

## PEMETAAN JARINGAN LOGISTIK DAGING SAPI DI KOTAMADYA BANDUNG

REZA FAYAQUN<sup>1</sup>, FEBRIANI SULISTIYANINGSIH<sup>2</sup>  
Politeknik POS Indonesia <sup>1, 2</sup>  
rezafayaqun@poltekpos.ac.id

### ABSTRACT

Beef is a source of animal protein which is still the main choice in meeting the protein needs of some Indonesians. The logistic network mapping problem becomes the main problem in reducing selling prices and meeting the demand for beef in Bandung Municipality. There are three main streams in beef distribution channels, namely material, information and financial flows, where the three streams are interconnected and influence. The flow of material flows from upstream to downstream, namely from butchers to beef consumers. Financial flows flow from downstream to upstream, namely from the final consumer of beef to the butcher. The flow of information flows in the chain reciprocally. The flow of material is divided into two types, namely imported and local beef. Local beef distribution flows from feedlots, local breeders, slaughterhouses, beef wholesalers butchers, retailers to final consumers, namely Horeca, processed industries and household consumers. The components involved in the imported beef logistics network are companies importing beef imported from Australia, New Zealand, Brazil, Spain and India in the form of frozen meat. The financial flow contains the prices from the dealer to the end consumer as well as the payment process. While the flow of information contains beef suppliers, location of purchase, quality of beef and the amount of beef stock in Bandung City. The survey method made beef logistics mapping can be carried out in more detail and clearly. Research on beef logistics route mapping in Bandung certainly very useful for parties involved in beef distribution channel in Bandung.

**Key Words :** beef logistic, inbound logistic, outbound logistic

### ABSTRAK

Daging sapi merupakan salah satu sumber protein hewani yang masih menjadi pilihan utama dalam memenuhi kebutuhan protein sebagian masyarakat Indonesia. Permasalahan pemetaan jaringan logistic menjadi persoalan utama dalam mereduksi harga jual dan pemenuhan kebutuhan daging sapi di Kotamadya Bandung. Ada tiga aliran utama dalam saluran distribusi daging sapi yaitu aliran material, informasi dan finansial, dimana ketiga aliran tersebut saling berhubungan dan mempengaruhi. Aliran material mengalir dari hulu ke hilir yaitu dari jagal hingga konsumen daging sapi. Aliran keuangan mengalir dari hilir ke hulu yaitu dari konsumen akhir daging sapi ke jagal. Aliran informasi mengalir pada mata rantai secara timbal balik. Aliran material dibagi menjadi dua jenis yaitu daging sapi import dan lokal. Aliran distribusi daging sapi lokal mengalir dari feedloter, peternak lokal, rumah potong hewan, jagal pedagang besar daging sapi, pedagang pengecer sampai konsumen akhir yaitu Horeca, industry olahan dan konsumen rumah tangga. Komponen-komponen yang terlibat dalam jaringan logistik daging sapi import adalah perusahaan-perusahaan importir daging sapi yang didatangkan dari Australia, New Zeland, Brazil, Spanyol dan India yang berbetuk frozen meat. Aliran finansial berisikan harga-harga dari bandar sampai dijual ke konsumen akhir juga proses pembayaran. Sedangkan aliran informasi berisikan pemasok daging sapi, lokasi pembelian, kualitas daging sapi dan jumlah persediaan daging sapi di Kota Bandung. Metode survey digunakan dalam penelitian ini sehingga pemetaan jalur logistik daging sapi dapat dilakukan dengan lebih detail dan jelas. Penelitian pemetaan jalur logistik daging sapi di kota Bandung menghasilkan alur yang jelas mengenai distribusi daging sapi baik lokal maupun impor yang tentunya sangat berguna bagi para pihak yang terlibat dalam saluran distribusi daging sapi di kota Bandung.

**Kata Kunci:** logistik daging sapi, inbound logistic, outbound logistic

## PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan salah satu komoditi hasil ternak yang digemari oleh masyarakat sebagai sumber kebutuhan hewani. Secara nasional konsumsi daging sapi meningkat setiap tahunnya, peningkatan tersebut dipengaruhi beberapa factor, yaitu jumlah penduduk, pertumbuhan pendapatan, preferensi dan selera konsumen, kualitas produk, perkembangan industri pengolahan supermarket revolution [2]. Tercatat dari bulan Januari sampai bulan Desember 2018, tingkat kebutuhan daging sapi nasional mengalami defisit sebesar 233,1 ribu ton. Untuk mengantisipasi hal tersebut pemerintah melakukan import daging sapi baik dalam bentuk frozen meat maupun dalam bentuk sapi bakalan. Secara agregat Indonesia merupakan negara importir produk peternakan termasuk produk daging sapi, yang cenderung mengalami peningkatan dari tahun ketahun, sebagai akibat kurangnya pasokan daging nasional.

