

Analisis Efisiensi Rantai Pasokan Dalam Pendistribusian Produk Pada Toko Geuliss Bakery & Cake

Sukurman Gulo¹, Martha Surya Dinata Mendrofa², Jeliswan Berkat Iman Jaya Gea³,
Heniwati Gulo⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Nias, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received Oct 24, 2025

Revised Nov 01, 2025

Accepted Nov 14, 2025

Keywords:

Rantai Pasokan
Pendistribusian

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan pada Toko Geuliss Bakery & Cake yang bergerak pada industri roti dan kue dengan menganalisis efisiensi rantai pasokan dalam pendistribusian produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses alur rantai pasokan dalam pendistribusian produk kepada konsumen, kendala yang dihadapi dalam distribusi produk serta upaya yang dilakukan dalam meningkatkan efisiensi rantai pasokan agar pendistribusian produk berjalan optimal pada Toko Geuliss Bakery & Cake. Metode yang digunakan yaitu pendekatan kualitatif dengan melakukan wawancara kepada 6 informan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku dan stok produk relatif terjaga, meskipun pencatatan manual masih menimbulkan risiko kesalahan. Sistem distribusi berjalan terstruktur dengan menerapkan prinsip sesuai urutan masuk (*First In, First Out*), kecepatan, ketepatan, serta pemeriksaan berlapis guna menjaga akurasi pengiriman. Namun, toko menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan armada, keterlambatan pasokan, faktor eksternal (cuaca dan kondisi jalan), serta biaya distribusi yang tinggi akibat jarak pengiriman dan pembelian mendadak. Untuk mengatasi hal tersebut, Toko Geuliss Bakery & Cake menerapkan berbagai strategi, antara lain penambahan tenaga kerja sementara, penyediaan stok cadangan, pembuatan produk setengah jadi, pengaturan rute efisien, penggabungan pesanan, serta penerapan SOP sederhana guna meminimalisir kesalahan. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen rantai pasokan yang baik berkontribusi pada peningkatan kepuasan pelanggan, meskipun masih diperlukan perbaikan, khususnya pada aspek digitalisasi pencatatan dan penambahan armada distribusi agar efisiensi lebih optimal.

This is an open access article under the [CC BY-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) license.



Corresponding Author:

Sukurman Gulo,
Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Nias
Jln. Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli. Kota Gunungsitoli
Email: sukurmangulo11@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Industri bakery dan cake di Indonesia merupakan salah satu sektor yang mengalami perkembangan pesat. Peningkatan ini didorong oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin praktis serta kebutuhan akan makanan siap saji yang tidak hanya lezat, tetapi juga berkualitas. Kondisi tersebut membuka peluang besar bagi para pelaku usaha untuk terus memperluas bisnisnya. Namun, tingginya persaingan menuntut setiap pelaku usaha mampu menghadirkan produk yang berkualitas, terjangkau, serta disertai layanan cepat dan tepat waktu agar tetap diminati konsumen.

Dalam menghadapi tantangan tersebut, manajemen rantai pasokan (supply chain management) memegang peran krusial. Supply chain tidak hanya mencakup pengadaan bahan baku dan proses produksi, melainkan juga melibatkan distribusi hingga produk benar-benar sampai

ke tangan konsumen. Heizer & Render (2021) menyebut rantai pasok sebagai serangkaian aktivitas yang bertujuan mengubah bahan mentah menjadi produk jadi dan mendistribusikannya secara efisien. Hal ini menunjukkan bahwa setiap tahap dalam rantai pasok harus dikelola dengan optimal agar efisiensi dapat tercapai. Senada dengan itu, Lukman (2021) menegaskan bahwa rantai pasok meliputi aktivitas yang kompleks mulai dari penyediaan bahan baku, proses manufaktur, perakitan, pengelolaan inventaris, pergudangan, manajemen pesanan, distribusi, hingga pengiriman produk. Seluruh proses ini membutuhkan dukungan sistem informasi agar aliran barang dapat dipantau secara menyeluruh. Sementara itu, Kotler & Keller (2021) menambahkan bahwa distribusi berperan penting dalam menyalurkan produk dari produsen ke konsumen akhir dengan cara yang efektif dan efisien.

Penelitian yang dilakukan oleh Ermaya et al (2022) dengan judul "Implementasi Manajemen Rantai Pasok pada Industri Kue" menunjukkan bahwa penerapan manajemen rantai pasok memiliki peran yang sangat krusial dalam keberlangsungan sebuah usaha. Hasil penelitian tersebut mengungkapkan bahwa perusahaan telah berhasil menerapkan sistem rantai pasok dengan baik, di mana keberadaan pemasok menjadi kunci utama dalam menjaga kelancaran produksi berbagai jenis kue. Ketepatan pemasok dalam menyediakan bahan baku, baik dari sisi kualitas maupun ketepatan waktu pengiriman, sangat memengaruhi hasil produksi yang pada akhirnya berdampak langsung pada nilai dan kepuasan konsumen. Selain itu, penelitian tersebut juga menegaskan bahwa distributor berperan penting sebagai penghubung antara perusahaan dengan konsumen, terutama dalam memastikan produk, khususnya kue kering, dapat sampai ke tangan pembeli secara tepat waktu dan dalam kondisi yang terjaga. Dari penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa perusahaan dituntut untuk senantiasa meningkatkan kapabilitas manajemen rantai pasoknya agar mampu mempertahankan keunggulan bersaing yang berkelanjutan.

Temuan tersebut memberikan gambaran bahwa manajemen rantai pasok tidak hanya sebatas pada ketersediaan bahan baku, tetapi juga mencakup aspek distribusi, logistik, dan koordinasi antar pihak yang terlibat. Hal ini menjadi relevan ketika dikaitkan dengan kondisi yang dihadapi oleh Toko Geuliss Bakery & Cake di Kota Gunungsitoli. Sebagai sebuah usaha yang bergerak di bidang produksi dan penjualan roti serta kue untuk memenuhi kebutuhan beragam konsumen, toko ini tidak hanya dituntut menjaga kualitas produk yang dihasilkan, tetapi juga memastikan ketepatan waktu dalam proses distribusi. Keberhasilan dalam mengelola kedua aspek tersebut—yaitu kualitas dan ketepatan pendistribusian—akan menjadi faktor penting yang menentukan daya saing Toko Geuliss Bakery & Cake di tengah persaingan usaha yang semakin ketat. Dengan meningkatnya permintaan masyarakat terhadap produk bakery yang segar dan praktis, Toko Geuliss Bakery & Cake perlu belajar dari temuan penelitian tersebut, terutama dalam hal pengelolaan pemasok dan peningkatan efisiensi distribusi. Upaya seperti optimalisasi stok bahan baku, pemanfaatan sistem informasi, hingga perbaikan pada proses logistik sangat penting agar toko ini mampu memenuhi ekspektasi konsumen dan menjaga daya saing di tengah ketatnya persaingan industri bakery.

Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa Toko Geuliss Bakery & Cake masih menghadapi sejumlah hambatan yang cukup serius dalam pengelolaan rantai pasok. Salah satu kendala utama terdapat pada proses distribusi. Saat ini toko hanya mengandalkan satu unit kendaraan pengiriman untuk melayani semua pesanan. Keterbatasan armada ini membuat kapasitas distribusi tidak mampu menyeimbangi jumlah permintaan, sehingga pengiriman sering mengalami keterlambatan, terutama pada saat pesanan meningkat. Kondisi tersebut semakin diperburuk oleh faktor eksternal seperti cuaca yang tidak menentu serta kemacetan lalu lintas yang membuat keterlambatan sulit dihindarkan.

Selain distribusi, persoalan juga muncul pada sisi manajemen persediaan. Sering kali toko mengalami kekurangan bahan baku akibat keterlambatan pasokan dari pemasok. Situasi ini menjadi semakin krusial ketika permintaan melonjak secara mendadak, sehingga produksi tidak dapat berjalan maksimal. Dampaknya, jumlah produk yang dihasilkan berkurang, bahkan tidak jarang peluang penjualan hilang begitu saja. Kondisi ini tidak hanya mengganggu stabilitas operasional, tetapi juga berpotensi menurunkan kepuasan konsumen. Kendala lain yang teridentifikasi adalah minimnya pemanfaatan teknologi informasi. Seluruh pencatatan stok dan pemantauan distribusi masih dilakukan secara manual. Cara ini dinilai kurang efisien, rentan menimbulkan kesalahan, dan sulit dikendalikan secara cepat. Akibatnya, koordinasi internal menjadi tidak optimal dan respon

terhadap permintaan konsumen berjalan lambat. Di sisi lain, beban biaya distribusi juga relatif tinggi. Faktor seperti jarak pengiriman yang cukup jauh, jumlah pesanan yang tidak merata di setiap rute, hingga pembelian bahan baku secara mendadak dengan harga lebih mahal, menambah tingginya biaya operasional toko.

Serangkaian persoalan tersebut menimbulkan dampak ganda. Di satu sisi, kualitas layanan menurun akibat keterlambatan pengiriman maupun keterbatasan produk yang tersedia. Di sisi lain, biaya operasional semakin meningkat dan berpotensi mengurangi margin keuntungan. Apabila kondisi ini tidak segera diatasi, risiko jangka panjang yang dapat muncul antara lain penurunan kepuasan pelanggan, melemahnya daya saing toko, bahkan berkurangnya kepercayaan konsumen terhadap kualitas layanan Toko Geuliss Bakery & Cake. Oleh sebab itu, diperlukan langkah perbaikan yang terencana dan strategis. Perencanaan armada distribusi harus ditingkatkan, manajemen persediaan perlu diperbaiki dengan sistem yang lebih modern, teknologi informasi harus mulai dimanfaatkan untuk pemantauan stok maupun distribusi, serta pengendalian biaya harus lebih ketat. Dengan langkah-langkah ini, rantai pasok diharapkan dapat berjalan lebih efisien, kualitas layanan dapat ditingkatkan, dan daya saing Toko Geuliss Bakery & Cake tetap terjaga di tengah persaingan industri bakery yang semakin kompetitif.

Apabila permasalahan tersebut tidak segera diatasi, maka dapat diperkirakan risiko yang ditimbulkan akan semakin besar. Beberapa di antaranya adalah meningkatnya biaya operasional akibat pemborosan, sering terjadinya keterlambatan distribusi, serta penurunan kualitas produk saat diterima oleh konsumen. Dalam jangka panjang, dampak ini tidak hanya berimplikasi pada berkurangnya kepuasan pelanggan, tetapi juga dapat melemahkan posisi Toko Geuliss Bakery & Cake dalam persaingan bisnis bakery dan cake yang kian kompetitif. Oleh karena itu, diperlukan langkah strategis dalam pengelolaan rantai pasok, khususnya pada bagian distribusi, agar toko mampu mempertahankan mutu layanan, meningkatkan efisiensi operasional, sekaligus memperkuat daya saing di pasar. Berdasarkan uraian tersebut, diperlukan analisis terhadap efisiensi rantai pasokan dalam pendistribusian produk di Toko Geuliss Bakery & Cake untuk mengetahui sejauh mana efektivitas sistem yang berjalan saat ini serta memberikan rekomendasi perbaikan.

2. METODE PENELITIAN

Pendekatan dan Jenis Penelitian

Menurut Soekanto (2020), penelitian merupakan suatu kegiatan ilmiah yang dilaksanakan secara sistematis, metodologis, dan konsisten, dengan tujuan untuk menemukan kebenaran melalui analisis dan konstruksi. Penelitian ini terbagi menjadi tiga jenis, yaitu: pertama, penelitian kualitatif, yaitu penelitian deskriptif yang lebih menekankan pada proses dan makna dengan menggunakan landasan teori sebagai acuan, namun fokus utamanya adalah pada fakta di lapangan yang dianalisis secara mendalam. Kedua, penelitian kuantitatif, yakni penelitian yang menelaah suatu fenomena secara sistematis dengan mengumpulkan data yang dapat diukur melalui statistik, matematika, maupun komputasi. Ketiga, penelitian campuran, yaitu gabungan antara pendekatan kualitatif dan kuantitatif yang lebih kompleks karena mengombinasikan kelebihan keduanya untuk memperoleh pemahaman yang lebih menyeluruh.

Berdasarkan kerangka tersebut, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Alasan pemilihan metode ini adalah untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai fenomena dalam rantai pasokan distribusi produk di Toko Geuliss Bakery & Cake, khususnya yang berkaitan dengan efisiensi serta tantangan yang dihadapi. Pendekatan kualitatif dipandang tepat karena memungkinkan peneliti menelusuri realitas yang kompleks melalui observasi langsung dan interaksi dengan pihak-pihak terkait, seperti manajer distribusi, staf gudang, petugas logistik, hingga konsumen akhir. Dengan demikian, metode kualitatif diharapkan mampu memberikan gambaran yang lebih kaya mengenai hambatan teknis, struktural, maupun komunikasi dalam rantai pasokan.

Variabel Penelitian

Dalam penelitian berjudul "Analisis Efisiensi Rantai Pasokan Dalam Pendistribusian Produk Pada Toko Geuliss Bakery & Cake", variabel penelitian menjadi fokus penting untuk menentukan arah kajian. Menurut Sugiyono (2020), variabel merupakan segala sesuatu berupa atribut, sifat, atau nilai dari objek, orang, maupun kegiatan yang memiliki variasi tertentu dan ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari serta ditarik kesimpulannya.

