



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 5 No. 2 (2026) pp: 23033-23041

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Strategi Manajemen Logistic dan Distribusi Dalam Menjaga Kualitas Produk UMKM Oleh-Oleh : Literatur Review

Dwi Nesa Rahmadani¹, Natwa Nur Lailatul Zuhro², Melly Firda Iswandari³, Anisah Martha Sazara⁴, Olivia Sabrina Putri⁵, Hielya Safitrie Homaidi⁶, Evin Yogi Yudistira Prastio⁷, Lifa Farida Panduwinata⁸, Ady Pratama Sanjaya⁹

¹⁻⁹Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Negeri Surabaya

¹24080314228@mhs.unesa.ac.id, ²24080314240@mhs.unesa.ac.id, ³24080315237@mhs.unesa.ac.id,

⁴24080314244@mhs.unesa.ac.id, ⁵24080315225@mhs.unesa.ac.id, ⁶24080314235@mhs.unesa.ac.id,

⁷24080314245@mhs.unesa.ac.id, ⁸lifapanduwinata@unesa.ac.id, ⁹sanjaya.ady@gmail.com

Abstrak

Manajemen rantai pasok merupakan aspek yang sangat penting dalam menjaga kelangsungan operasional serta meningkatkan daya saing usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner tradisional di Indonesia. Namun, dalam praktiknya pelaku UMKM masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan pasokan bahan baku, ketidakstabilan kualitas produk, rendahnya efisiensi distribusi, serta belum optimalnya koordinasi antar pelaku dalam rantai pasok. Kondisi tersebut dapat memengaruhi kinerja operasional dan keberlanjutan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan merangkum temuan-temuan penelitian terdahulu mengenai praktik manajemen rantai pasok pada UMKM kuliner tradisional di Indonesia, sekaligus mengidentifikasi strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kinerja operasional. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain **literature review** terhadap 19 artikel jurnal ilmiah nasional yang diterbitkan pada periode 2022–2026. Artikel diperoleh melalui basis data Google Scholar dan Garuda, kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis isi (content analysis) secara deskriptif. Hasil kajian menunjukkan bahwa praktik manajemen rantai pasok pada UMKM kuliner tradisional dapat dikelompokkan ke dalam tiga klaster utama, yaitu pengelolaan persediaan bahan baku, pengendalian kualitas produk dan proses produksi, serta strategi distribusi dan logistik. Ketiga aspek tersebut saling berkaitan dalam meningkatkan efisiensi operasional, menjaga konsistensi kualitas produk, serta memperkuat ketahanan bisnis UMKM. Temuan penelitian ini memberikan implikasi praktis bagi pelaku UMKM dalam menyusun strategi operasional yang lebih terintegrasi dan adaptif. Selain itu, penelitian ini menawarkan sintesis literatur nasional terkini periode 2022–2026 yang memberikan gambaran komprehensif mengenai upaya meminimalkan risiko operasional dan mengoptimalkan sistem logistik hibrida pada UMKM kuliner tradisional di Indonesia.

Kata Kunci: Manajemen Rantai Pasok, Manajemen Persediaan, Logistik Distribusi, UMKM Kuliner.

1. Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama dalam mendorong pertumbuhan ekonomi Indonesia. Keberadaan UMKM tidak hanya berperan dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga menjadi penggerak aktivitas ekonomi daerah melalui pemanfaatan sumber daya lokal serta pelestarian produk khas daerah. Sektor kuliner tradisional menjadi salah satu bidang usaha yang mengalami perkembangan pesat karena memiliki keterkaitan erat dengan sektor pariwisata, budaya, dan ekonomi kreatif. Berbagai makanan khas daerah telah berkembang menjadi identitas lokal sekaligus komoditas ekonomi yang mampu menarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara. Oleh karena itu, keberlangsungan UMKM kuliner tradisional memiliki arti penting dalam menjaga stabilitas ekonomi masyarakat sekaligus melestarikan kekayaan kuliner Indonesia.

Seiring dengan meningkatnya persaingan usaha, pelaku UMKM tidak lagi hanya dituntut menghasilkan produk yang memiliki cita rasa khas, tetapi juga mampu memberikan jaminan kualitas produk yang konsisten, pelayanan yang baik, serta sistem operasional yang efisien. Perubahan perilaku konsumen yang semakin memperhatikan kualitas, keamanan pangan, ketepatan waktu pengiriman, serta kemudahan memperoleh produk mendorong UMKM untuk melakukan berbagai perbaikan dalam pengelolaan operasionalnya. Kondisi tersebut menjadikan manajemen operasional sebagai salah satu faktor strategis yang menentukan keberhasilan suatu usaha. Pengelolaan

operasional yang baik akan mampu meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya, mengurangi pemborosan, mempercepat proses produksi, serta meningkatkan kepuasan pelanggan. Sebaliknya, kelemahan dalam pengelolaan operasional dapat menghambat proses bisnis, meningkatkan biaya produksi, dan menurunkan daya saing usaha.

Salah satu aspek penting dalam manajemen operasional adalah manajemen pembekalan atau pengelolaan rantai pasok yang mencakup aktivitas perencanaan kebutuhan bahan baku, pengadaan, penyimpanan, proses produksi, hingga distribusi produk kepada konsumen. Seluruh aktivitas tersebut saling berkaitan sehingga gangguan pada salah satu tahapan dapat memengaruhi keseluruhan proses operasional. Oleh sebab itu, penerapan manajemen pembekalan yang efektif menjadi kebutuhan utama bagi UMKM, khususnya yang bergerak pada bidang kuliner tradisional dengan karakteristik bahan baku dan produk yang mudah mengalami penurunan kualitas apabila tidak dikelola secara tepat.