Target pasar untuk daging sapi import dengan lokal berbeda, target pasar dari daging sapi impor adalah pasar khusus seperti hotel, restoran, catering (jasa penyedia makanan), supermarket, dan industri. Sedangkan target pasar daging sapi lokal biasanya disalurkan ke pasar-pasar tradisional, walaupun tidak menutup kemungkinan pasar tradisional pun menyediakan daging sapi import. Masuknya daging sapi impor ke sejumlah pasar tradisional, karena dilihat dari banyaknya jumlah konsumen yang berbelanja daging sapi ke pasar tradisional mulai dari kalangan menengah ke atas sampai dengan kalangan menengah ke bawah. Terdapat 34 pasar tradisional di kota Bandung [1], yang tersebar di berbagai kecamatan.

Secara umum jalur distribusi daging sapi yang memasuki kota Bandung baik lokal maupun import berbeda. Jalur distribusi daging sapi lokal (sapi potong) sebagian besar di pasok dari di luar kota Bandung, bahkan dari luar provinsi seperti Nusa Tenggara Timur, Bali dan Jawa Timur. Hal ini dikarenakan sebaran populasi sapi potong di daerah tersebut melimpah sedangkan permintaan akan sapi potong kecil dikarenakan jumlah penduduk yang sedikit. Sedangkan jalur distribusi daging sapi impor (frozen meal) dilakukan oleh perusahaan-perusahaan besar yang ada di Jakarta. Perusahaan tersebut mengimpor daging sapi dalam bentuk "karton" sesuai dengan potongan daging yang dipesan. Dari perusahaan besar tersebut disalurkan ke cabang-cabang perusahaan yang ada di kota-kota besar, termasuk kota Bandung. Dari cabang perusahaan tersebut, pedagang besar/ bandar (wholesale) mendapatkan daging sapi impor dengan lot size minimum pembelian sebanyak 2 ton. Dari

bandar tersebut barulah daging sapi impor disalurkan ke industri pengolahan, restoran, hotel, pasar tradisional dan reseller sebelum ke konsumen akhir. Sedangkan Moh. A. Syukur [6] menyatakan alur rantai suplai dari rumah potong hewan (RPH) di kota Surakarta disalurkan kepada jagal dan selanjutnya di distribusikan kepada beberapa konsumen, di antaranya konsumen akhir (konsumen daging sapi segar), konsumen tingkat IA (hotel dan rumah sakit), konsumen tingkat IB (pedagang dan pengolah), dan konsumen tingkat II (konsumen hasil olahan daging sapi).

Mata rantai suplai daging sapi yang panjang dan melibatkan banyak kelompok menjadikan harga daging sapi di pasaran cenderung tinggi, disparitas harga tersebut terjadi diantara daging sapi lokal dengan daging sapi import, salah satu penyebabnya adalah biaya logistik yang tinggi karna pengangkutan ternak dari NTT, Bali dan Jatim masih menggunakan truk atau kapal barang biasa yang berbarengan dengan penumpang. Kondisi ini sangat berbeda dengan Australia, negara pemasok utama sapi hidup ke Indonesia, yang menyediakan angkutan khusus untuk ternak.

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan penelitian ini dibuat untuk memetakan jalur logistik daging sapi baik dari sentra produksi sampai konsumen akhir di kotamadya Bandung. Pemetaan jalur logistik tersebut tidak hanya dari rumah potong hewan (RPH) kepada konsumen akhir, melainkan alur distribusi daging sapi lokal maupun impor yang masuk ke kotamadya Bandung guna menunjang ketersediaan stock maupun kelancaran proses logistik mulai dari inbound, process sampai outbound.

### 1. Perumusan Masalah

Untuk mencapai tujuan riset, maka penelitian ini dirancang untuk tidak hanya menjawab secara lugas dan tuntas rumusan masalah, tetapi juga untuk mengumpulkan berbagai temuan yang relevan sehingga diharapkan akan meningkatkan bobot hasil penelitian. Dari identifikasi yang disajikan pada latar belakang, rumusan permasalahan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Bagaimana pemetaan jalur logistik daging sapi baik lokal maupun impor di kota Bandung?
- Bagaimana aliran produk dalam pemetaan jalur logistik daging sapi di kota Bandung?
- Bagaimana aliran finansial atau keuangan dalam pemetaan jalur logistik daging sapi di kota Bandung?
- Apa saja informasi yang mengalir dalam pemetaan jalur logistik daging sapi baik lokal maupun impor di kota Bandung?

**METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Metode survey yaitu metode penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, tetapi data yang dipelajari adalah data yang diambil dari sampel yang diambil dari populasi tersebut, sehingga ditemukan kejadian-kejadian relatif, distribusi, dan hubungan hubungan antar variable [8]. Tahap survey dilaksanakan untuk mengambil data primer maupun sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan pengisian kuesioner oleh 40 responden pedagang daging sapi. Data sekunder di peroleh dari instansi terkait dalam penelitian ini yaitu RPH Ciroyom mengenai kapasitas pemotongan hewan.

**1. Penentuan Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di pasar Andir Bandung. Penentuan lokasi tersebut berdasarkan atas pertimbangan sebagai berikut:

- a. Pasar Andir merupakan salah satu pasar tradisional kelas 1 di kotamadya Bandung.
- b. Pasar Andir lokasinya berdekatan dengan Rumah Potong Hewan (RPH) terbesar di Bandung yang berlokasi di Jl. Ciroyom Bandung.