Penelitian ini menitikberatkan pada dua variabel utama yang saling berkaitan, yaitu rantai pasokan dan distribusi. Variabel rantai pasokan merujuk pada indikator yang dikemukakan oleh Chopra & Meindl (2021), meliputi kecepatan dalam merespons kebutuhan konsumen, efisiensi biaya logistik dan distribusi, akurasi pengiriman produk sesuai permintaan, serta ketersediaan produk agar selalu dapat diperoleh konsumen. Sementara itu, variabel distribusi mengacu pada pendapat Abubakar (2019), dengan indikator ketersediaan barang sesuai kebutuhan pasar, kelancaran proses pemesanan, ketepatan waktu pengiriman, serta kemudahan konsumen dalam memperoleh produk dari segi akses maupun layanan.

Lokasi dan Sumber Data

Penelitian ini dilaksanakan di Toko Geuliss Bakery & Cake yang berada di Jalan Kelapa No. 3/4, Kelurahan Ilir, Kecamatan Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli, Sumatera Utara. Sumber data terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan langsung melalui observasi lapangan, wawancara, dan dokumentasi selama periode Juli hingga Agustus 2025. Informan penelitian meliputi pihak-pihak yang terlibat dalam rantai pasokan Toko Geuliss Bakery & Cake, seperti pemilik usaha, bagian gudang, bagian produksi, bagian distribusi, dan konsumen akhir. Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber pendukung, seperti dokumen internal perusahaan (laporan distribusi bulanan, data stok gudang, jadwal pengiriman), peta distribusi, dokumentasi geografis, serta literatur akademik yang relevan.

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi: (a) Observasi, dilakukan untuk mengamati langsung proses distribusi dan pengelolaan stok di lokasi penelitian; (b) Wawancara, dilakukan dengan informan kunci (Arinda Jayanti Panggabean - Pemilik Usaha), informan utama (Nur Isyah Zebua - Bagian Produksi, Sadarman Hulu - Bagian Distribusi, Jaya Telaumbanua - Bagian Gudang), dan informan pendukung (Jernih Wati Ndruru dan Samidar Lase - Konsumen); (c) Dokumentasi, berupa pengumpulan dokumen internal, foto, dan catatan terkait proses distribusi.

Teknik analisis data menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tahapan: (a) Reduksi data, yaitu pemilihan dan penyederhanaan data yang relevan dengan penelitian; (b) Penyajian data, dilakukan dalam bentuk tabel, bagan, maupun deskriptif naratif; (c) Penarikan kesimpulan, dilakukan secara ringkas dan jelas untuk menjawab tujuan dan masalah penelitian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Toko Geuliss Bakery & Cake

Toko Geuliss Bakery & Cake merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi dan penjualan aneka roti serta kue yang didirikan oleh Ibu Arinda Jayanti Panggabean pada bulan Oktober 2021. Usaha ini berlokasi di Jalan Kelapa No. 3/4, Kelurahan Ilir, Kecamatan Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli, Sumatera Utara. Toko Geuliss hadir dengan komitmen untuk memberikan produk olahan roti dan kue yang segar, higienis, dan berkualitas tinggi, dengan pelayanan yang ramah dan tepat waktu. Toko ini memiliki slogan "We Made It With Love", yang mencerminkan filosofi bahwa setiap produk dibuat dengan dedikasi, ketelitian, dan penuh rasa cinta.

Pada tahap awal, Toko Geuliss berfokus pada produksi roti reguler seperti roti manis, roti tawar, donat, brownies, dan kue tradisional. Seiring meningkatnya permintaan pelanggan, usaha ini memperluas variasi produk dengan menawarkan kue tart custom untuk ulang tahun, pernikahan, dan acara-acara khusus lainnya. Kepercayaan konsumen yang terus tumbuh mendorong Toko Geuliss untuk melakukan ekspansi usaha. Pada 7 Oktober 2023, cabang pertama resmi dibuka di Desa Hiliweto, Kecamatan Gido, Kabupaten Nias. Selanjutnya pada 5 Agustus 2025, cabang baru dibuka di Desa Fowa, Kecamatan Gunungsitoli Idanoi untuk melayani permintaan yang semakin meningkat.

Visi Toko Geuliss Bakery & Cake adalah "Menjadi Toko Roti Dan Kue Terkemuka Di Kepulauan Nias Yang Dikenal Karena Kualitas, Inovasi, Dan Pelayanan Terbaik". Untuk mewujudkan visi tersebut, misi yang dijalankan meliputi: menyediakan produk berkualitas tinggi dan higienis, menghadirkan variasi produk inovatif, memberikan pelayanan cepat dan profesional, menjalin hubungan baik dengan pelanggan, mengembangkan jaringan distribusi, dan mendukung perekonomian lokal.

Alur Rantai Pasokan Dalam Pendistribusian Produk

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan kunci, Ibu Arinda Jayanti Panggabean (Sabtu, 23/08/2025) menjelaskan tentang ketersediaan bahan baku dan stok produk: "Sistem persediaan saat ini cukup efektif, namun masih perlu ditingkatkan karena masih menggunakan pencatatan manual yang kadang menimbulkan kesalahan sehingga stok bisa kurang atau berlebih. Untuk mengatasinya, kami berencana beralih ke sistem digital agar pemantauan lebih akurat dan keputusan dapat diambil lebih cepat. Jika stok habis, kami menghubungi pemasok utama atau pemasok cadangan. Dalam kondisi darurat, kami menyesuaikan jadwal produksi atau menawarkan produk alternatif kepada pelanggan."

Bapak Jaya Telaumbanua dari bagian gudang (Sabtu, 30/08/2025) menambahkan: "Saya selalu memeriksa stok harian dan mencatat semua bahan yang masuk dan keluar. Setiap hari saya buat laporan kecil tentang stok yang ada supaya bisa dipantau oleh pimpinan. Kalau ada bahan yang hampir habis, saya langsung laporkan agar segera dipesan."