Hasil observasi lapangan yang dilakukan pada kegiatan luar kampus di Bakpia Djawa Yogyakarta menunjukkan bahwa keberhasilan usaha bakpia tidak hanya ditentukan oleh cita rasa produk, tetapi juga oleh efektivitas pengelolaan pembekalan. Pengelolaan tersebut meliputi perencanaan kebutuhan bahan baku utama, seperti tepung terigu, kacang hijau, gula, telur, dan bahan penunjang lainnya, proses penyimpanan yang memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan, hingga distribusi produk agar tetap dalam kondisi segar ketika diterima oleh konsumen. Aktivitas tersebut memerlukan koordinasi yang baik antara bagian pengadaan, produksi, penyimpanan, dan distribusi sehingga seluruh proses dapat berjalan secara efisien. Ketepatan dalam menentukan jumlah persediaan bahan baku menjadi faktor penting untuk menghindari kekurangan bahan ketika permintaan meningkat maupun penumpukan bahan baku yang berpotensi mengalami kerusakan selama penyimpanan.

Bakpia sebagai salah satu makanan khas Yogyakarta memiliki karakteristik produk yang berbeda dibandingkan produk manufaktur pada umumnya. Produk ini memiliki masa simpan yang relatif singkat sehingga membutuhkan sistem pengelolaan persediaan dan distribusi yang lebih terencana. Kesalahan dalam memperkirakan jumlah produksi maupun kebutuhan bahan baku dapat menyebabkan produk tidak terjual dalam kondisi optimal sehingga meningkatkan potensi kerugian. Selain itu, keterlambatan distribusi dapat menyebabkan kualitas produk menurun ketika sampai kepada konsumen. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan pembekalan memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas produk sekaligus meningkatkan efisiensi operasional perusahaan.

Permasalahan yang sering dihadapi oleh UMKM kuliner tradisional tidak hanya berkaitan dengan proses produksi, tetapi juga menyangkut fluktuasi harga bahan baku, ketidakpastian pasokan dari pemasok, perubahan permintaan pasar yang bersifat musiman, serta keterbatasan kapasitas penyimpanan. Pada periode tertentu, permintaan terhadap produk oleh-oleh khas daerah dapat meningkat secara signifikan, terutama pada musim liburan, hari raya, maupun akhir pekan. Apabila pelaku usaha tidak memiliki sistem perencanaan persediaan yang baik, maka peningkatan permintaan tersebut berpotensi menyebabkan kekurangan stok sehingga peluang penjualan tidak dapat dimanfaatkan secara optimal. Sebaliknya, apabila produksi dilakukan secara berlebihan tanpa mempertimbangkan tingkat permintaan aktual, produk yang tidak terjual akan mengalami penurunan kualitas bahkan tidak layak dipasarkan. Oleh karena itu, keseimbangan antara pengadaan bahan baku, kapasitas produksi, dan distribusi menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan usaha.

Selain aspek persediaan, kualitas proses produksi juga menentukan keberhasilan UMKM kuliner tradisional. Konsumen saat ini tidak hanya menilai cita rasa produk, tetapi juga memperhatikan konsistensi ukuran, tekstur, kebersihan, kemasan, serta keamanan pangan. Dengan demikian, penerapan standar operasional produksi menjadi salah satu upaya penting untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga. Standardisasi proses produksi juga membantu pelaku usaha mengurangi variasi hasil produksi sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap merek yang dimiliki. Dalam jangka panjang, konsistensi kualitas produk akan berpengaruh terhadap loyalitas pelanggan serta kemampuan UMKM dalam memperluas pangsa pasar.

Distribusi merupakan tahapan berikutnya yang tidak kalah penting dalam sistem pembekalan. Produk pangan seperti bakpia harus dapat didistribusikan secara cepat dan tepat agar kualitasnya tetap terjaga hingga diterima oleh konsumen. Distribusi yang kurang efektif dapat menyebabkan keterlambatan pengiriman, meningkatnya biaya logistik, serta menurunnya tingkat kepuasan pelanggan. Seiring berkembangnya teknologi digital dan perdagangan elektronik, sistem distribusi UMKM juga mengalami perubahan. Pelaku usaha kini tidak hanya

melayani penjualan langsung di toko, tetapi juga memanfaatkan berbagai platform digital dan jasa pengiriman untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Perubahan tersebut memberikan peluang peningkatan penjualan sekaligus menuntut pengelolaan logistik yang lebih efektif agar produk tetap sampai kepada konsumen dalam kondisi terbaik.

Berbagai penelitian terdahulu telah membahas penerapan manajemen operasional pada UMKM dari berbagai perspektif. Penelitian mengenai manajemen rantai pasok menunjukkan bahwa integrasi antar proses dalam rantai pasok mampu meningkatkan efektivitas operasional dan memperbaiki kinerja usaha (Lailatul dkk., 2024; Baskoro dkk., 2026). Integrasi tersebut memungkinkan koordinasi yang lebih baik antara pemasok, proses produksi, hingga distribusi sehingga berbagai aktivitas operasional dapat berjalan secara efisien. Manajemen rantai pasok yang terintegrasi juga membantu pelaku usaha dalam mengurangi risiko keterlambatan pasokan, meningkatkan ketepatan perencanaan produksi, serta memperkuat kemampuan usaha dalam memenuhi kebutuhan konsumen.