**2. Penentuan Informan**

Informan dalam penelitian ini meliputi pedagang besar dan pedagang pengecer daging sapi impor yang terlibat dalam distribusi dan pemasaran daging sapi impor di Pasar Andir. Jumlah responden yang diambil dalam penelitian ini ditentukan dengan teknik purposive sampling (sampel bertujuan) yaitu pengambilan sampel dengan pertimbangan khusus supaya data dari hasil penelitian yang dilakukan menjadi lebih representative [8].

Informan terdiri dari beberapa pedagang seperti pada tabel berikut ini.

**Tabel 1. Informasi Survey**

No	Pekerjaan	Jumlah (orang)
1	Pedagang daging sapi lokal	3
2	Pedagang daging sapi lokal dan impor (campuran)	3
3	Pedagang sapi impor	3
4	Pedagang besar daging sapi impor	1

**3. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dari penelitian ini dikumpulkan dari dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder.

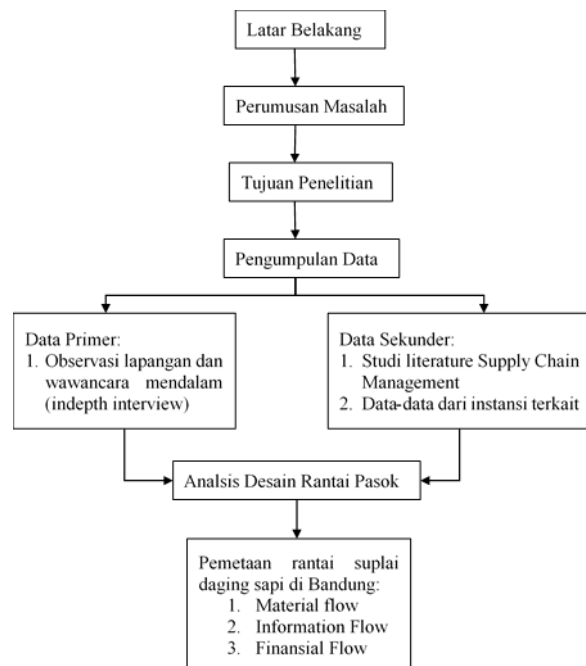
Data primer diperoleh melalui wawancara dan pengisian kuesioner oleh 40 responden pedagang daging sapi. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait dalam penelitian ini yaitu RPH Ciroyom mengenai kapasitas pemotongan hewan.

**4. Rancangan Analisis**

Pengolahan data dan observasi dalam penelitian dilakukan untuk menjawab masalah dan mengungkapkan semua tujuan penelitian. Berikut adalah rancangan tentang analisis data dan observasi penelitian ini:

- a. Untuk menjawab masalah pertama, yaitu memetakan jalur logistic daging sapi baik lokal maupun impor di kota Bandung
- b. Untuk menjawab masalah kedua yaitu menentukan komponen-komponen yang terlibat dalam rangkaian kegiatan logistic daging sapi di kota Bandung
- c. Dan untuk menjawab masalah yang ketiga yaitu menjelaskan inbound dan outbound logostik disetiap komponen supply chain daging sapi di kota Bandung

Penelitian ini menggunakan bagan alir penelitian yang menggambarkan apa saja yang sudah dilakukan dan dicapai sebelumnya.

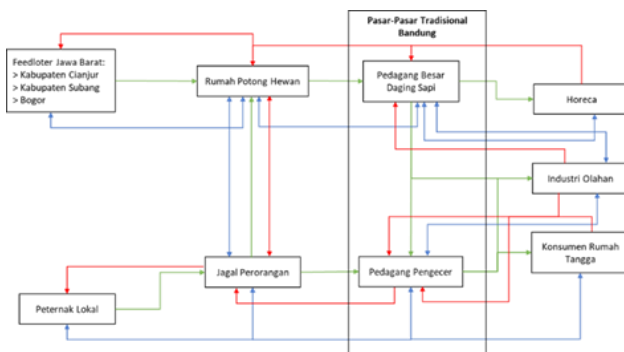


Gambar 1. Rancangan Analisis

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**1. Pola Suplai dan Distribusi**

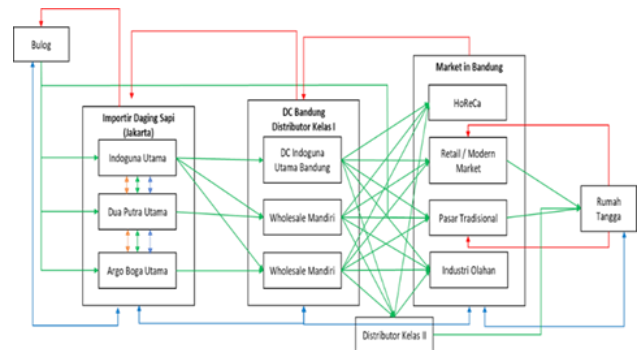
Pola aliran dalam rantai pasok daging sapi menunjukkan adanya tiga aliran yang ada dalam pola tersebut, yaitu aliran produk (material), aliran informasi dan aliran keuangan (finansial). Aliran produk mengalir dari hulu ke hilir yaitu dari jagal hingga konsumen daging sapi. Aliran keuangan mengalir dari hilir ke hulu yaitu dari konsumen akhir daging sapi ke jagal. Aliran informasi mengalir pada mata rantai secara timbal balik. Sumber sapi potong berasal dari dua sumber yaitu peternak rakyat dan importir sapi. Jenis sapi yang berasal dari peternak rakyat adalah sapi lokal misalnya PO (Peranakan Ongol), Persilangan Limosin-PO (Limpo), persilangan Simental-PO (Simpo), sapi Bali, sapi Kupang dan lain-lain. Adapun jenis sapi yang berasal dari Australia yaitu sapi Brahman Cross (BX). Sapi BX yang diimpor ke Indonesia juga memiliki keragaman, antara lain: Bull, Steer, Heifer, Cow, Ox (Oxen). Pola saluran distribusi sapi hidup dan daging sapi menuju pasar tradisional di Kota Bandung terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pola Distribusi Daging Sapi Lokal ke Kota Bandung

