

ANALISIS PERAN KUALITAS BAHAN BAKU, RESPONSIVITAS PEMASOK DAN BERBAGI INFORMASI TERHADAP KINERJA OPERASI USAHA RUMAH MAKAN

Mega Pertiwi¹, Dede Iskandar Siregar^{2*}, Intan Diane Binangkit³

*Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah Riau, Indonesia*

*Corresponding Author:

Nama Penulis: Dede Iskandar Siregar

Email: dedeiskandarsiregar@umri.ac.id

ARTICLE INFO

ABSTRAK

Kata Kunci:
Bahan Baku, Responsivitas
Pemasok, Berbagi
Informasi, Kinerja Operasi

Submitted: 20-05-2023

Accepted: 29-10-2023

Kinerja operasional menjadi salah satu penentu keberhasilan usaha dan posisinya dalam merefleksikan kinerja perusahaan secara keseluruhan. Untuk memastikan kinerja perusahaan yang maksimal, perusahaan harus menentukan strategi untuk mendorong daya saing, salah satunya melalui memilih pemasok dengan harapan kinerja usaha bisa lebih maksimal. Studi ini bertujuan untuk menganalisa bagaimana tiga aspek dalam pemilihan pemasok; kualitas bahan baku, responsivitas pemasok, dan berbagi informasi membawa dampak bagi kinerja usaha rumah makan di Pekanbaru. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan Teknik pengumpulan data melalui penyebaran kuisioner kepada responden yang merupakan pemilik dan pengelola rumah makan. Data dianalisis dengan metode regresi. Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa kualitas bahan baku dan responsivitas pemasok berkontribusi secara positif dan signifikan terhadap peningkatan kinerja operasi rumah makan. Disini juga ditemukan bahwa berbagi informasi antara pemasok dan pengelola rumah makan membawa dampak positif bagi kinerja operasional rumah makan. semakin baik kualitas input/bahan baku, respon dan *information sharing* yang diterima pengelola rumah makan dari pemasok, maka semakin tinggi kesempatan meningkatkan kinerja operasionalnya.



Keywords:
Raw material; Supplayer
Responsivnessinformation
sharing; operational
performance.

ABSTRACT

Operational performance is one of the determinants of business success and its position in reflecting the overall performance of the company. To ensure maximum company performance, companies must determine strategies to drive competitiveness, one of which is through selecting suppliers in the hope that business performance can be maximized. This study aims to analyze how three aspects of supplier selection: raw material quality, supplier responsiveness, and information sharing impact the performance of restaurants in Pekanbaru. This study uses quantitative research methods with data collection techniques through distributing questionnaires to respondents who are owners and managers of restaurants. The data was analyzed using the regression method. The results of this study show that the quality of raw materials and supplier responsiveness contribute positively and significantly to improving the performance of restaurant operations. It is also found that information sharing between suppliers and restaurant managers has a positive impact on the operational performance of restaurants. Thus, the better the quality of inputs/raw materials, responsiveness and information sharing received by restaurant managers from suppliers, the higher the chance of improving their operational performance.

Pendahuluan

Usaha rumah makan merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan khususnya di daerah perkotaan. Meski dalam kondisi ekonomi yang kurang baik, industri ini tetap menunjukkan kinerja positif (Pandhi, 2018). Namun demikian, menjamurnya bisnis rumah makan menjadi tantangan tersendiri bagi pemilik dan pengelola untuk menarik pelanggan sehingga kemampuan dalam menyediakan produk/layanan berkualitas yang didukung fasilitas dan tempat strategis sangat menentukan (Khoiriyah, 2018). Ketatnya persaingan rumah makan membuat pemilik harus bisa memastikan pasokan yang dibutuhkan dalam proses bisnis mereka terpenuhi dengan baik. Kepastian pasokan dianggap penting mengingat ketepatan pemenuhan bahan baku yang dilakukan oleh pemasok dapat berdampak signifikan terhadap

kelancaran produksi dan kinerja rumah makan (Hadian, 2017). Dengan kata lain, daya saing rumah makan perlu untuk dibangun mulai dari tahap paling awal melalui pemenuhan bahan baku yang berkualitas (Pramudita, 2017).