Pada aspek pengelolaan persediaan, beberapa penelitian menunjukkan bahwa perencanaan kebutuhan bahan baku yang dilakukan secara tepat mampu menekan biaya operasional sekaligus meningkatkan efisiensi produksi pada industri bakpia (Ariyanti dkk., 2025; Tanjung dkk., 2025). Pengendalian persediaan yang baik memungkinkan perusahaan menentukan jumlah pembelian bahan baku sesuai kebutuhan sehingga biaya penyimpanan dapat diminimalkan. Selain itu, sistem pengelolaan persediaan yang efektif juga dapat mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan stok yang berpotensi menimbulkan pemborosan.

Sementara itu, penelitian pada aspek produksi mengemukakan bahwa standarisasi proses pengolahan serta peningkatan kompetensi sumber daya manusia merupakan faktor penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk kuliner tradisional (Efendi dkk., 2026; Pramesti Ningsih dkk., 2025). Penerapan prosedur kerja yang jelas, pelatihan tenaga kerja, serta pengawasan kualitas secara berkelanjutan menjadi bagian penting dalam menciptakan proses produksi yang efisien dan menghasilkan produk yang sesuai dengan standar perusahaan. Kompetensi sumber daya manusia yang baik juga mendukung kemampuan perusahaan dalam melakukan inovasi produk tanpa mengurangi karakteristik utama makanan tradisional yang diproduksi.

Pada aspek distribusi, penelitian lain menyoroti pentingnya sistem distribusi dan logistik yang efisien, khususnya dalam mendukung penyampaian produk yang memiliki daya tahan terbatas kepada konsumen secara tepat waktu (Arfah, 2025; Yanti & Prayitno, 2025). Pengelolaan distribusi yang efektif mampu meningkatkan kepuasan pelanggan melalui ketepatan waktu pengiriman, menjaga kualitas produk selama proses distribusi, serta mengurangi biaya logistik. Oleh karena itu, distribusi tidak lagi dipandang sebagai aktivitas akhir dalam rantai pasok, melainkan menjadi bagian penting yang menentukan keberhasilan operasional secara keseluruhan.

Walaupun berbagai penelitian tersebut telah memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan manajemen operasional UMKM, pembahasannya masih bersifat parsial. Sebagian besar penelitian hanya berfokus pada satu aspek tertentu, seperti pengelolaan persediaan, pengendalian kualitas produksi, ataupun strategi pemasaran digital, tanpa mengintegrasikan ketiganya dalam satu kerangka pembahasan yang utuh. Padahal, keberhasilan operasional UMKM sangat dipengaruhi oleh keterkaitan antara proses pengadaan bahan baku, kegiatan produksi, serta sistem distribusi yang saling mendukung. Kelemahan pada salah satu aspek tersebut dapat menimbulkan risiko operasional yang berdampak pada keseluruhan aktivitas usaha.

Kondisi tersebut menunjukkan masih adanya kesenjangan penelitian mengenai manajemen pembekalan yang komprehensif, khususnya pada UMKM kuliner tradisional yang menghasilkan produk dengan masa simpan relatif pendek. Penelitian yang mampu mengintegrasikan berbagai aspek pembekalan akan memberikan pemahaman yang lebih menyeluruh mengenai hubungan antara pengelolaan persediaan, proses produksi, dan distribusi logistik dalam meningkatkan efisiensi operasional. Selain itu, pendekatan yang bersifat komprehensif juga dapat membantu pelaku UMKM dalam mengidentifikasi berbagai risiko operasional yang mungkin muncul serta merumuskan strategi mitigasi yang lebih efektif.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini menawarkan kebaruan melalui sintesis terhadap 19 artikel ilmiah nasional yang diterbitkan pada periode 2022–2026 untuk menyusun model konseptual mengenai risiko operasional yang mencakup aspek persediaan, proses produksi, dan distribusi logistik secara terpadu. Pendekatan tinjauan pustaka dipilih karena mampu memberikan gambaran menyeluruh mengenai perkembangan penelitian,

mengidentifikasi pola-pola temuan yang konsisten, serta menemukan kesenjangan penelitian yang masih memerlukan kajian lebih lanjut. Dengan demikian, hasil penelitian tidak hanya menyajikan ringkasan berbagai temuan terdahulu, tetapi juga menghasilkan pemahaman konseptual yang dapat menjadi dasar dalam pengembangan strategi manajemen pembekalan pada UMKM kuliner tradisional.

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi secara teoretis maupun praktis. Secara teoretis, penelitian ini memperkaya kajian mengenai manajemen pembekalan dan manajemen rantai pasok pada UMKM kuliner tradisional melalui sintesis berbagai penelitian nasional terkini. Secara praktis, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi acuan bagi pelaku UMKM kuliner lokal, termasuk Bakpia Djawa Yogyakarta, dalam merancang strategi pengelolaan persediaan bahan baku, meningkatkan efektivitas proses produksi, serta mengoptimalkan sistem distribusi agar mampu meningkatkan efisiensi operasional, menjaga kualitas produk, memperkuat kepuasan pelanggan, dan meningkatkan daya saing usaha di tengah persaingan yang semakin dinamis. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji strategi pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif serta mengidentifikasi alternatif penyelesaian terhadap permasalahan logistik distribusi melalui pendekatan tinjauan pustaka secara sistematis.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan metode tinjauan pustaka (*Literature Review*). Pendekatan tersebut dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengkaji, membandingkan, serta menyintesis berbagai hasil penelitian terdahulu yang berkaitan dengan manajemen pembekalan pada UMKM di bidang kuliner tradisional. Seluruh data yang dianalisis merupakan data sekunder yang diperoleh dari artikel-artikel ilmiah nasional yang telah dipublikasikan selama periode lima tahun terakhir, yaitu dari tahun 2022 hingga 2026. Proses penelusuran literature dilakukan secara daring melalui beberapa basis data akademik yang kredibel, seperti Google Scholar dan Garuda (Garba Rujukan Digital). Pencarian dilakukan menggunakan kombinasi beberapa kata kunci, antara lain manajemen rantai pasok UMKM makanan, persediaan bahan baku kuliner tradisional, serta strategi distribusi bakpia.

