

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rangkaian proses rantai pasokan berkelanjutan dan menganalisis keputusan efisiensi yang dapat dilakukan oleh manajemen dari Restoran Kusuma Sari Solo. Hasil identifikasi didapat berdasarkan SCOR dan analisis keputusan efisiensi didapat menggunakan metode AHP. Penelitian ini dilakukan karena fenomena pariwisata kuliner sejak terjadinya pandemi Covid-19 yang menuntut adanya sertifikasi khusus untuk mempertahankan bisnis agar tetap bertahan dan berkelanjutan. Penelitian dilakukan dengan melakukan metode kualitatif dan kuantitatif yaitu melakukan wawancara, observasi, dan kuesioner.

Analisis data menggunakan pedoman SCOR sehingga tersusun diagram proses rantai pasokan berkelanjutan Restoran Kusuma Sari mulai dari level 2 dan 3. Diagram proses rantai pasokan juga digunakan untuk menganalisis faktor efisiensi yang sudah diterapkan oleh restoran. Hasil kuesioner akan dijadikan dasar dalam menyusun pengambilan keputusan untuk meningkatkan fokus efisiensi pada rangkaian proses rantai pasokan berkelanjutan Restoran Kusuma Sari. Pengambilan keputusan ini menjadi rekomendasi strategi rantai pasokan yang dapat dilakukan oleh restoran untuk meningkatkan efisiensi rantai pasokan berkelanjutan

Kata Kunci: Rantai pasokan berkelanjutan, Efisiensi

Abstract

This study aims to analyze a series of sustainable supply chain processes and analyze efficiency decisions that can be made by the management of Kusuma Sari Restaurant Solo. The identification results are obtained based on the SCOR and the efficiency decision analysis is obtained using the AHP method. This research was conducted because of the culinary tourism phenomenon since the Covid-19 pandemic which demanded a special certification to keep the business afloat and sustainable. The research was conducted by using qualitative and quantitative methods, namely conducting interviews, observations, and questionnaires.

Data analysis uses SCOR guidelines so that a diagram of the Kusuma Sari Restaurant's sustainable supply chain process is arranged starting from level 2 and 3. The supply chain process diagram is also used to analyze the efficiency factors that have been implemented by the restaurant. The results of the questionnaire will be used as the basis for making decisions to increase the focus on efficiency in a series of sustainable supply chain processes at Kusuma Sari Restaurant. This decision-making becomes a supply chain strategy recommendation that can be carried out by restaurants to improve the efficiency of a sustainable supply chain

Keywords: Sustainable supply chain, Efficiency