Dari sisi konsumen, Ibu Jernih Wati Ndruru (Senin, 01/09/2025) menyampaikan pengalamannya: "Pernah satu kali saya butuh kue tart mendadak untuk ulang tahun anak, tapi ternyata harus pesan minimal sehari sebelumnya. Awalnya saya agak kecewa karena tidak bisa dapat sesuai rencana, tapi pihak toko menjelaskan dengan baik dan memberikan alternatif pilihan kue yang sudah tersedia. Akhirnya saya ambil kue blackforest yang sudah ada. Walaupun tidak sesuai keinginan awal, saya cukup terbantu karena mereka bisa memberikan solusi."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat disimpulkan bahwa ketersediaan bahan baku dan stok produk di Toko Geuliss Bakery & Cake dinilai cukup baik, meskipun masih ada ruang untuk perbaikan. Sistem yang digunakan saat ini masih manual sehingga terkadang terjadi kesalahan pencatatan. Untuk mengatasinya, pihak toko berencana menggunakan sistem digital agar pemantauan lebih akurat. Jika terjadi kekurangan bahan, toko segera menghubungi pemasok utama atau cadangan, dan dalam kondisi darurat dilakukan penyesuaian jadwal produksi atau pemberian alternatif produk kepada pelanggan.

Terkait kecepatan dan waktu pendistribusian produk, Ibu Arinda Jayanti Panggabean (Sabtu, 23/08/2025) menjelaskan: "Pesanan diproses sesuai urutan masuk (First In, First Out). Untuk pesanan besar atau khusus seperti kue tart, pelanggan harus memesan minimal satu hari sebelumnya agar bahan dan tenaga siap. Pengiriman dilakukan setiap hari, dimulai pagi untuk pesanan yang sudah siap. Waktu pemenuhan bervariasi. Pesanan roti reguler biasanya 1-2 jam, sedangkan pesanan besar atau kue khusus 6-12 jam karena prosesnya lebih rumit. Kami selalu berusaha mengirim tepat waktu, bahkan lebih cepat jika memungkinkan."

Ibu Nur Isyah Zebua dari bagian produksi (Senin, 25/08/2025) menambahkan: "Pesanan biasanya masuk melalui admin, lalu diteruskan ke produksi lewat WhatsApp atau langsung. Setelah menerima pesanan, kami cek detail seperti jenis roti, jumlah, dan waktu pengiriman. Jika bahan tersedia, kami langsung mulai proses pembuatan, mulai dari menimbang bahan, membuat adonan, fermentasi, pemanggangan, pendinginan, hingga pengemasan. Waktu pengerjaan roti reguler sekitar 1-2 jam, kue ulang tahun 4-6 jam, sedangkan pesanan besar bisa 6-12 jam."

Bapak Sadarman Hulu dari bagian distribusi (Rabu, 27/08/2025) menjelaskan: "Saya menerima daftar pengiriman dari admin setelah pesanan selesai diproduksi. Daftar berisi nama pelanggan, alamat, jenis pesanan, dan nomor telepon. Setelah itu, saya susun produk di kendaraan dengan hati-hati, terutama kue tart agar tidak rusak. Saya juga atur rute pengiriman agar efisien, dimulai dari yang jauh hingga yang dekat. Jika semua siap, biasanya butuh 15-30 menit untuk mengecek pesanan."

Dari sisi konsumen, Ibu Samidar Lase (Rabu, 03/09/2025) memberikan testimoni: "Iya, pengirimannya menurut saya sudah sesuai harapan. Contohnya waktu saya pesan beberapa jenis roti di pagi hari, sekitar sore pesanan sudah sampai di rumah. Jadi kalau ada acara, saya bisa tenang karena mereka kirim tepat waktu."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat disimpulkan bahwa proses pendistribusian produk di Toko Geuliss Bakery & Cake dilakukan secara terstruktur dan berfokus pada kecepatan serta ketepatan waktu. Pesanan diproses sesuai urutan masuk (First In, First Out), sedangkan pesanan besar atau khusus harus dipesan minimal satu hari sebelumnya. Waktu pemenuhan

berbeda-beda: pesanan reguler 1-2 jam, pesanan khusus 4-6 jam, dan pesanan besar 6-12 jam. Dari sisi konsumen, pengiriman dinilai cepat dan sesuai jadwal.

Mengenai akurasi pengiriman, Ibu Arinda Jayanti Panggabean (Sabtu, 23/08/2025) menjelaskan: "Kami memiliki prosedur pemeriksaan ganda sebelum pengiriman. Setelah pesanan selesai diproduksi, bagian pengemasan mengecek ulang sesuai nota, kemudian admin melakukan konfirmasi sebelum produk diserahkan kepada kurir. Setiap kemasan diberi nota pesanan agar tidak tertukar. Untuk menjaga kualitas, kami menggunakan kemasan berkualitas, dan produk sensitif seperti kue tart ditempatkan di wadah khusus agar tidak bergeser."

Ibu Nur Isyah Zebua (Senin, 25/08/2025) menambahkan: "Kami selalu menempelkan label nama pelanggan dan jenis pesanan di kemasan. Sebelum diserahkan ke kurir, kami cek lagi sesuai nota pesanan dari admin. Kalau dari produksi, jarang terjadi kesalahan. Paling pernah salah jumlah roti, misalnya kurang satu atau dua, tapi biasanya ketahuan sebelum dikirim."

Bapak Sadarman Hulu (Rabu, 27/08/2025) menjelaskan: "Sebelum berangkat, saya cek semua pesanan sesuai dengan nota yang diberikan admin. Setiap produk sudah ada label nama pelanggan, jadi saya pastikan label sesuai dengan nota agar tidak tertukar. Pernah terjadi kesalahan, tapi jarang. Biasanya terjadi karena alamat pelanggan kurang jelas atau ada nama yang mirip. Kalau seperti itu, saya langsung konfirmasi ke admin atau telepon pelanggan."

Dari sisi konsumen, Ibu Jernih Wati Ndruru (Senin, 01/09/2025) menyatakan: "Jarang sekali ada kendala. Paling kalau lewat WhatsApp, kadang balasnya agak lama kalau sedang ramai, mungkin karena mereka harus melayani banyak pesan sekaligus. Tapi sejauh ini tetap responsif dan mereka selalu menjelaskan kalau sedang sibuk."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, akurasi pengiriman di Toko Geuliss Bakery & Cake terjaga dengan baik melalui prosedur pemeriksaan berlapis. Setelah pesanan selesai diproduksi, bagian pengemasan dan admin melakukan pengecekan sesuai nota, serta menempelkan label nama pelanggan di setiap kemasan agar tidak tertukar. Kesalahan pengiriman sangat jarang terjadi, dan jika ada, segera diperbaiki dengan komunikasi yang baik.

Kendala Yang Dihadapi Dalam Distribusi Produk

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Arinda Jayanti Panggabean (Sabtu, 23/08/2025) tentang kendala yang dihadapi dalam pendistribusian: "Kendala yang sering kami hadapi adalah keterbatasan armada distribusi. Saat ini kami hanya memiliki satu unit kendaraan operasional, sehingga jika ada banyak pesanan yang harus dikirim ke lokasi yang berbeda, proses pengiriman menjadi lebih lama. Selain itu, kondisi cuaca juga mempengaruhi, terutama jika hujan deras atau banjir yang menghambat akses ke lokasi pelanggan. Kami juga menghadapi kendala internal seperti keterlambatan bahan baku dari pemasok, yang membuat proses produksi mundur, sehingga jadwal pengiriman ikut tertunda."