Agar sumber yang digunakan sesuai dengan tujuan penelitian, proses seleksi literatur dilakukan berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditetapkan. Kriteria inklusi mencakup artikel jurnal berbahasa Indonesia yang membahas UMKM pada sektor kuliner atau makanan tradisional, seperti industri bakpia, pia, kue basah, maupun produk camilan lokal. Selain itu, artikel yang dipilih harus mengulas salah satu atau beberapa aspek yang berkaitan dengan manajemen rantai pasok, pengelolaan persediaan, pengendalian kualitas, risiko produksi, maupun strategi distribusi logistik. Sementara itu, artikel yang membahas industri manufaktur berskala besar di luar kategori UMKM atau tidak menyajikan hasil analisis operasional secara memadai tidak dimasukkan ke dalam kajian. Setelah dilakukan penyaringan berdasarkan kesesuaian judul, abstrak, dan isi artikel, diperoleh sebanyak 19 artikel jurnal ilmiah yang memenuhi seluruh persyaratan dan selanjutnya digunakan sebagai sumber utama dalam proses analisis.

3. Hasil dan Diskusi

a. Hasil

Proses reduksi dan pengolahan data terhadap 19 artikel jurnal ilmiah (2022–2026) menghasilkan temuan terstruktur yang langsung berkaitan dengan tujuan utama penelitian. Data mentah berupa puluhan variabel dari seluruh literatur telah diolah dan diklasifikasikan ke dalam tiga klaster substansial manajemen pembekalan operasional UMKM kuliner tradisional. Hasil pengolahan data tersebut secara ringkas dituangkan dalam Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Sintesis Temuan Utama Manajemen Pembekalan pada UMKM Kuliner

Klaster Operasional Pembekalan	Fokus Utama Temuan Literatu	Dampak terhadap Kinerja UMKM
Manajemen Persediaan Bahan Baku	Akurasi perencanaan stok, mitigasi risiko keterlambatan pasokan, dan hubungan	Menekan biaya operasional, mencegah timbulnya <i>overstock</i> dan <i>stockout</i> , serta menjaga stabilitas modal usaha.

	kemitraan jangka panjang dengan pemasok.	
Pengendalian Kualitas Produksi	Standardisasi formulasi produk, inovasi alur kerja, dan edukasi penjaminan mutu (<i>quality assurance</i>) berkala.	Menjamin konsistensi cita rasa, menjaga higienitas, serta meningkatkan ketahanan dan keberlanjutan bisnis.
Logistic dan distribusi	Optimalisasi rute pengiriman, pemanfaatan kawasan strategis, serta integrasi pemesanan digital (<i>e-commerce</i>).	Menembus hambatan geografis, mempercepat perputaran inventaris, dan meminimalkan kerugian retur produk.

Berdasarkan Tabel 1, hasil sintesis literatur menunjukkan bahwa keberhasilan manajemen pembekalan pada UMKM kuliner tradisional dipengaruhi oleh tiga klaster utama, yaitu manajemen persediaan bahan baku, pengendalian kualitas produksi, serta logistik dan distribusi. Ketiga klaster tersebut saling berkaitan dalam membentuk sistem operasional yang efektif sehingga mampu mendukung keberlanjutan usaha serta meningkatkan daya saing UMKM di tengah persaingan pasar yang semakin dinamis.

Temuan (*finding*) pertama menunjukkan bahwa efisiensi pada klaster manajemen persediaan bahan baku sangat ditentukan oleh kemampuan UMKM dalam memproyeksikan kebutuhan bahan secara akurat. Pengolahan data dari berbagai literatur mengindikasikan adanya korelasi yang kuat antara ketepatan pengadaan bahan baku dengan minimalisasi pemborosan modal. Perencanaan persediaan yang dilakukan berdasarkan estimasi permintaan memungkinkan pelaku usaha menentukan jumlah pembelian yang sesuai dengan kebutuhan produksi sehingga dapat menghindari penumpukan stok maupun kekurangan bahan baku. Pengelolaan persediaan yang terstruktur juga terbukti mampu menyelamatkan usaha kuliner dari kerugian akibat kerusakan bahan baku selama proses penyimpanan di gudang. Selain menjaga kontinuitas produksi, sistem persediaan yang baik membantu pelaku usaha meningkatkan efisiensi biaya operasional melalui pengurangan biaya penyimpanan, kerusakan bahan, serta kehilangan nilai ekonomis akibat bahan baku yang melewati masa penggunaan optimal. Dengan demikian, kemampuan dalam mengelola persediaan menjadi fondasi utama bagi kelancaran aktivitas operasional UMKM kuliner tradisional.

Temuan kedua pada aspek pengendalian kualitas produksi menyoroti bahwa kelemahan utama UMKM masih terletak pada belum optimalnya standarisasi formula dan prosedur kerja yang sering mengalami perubahan. Kondisi tersebut menyebabkan kualitas produk menjadi kurang konsisten, baik dari segi cita rasa, tekstur, ukuran, maupun tampilan fisik. Berdasarkan hasil analisis empiris dari kumpulan literatur, penerapan edukasi proses produksi yang ketat serta penyusunan koridor kerja yang higienis pada industri kue tradisional seperti bakpia merupakan faktor penentu yang mampu menghasilkan konsistensi mutu fisik maupun kandungan kimia produk. Standarisasi proses produksi tidak hanya berfungsi sebagai pedoman kerja bagi tenaga operasional, tetapi juga menjadi mekanisme pengendalian mutu yang memastikan setiap produk diproses sesuai standar yang telah ditetapkan. Selain itu, peningkatan kompetensi sumber daya manusia melalui pelatihan yang berkelanjutan turut mendukung keberhasilan implementasi standar produksi sehingga risiko kesalahan kerja dapat diminimalkan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengendalian kualitas harus dilakukan secara berkesinambungan agar UMKM mampu mempertahankan kepercayaan konsumen sekaligus meningkatkan daya saing produknya.