Secara sederhana, kinerja operasional diartikan sebagai kemampuan perusahaan meningkatkan efektivitas sumber daya yang dimiliki, mengoptimalkan kapasitas produksi, meminimalkan biaya dan waktu tunggu (Saunila, 2014). Bagi usaha rumah makan, kinerja operasional sangat ditentukan ketersediaan bahan baku (Govindaraju & Sinulingga, 2017) karena bahan tersebut menjadi input pertama dalam proses bisnis rumah makan. Maka dari itu, sebelum memilih pemasok, pemilik atau pengelola rumah makan penting memperhatikan biaya bahan baku, *fleksibilitas pemasok*, *sharing information*, dan *responsiveness* yang dimiliki pemasok (Heizer et al., 2017).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan peneliti di industri rumah makan di Pekanbaru ditemukan umumnya pengelola memilih pemasok atas dasar beberapa pertimbangan seperti kualitas bahan baku, *responsiveness* dan *information sharing* yang dimiliki pemasok. Sebagai contoh, ketika musim panen cabai tiba, harga relatif lebih murah, namun ketika gagal panen menimpa, ketersediaan dan kualitas produk terbatas sehingga membuat proses pemenuhan bahan baku di usaha rumah makan lebih sulit. Keadaan tersebut tentu menjadi catatan penting meningkat kualitas bahan baku adalah salah satu faktor penentu bagi keberhasilan usaha rumah makan dalam menghasilkan produk berkualitas (Rusdiana, 2014). Dengan kata lain, ketepatan pemenuhan bahan baku menjadi strategi yang diharapkan dapat mengurangi resiko kegagalan produksi (Farida, 2017) dan meningkatkan daya saing usaha (Rusdiana, 2014).

Selanjutnya, hasil pengamatan yang dilakukan peneliti juga dikonfirmasi bahwa *responsiveness* menjadi faktor kedua bagi pengelola rumah makan sebelum menentukan pemasok. *Responsiveness* yang dimaksud dalam hal ini adalah kemampuan pemasok melakukan pemenuhan bahan baku secara fleksibel ketika terjadi perubahan kuantitas maupun variasi produk (Reichhart & Holweg, 2007; Christyono, 2017). *Responsiveness* akan menentukan kelancaran produksi sehingga semakin baik respon yang diberikan pemasok maka semakin besar kesempatan perusahaan meningkatkan proses bisnis. Ketidakpastian lingkungan bisnis yang dihadapi usaha rumah makan mendorong pemilik untuk memilih pemasok yang fleksibel dan *responsive* sehingga kebutuhan bahan baku dengan *lead time delivery terkecil* dapat diatasi demi mendorong kinerja operasional (Reichhart & Holweg, 2007).

Dalam konteks usaha rumah makan, ketidakpastian suplai bahan baku khususnya komoditas cabai dan bawang dianggap cukup sensitif sehingga ketersediaan informasi dari pemasok terkait produk tersebut sangat dibutuhkan. Koordinasi yang baik antara pemasok dan pengelola rumah makan dalam sistem pengelolaan pasokan dapat membawa dampak positif terhadap efisiensi biaya operasional (Pramudita, 2017, Sheikhi *et al.*, 2018; Song & Liao, 2019). *Information sharing* yang baik antara kedua pihak tersebut dapat membantu antisipasi ketidakpastian pemenuhan bahan baku sehingga proses produksi/pemberian layanan kepada pelanggan tetap dapat dilakukan (Dinata & Kempa, 2017).

Penelitian ini bertujuan menguji pengaruh kualitas bahan baku, *responsiveness*, dan *information sharing* terhadap kinerja operasional rumah makan di Pekanbaru. Secara teoritis, penelitian ini setidaknya dapat memperkaya literatur terdahulu terkait dengan bagaimana peran kualitas

bahan baku, *supplier responsiveness*, dan *information sharing* dalam mendorong kinerja operasional perusahaan, khususnya rumah makan. Studi ini dianggap signifikan mengingat penelitian terdahulu dalam area ini didominasi sektor manufaktur sebagai objek sehingga membuat apa yang disajikan artikel ini dapat mengisi kekosongan tersebut dengan memakai sudut pandang industri yang berbeda. Secara praktis, hasil studi ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi berarti bagi pemilik rumah makan dalam mengelola sistem rantai pasokan yang lebih baik sehingga dapat mendorong peningkatan kinerja.

Kualitas diartikan sebagai fitur dan karakteristik yang melekat pada sebuah produk/jasa yang bergantung pada kemampuannya memuaskan pengguna baik secara tersirat/tersurat (Kotler & Keller, 2016). Bagi pemilik rumah makan, kualitas bahan baku yang diterima dari pemasok memiliki peran yang signifikan karena posisinya memberikan peluang bagi pengelola usaha untuk menghasilkan produk makanan yang berkualitas untuk ditawarkan ke pelanggan. Semakin baik kualitas bahan baku yang digunakan dalam proses produksi maka produk yang dihasilkan juga semakin bagus, demikian juga sebaliknya (Farida, 2016). Pemakaian bahan baku yang berkualitas menjadi kunci keberhasilan proses produksi di perusahaan, termasuk bagi usaha rumah makan. Peran pemasok selain penjamin ketersediaan bahan baku juga berperan membantu perusahaan memastikan masalah kualitas bahan baku (Adem & Viridi, 2020) dan kapabilitas yang mereka miliki dalam memenuhi bahan baku berkualitas adalah faktor penting bagi kinerja operasional (Li et al., 2005; Harrison, 2002).