Ibu Nur Isyah Zebua dari bagian produksi (Senin, 25/08/2025) menambahkan: "Kendala terbesar biasanya keterlambatan di proses produksi. Contohnya, kalau ada bahan baku yang habis seperti telur atau mentega, kami harus menunggu bahan datang dulu. Selain itu, kalau ada pesanan mendadak dalam jumlah banyak, kami harus mengatur ulang jadwal. Kadang juga mesin oven bermasalah, sehingga harus menunggu giliran memanggang."

Bapak Sadarman Hulu dari bagian distribusi (Rabu, 27/08/2025) menyampaikan: "Kendala yang paling sering itu cuaca hujan karena jalanan jadi licin, jadi saya harus lebih hati-hati. Selain itu, macet di jalan juga sering bikin terlambat, terutama kalau ada perbaikan jalan. Kadang alamat pelanggan juga tidak jelas, jadi saya harus telepon pelanggan untuk konfirmasi lokasi."

Bapak Jaya Telaumbanua dari bagian gudang (Sabtu, 30/08/2025) menjelaskan: "Kendala terbesar biasanya kalau stok bahan habis atau kurang, apalagi kalau bahan itu penting seperti tepung atau telur. Kalau stok tidak ada, produksi otomatis terhambat dan pengiriman juga ikut terlambat. Selain itu, kadang pemasok lambat mengirim bahan yang kami pesan, terutama kalau permintaan mendadak banyak."

Dari sisi konsumen, Ibu Jernih Wati Ndruru (Senin, 01/09/2025) menceritakan pengalamannya: "Pernah satu kali telat sekitar 30 menit karena hujan deras. Saya diberi tahu sebelumnya oleh pihak toko, jadi saya bisa maklum. Untung acaranya belum dimulai, jadi keterlambatan itu tidak terlalu mengganggu. Yang penting menurut saya mereka memberi informasi, itu sangat membantu supaya saya tidak menunggu tanpa kepastian."

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, dapat diketahui bahwa Toko Geuliss Bakery & Cake menghadapi beberapa kendala utama dalam proses pendistribusian produk kepada konsumen. Kendala yang paling dominan adalah keterbatasan armada distribusi, di mana toko hanya memiliki satu unit kendaraan operasional. Hal ini menyebabkan pengiriman ke beberapa lokasi sekaligus menjadi lebih lama, terutama saat jumlah pesanan meningkat. Selain itu, faktor cuaca juga menjadi hambatan yang cukup signifikan. Hujan deras dan banjir sering kali memperlambat pengiriman karena jalanan licin. Kemacetan akibat perbaikan jalan turut menambah waktu tempuh ke lokasi pelanggan.

Dari sisi produksi, keterlambatan sering terjadi ketika bahan baku penting seperti tepung, telur, atau mentega habis atau datang terlambat dari pemasok. Kondisi ini berdampak langsung pada jadwal produksi, apalagi jika ada pesanan mendadak dalam jumlah besar yang memaksa penjadwalan ulang. Masalah teknis seperti kerusakan mesin oven juga turut memperlambat proses produksi. Di sisi lain, kendala juga terjadi pada saat pengiriman, khususnya ketika alamat pelanggan kurang jelas sehingga memerlukan konfirmasi tambahan.

Terkait biaya distribusi, Ibu Arinda Jayanti Panggabean (Sabtu, 23/08/2025) menjelaskan: "Faktor utama adalah jarak pengiriman. Semakin jauh lokasi pelanggan, semakin besar biaya yang dikeluarkan untuk bahan bakar. Jumlah pesanan yang tidak merata juga mempengaruhi, karena jika ada pengiriman ke daerah yang jauh hanya untuk satu pesanan, biaya menjadi lebih besar dibandingkan jika ada banyak pesanan di jalur yang sama."

Ibu Nur Isyah Zebua (Senin, 25/08/2025) menambahkan: "Faktor utamanya kalau produk tidak selesai tepat waktu, sehingga kurir harus bolak-balik. Selain itu, kalau jarak pelanggan jauh dan hanya satu pesanan yang dikirim, biaya pengiriman jadi tinggi."

Bapak Sadarman Hulu (Rabu, 27/08/2025) menyampaikan: "Faktor terbesar adalah kalau saya harus bolak-balik karena pesanan belum siap, itu membuat bahan bakar terbuang banyak. Selain itu, kalau alamat pelanggan jauh dan hanya ada satu pesanan ke sana, biaya pengiriman juga terasa tinggi. Kadang juga kalau ada pengiriman mendadak di luar jadwal, otomatis biaya naik."

Bapak Jaya Telaumbanua (Sabtu, 30/08/2025) menjelaskan: "Kalau bahan habis dan harus beli dadakan di toko, biasanya harganya lebih tinggi daripada beli dari pemasok utama. Selain itu, kalau pembelian mendadak ini dilakukan beberapa kali dalam sehari, biaya transportasi juga ikut naik. Jadi, kekurangan stok adalah penyebab utama meningkatnya biaya."

Berdasarkan hasil wawancara, kendala biaya dalam pendistribusian produk Toko Geuliss Bakery & Cake disebabkan beberapa hal. Jarak pengiriman yang jauh dan jumlah pesanan yang tidak merata membuat biaya bahan bakar meningkat. Keterlambatan produksi dan pengiriman mendadak juga menambah pengeluaran karena kurir harus bolak-balik. Selain itu, kekurangan stok bahan baku memaksa toko membeli secara mendadak dengan harga lebih tinggi, sehingga biaya transportasi juga naik. Secara keseluruhan, kendala-kendala tersebut berasal dari faktor internal seperti keterbatasan armada dan pengaturan produksi, serta faktor eksternal seperti cuaca dan kondisi jalan, yang menyebabkan keterlambatan pengiriman dan peningkatan biaya operasional.

Upaya Meningkatkan Efisiensi Rantai Pasokan

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Arinda Jayanti Panggabean (Sabtu, 23/08/2025) tentang upaya yang dilakukan jika terjadi lonjakan pesanan: "Lonjakan permintaan biasanya terjadi saat hari besar seperti Natal, Tahun Baru, Idul Fitri, dan akhir pekan. Untuk mengantisipasi, kami menambah tenaga kerja sementara di bagian produksi dan pengemasan, menyiapkan stok bahan baku lebih banyak, serta membuat produk setengah jadi agar proses lebih cepat. Selain itu, pengiriman dijadwalkan dalam beberapa gelombang supaya pesanan yang sudah siap bisa segera dikirim. Dengan strategi ini, waktu pengiriman tetap terjaga meskipun pesanan meningkat."