Selanjutnya, temuan ketiga pada klaster logistik dan distribusi memperlihatkan bahwa tantangan terbesar yang dihadapi UMKM kuliner tradisional berkaitan dengan pendeknya masa kedaluwarsa produk pangan. Karakteristik produk yang mudah mengalami penurunan kualitas menuntut sistem distribusi yang cepat, tepat, dan efisien agar produk tetap layak dikonsumsi ketika diterima oleh pelanggan. Temuan penting dalam klaster ini membuktikan bahwa perluasan jangkauan pasar yang efisien berhasil dicapai oleh UMKM melalui penggabungan rute distribusi fisik di kawasan strategis pariwisata dengan pemanfaatan sistem pemasaran digital yang adaptif. Integrasi kedua metode distribusi tersebut memungkinkan pelaku usaha menjangkau konsumen yang lebih luas tanpa mengabaikan kualitas produk selama proses pengiriman. Selain mempercepat perputaran produk, strategi ini juga memberikan fleksibilitas bagi UMKM dalam merespons perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin bergantung pada layanan pemesanan secara daring. Secara keseluruhan, ketiga temuan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan manajemen pembekalan pada UMKM kuliner tradisional tidak hanya bergantung pada satu aspek tertentu, tetapi memerlukan sinergi antara pengelolaan persediaan, pengendalian kualitas produksi, serta sistem distribusi yang

terintegrasi untuk menciptakan operasional usaha yang efisien, berkelanjutan, dan berorientasi pada kepuasan konsumen.

b. Pembahasan

Hasil analisis terhadap berbagai literatur menunjukkan bahwa keberhasilan operasional serta keberlanjutan UMKM kuliner tradisional sangat dipengaruhi oleh keterpaduan tiga komponen utama manajemen pembekalan, yaitu pengelolaan persediaan bahan baku, pengendalian mutu selama proses produksi, dan efektivitas sistem distribusi. Ketiga aspek tersebut saling berkaitan dalam membentuk suatu sistem rantai pasok yang mampu mendukung kelancaran aktivitas usaha secara menyeluruh. Manajemen pembekalan tidak hanya berfungsi sebagai kegiatan pengadaan bahan baku, tetapi juga mencakup proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, hingga pengawasan terhadap seluruh aliran barang sejak diterima dari pemasok sampai produk berada di tangan konsumen. Oleh karena itu, keberhasilan setiap tahapan akan memengaruhi efisiensi operasional, kualitas produk, serta kemampuan UMKM dalam mempertahankan daya saing di tengah dinamika pasar yang semakin kompetitif.

Pada aspek persediaan, perencanaan kebutuhan bahan baku menjadi faktor penting untuk menjaga keseimbangan antara jumlah stok dengan kapasitas produksi. Bagi industri seperti Bakpia Djawa, kondisi ini menjadi semakin penting karena bahan baku utama, seperti tepung terigu, gula, kacang hijau, telur, dan minyak memiliki karakteristik mudah mengalami perubahan kualitas apabila penyimpanan dilakukan terlalu lama. Selain itu, beberapa komoditas tersebut juga memiliki harga yang fluktuatif sehingga memerlukan strategi pengadaan yang tepat agar biaya produksi tetap terkendali. Perencanaan persediaan yang dilakukan berdasarkan estimasi permintaan memungkinkan perusahaan menentukan jumlah pembelian bahan baku secara lebih akurat sehingga dapat meminimalkan pemborosan akibat bahan yang rusak ataupun tidak terpakai.

Pengelolaan persediaan yang efektif juga memberikan manfaat terhadap efisiensi penggunaan modal kerja. Modal yang dimiliki UMKM umumnya masih terbatas sehingga pengadaan bahan baku dalam jumlah berlebihan dapat mengurangi likuiditas perusahaan. Sebaliknya, apabila jumlah persediaan terlalu sedikit, proses produksi berpotensi terganggu akibat kekurangan bahan baku. Oleh sebab itu, kerja sama yang berkelanjutan dengan pemasok menjadi strategi yang efektif dalam mengurangi risiko keterlambatan pasokan sekaligus menjaga kontinuitas produksi. Hubungan kemitraan yang baik memungkinkan pelaku usaha memperoleh kepastian pasokan, kualitas bahan baku yang lebih terjamin, serta fleksibilitas dalam penyesuaian jumlah pembelian sesuai kondisi permintaan pasar. Dengan demikian, perencanaan pengadaan yang baik memberikan dampak positif terhadap perputaran modal karena mampu mencegah kerugian akibat kelebihan stok (*overstock*) maupun kekurangan bahan baku (*stockout*) yang dapat menghambat proses produksi.

Temuan tersebut sejalan dengan hasil penelitian Ariyanti dkk. (2025) pada Bakpia Pathok 75 Yogyakarta yang menyatakan bahwa pengelolaan persediaan memiliki hubungan positif dengan peningkatan efisiensi operasional. Pengelolaan persediaan yang baik memungkinkan perusahaan mengoptimalkan penggunaan sumber daya serta mengurangi biaya penyimpanan yang tidak diperlukan. Kesimpulan serupa juga disampaikan oleh Tanjung dkk. (2025), yang menunjukkan bahwa pelaksanaan audit persediaan dan distribusi secara berkala dapat mengurangi akumulasi stok yang tidak produktif sekaligus meningkatkan akurasi pencatatan persediaan. Audit secara rutin memberikan informasi yang lebih akurat mengenai kondisi stok sehingga perusahaan dapat mengambil keputusan pengadaan secara lebih tepat dan menghindari kerugian akibat selisih persediaan.