H1 : Kualitas bahan baku berdampak positif dan signifikan bagi kinerja operasional.

Selanjutnya, *supplier responsiveness* didefinisikan sebagai kemampuan pemasok untuk memenuhi pesanan secara konsisten (Holweg, 2005). *Responsiveness* berfungsi mengakomodasi dan merespon perubahan permintaan melalui penyesuaian kapasitas sehingga tetap memenuhi kebutuhan pelanggan. Studi terdahulu mengkonfirmasi peran positif *responsiveness* bagi kinerja operasional (Nenavani & Jain, 2021). Proses logistik yang *responsive* adalah indikator yang menjelaskan kinerja operasional. Pemasok yang kurang *responsive* akan perubahan permintaan pelanggan lebih rentan ditinggalkan. Sebaliknya, ketika pemasok mampu menjaga daya *responsive* secara konsisten, maka pencapaian kinerja mitranya juga dapat lebih baik (Ralston et al., 2015) karena daya respon tersebut bisa membantu menekan *lead time* (Vonderembse & Tracey, 1999).

H2 : *Responsiveness* pemasok berdampak positif dan signifikan bagi kinerja operasional.

Studi terdahulu mengkonfirmasi hubungan *information sharing* dengan kinerja operasional (Nazifa & Ramachandran, 2019). Perubahan lingkungan bisnis yang penuh ketidakpastian membuat *information sharing* sangat menentukan. Hubungan pemasok dengan perusahaan bisa ditingkatkan jika didukung proses pertukaran informasi yang baik (Taylor & Russell, 2010). Berbagi informasi ini mengacu pada proses pertukaran informasi yang relevan, akurat, lengkap dan konfidensial secara *real time* dalam sistem rantai pasok (Hudnurkar et al., 2014). Simatupang and Sridharan (2005) menjelaskan *information sharing* sebagai proses dimana pemasok dan perusahaan berinteraksi untuk bertukar informasi dan strategi. Melalui *information sharing*, pihak yang terlibat dalam aktivitas pengelolaan rantai pasok akan lebih mudah mengambil keputusan terkait pemenuhan pasokan. Pertukaran informasi antara pemasok dengan mitranya akan mempermudah

proses komunikasi, menekan biaya dan mendorong produktivitas (Zhang & Yang, 2016). Fleksibilitas sistem pemesanan bahan baku yang diperoleh dari pertukaran informasi menjadi faktor bagi peningkatan kinerja operasional (Kumar et al., 2015).

H3 : *Information sharing* berdampak positif dan signifikan bagi kinerja operasional.

Metode Penelitian

Studi ini mengadopsi pendekatan kuantitatif melalui penyebaran kuisisioner kepada responden. Populasi yang digunakan adalah pemilik dan pengelola restoran di Pekanbaru dengan kriteria usaha telah memiliki izin, memiliki label/merek yang jelas dan tetap. Mengingat jumlah populasi tidak diketahui secara pasti, maka penentuan sampel dilakukan melalui non-probabilitas dengan teknik *snowball sampling*. Dalam metode ini, responden yang ditemui menjadi informan yang memberikan informasi dalam merekrut sampel lain yang diperlukan untuk tujuan penelitian. Berdasarkan hasil penyebaran kuisisioner yang dilakukan peneliti, terdapat 137 yang berhasil terhimpun dan digunakan untuk proses analisis. Jumlah sampel tersebut dianggap telah mewakili populasi karena secara pasti jumlah keseluruhan populasi tidak diketahui.

Kualitas bahan baku dinilai berdasarkan daya tahan, kesesuaian spesifikasi, dan *serviceability* (Tjiptono, 2014). *Responsiveness* berkaitan dengan kemampuan pemasok memenuhi kebutuhan bahan baku secara fleksibel (Reichhart and Holweg, 2007; Christyono, 2017). *Responsiveness* dinilai berdasarkan kecepatan dan kesiapan pemasok memberikan respon, dan kesediaan membantu kesulitan mitra (Parasuraman et al., 1988). *Information sharing* mengacu pada bagaimana informasi didistribusikan dalam organisasi.