Keterangan:  
 ← : Aliran informasi (Information Flow)  
 → : Aliran Finansial (Financial Flow)  
 → : Aliran produk (Material Flow)

Komponen-komponen saluran rantai distribusi sapi hidup pada gambar 2 meliputi, *feedloter* (industri penggemukan sapi), Rumah Potong Hewan (RPH), pedagang besar, pedagang pengecer, sebelum kepada konsumen akhir yaitu Hotel Resto dan Catering (HoReCa), industri olahan dan konsumen rumah tangga, juga terdapat peternak lokal (rakyat) yang menjual sapi kepada pedagang besar atau pedagang pengecer. Adapun pola saluran distribusi daging sapi impor menuju kota Bandung dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Pola Distribusi Daging Sapi Impor ke Kota Bandung

Keterangan:  
 ← : Aliran informasi (Information Flow)  
 → : Aliran Finansial (Financial Flow)  
 → : Aliran produk (Material Flow)

Daging sapi impor ini adalah daging sapi yang di datangkan dari negara lain diantaranya Australia, New Zeland, Brazil, Spanyol dan India dimana kelima negara tersebut telah terbebas dari Penyakit Mulut dan Kuku (PMK). Daging yang di distribusikan sudah berbetuk *frozen meat* dalam satuan karton dan dikirim dengan menggunakan *sea freight* (angkutan laut) dalam bentuk *container*. Pihak-pihak yang terlibat dalam saluran distribusi daging impor pun lebih beragam baik pihak swasta maupun pemerintah, juga melibatkan importir dan perusahaan-perusahaan besar. Importir-importir ternama berada di Jakarta dan selanjutnya mendistribusikan produknya ke Bandung melewati beberapa agen, cabang dan pihak ketiga (*wholesale mandiri*).

**2. Aliran Produk (Material Flow)**

Aliran produk ini mengalir mulai dari hulu (*upstream*) sampai hilir (*downstream*). Dalam saluran distribusi daging sapi di kota Bandung, produk mengalir dari dua sumber baik dari lokal maupun impor, dimana pada sapi lokal, sapi yang digunakan jenis sapi Bali, Kupang atau persilangan dan juga sapi jenis Brahman Cross (BX) yang diimpor dari Australia dengan menggunakan kapal ternak dengan kurun usia 1 - 1,5 tahun atau disebut juga sapi bakalan yang digemukan di industri-industri *feedloter* (penggemukan) yang tersebar di daerah Jawa Barat. Seperti terlihat pada gambar 1 bahwa sapi potong dari luar kota Bandung harus diproses di rumah potong hewan (RPH) yang berada di kota Bandung yaitu RPH Ciroyom dan RPH Cirangrang, kedua RPH tersebut memiliki fungsi penyembelihan, dan juga pematangan sampai menjadi karkas (daging dan tulang). Di RPH ini proses pemisahan

antara daging, kulit, kaki dan kepala juga *offal* (jeroan). Semua bagian tersebut dijual kepada pedagang-pedagang besar (bandar) daging sapi yaitu pedagang yang membeli daging sapi langsung dari jagal di RPH dalam jumlah banyak (200 - 1200 kg/hari) untuk dijual langsung ke pedagang pengecer atau konsumen. Selain itu terdapat peternak lokal (peternak rakyat) yang menjual hasil ternaknya kepada jagal atau RPH untuk dijual kepada pedagang pengecer yaitu pedagang yang membeli daging sapi dari pedagang besar untuk dijual langsung ke konsumen sebanyak 25 - 150 kg/hari. Dari bandar dan pedagang pengecer tersebut daging sapi dijual kepada konsumen akhir yaitu orang yang secara langsung mengonsumsi produk, baik bagi kepentingan diri sendiri, orang lain, maupun makhluk hidup lain sebanyak 1-30 kg/hari, dimana terdapat 3 jenis konsumen akhir daging sapi yaitu hotel, restoran, catering (Horeca), industri olahan dan konsumen rumah tangga.