Selain itu, penelitian Lailatul dkk. (2024) serta Baskoro dkk. (2026) mengungkapkan bahwa penerapan manajemen rantai pasok yang terintegrasi membuat pelaku usaha makanan lebih adaptif dalam merespons perubahan permintaan pasar. Integrasi antarbagian, mulai dari pengadaan, produksi, hingga distribusi, memungkinkan informasi mengenai perubahan kebutuhan konsumen dapat diterjemahkan secara cepat ke dalam proses operasional. Dengan demikian, perusahaan mampu meningkatkan fleksibilitas produksi tanpa mengorbankan efisiensi biaya maupun kualitas produk. Hal ini menjadi sangat penting bagi UMKM kuliner tradisional yang menghadapi pola permintaan yang cenderung berfluktuasi, terutama pada musim liburan, hari besar keagamaan, maupun periode kunjungan wisatawan.

Di sisi lain, beberapa penelitian juga mengidentifikasi berbagai kendala yang masih sering dihadapi oleh UMKM, seperti fluktuasi harga bahan baku, keterlambatan pasokan dari pemasok, keterbatasan kapasitas penyimpanan, serta kesalahan dalam proses kerja yang dilakukan oleh tenaga operasional. Permasalahan tersebut berpotensi meningkatkan biaya produksi sekaligus menurunkan produktivitas usaha apabila tidak segera diantisipasi. Kondisi tersebut, sebagaimana dijelaskan oleh Cahyadi dan Hidayatullah (2025) serta Afrioza dan Devi (2025), masih menjadi faktor yang berpotensi mengganggu stabilitas operasional usaha pangan berskala mikro maupun kecil.

Oleh karena itu, penerapan sistem pengendalian persediaan yang didukung dengan perencanaan kebutuhan bahan baku secara berkala menjadi salah satu strategi yang dapat diterapkan untuk mengurangi risiko operasional.

Aspek kedua yang menjadi perhatian adalah pengendalian kualitas pada proses produksi. Berdasarkan hasil kajian literatur, sistem penjaminan mutu memiliki peranan penting dalam mempertahankan daya saing produk kuliner tradisional. Produk pangan yang memiliki kualitas konsisten akan lebih mudah membangun kepercayaan konsumen dibandingkan produk yang kualitasnya berubah-ubah pada setiap proses produksi. Oleh sebab itu, standarisasi formulasi dan prosedur produksi diperlukan agar cita rasa, tekstur, aroma, ukuran, maupun karakteristik produk tetap konsisten pada setiap proses pembuatan. Standarisasi tersebut juga membantu mengurangi variasi hasil produksi yang dapat memengaruhi kepuasan pelanggan.

Selain standarisasi proses, kualitas sumber daya manusia juga menjadi faktor yang menentukan keberhasilan pengendalian mutu. Tenaga kerja yang memiliki keterampilan memadai akan lebih mampu menjalankan prosedur produksi sesuai standar yang telah ditetapkan. Pelatihan secara berkala juga diperlukan agar karyawan memahami teknik pengolahan yang benar, menjaga kebersihan selama proses produksi, serta mampu mengidentifikasi potensi kesalahan sebelum produk dipasarkan. Konsistensi kualitas tersebut mencerminkan tata kelola operasional yang baik sekaligus menjadi faktor yang memengaruhi tingkat kepuasan dan loyalitas pelanggan terhadap produk UMKM.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Efendi dkk. (2026) pada Bakpia Wong Keraton dan Pramesti Ningsih dkk. (2025) pada PT Bakpia Juwara Satoe yang menunjukkan bahwa pelatihan tenaga kerja, penerapan standar produksi, serta inovasi dalam proses kerja mampu menjaga loyalitas konsumen. Perusahaan yang secara konsisten menghasilkan produk berkualitas akan lebih mudah mempertahankan pelanggan sekaligus meningkatkan reputasi merek di pasar. Sebaliknya, Damayanti dkk. (2025) menemukan bahwa lemahnya pengawasan kualitas dapat menyebabkan ketidakkonsistenan mutu produk pada UMKM pangan olahan. Variasi kualitas tersebut berpotensi menurunkan kepuasan konsumen bahkan menyebabkan hilangnya kepercayaan terhadap produk yang dipasarkan.

Oleh karena itu, evaluasi terhadap proses produksi dan rantai pasok secara berkala sebagaimana direkomendasikan oleh Suri dkk. (2024) dan Ikhwana dkk. (2023) menjadi langkah penting untuk meminimalkan variasi kualitas produk yang dipasarkan. Evaluasi tersebut dapat dilakukan melalui pengawasan terhadap proses produksi, pemeriksaan kualitas bahan baku, pengendalian produk jadi, serta analisis terhadap penyebab terjadinya produk cacat. Dengan adanya evaluasi yang berkesinambungan, pelaku UMKM dapat melakukan perbaikan proses secara terus-menerus (*continuous improvement*) sehingga kualitas produk dapat dipertahankan dalam jangka panjang.