Variabel ini dinilai berdasarkan aspek *connectivity* dan *willingness* untuk menyampaikan informasi (Fawcett et al., 2007), kualitas/reliabilitas informasi (Baba et al., 2021), akurasi dan presisi (Childerhouse et al., 2003). Adapun kinerja operasional menyangkut dengan bagaimana kemampuan perusahaan mengelola sumber daya, biaya, dan *lead time* melalui pemanfaatan bahan baku, dan kapasitas mereka (Saunila, 2014). Kinerja operasional dinilai berdasarkan kualitas, fleksibilitas, dan ketepatan pengiriman (Herlambang, 2013). Semua item pernyataan menggunakan skala Liker 1-5.

Selanjutnya, analisis data penelitian dilakukan dalam beberapa tahapan. Pertama, analisis deskriptif yang dilakukan melalui penyajian informasi umum terkait responden. Kedua, analisis kualitas data dengan menggunakan uji validitas dan reliabilitas. Ketiga, analisis asumsi klasik yang terdiri dari uji normalitas data, uji multikolinieritas, dan uji heteroskedastisitas. Terakhir, uji hipotesis yang dilakukan melalui analisis regresi linier berganda, untuk mengetahui pengaruh variabel kualitas bahan baku, *responsiveness*, dan *information sharing* terhadap kinerja operasional.

Hasil Penelitian

Untuk menguji model penelitian yang diajukan dalam studi ini, peneliti mengembangkan kuesioner yang kemudian didistribusikan ke responden. Karakteristik responden dikelompokkan berdasarkan usia, jenis kelamin dan umur rumah makan. Tabel 1 menggambarkan karakteristik responden secara general dimana sebagian besar merupakan perempuan berusia antara 25-34 tahun. Informasi tersebut menandakan pemilik atau pengelola yang menjadi responden dalam penelitian ini berada dalam usia produktif. Sebanyak 46,27% sampel berasal dari rumah makan dengan lama operasi di atas 15 tahun.

Tabel 1. Karakteristik responden

Karakteristik	Indikator	Jumlah	Persentasi
Jenis kelamin	Laki-laki	52	38,81%
	Perempuan	82	61,19%
Usia responden	18-24 Tahun	15	11,19%
	25-34 Tahun	55	41,04%
	35-44 Tahun	54	40,30%
	≥ 45 Tahun	10	7,47%
Umur usaha	1-5 Tahun	6	4,48%
	> 5-10 Tahun	37	27,61%
	≥11-15 Tahun	29	21,64%
	≥15 Tahun	62	46,27%

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Setelah penyebaran kuisioner, peneliti kemudian melakukan uji kualitas data melalui tes validitas dan reliabilitas. Dari hasil pengujian validitas, diketahui semua pernyataan yang digunakan dalam penelitian ini memiliki nilai $r_{hitung} > r_{tabel}$ (0,1697) dalam taraf signifikansi ($p\ value$) $< 0,05$ sehingga semua pernyataan yang digunakan dinyatakan valid. Selanjutnya, test reliabilitas dilakukan untuk mengetahui sejauh mana instrumen pengukuran dipercaya. Dalam studi ini, peneliti menggunakan uji statistik *Cronboach*. Variabel dikatakan reliabel jika memiliki nilai $\alpha > 0,6$. Hasil uji reliabilitas diperlihatkan pada Tabel 2 dimana semua variabel dalam studi ini memenuhi syarat reliabilitas karena bernilai diatas 0,6.

Tabel 2. Hasil uji reliabilitas

Variabel	Cronboach Alpha	Keterangan
Kualitas Bahan Baku	0,847	Reliabel
Responsiveness	0,738	Reliabel

<i>Information Sharing</i>	0,884	Reliabel
Kinerja Operasional	0,780	Reliabel

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Setelah semua item memenuhi syarat validitas dan reliabilitas, peneliti kemudian melakukan uji asumsi klasik untuk mengetahui normalitas, multikolinieritas, dan juga heteroskedastisitas data. Tes normalitas dimaksudkan untuk memastikan jenis statistik yang tepat digunakan dalam menganalisis hubungan antara variabel (Nasrum, 2018). Uji multikolinieritas bertujuan mengetahui ada atau tidak hubungan linier antara variabel bebas (Ghozali, 2018). Adapun uji heteroskedastisitas bertujuan untuk menguji apakah model regresi memiliki ketidaksamaan *variance* dari satu pengamatan dengan lainnya.