Saluran rantai distribusi daging sapi impor pada Gambar 2 meliputi pihak pemerintah dan swasta, dimana Bulog selaku perusahaan umum milik negara dalam hal pengendalian dan ketahanan pangan yang mempunyai hak atas kuota impor daging sapi. Tujuan penentuan kuota impor sendiri untuk mengendalikan harga dan ketahanan pangan khususnya daging sapi. Jadi dalam hal ini importir swasta hanya mengimpor daging sapi sesuai dengan kuota yang diberikan oleh Bulog. Dari importir yang berada di Jakarta, produk berupa daging sapi beku (*frozen meat*) yang terdiri dari beberapa kategori yaitu *primary cut*, *secondary cut*, *manufacturing meat*, *fancy and variety meat*, dan *edible offal* yang telah di packing per karton, didistribusikan ke *Distribution Center* (DC), agen dan atau *wholesale* mandiri (yang memiliki fasilitas gudang penyimpanan *cold storage*) yang tidak memiliki kemitraan dengan importir pusat di Jakarta yang berada di kota besar termasuk kota Bandung. Terdapat hubungan timbal balik (arus distribusi dua arah) diantara para importir pusat di Jakarta, hal ini disebabkan karena pembatasan kuota impor sehingga importir-importir tersebut tidak memiliki persediaan pengaman (*safety stock*), dan untuk memenuhi permintaan yang sifatnya fluktuatif maka importir-importir tersebut dapat saling melakukan transaksi pengadaan barang, itu sebabnya terdapat aliran material dua arah diantara importir-importir. Selanjutnya aliran produk dilanjutkan kepada konsumen tingkat II yaitu konsumen atau industri yang menggunakan bahan baku daging sapi untuk memproduksi produk-produk olahan daging sapi seperti baso, sosis, dendeng, abon, kornet, hotel, restoran dan catering, sedangkan untuk mencapai konsumen akhir yaitu konsumen rumah tangga, maka daging impor dipasarkan di *modern market*, pasar tradisional (*wet market*) dan juga dari distributor kelas II yang memiliki jaringan distribusi hanya

untuk area Bandung. Distributor kelas II adalah distributor yang mendapatkan produk dari agen atau *wholesale* mandiri dan mendistribusikan produknya kepada konsumen kelas II dan konsumen akhir dengan cara online (*dagingsapi.net*, dll), distributor kelas II adalah pedagang daging sapi (khusus daging sapi impor) yang memiliki kemampuan membeli  $\leq 500$  kg/hari untuk dijual kembali kepada konsumen rumah tangga atau UMKM dan *modern market*.

Dalam aliran produknya, distribusi daging sapi impor yang masuk ke Bandung tidak memiliki sifat hirarki dalam menjangkau konsumen akhir, hal ini diperlihatkan pada kegiatan operasi pasar yang dilakukan Bulog dalam mengatasi lonjakan permintaan dan mengendalikan harga daging sapi di tingkat pasar dan pedagang pengecer sampai ke konsumen akhir.

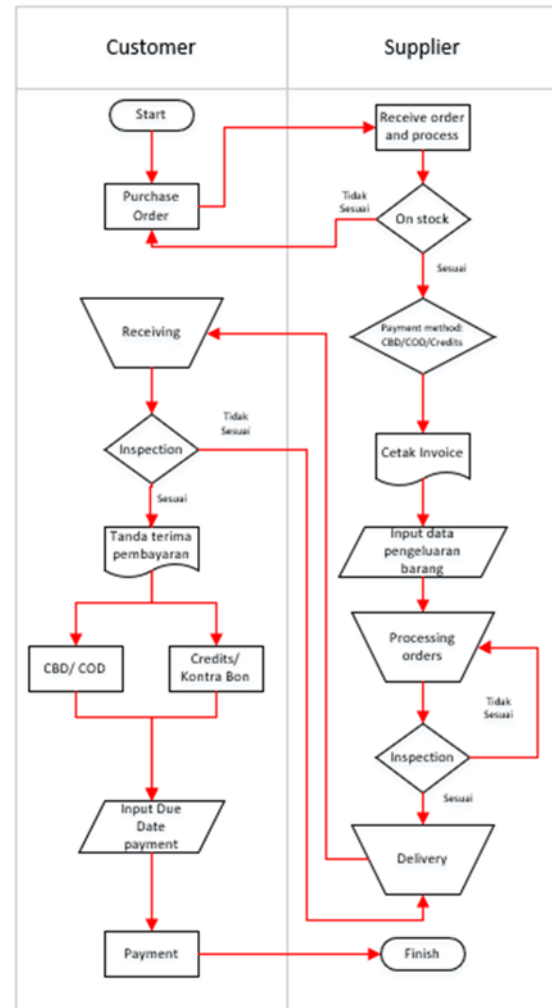
Perbedaan distribusi daging sapi lokal dan impor terutama pada proses pengadaan (*procurement*) dimana daging lokal proses pemeliharaan, penggemukan dan penyembelihan dilakukan di dalam negeri, berbeda dengan sapi impor yang telah diterima dalam bentuk *frozen* dan telah dikategorikan menjadi beberapa bagian, juga pada tingkat konsumen akhir pengguna produk tersebut. Daging sapi lokal memiliki rantai pasok paling besar ke pasar-pasar tradisional. Hampir 80% kebutuhan pasar tradisional dipenuhi oleh daging sapi lokal. Produk daging sapi impor memiliki perbedaan pada konsumen tingkat akhir dimana pasar terbesar dalam pendistribusiannya adalah modern market dan Horeca. Dimana 94% pelaku usaha bisnis Horeca menggunakan daging sapi impor dengan alasan harga lebih murah dan kualitas daging yang empuk dan memiliki 85CL yang cocok digunakan dalam masakan *western*, juga jenis *manufacturing meat* atau daging industri yaitu tetelan 55-95 CL, daging dadu, dan daging giling produk ini sebagai bahan baku sosis dan bakso, selain itu jenis *fancy and variety meat* berupa lidah, bibir, buntut, dan daging kepala. Jenis ini biasanya dipakai kalangan catering dan rumah makan Padang.