Analisis terhadap aspek distribusi menunjukkan bahwa tantangan utama UMKM kuliner tradisional berkaitan dengan karakteristik produk yang memiliki masa simpan relatif singkat. Produk seperti bakpia harus segera didistribusikan kepada konsumen agar kualitas rasa, tekstur, dan kesegarannya tetap terjaga. Oleh karena itu, efisiensi distribusi menjadi faktor penentu agar produk dapat diterima konsumen sebelum mengalami penurunan kualitas. Pengelolaan distribusi yang baik tidak hanya berkaitan dengan kecepatan pengiriman, tetapi juga mencakup pengaturan rute, pemilihan moda transportasi, pengemasan produk, serta koordinasi antara bagian produksi dan pemasaran.

Penelitian Yanti dan Prayitno (2025) menjelaskan bahwa pengaturan rute distribusi yang optimal mampu mempercepat proses pengiriman sekaligus mengurangi risiko kerusakan produk selama perjalanan. Selain meningkatkan efisiensi waktu, pengaturan rute yang tepat juga mampu menekan biaya operasional distribusi sehingga keuntungan perusahaan dapat meningkat. Selain itu, pemanfaatan kawasan wisata sebagai titik distribusi dinilai efektif dalam memperluas jangkauan pemasaran karena didukung oleh tingginya mobilitas konsumen. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Arfah (2025) yang menunjukkan bahwa lokasi strategis mampu meningkatkan efektivitas distribusi produk kuliner sekaligus memperbesar peluang peningkatan volume penjualan.

Perubahan pola konsumsi masyarakat pada era digital turut mendorong UMKM untuk mengombinasikan sistem distribusi konvensional dengan pemanfaatan platform digital. Kehadiran *marketplace*, media sosial, dan layanan pesan antar memberikan peluang bagi UMKM untuk menjangkau konsumen yang lebih luas tanpa harus membuka cabang usaha di berbagai daerah. Penelitian Wadhah dkk. (2025) pada Pia RB Gempol membuktikan bahwa penggunaan *e-commerce* dapat mempercepat perputaran persediaan (*inventory turnover*) sekaligus memperluas akses pasar. Pemanfaatan teknologi digital juga memungkinkan perusahaan memperoleh informasi permintaan secara lebih cepat sehingga proses produksi dan distribusi dapat disesuaikan dengan kebutuhan pasar.

Berdasarkan keseluruhan hasil kajian literatur, dapat disimpulkan bahwa keberhasilan manajemen pembekalan pada UMKM kuliner tradisional tidak ditentukan oleh satu aspek saja, melainkan oleh sinergi antara pengelolaan persediaan bahan baku, pengendalian mutu produksi, dan efektivitas distribusi. Ketiga komponen tersebut membentuk suatu sistem operasional yang saling mendukung dalam meningkatkan efisiensi, menjaga kualitas produk, serta memperkuat daya saing usaha. Dengan demikian, penerapan sistem pemesanan berbasis digital yang dipadukan dengan konsep pengiriman tepat waktu (*Just-In-Time*) merupakan strategi yang relevan bagi UMKM kuliner tradisional dalam mengurangi risiko kerugian akibat produk yang kedaluwarsa selama proses distribusi sekaligus meningkatkan kepuasan pelanggan dan keberlanjutan usaha.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan sintesis terhadap 19 artikel jurnal yang menjadi sumber kajian, dapat disimpulkan bahwa keberhasilan manajemen pembekalan pada UMKM kuliner tradisional sangat ditentukan oleh keterpaduan tiga aspek utama, yaitu pengelolaan persediaan bahan baku, pengendalian mutu selama proses produksi, dan efektivitas distribusi produk. Pengelolaan persediaan yang optimal dilakukan melalui perencanaan kebutuhan bahan baku secara tepat serta pembentukan hubungan kerja sama yang berkelanjutan dengan pemasok (*supplier relationship management*). Strategi tersebut mampu mengurangi dampak fluktuasi harga bahan baku, menjamin ketersediaan material produksi, sekaligus menekan kerugian akibat kerusakan bahan selama penyimpanan. Pada sisi distribusi, berbagai literatur menunjukkan bahwa peningkatan efisiensi dapat dicapai melalui pengaturan rute pengiriman yang lebih efektif, terutama pada wilayah dengan potensi pasar tinggi seperti kawasan wisata, serta didukung oleh pemanfaatan platform e-commerce. Integrasi antara sistem distribusi dan pemasaran digital terbukti mempercepat perputaran persediaan (*inventory turnover*) sekaligus mengurangi risiko kerugian yang disebabkan oleh produk yang kedaluwarsa sebelum sampai ke tangan konsumen. Penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan. Kajian yang dilakukan hanya memanfaatkan artikel jurnal nasional berbahasa Indonesia yang diterbitkan dalam lima tahun terakhir, sehingga hasil sintesis belum mencakup praktik maupun model manajemen rantai pasok UMKM kuliner tradisional yang berkembang di berbagai negara. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan memperluas cakupan sumber pustaka dengan memasukkan publikasi internasional bereputasi agar diperoleh perspektif yang lebih komprehensif. Selain itu, penggunaan metode meta-analisis kuantitatif juga dapat dipertimbangkan untuk mengukur secara lebih akurat pengaruh penerapan digitalisasi logistik terhadap peningkatan kinerja maupun keuntungan finansial UMKM. Dari sisi praktis, pelaku UMKM kuliner tradisional, termasuk Bakpia Djawa, disarankan untuk menyusun Standard Operating Procedure (SOP) yang jelas sebagai pedoman dalam menjaga konsistensi kualitas produk pada setiap tahapan produksi. Penerapan sistem pemesanan berbasis *Just-In-Time* (JIT) melalui aplikasi digital juga dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan efisiensi distribusi dan mengurangi penumpukan persediaan. Sementara itu, akademisi maupun lembaga pendamping UMKM diharapkan dapat memperkuat program pelatihan mengenai manajemen logistik, pengendalian persediaan, serta evaluasi operasional secara berkala agar daya saing UMKM kuliner tradisional semakin meningkat dalam menghadapi persaingan pasar.