Dari hasil uji normalitas data ditemukan nilai sebesar 0,882 ($> 0,05$) sehingga model regresi dalam riset ini ber distribusi normal. Kemudian untuk mendeteksi adanya multikolinieritas dilakukan dengan melihat nilai *tolerance value* dan *variance inflation factor*. Dari hasil uji yang dilakukan diperoleh bahwa *tolerance value* variabel kualitas bahan baku, *responsiveness*, dan *information sharing* $> 0,1$. Adapun nilai VIF kualitas bahan baku, *responsiveness*, dan *information sharing* lebih kecil dari angka 10 sehingga diketahui bahwa model regresi dalam penelitian ini tidak mengalami gejala korelasi antara variabel bebas. Demikian juga hasil uji heteroskedastisitas diketahui setiap variabel memiliki nilai sig $> 0,05$ sehingga dikonfirmasi bahwa variabel tidak mengandung adanya heteroskedastisitas.

Selanjutnya, Uji F dilakukan untuk mengetahui kelayakan model dengan adanya hubungan simultan antara variabel independen dengan variabel dependen. Ini bermakna bahwa variabel independen yang terdiri dari kualitas bahan baku, *responsiveness*, dan *information sharing* hanya mampu

mempengaruhi kinerja operasional sebesar 29,3% dan sisanya dipengaruhi variabel lain yang bukan domain dari studi ini. Dari hasil analisis juga dikonformasi bahwa nilai F hitung $17,973 > F$ tabel (2,67) dalam taraf signifikansi $0,000 < 0,05$ sehingga diketahui bahwa variabel kualitas bahan baku, *responsiveness*, dan *information sharing* secara simultan berpengaruh positif signifikan terhadap kinerja operasional. Untuk mengetahui seberapa jauh variabel bebas menjelaskan variabel terikat dilakukan melalui uji koefisien determinasi (R^2). Berdasarkan hasil analisis didapatkan bahwa nilai *R Square* menunjukkan angka 0,293 yang menandakan bahwa kontribusi variabel bebas terhadap variabel terikat sebanyak 29,3%.

Terakhir, untuk mengetahui pengaruh variabel kualitas bahan baku, *responsiveness*, dan *information sharing* terhadap kinerja operasional dilakukan dengan analisis regresi linear berganda. Tabel 3 memperlihatkan hasil analisis regresi linear berganda.

Tabel 3. Hasil uji regresi linier berganda

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	15.259	3.3547		4.302	.000
Kualitas bahan baku	.213	.0670	.256	3.155	.002
Responsiveness	.210	.104	.184	2.023	.045
Information sharing	.161	.062	.248	2.574	.011

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa nilai signifikansi variabel kualitas bahan baku menunjukkan angka 0,002 ($< 0,05$) sehingga variabel ini berkontribusi signifikan terhadap peningkatan kinerja operasional. Variabel *responsiveness* menunjukkan nilai signifikansi 0,045 ($< 0,05$), yang menandakan terdapat pengaruh positif dan signifikan variabel *responsiveness* terhadap kinerja operasional. Demikian juga *information sharing* dengan nilai

signifikansi 0,011 ($< 0,05$) sehingga variabel tersebut memiliki pengaruh positif signifikan dalam meningkatkan kinerja operasional.

Pembahasan

Kualitas bahan baku sebagai faktor penting terhadap proses produksi dan kinerja operasional telah menyita perhatian akademisi terdahulu (Akindipe, 2014; Caroco et al., 2019). Bagaimanapun, studi ini pertama bertujuan menguji dan menganalisis peran ketersediaan bahan baku berkualitas terhadap peningkatan kinerja operasional rumah makan. Temuan studi ini memperluas riset terdahulu dengan mengambil sektor industri rumah makan sebagai objek. Hasil menunjukkan bahwa bahan baku berkualitas yang disuplai pemasok menjadi faktor penting bagi peningkatan kinerja operasional rumah makan. Faktor ini memiliki peran signifikan sehingga kepastian dalam suplai bahan baku menjadi faktor yang menentukan karena kualitas bahan baku tersebut dapat membantu mempermudah penyediaan produk/layanan.

Dalam sebuah studi, Tan et al. (1998) mengkonfirmasi bahwa strategi kualitas menjadi salah satu pilihan perusahaan untuk meningkatkan kinerjanya. Daya saing dan keberlangsungan usaha mungkin dapat dicapai ketika proses operasional atau dalam hal ini penyediaan bahan baku yang berkualitas dipertahankan secara konsisten (Sutrisno, 2019). Suplai bahan baku yang berkualitas menjadi bagian penentu keberhasilan produksi (Farida, 2016) sehingga mengintegrasikan aktivitas pengelolaan bahan baku untuk mendorong kinerja dan daya saing benar-benar harus dimaksimalkan. Dengan kata lain, pengelolaan bahan baku mulai dari proses pemesanan, pengiriman dan pengolahan hingga produk jadi perlu dikoordinasikan demi mendorong kinerja (Essel, 2021).