### 3. Aliran finansial (Financial Flow)

Berbeda dengan aliran produk, aliran finansial akan bergerak mengalir dari sisi hilir ke sisi hulu. Aliran uang dapat berbentuk *invoice*, perjanjian pembayaran, cek, dan lainnya. Sesuai dengan pernyataan pada penelitian [8] bahwa aliran keuangan mengalir dari hilir ke hulu. Hasil penelitian [5] menyatakan bahwa aliran keuangan mengalir dari jagal ke RPH terkait biaya retribusi pemotongan, dari pedagang pengecer ke jagal dan dari konsumen ke pedagang pengecer terkait jenis pembayaran serta cara pembayaran. Untuk aliran finansial sapi lokal aliran keuangan mengalir dari konsumen akhir (Horeca, Industri olahan, dan rumah tangga) ke

pasar tradisional dimana terdapat banyak pedagang besar dan pengecer daging sapi, jagal, rumah potong hewan sampai kepada *feedloter* dan peternak lokal yang berada di luar kota Bandung, jadi untuk aliran keuangan di kota Bandung hanya sampai pada tingkat RPH. Sistem pembayaran dilakukan oleh pihak yang terlibat dalam rantai pasok tersebut dengan cara membayar tunai/cash. Pedagang pengecer di pasar-pasar tradisional membeli daging sapi dari pedagang besar (jagal) dengan harga rata-rata Rp. 100.000 - Rp. 105.000 per kg untuk bagian *secondary cut* dan dijual kembali kepada konsumen akhir dengan harga rata-rata Rp. 120.000 per kg. Adapun untuk *primary cut* pedagang eceran membeli dengan harga rata-rata Rp. 115.000 - 117.500 per kg dan menjualnya kembali rata-rata seharga Rp. 140.000 - 150.000 per kg. Adapun pedagang besar yang membeli daging sapi langsung dari jagal di RPH seharga Rp. 88.000 per kg (karkas), pembagian karkas ini biasanya terdiri dari 70% daging dan 30% tulang. Pada tahap ini metode pembayaran yang dilakukan antara bandar sapi hidup dan pedagang besar daging sapi (karkas) dapat dengan cara *cash* atau dengan cara kredit dengan membayar uang muka sebesar 30% dan melakukan pelunasan sesuai dengan waktu yang di sepakati. Adapun aliran finansial dari RPH ke *feedloter* (bandar sapi potong) adalah dengan membayar tarif retribusi pemotongan dan proses pemisahan antara karkas, kulit, kepala, kaki dan jeroan sebesar Rp. 37.000 per ekor sapi.

Proses aliran finansial sapi impor berbeda dengan sapi lokal dimana pihak-pihak yang terlibat dalam aliran distribusinya lebih banyak. Proses dan metode pembayaran dapat dilihat pada gambar 4 berikut:



Gambar 4. Flowmap Proses Pembayaran Daging Sapi Impor

Gambar 4. menjelaskan kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam proses pemesanan sampai dengan pembayaran, tetapi kegiatan tersebut hanya berlaku untuk konsumen kelas I yaitu Horeca, *modern market*, dan industri olahan, kepada distributor kelas II. Adapun untuk konsumen rumah tangga dan pasar tradisional, dan bahkan distributor kelas I metode pembayaran dilakukan secara tunai/cash. Aktivitas inti yang dilakukan dalam aliran finansial ini adalah adanya *term* (kesepakatan) pembayaran yaitu dengan cara *Cash Before Delivery* (CBD) adalah pembayaran yang dilakukan sebelum barang diterima oleh konsumen, dimana *customer* melunasi pembayaran pada saat melakukan pemesanan baik untuk pesanan pada waktu yang sama atau untuk pengiriman yang akan datang. *Term* pembayaran kedua adalah *Cash on Delivery* (COD) yaitu pembayaran yang dilakukan pada saat barang diterima oleh konsumen, dan *term* pembayaran yang ketiga adalah dengan skema kredit yang biasanya dilakukan oleh Horeca, dimana konsumen dapat melakukan pelunasan setelah barang diterima, biasanya memiliki jangka waktu pelunasan antara 1 sampai 4 minggu tergantung kesepakatan, bahkan ada yang melebihi 4 minggu atau 30 hari plus. Lamanya waktu pelunasan berpengaruh pada penentuan harga jual, semakin lama waktu pelunasan maka harga produk yang ditawarkan semakin tinggi.