Referensi

1. Adevia, J., & Suryani, N. (2025). Analisis Manajemen Operasional dalam Meningkatkan Efisiensi UMKM: Studi Kasus Usaha Keripik Pisang Khanza Snack. *AKSIOMA: Jurnal Manajemen*, 4(2), 109-123.
2. Altsaury, R. A. A., Nisa, I., Muna, N., Wahyudi, A., Saputra, M. H., Shofa, A. K., ... & Nasuka, M. (2024). Strategi Pengembangan UMKM Produk Rempyek dan Kerupuk Puli Desa Bulak Baru Kedung Jepara. *Madaniya*, 5(4), 1472-1484.
3. Arfah, A. (2026). Strategi Distribusi Produk Oleh Pedagang Musiman UMKM Di Kawasan Wisata Religi Makam Gus Dur: Efisiensi, Peluang, Dan Tantangan. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 3(1), 184-192.
4. Ariyanti, D., Herawati, A., Burdam, K. K. V., & Prasetya, B. P. (2025). Pengaruh Perencanaan Persediaan Bahan Baku dan Kualitas Produk terhadap Efisiensi Operasional (Studi Kasus pada UMKM Bakpia Pathok 75 di Kabupaten Bantul Yogyakarta). *JIMU: Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 3(03), 2090-2103.
5. Baskoro, S. E., Munizu, M., Syailendra, S., & Dwiyanto, B. S. (2026). Strategi Pengembangan UMKM Berkelanjutan Melalui Manajemen Rantai Pasok: Pengabdian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(4), 22229-22240.
6. Cahyadi, U., & Hidayatulloh, G. (2025). Strategi Peningkatan Kinerja Dalam Mengurangi Keterlambatan Bahan Baku Pada Produksi Dodol Original UMKM PD. DBG. *Jurnal Kalibrasi*, 23(2), 247-258.
7. Damayanti, R., Fenita, Y., Santoso, U., Hambali, I., Hardinata, D., Fitri, L., & Rahman, A. (2025, October). Manajemen Kualitas Produk UMKM Sebagai Strategi Ketahanan dan Keberlanjutan Bisnis: Studi Evaluasi Kandungan Kimia Produk Olahan Peternakan. In *Seminar Nasional Manajemen* (Vol. 10, No. 1).
8. Devi, J. P. (2025). STRATEGI MITIGASI RISIKO PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PADA UMKM KERIPIK TIARA JAYA DI LAMPUNG TENGAH. *Digital Business and Entrepreneurship Journal*, 3(1), 107-119.
9. Efendi, F. A., Permatasari, O., Safira, A. D., Della Tasya, F., Fitriana, D. A., Purnomo, M. D., ... & Syahrini, N. G. A. (2026). Edukasi Proses Produksi dan Pengendalian Kualitas dalam Menjaga Konsistensi Produk Bakpia Wong Keraton. *JBIMA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 45-54.

10. Golan Hasan, G. M., & Jonata, T. ANALISIS STRATEGI OPERASIONAL DAN PEMASARAN PADA UMKM KUE ULANG TAHUN ADOOREBAKES.
11. Ikhwana, A., Maulana, D. A., & Hayat, E. J. (2023). Strategi Perbaikan Kinerja UMKM Melalui Pendekatan Supply Chain Management. *Jurnal Kalibrasi*, 21(1), 29-39.
12. Nunuhitu, Y., Kapioru, C., & Bano, M. (2025). MARKETING MIX STRATEGY FOR CORN EMPING PRODUCTS AT UMKM ANTIQUE KITCHEN, OESAPA BARAT URBAN VILLAGE, KELAPA LIMA SUBDISTRICT, KUPANG CITY. *Buletin Ilmiah IMPAS*, 26(3), 215-220.
13. Sholihah, A. H., & Habib, M. A. F. (2024). Strategi Bauran Pemasaran dan Rantai Pasok dalam Meningkatkan Usaha Penjualan Bakpia Basah Ahmad's Family. *As-Syirkah: Islamic Economic & Financial Journal*, 3(1), 34-51.
14. Suri, A., Supriyanto, S., Irfan, Y., Khairi, R., & Evi, D. (2024). Evaluasi Manajemen Rantai Pasok terhadap Kinerja Produksi UMKM Bakpia. *Madaniya*, 5(4), 2089-2093.
15. Susila, F., Ningsih, N. M. W. P., Kusuma, P. S. A. J., & Diva, A. A. I. M. (2025). Pengembangan UMKM Kuliner Tradisional melalui Proses Produksi dan Inovasi Produk pada PT Bakpia Juwara Satoe Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 9(2), 372-379.
16. Tanjung, B. N., Sidabutar, M. N. A., & Situmorang, D. S. (2025). PENGUATAN RANTAI PASOK UMKM MELALUI MANAJEMEN PERSEDIAAN DAN DISTRIBUSI YANG EFISIEN. *Jurnal Industri Kreatif dan Inovatif*, 3(2), 130-134.
17. Tanjung, L. S., Sari, R. K., Yusmita, Y., Aliza, N., & Hasibuan, A. S. (2024). Implementasi Manajemen Rantai Pasok Produksi Kue Bolu Pada UMKM Bolu Ira. *Journal of Social and Community Service*, 3(2), 24-38.
18. Wadhah, A. N., Anwar, C., Muzakki, K., & Wicaksono, A. (2025). Penggunaan E-Commerce dan Strategi Promosi Produk dalam Meningkatkan Pendapatan UMKM PIA RB Gempol, Pasuruan. *JIIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 8(4), 4417-4425.