Penelitian ini juga mengkonfirmasi bahwa *supplier responsiveness* berpengaruh positif signifikan terhadap kinerja operasional rumah makan. *Responsiveness* pemasok disini diibaratkan sebagai kemampuan pemasok memenuhi perubahan kebutuhan pasokan bahan baku yang diharapkan pengelola/pemilik rumah makan. Dalam intensitas persaingan dan perubahan lingkungan bisnis, pengelola usaha dituntut untuk mampu merespon pasar secepat mungkin dan peran pemasok dalam mensuplai bahan baku demikian menentukan. Penelitian ini mengkonfirmasi studi terdahulu yang menjelaskan bahwa *responsiveness* dalam sistem rantai pasok berkontribusi positif dan signifikan dalam mendorong kinerja operasional (Jemsittiparsert *et al.* 2019; Nenavani & Jain, 2021; Javaid & Siddiqui, 2020). Dengan kata lain, semakin baik respon yang diberikan pemasok terhadap perubahan kebutuhan pasokan, maka akan semakin besar kesempatan merespon pasar (Javaid & Siddiqui, 2020), menekan waktu tunggu, dan memaksimalkan produksi (Melina, 2016) sehingga kinerja operasional dapat menjadi lebih baik.

Temuan terakhir penelitian ini adalah kontribusi *information sharing* terhadap kinerja operasional. Dari hasil analisis memperlihatkan bahwa hubungan antara variabel tersebut signifikansi. Temuan ini mengkonfirmasi hasil riset terdahulu (Gabisa *et al.*, 2021; Huda *et al.*, 2018; Hsu *et al.*, 2008; Wang & Wang, 2012; Baihaqi & Sohal, 2013). *Information sharing* menjadi jalan bertukar informasi yang dibutuhkan pemasok dan partnernya. Pertukaran informasi yang efektif dalam proses pemenuhan bahan baku merupakan aktivitas kunci memaksimalkan integrasi dan koordinasi untuk memastikan daya saing, khususnya dalam pengelolaan pasokan (Ramayah & Omar, 2010). Proses pengambilan keputusan memungkinkan dilakukang dengan benar jika didukung informasi yang benar dan berkualitas (Sittisom

& Mekhum, 2020). *Information sharing* membantu perusahaan menjalin dan memelihara koordinasi dengan lebih baik disetiap aktivitas pengelolaan rantai pasok sehingga peluang meningkatkan kinerja dapat diupayakan (Baihaqi & Sohal, 2013). Kegagalan mengakses informasi bisa membuat perusahaan kesulitan menentukan solusi terkait penyediaan bahan baku dalam kondisi lingkungan bisnis yang penuh dengan ketidakpastian. Maka dari itu, semakin intens pertukaran informasi antara pemasok dengan mitranya maka akan semakin baik juga kesempatan meningkatkan kinerja bisnis.

Kesimpulan

Penelitian ini memperlihatkan justifikasi empiris sebuah kerangka konseptual tiga variabel independen dengan kinerja operasional sebagai variabel dependen. Secara lebih spesifik terkonfirmasi bahwa bahan baku berkualitas yang disuplai pemasok kepada pengelola rumah makan berkontribusi positif signifikan dalam mendorong peningkatan kinerja operasional. Daya respon yang diberikan pemasok juga memiliki peran positif yang signifikan terhadap kinerja, demikian juga dengan *information sharing* yang terjalin antara pemasok dan pengelola rumah makan terkonfirmasi memiliki dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan kinerja operasional. Dari sisi ini dapat disimpulkan bahwa semakin baik kualitas input/bahan baku, respon dan *information sharing* yang diterima pengelola rumah makan dari pemasok, maka semakin tinggi kesempatan meningkatkan kinerja operasionalnya.

Studi ini berkontribusi dalam memperluas riset terdahulu dengan mengambil posisi rumah makan sebagai objek. Ini menjadi pembeda mengingat studi yang ada lebih didominasi sektor manufaktur sebagai objek pengamatan. Bagaimanapun, meski sampel yang digunakan dalam riset ini

menjadi pembeda dengan studi terdahulu, disisi lain ini juga membuat proses generalisasi temuan cukup sempit karena hanya berada dalam satu wilayah geografis. Oleh karena itu, diharapkan kehadiran penelitian selanjutnya untuk mengisi kekosongan tersebut sehingga proses generalisasi temuan menjadi lebih luas.