Ibu Nur Isyah Zebua (Senin, 25/08/2025) menjelaskan dari sisi produksi: "Kalau pesanan membludak, kami membagi tim kerja. Ada yang fokus membuat adonan, ada yang memanggang, dan ada yang khusus mendekorasi kue. Kami juga menggunakan semua oven agar proses lebih cepat. Kalau sudah mendekati batas waktu, kami kerja lebih cepat dan terkadang lembur sampai malam agar pesanan bisa selesai tepat waktu."

Bapak Sadarman Hulu (Rabu, 27/08/2025) menyampaikan: "Kalau pengiriman banyak, saya harus atur rute dengan baik, biasanya dari yang jaraknya jauh dulu supaya hemat waktu. Kalau kendaraan tidak muat untuk semua pesanan sekaligus, saya lakukan pengiriman dalam dua kali

perjalanan. Kadang kalau ada pesanan yang harus cepat sampai, saya prioritaskan dulu yang lebih mendesak."

Bapak Jaya Telaumbanua (Sabtu, 30/08/2025) menambahkan: "Kalau banyak pesanan sekaligus, saya ambil bahan secara bersamaan untuk beberapa permintaan supaya tidak bolak-balik. Saya juga buat prioritas untuk pesanan yang harus selesai lebih dulu, jadi bahan untuk pesanan tersebut saya keluarkan terlebih dahulu. Dengan cara ini, proses produksi bisa tetap berjalan lancar tanpa harus menunggu terlalu lama." Berdasarkan hasil wawancara, Toko Geuliss Bakery & Cake telah melakukan berbagai upaya untuk mengantisipasi lonjakan pesanan, terutama saat hari besar dan akhir pekan. Strategi yang diterapkan antara lain menambah tenaga kerja sementara di bagian produksi dan pengemasan, menyiapkan stok bahan baku lebih banyak, serta membuat produk setengah jadi agar proses lebih cepat. Pada bagian produksi, tim membagi tugas secara spesifik, menggunakan semua peralatan secara maksimal, dan melakukan lembur jika diperlukan. Untuk pengiriman, dilakukan pengaturan rute yang efisien, pengiriman bertahap jika kapasitas kendaraan terbatas, serta prioritas untuk pesanan yang mendesak.

Terkait upaya menekan biaya distribusi, Ibu Arinda Jayanti Panggabean (Sabtu, 23/08/2025) menjelaskan: "Kami berupaya menekan biaya dengan cara mengoptimalkan satu kali perjalanan untuk banyak pesanan (delivery combining). Selain itu, komunikasi dengan pelanggan melalui WhatsApp atau telepon sangat penting agar mereka siap menerima pesanan. Hal ini mengurangi risiko pengiriman ulang yang membuang waktu dan bahan bakar. Kami juga melakukan perawatan rutin kendaraan agar tidak ada biaya mendadak karena kerusakan. Dengan perencanaan ini, kami bisa menjaga kualitas layanan tanpa mengorbankan kepuasan pelanggan." Ibu Nur Isyah Zebua (Senin, 25/08/2025) menambahkan: "Dari sisi produksi, kami berusaha agar semua pesanan yang akan dikirim dalam satu rute selesai bersamaan. Dengan begitu, tidak perlu kirim dua kali. Kalau ada pesanan terlambat selesai, biasanya pengiriman jadi bolak-balik dan itu menambah biaya."

Bapak Sadarman Hulu (Rabu, 27/08/2025) menyampaikan: "Upaya penghematan biasanya dilakukan dengan menggabungkan pengiriman yang searah, jadi saya tidak bolak-balik untuk satu pesanan saja. Saya juga usahakan memilih jalur yang lebih dekat agar hemat bahan bakar. Kalau ada pesanan mendesak tapi lokasinya jauh, saya gabungkan dengan pengiriman ke area yang searah supaya lebih efisien." Bapak Jaya Telaumbanua (Sabtu, 30/08/2025) menjelaskan: "Dari bagian gudang, upaya penghematan dilakukan dengan cara mengatur stok agar selalu cukup. Kalau stok aman, kami tidak perlu melakukan pembelian mendadak ke toko kecil, yang biasanya harganya lebih mahal. Dengan manajemen stok yang rapi, biaya distribusi juga lebih terkendali karena proses produksi tidak tertunda." Berdasarkan hasil wawancara, Toko Geuliss Bakery & Cake melakukan berbagai upaya untuk menekan biaya distribusi agar lebih efisien tanpa mengurangi kualitas layanan. Salah satu strategi utama adalah mengoptimalkan pengiriman melalui delivery combining, yaitu menggabungkan beberapa pesanan dalam satu perjalanan sehingga tidak terjadi pengiriman bolak-balik. Komunikasi dengan pelanggan juga diperkuat agar mereka siap menerima pesanan, sehingga mengurangi risiko pengiriman ulang yang menambah biaya.

Mengenai upaya meminimalisir kesalahan dalam proses pengiriman, Ibu Arinda Jayanti Panggabean (Sabtu, 23/08/2025) menjelaskan: "Ya, kami memiliki SOP sederhana yang mengatur alur kerja pengecekan. Admin menerima dan mencatat pesanan. Produksi membuat pesanan sesuai permintaan. Pengemasan melakukan pengecekan detail produk. Admin melakukan konfirmasi terakhir sebelum kurir berangkat. Dengan sistem ini, kesalahan pengiriman bisa diminimalisir." Ibu Nur Isyah Zebua (Senin, 25/08/2025) menambahkan: "Biasanya diminta supaya pesanan diselesaikan sesuai jadwal, jangan sampai terlambat, supaya tidak ada pengiriman tambahan." Bapak Sadarman Hulu (Rabu, 27/08/2025) menyampaikan: "Saya diminta untuk mengatur rute pengiriman seefisien mungkin dan menghindari pengantaran satu per satu. Jadi kalau ada pesanan yang bisa digabung, harus digabung supaya tidak boros bahan bakar." Bapak Jaya Telaumbanua (Sabtu, 30/08/2025) menjelaskan: "Pimpinan sering mengingatkan agar stok selalu dikontrol dan jangan sampai kosong. Jadi, saya harus rajin mengecek dan melaporkan kalau ada bahan yang hampir habis agar bisa dipesan lebih awal. Dengan begitu, tidak ada pengeluaran mendadak yang bisa membuat biaya distribusi membengkak." Dari sisi konsumen, Ibu Jernih Wati Ndruru (Senin, 01/09/2025) memberikan testimoni: "Saya sangat puas karena dibandingkan dengan toko lain, Toko Geuliss lebih responsif dan komunikatif. Selain itu, sistemnya sudah rapi, mulai dari pemesanan sampai pengantaran. Mereka juga ramah dan cepat tanggap kalau ada permintaan mendadak,

meskipun kadang ada keterbatasan stok. Secara keseluruhan, saya lebih nyaman belanja di sini." Ibu Samidar Lase (Rabu, 03/09/2025) menambahkan: "Saya cukup puas karena menurut saya prosesnya lebih praktis dibanding beberapa toko lain yang pernah saya coba. Mereka cepat merespons, memberikan informasi jelas, dan pengiriman juga lancar. Jadi saya merasa nyaman belanja di sini, apalagi buat orang seperti saya yang suka praktis tanpa harus repot keluar rumah."

