, R. D. M., Saori, S., Waty, E., Fahmi, M. A., Hartati, V., & Ishak, R. P. (2023). Buku Ajar Manajemen Rantai Pasok. In *International Journal of Refrigeration* (Vol. 1, Issue August).

[https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=jWHSEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Buku+Ajar+Manajemen+Rantai+Pasok&ots=oRG14oG6dK&sig=H0Eh0MQTULrwyutOl-imh-8MWXY&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Buku+Ajar+Manajemen+Rantai+Pasok&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=jWHSEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Buku+Ajar+Manajemen+Rantai+Pasok&ots=oRG14oG6dK&sig=H0Eh0MQTULrwyutOl-imh-8MWXY&redir_esc=y#v=onepage&q=Buku+Ajar+Manajemen+Rantai+Pasok&f=false)

Wallmann, C., & Gerschberger, M. (2021). The association between network centrality measures and supply chain performance: The case of distribution networks. *Procedia Computer Science*, 180, 172–179. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2021.01.153>

Wardhana, A. (2023). *Manajemen kinerja (konsep, teori, dan penerapannya)* (Issue February).

Yunita, S., Mahesti, N. A., Sihaloho, R. M. B., & Setyadi, R. (2022). Forecasting Pada Rantai Pasok Pabrik Penggilingan Daging Menggunakan Metode Time Series. *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 9(3), 761. <https://doi.org/10.30865/jurikom.v9i3.4221>