Daftar Pustaka

- Adem, K. M., & Viridi, S. S. (2020). The effect of TQM practices on operational performance: an empirical analysis of ISO 9001: 2008 certified manufacturing organizations in Ethiopia. *TQM Journal*, 33(2), 407–440. <https://doi.org/10.1108/TQM-03-2019-0076>
- Akindipe, O. S. (2014). The Role of Raw Material Management in Production Operations. *International Journal of Managing Value and Supply Chains*, 5(3), The Role of Raw Material Management in Production. <https://doi.org/10.5121/ijmvsc.2014.5303>
- Baba, V. F., Wang, T., Adzani, S. A., & Abdul-Hamid, Z. (2021). Information Sharing and Supply Chain Collaboration: Strategy for Higher Firm Performance in Ghana. *American Journal of Industrial and Business Management*, 11(06), 635–645. <https://doi.org/10.4236/ajibm.2021.116041>
- Baihaqi, I., & Sohal, A. S. (2013). The impact of information sharing in supply chains on organisational performance: An empirical study. *Production Planning and Control*, 24(8–9), 743–758. <https://doi.org/10.1080/09537287.2012.666865>
- Caroço, R. F., Bevilacqua, M., Armagan, I., Santacoloma, P. A., Abildskov, J., Skov, T., & Huusom, J. K. (2019). Raw material quality assessment approaches comparison in pectin production. *Biotechnology Progress*, 35(2), 27–62. <https://doi.org/10.1002/btpr.2762>
- Childerhouse, P., Hermiz, R., Mason-Jones, R., Popp, A., & Towill, D. R.

- (2003). Information flow in automotive supply chains - Present industrial practice. *Industrial Management and Data Systems*, 103(3–4), 137–149. <https://doi.org/10.1108/02635570310465625>
- Christyono, F. (2017). Analisis supply chain pada PT. Cahaya Indo Persada. *Manajemen Bisnis*, 5(3), 1–6.
- Essel, R. E. (2021). The Effects of Materials Management Practices on Firm Performance in Ghana: Evidence from A Listed Company. *Journal of Operations & Inventory Management*, 4(2), 174–201.
- Farida, N. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Terhadap Kualitas Hasil Produksi (Studi Pada CV Mebel Bima Karya Kabupaten Blitar). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 9(2), 1–8. <https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v9i2.207>
- Fawcett, S. E., Osterhaus, P., Magnan, G. M., Brau, J. C., & McCarter, M. W. (2007). Information sharing and supply chain performance: The role of connectivity and willingness. *Supply Chain Management*, 12(5), 358–368. <https://doi.org/10.1108/13598540710776935>
- Gabisa, D., Saroha, T., & Moog, P. M. (2021). The Effect of Information Sharing and Inventory Management in the Supply Chain Practices on Firms' Performance: Empirical Evidence from Some Selected Companies of Ethiopia. *International Journal of Industrial Engineering and Operations Management*, 3(1), 1–15. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3651304>
- Ghozali, I. (2018). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25* (Edisi 9). Badan Penerbit Undip.
- Govindaraju, R., & Sinulingga, J. P. (2017). Pengambilan Keputusan Pemilihan Pemasok di Perusahaan Manufaktur dengan Metode Fuzzy ANP. *Jurnal Manajemen Teknologi*, 16(1), 1–16.
- Hadian, D. L. (2017). Penentuan Kriteria dan Pemasok Pada CV. Cupu Artama Jaya Kabupaten Jombang. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 2(1), 159–

168.

- Harrison, A. (2002). The Role of Coherent Supply Chain Strategy and Performance Management in Achieving Competitive Advantage: An International Survey. *Journal of the Operational Research Society*, 53(3), 263–271. <https://doi.org/10.1057/palgrave.jors.2601193>
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2016). *Principles of Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (10th Editi). Pearson Education.
- Herlambang, C. (2013). *Pengaruh Strategi Inovasi terhadap Kinerja Operasional pada UKM Tabu di Kelurahan Tidar Selatan Kecamatan Magelang Selatan, Kota Magelang*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Indonesia.
- Holweg, M. (2005). The Three Dimensions of Responsiveness. *International Journal of Operations & Production Management*, 25(7), 603–622. <https://doi.org/10.1108/01443570510605063>
- Hsu, C. C., Kannan, V. R., Tan, K. C., & Leong, G. K. (2008). Information sharing, buyer-supplier relationships, and firm performance: A multi-region analysis. *International Journal of Physical Distribution and Logistics Management*, 38(4), 296–310. <https://doi.org/10.1108/09600030810875391>
- Huda, M., Aminuddin, A., & Wusko, A. U. (2018). Pengaruh Information Sharing, Long Term Relationship, Cooperation, Integration Dalam Supply Chain Management Terhadap Kinerja Perusahaan (Survei Pada IKM Pengolahan Makanan di Kabupaten Pasuruan). *Jurnal Ekonomi Islam*, 10(1), 147–163.
- Hudnurkar, M., Jakhar, S., & Rathod, U. (2014). Factors Affecting Collaboration in Supply Chain: A Literature Review. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 133, 189–202. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.04.184>