#### a. Aliran Informasi (*Information Flow*)

Aliran informasi memiliki perbedaan dengan aliran barang dan uang. Jika aliran barang mengalir dari hulu ke hilir dan aliran uang mengalir dari hilir ke hulu maka aliran informasi bergerak mengalir baik dari hulu ke hilir maupun hilir ke hulu. Aliran informasi yang berjalan antar pihak-pihak yang terlibat dalam saluran distribusi daging sapi adalah informasi terkait pemasok, lokasi pembelian daging sapi, kualitas daging sapi, jumlah persediaan daging sapi, dan harga pasar. Informasi terkait supplier, lokasi pembelian daging sapi, kualitas daging sapi, jumlah persediaan daging sapi mengalir diantara RPH dan jagal selaku produsen daging sapi, sedangkan informasi terkait harga pasar mengalir dari pedagang pengecer di pasar-pasar tradisional dan pedagang olahan daging ke jagal dan sebaliknya.

#### b. Pemasok daging sapi

Pemasok daging sapi ke Kota Bandung terbagi dua, yaitu pemasok daging impor dan bandar sapi potong yang didatangkan dari luar Kota Bandung, seperti dari Jawa Timur, Jawa Tengah, Jogjakarta, NTB, NTT, Lampung dan Bali. Sapi yang didatangkan dari daerah-daerah tersebut berjenis PO (Peranakan Ongol), Persilangan Limosin-PO (Limpo), persilangan Simental-PO (Simpo), sapi Bali, sapi Kupang. Adapun sapi yang didatangkan dari *feedloter* adalah sapi Brahman Cross (BX) yaitu sapi bakalan yang diimpor dari Australia dan digemukkan di industri-industri penggemukkan sapi. Sementara itu untuk sapi impor didatangkan dari perusahaan-perusahaan pengimpor daging sapi yang berada di Jakarta yang dikirim ke gudang atau agen-agen di Kota Bandung.

#### c. Lokasi pembelian daging sapi

Bagi konsumen rumah tangga, lokasi pembelian daging sapi lokal berada di pasar-pasar tradisional, ada 34 pasar tradisional (*wet market*) yang tersebar di berbagai daerah di kota Bandung. Daging sapi impor dapat diperoleh di modern market dan distributor kelas II yang menjual daging sapi kemasan secara online. Sementara itu untuk Horeca dan industri olahan, lokasi pembelian daging sapi biasanya dikirim oleh distributor kelas I dan kelas II dengan metode pembayaran CBD, COD, atau kredit.

#### d. Kualitas daging sapi

Kualitas daging sapi tergantung dari jenis bagian daging sapi yang dijual, bagian-bagian daging sapi tersebut dijual dengan harga yang berbeda-beda, secara umum bagian daging sapi terdiri dari lima bagian yaitu *primary cut* (tenderloin, sirloin, lamusir, short rib) yang dijual di kisaran harga Rp. 130.000 sampai Rp. 170.000 per kg tergantung jenisnya. Kedua *secondary cut* (tanjung, sengkak, gandik, sampil, dan pendasar) yang dijual diharga Rp 110.000 hingga Rp 125.000 per kg. ketiga adalah *manufacturing meat* atau daging industri (daging giling, dan daging dadu) yang dijual dengan harga Rp 60.000 hingga Rp 80.000. Keempat adalah bagian *fancy and variety meat* (lidah, bibir, daging kepala, dan buntut) dijual kisaran Rp. 50.000

per kg. Bagian terakhir adalah bagian jeroan (hati, usus, paru, limpa, jantung, otak, dan babat) yang dijual di harga Rp. 50.000 per kg.

Untuk daging sapi impor yang berasal dari Australia dan New Zeland, kualitas yang paling bagus adalah pada bagian *primary cut* yang menjadi bahan baku bagi bisnis Hotel, Restoran dan Catering. Adapun daging sapi impor yang berasal dari India memiliki kualitas pada bagian *secondary cut* dan daging sapi impor dari Spanyol dan Brazil memiliki kualitas yang lebih baik pada bagian kaki dan brisket.

#### e. Jumlah persediaan daging sapi

Informasi mengenai jumlah persediaan daging sapi di kota Bandung akan daging sapi lokal dan impor berbeda-beda. Terdapat 367 pedagang daging sapi yang tersebar di 34 pasar tradisional di kota Bandung, dimana tidak semua pedagang mendapatkan pasokan dari RPH atau jagal. Terdapat dua pasar yang mendapatkan pasokan sapi lokal dari RPH Ciroyom dan Cirangrang, yaitu pasar Andir dan pasar induk Caringin. Terdapat 42 pedagang daging sapi lokal di pasar Andir, dimana 28 pedagang diantaranya berdagang dari mulai pukul 21.00 – 05.00 WIB, dan 14 pedagang yang berdagang dari pukul 04.00 – 15.00 WIB. Dari 28 pedagang yang beroperasi malam hari, terdapat 18 pedagang pengecer yang menjual daging sebanyak 150 kg daging (1 ekor sapi karkas) dan 10 pedagang pengecer sisanya menjual daging sebanyak 70 kg (setengah ekor sapi karkas), dan 14 pedagang pagi (04.00 – 15.00 WIB) didominasi oleh pengecer yang menjual daging sebanyak 70 kg per hari.