Berdasarkan hasil wawancara, Toko Geuliss Bakery & Cake melakukan berbagai upaya untuk meminimalisir kesalahan dalam pengiriman agar kepuasan pelanggan tetap terjaga. Salah satu langkah utama adalah penerapan SOP sederhana yang mengatur alur kerja, mulai dari admin yang mencatat pesanan, produksi yang membuat sesuai permintaan, pengecekan detail oleh bagian pengemasan, hingga konfirmasi akhir sebelum kurir berangkat. Dari sisi konsumen, respons positif diberikan karena proses pemesanan hingga pengiriman dinilai rapi, cepat, dan komunikatif.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa alur rantai pasokan pada Toko Geuliss Bakery & Cake dalam pendistribusian produk kepada konsumen telah berjalan dengan baik, meskipun sistem pencatatan stok manual masih perlu diperbaiki. Temuan ini sejalan dengan konsep rantai pasokan yang dikemukakan oleh Jacobs & Chase (2021), yang menyatakan bahwa rantai pasokan merupakan rangkaian aktivitas terkoordinasi mulai dari perencanaan, pengadaan, produksi hingga distribusi barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan pelanggan secara tepat waktu dan efisien. Hal ini tampak pada upaya Toko Geuliss Bakery & Cake yang memastikan ketersediaan bahan, memproses pesanan sesuai urutan, dan mengoptimalkan pengiriman agar sampai tepat waktu.

Sesuai dengan pendapat Wisner et al (2022), rantai pasokan adalah jaringan organisasi yang mengelola aliran barang, jasa, dan informasi guna memberikan nilai tambah kepada konsumen. Implementasi pengelolaan stok, pengaturan jadwal produksi, dan komunikasi intensif dengan pelanggan mencerminkan prinsip ini. Menurut Radhi & Hariningsih (2019), rantai pasokan mencakup semua pihak yang berperan mulai dari pemasok bahan baku hingga pengiriman produk ke konsumen akhir. Pada kasus ini, keterlibatan pemasok utama dan cadangan untuk mengatasi kekurangan bahan menunjukkan adanya integrasi antar pihak dalam jaringan rantai pasokan. Dari sisi distribusi, Lupiyoadi (2022) menjelaskan konsep distribusi langsung, yaitu produsen menjual produk langsung kepada konsumen tanpa perantara. Pola ini digunakan oleh Toko Geuliss Bakery & Cake karena produk dikirim langsung oleh pihak toko kepada pelanggan. Hal ini juga sejalan dengan pendapat Kotler & Keller (2021), yang menekankan pentingnya distribusi yang efektif dan efisien untuk memastikan produk tersedia di tempat dan waktu yang tepat sehingga meningkatkan kepuasan konsumen.

Terkait kendala yang dihadapi, hasil penelitian menunjukkan bahwa Toko Geuliss Bakery & Cake menghadapi sejumlah kendala dalam pendistribusian produk kepada konsumen. Kendala utama adalah keterbatasan armada distribusi, di mana toko hanya memiliki satu unit kendaraan untuk mengirimkan produk ke berbagai lokasi. Hal ini sesuai dengan pandangan Chopra & Meindl (2021) yang menyebutkan bahwa keterbatasan kapasitas transportasi dapat memengaruhi kelancaran distribusi dalam rantai pasokan. Selain armada, faktor eksternal seperti cuaca buruk dan kondisi jalan juga menjadi hambatan. Hal ini sejalan dengan pendapat Heizer & Render (2021) yang menjelaskan bahwa gangguan eksternal, seperti bencana alam dan kondisi lingkungan, dapat menghambat kinerja rantai pasokan dan menyebabkan ketidakpastian dalam distribusi. Kendala lain muncul dari sisi produksi, di mana keterlambatan sering terjadi ketika bahan baku seperti tepung, telur, dan mentega habis atau datang terlambat dari pemasok. Kondisi ini mendukung teori Chopra & Meindl (2021) yang menyatakan bahwa ketidakpastian dalam pasokan dan permintaan merupakan tantangan utama dalam manajemen rantai pasokan.

Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya oleh Kanadita et al (2025) pada Arjuno Bakery yang menunjukkan bahwa efisiensi rantai pasokan dapat dicapai melalui hubungan jangka panjang dengan pemasok dan penerapan sistem distribusi langsung. Penelitian Sir Kalifatullah Ermaya et al (2022) juga menekankan bahwa ketepatan distribusi berpengaruh langsung pada kualitas produk yang diterima konsumen, sejalan dengan praktik di Toko Geuliss Bakery & Cake. Sistem pencatatan yang digunakan saat ini masih manual, sehingga sesekali terjadi kesalahan seperti kelebihan atau kekurangan stok. Hal ini sejalan dengan penelitian Githa & I Made (2021) mengenai penerapan Electronic Supply Chain Management (e-SCM) yang menunjukkan bahwa

pemanfaatan teknologi informasi dapat mempercepat proses dan meningkatkan efisiensi. Dengan mengadopsi sistem digital, toko dapat meningkatkan akurasi pencatatan, mempercepat pengambilan keputusan, serta meningkatkan integrasi antara bagian produksi, gudang, dan distribusi. Mengenai upaya peningkatan efisiensi, hasil penelitian menunjukkan bahwa Toko Geuliss Bakery & Cake telah menerapkan sejumlah langkah strategis untuk menjaga kelancaran distribusi produk. Beberapa upaya yang dilakukan meliputi penambahan tenaga kerja sementara, penyediaan stok bahan baku dalam jumlah lebih besar, serta pembuatan produk setengah jadi. Upaya ini sejalan dengan pendapat Heizer & Render (2021) yang menekankan bahwa efisiensi operasional dalam rantai pasokan mencakup pengurangan waktu produksi, optimalisasi pengiriman, dan pemanfaatan sumber daya yang efektif.