Sementara itu, jumlah pedagang daging sapi lokal di pasar induk Caringin sebanyak 24 pedagang dan didominasi oleh pedagang besar yang menjual daging sapi 200 - 1200 kg/hari. Terdapat 18 pedagang besar yang menjual daging sapi diatas 3 ekor karkas (lebih dari 600 kg), dan 6 pedagang sisanya hanya menjual sebanyak 1 ekor karkas (200 kg/hari). Kedua pasar tersebut menjadi pusat pengiriman (hub) daging sapi lokal ke pasar-pasar di kota Bandung, dimana para pedagang pengecer daging sapi membeli dari pasar induk caringin untuk dijual di lokasi pasar yang lain. Informasi selanjutnya mengenai persediaan daging sapi adalah mengenai kapasitas RPH yang ada di Kota Bandung dimana RPH Ciroyom dapat menyembelih sebanyak 50 ekor dalam sehari, dan RPH Cirangrang sebanyak 40 ekor dalam sehari, dimana kapasitas tersebut hanya dapat memenuhi 30% permintaan dan sisanya di penuhi oleh daging sapi impor.

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian berupa observasi lapangan dan *Focus Group Discussion* (FGD) menunjukkan bahwa jaringan logistik daging sapi di Kota Bandung terbagi menjadi dua yaitu jaringan logistik untuk daging sapi lokal dan jaringan logistik daging sapi impor.

Pola aliran produk (*material flow*) daging sapi lokal disuplai dari luar kota Bandung, seperti dari Jawa Timur, Jawa Tengah, Jogjakarta, NTB, NTT, Lampung dan Bali juga sapi bakalan yang diimpor dari Australia dengan kurun usia 1 – 1,5 tahun yang digemukan di industri-industri *feedloter* (penggemukan) di daerah Bogor, Subang dan Cianjur (*upstream/inbound logistic*), sebelum dikirim ke Rumah Potong Hewan (RPH) Ciroyom dan RPH Cirangrang (*process*), kemudian di distribusikan ke pasar-pasar di kota Bandung, terutama pasar Andir dan pasar induk Caringin untuk dijual kepada pedagang pengecer, Horeca, industri olahan dan konsumen rumah tangga (*downstream/outbound logistic*) sebagai konsumen akhir. Sementara itu daging sapi impor dipasok dari importir-imporir besar yang berlokasi di Jakarta seperti (PT. Indoguna Utama, PT. Argoboga Utama, PT. Duaputra Utama, dll) melalui distributor kelas I (agen dan wholesale mandiri) yang berlokasi di Bandung, untuk kemudian dijual kepada distributor kelas II, *modern market*, Horeca, industri olahan dan konsumen rumah tangga.

Pola aliran finansial (*financial flow*) bergerak mengalir dari sisi hilir ke sisi hulu, dimana metode pembayaran dari konsumen rumah tangga ke pedagang pengecer adalah *cash/tunai*, sedangkan metode pembayaran yang dilakukan antara bandar sapi hidup dan pedagang besar daging sapi (karkas) dapat dengan cara *cash* atau dengan cara kredit dengan membayar uang muka sebesar 30% dan melakukan pelunasan sesuai dengan waktu yang disepakati. Adapun aliran finansial dari RPH ke *feedloter* (bandar sapi potong) adalah dengan membayar tarif retribusi pemotongan dan proses pemisahan antara karkas, kulit, kepala, kaki dan jeroan sebesar Rp. 37.000 per ekor sapi. Untuk daging sapi impor pola aliran finansial terbagi menjadi 3 terms (kesepakatan) yaitu *Cash Before Delivery*, *Cash on Delivery*, dan skema kredit (kontra bon).

Pola aliran informasi (*information flow*) mengalir baik dari hulu ke hilir maupun hilir ke hulu. Aliran informasi yang berjalan antar pihak-pihak yang terlibat dalam saluran distribusi daging sapi



adalah informasi terkait pemasok, lokasi pembelian daging sapi, kualitas daging sapi, jumlah persediaan daging sapi, dan harga pasar.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] BPS Kota Bandung. 2018. Kota Bandung Dalam Angka 2018. BPS. Bandung
- [2] Badan Pusat Statistik. Agribisnis Usaha Rumah Tangga Budidaya Sapi dan Target Swasembada. Buku 5. Jakarta: Badan Pusat Statistik, 2015.
- [3] Chopra&Meindl (2010) Supply Chain Management Fifth Edition
- [4] Direktorat Jenderal Peternakan. 2018. Buku Statistik Peternakan. Direktorat Jenderal Peternakan dengan Asosiasi Obat Hewan, Jakarta
- [5] Emhar, A., J. M.M. Aji, dan T. Agustina. 2014. Analisis rantai pasokan (supply chain) daging di Kabupaten Jember. Jurnal Berkah Ilmiah Pertanian. 1: 53- 61
- [6] Moh. A. Syakur, S. H. Purnomo, B. S. Hertanto. 2017. Analisis Rantai Pasokan (Supply Chain) Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan sampai Konsumen di Kota Surakarta.
- [7] Nyoman Pujawan (2017) Supply Chain Management Edisi 3
- [8] Sugiyono (2016), Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- [9] Wibawa, M.S., I.G.A.A. Ambarawati dan K. Suamba. 2015. Manajemen Rantai Pasok Jamur Tiram di Kota Denpasar. Jurnal Manajemen Agribisnis Vol. 4, No. 1, Mei 2016 ISSN: 2355-0759