Strategi *delivery combining* yang diterapkan untuk menekan biaya distribusi sejalan dengan penelitian Tanjung et al (2024) pada UMKM Bolu Kak Ira yang memperlihatkan bahwa efisiensi pengelolaan bahan baku dan penekanan biaya operasional mampu meningkatkan kepuasan pelanggan. Penerapan SOP sederhana untuk meminimalisir kesalahan pengiriman mendukung pandangan Chopra & Meindl (2021) bahwa akurasi pengiriman sangat penting untuk memastikan kesesuaian produk dengan pesanan pelanggan. Penelitian Indriani et al (2020) pada Java Family Bakery menegaskan pentingnya penerapan *supply chain management* yang terintegrasi mulai dari *upstream*, internal, hingga *downstream*. Toko Geuliss Bakery & Cake juga mencerminkan hal serupa melalui upaya koordinasi antarbagian mulai dari gudang, produksi, hingga distribusi, meskipun masih memerlukan peningkatan terutama pada aspek digitalisasi pencatatan stok. Secara keseluruhan, strategi yang diterapkan Toko Geuliss Bakery & Cake dalam menjaga efisiensi rantai pasokan mencakup pengelolaan produksi, penghematan biaya distribusi, dan peningkatan akurasi pengiriman. Upaya tersebut sesuai dengan teori manajemen rantai pasokan yang menekankan pentingnya efisiensi biaya, kecepatan, ketepatan, dan keandalan distribusi agar kepuasan konsumen tetap terjaga.

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan, yaitu: (1) Data bersifat subjektif karena hanya berdasarkan wawancara tanpa analisis data historis dan pengukuran kuantitatif; (2) Waktu penelitian yang singkat membuat variasi kondisi seperti lonjakan permintaan tidak sepenuhnya tercakup; (3) Pengukuran efisiensi lebih bersifat deskriptif berdasarkan pendapat informan, bukan perhitungan kuantitatif. Keterbatasan ini perlu dipertimbangkan dalam interpretasi hasil dan menjadi rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Toko Geuliss Bakery & Cake tentang analisis efisiensi rantai pasokan dalam pendistribusian produk, dapat disimpulkan bahwa: (1) Alur rantai pasokan pada Toko Geuliss Bakery & Cake dalam pendistribusian produk kepada konsumen berjalan baik, meskipun sistem pencatatan stok manual masih perlu diperbaiki. Ketersediaan bahan baku terjaga melalui pengecekan rutin dan koordinasi dengan pemasok utama maupun cadangan. Distribusi dilakukan terstruktur dengan menekankan kecepatan dan ketepatan, menggunakan sistem FIFO, jadwal produksi yang jelas, dan rute pengiriman efisien. Akurasi pengiriman dijaga dengan pemeriksaan berlapis, pengemasan aman, dan konfirmasi sebelum pengiriman. Kesalahan jarang terjadi, dan konsumen umumnya puas karena proses cepat, tepat, dan komunikatif; (2) Kendala yang dihadapi Toko Geuliss Bakery & Cake dalam distribusi produk meliputi armada terbatas hanya satu unit, cuaca buruk, dan kemacetan yang memperlambat pengiriman. Produksi juga terkendala karena stok bahan terbatas, keterlambatan pasokan, dan gangguan peralatan. Selain itu, biaya distribusi meningkat akibat jarak jauh, pesanan tidak seimbang, dan pembelian bahan mendadak dengan harga tinggi. Kendala ini menyebabkan keterlambatan dan biaya tinggi, sehingga diperlukan perencanaan armada, pengelolaan stok, dan pengendalian biaya yang lebih baik; (3) Upaya yang dilakukan Toko Geuliss Bakery & Cake dalam meningkatkan efisiensi rantai pasokan meliputi penambahan tenaga kerja sementara, penyiapan stok bahan baku, pembuatan produk setengah jadi, pengaturan rute pengiriman yang efisien, serta penggabungan pesanan. Komunikasi dengan pelanggan diperkuat untuk mengurangi biaya, dan SOP sederhana diterapkan untuk meminimalisir kesalahan pengiriman. Secara keseluruhan, strategi ini mendukung kecepatan, ketepatan, dan kualitas layanan yang berdampak positif pada kepuasan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. (2019). *Manajemen Distribusi*. CV. Prestasi Pustaka.
- Chopra, S., & Meindl, P. (2021). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation* (7th ed.). Pearson.
- Ermaya, S. K., Iwan, M., Husnah, N. L. E., & Ucu, N. (2022). Implementasi Manajemen Rantai Pasok pada Industri Kue. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 13(2), 205–212.
- Githa, D. P., & I Made, S. R. (2021). E-Supply Chain Management Pada Toko Roti Menggunakan ODOO 11.0. *Journal of Science and Informasi Technology (SINTECH)*, 4(2), 184–194.
- Heizer, J., & Render, B. (2021). *Operations Management*. Pearson Education.
- Indriani, D., Nurhadiana, M., & Elin, H. (2020). Analisis Manajemen Rantai Pasokan Dalam Meningkatkan Performa Bisnis (Studi pada Pabrik Roti Java Family Bakery Banjar Anyar Kabupaten Ciamis). *Journal of Business Management and Entrepreneurship*, 2(2), 36–59.
- Jacobs, F. R., & Chase, R. B. (2021). *Operations and Supply Chain Management* (15th ed.). McGraw-Hill Education.
- Kanadita, D., Zaini, M., Ummi, N., & Mukhibatul, H. (2025). Analisis Penerapan Supply Chain Management dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional pada Produksi Roti Arjuno Bakery kota Samarinda. *Journal of Social, Humanities, and Educational Studies*, 8(2), 426–433.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2021). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Lukman. (2021). *Manajemen Rantai Pasok: Teori dan Aplikasi*. Mitra Wacana Media.
- Lupiyoadi, R. (2022). *Manajemen Pemasaran Jasa*. Salemba Empat.
- Radhi, S. R., & Hariningsih, S. S. (2019). *Manajemen Distribusi dan Rantai Pasok*. CV. Global Aksara Persada.
- Soekanto, S. (2020). *Penelitian Ilmiah: Pendekatan dan Metode*. Penerbit PT RajaGrafindo Persada.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Tanjung, L. S., Resy, K. S., & Yesi, Y. (2024). Implementasi Manajemen Rantai Pasok Produksi Kue Bolu Pada UMKM Bolu Ira. *Journal of Engineering Science and Technology Management Social and Community Service (JES-TMC)*, 3(2), 60–64.
- Wisner, J. D., Tan, K. C., & Leong, G. K. (2022). *Principles of Supply Chain Management: A Balanced Approach* (6th ed.). Cengage Learning.