- Javaid, T., & Siddiqui, D. A. (2020). Supply Chain Responsiveness and Supply Chain Performance: The Role of Supply Chain Risk Management. *SSRN Electronic Journal*, 2018(1), 1–28. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3285077>
- Jermsittiparsert, K., Sutduean, J., Sriyakul, T., & Khumboon, R. (2019). The Role of Customer Responsiveness in Improving The External Performance of an Agile Supply Chain. *Polish Journal of Management Studies*, 19(2), 206–217. <https://doi.org/10.17512/pjms.2019.19.2.17>
- Kempa, Y. D. dan S. (2017). Supply Chain Drivers Pada PT.Magna Djatim Mandiri Yulia. *Agora*, 5(1), 1–8.
- Khoiriyah, N. F. (2018). *Pengaruh Ragam Menu, Lokasi, dan Kualitas Layanan Terhadap Minat Beli Pelanggan Rumah Makan Joglo Manis dan Rumah Makan Mbok Mingkem Ponorogo*. Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Ponorogo.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. Pearson Education.
- Kumar, R., Singh, R. K., & Shankar, R. (2015). Critical success factors for implementation of supply chain management in Indian small and medium enterprises and their impact on performance. *IIMB Management Review*, 27(2), 92–104. <https://doi.org/10.1016/j.iimb.2015.03.001>
- Li, S., Rao, S. S., Ragu-Nathan, T. S., & Ragu-Nathan, B. (2005). Development and Validation of A Measurement Instrument For Studying Supply Chain Management Practices. *Journal of Operations Management*, 23(6), 618–641. <https://doi.org/10.1016/j.jom.2005.01.002>
- Melina, F. (2016). *Analisis Pengaruh Operasional Responsif Terhadap Kinerja Operasional*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Trisakti.
- Nasrum, A. (2018). *Uji Normalitas Data Untuk Penelitian*. Jayapangus Press.
- Nazifa, T. H., & Ramachandran, K. K. (2019). Information sharing in

- supply chain management: A case study between the cooperative partners in manufacturing industry. *Journal of System and Management Sciences*, 9(1), 373–387. <https://doi.org/10.33168/jsms.2019.0102>
- Nenavani, J., & Jain, R. K. (2021). Examining the impact of strategic supplier partnership, customer relationship and supply chain responsiveness on operational performance: the moderating effect of demand uncertainty. *Journal of Business and Industrial Marketing*, ahead-of-print. <https://doi.org/10.1108/JBIM-10-2020-0461>
- Pandhi, R. (2018). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Pengembangan Usaha Untuk Peningkatan Pendapatan Menurut Etika Bisnis Islam (Studi Kasus Pada Rumah Makan Bayu Berkah Bahari di Kota Depok). *Jurnal Ekonomi Islam*, 10(1), 15–30.
- Parasuraman, A., Zeithaml, V. a, & Berry, L. L. (1988). A Multiple-Item Scale for Measuring Consumer Perceptions of Service Quality. *Journal of Retailing*, 64(1), 161–166. [https://doi.org/10.1016/S0148-2963\(99\)00084-3](https://doi.org/10.1016/S0148-2963(99)00084-3)
- Pramudita, A. P. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kinerja Hubungan Pemasok dan Pembeli Serta Dampaknya Terhadap Keunggulan Bersaing Pada Bisnis Skala Mikro Penyedia Makanan dan Minuman di Kawasan UNDIP Tembalang. *Diponegoro Journal of Management*, 6(3), 1–14.
- Ralston, P. M., Blackhurst, J., Cantor, D. E., & Crum, M. R. (2015). A Structure-Conduct-Performance Perspective of How Strategic Supply Chain Integration Affects Firm Performance. *Journal of Supply Chain Management*, 51(2), 1–18. <https://doi.org/10.1111/jscm.12064>
- Ramayah, T., & Omar, R. (2010). Information exchange and supply chain performance. *International Journal of Information Technology and Decision Making*, 9(1), 35–52. <https://doi.org/10.1142/S0219622010003658>
- Reichhart, A., & Holweg, M. (2007). Creating the customer-responsive

supply chain: A reconciliation of concepts. *International Journal of Operations and Production Management*, 27(11), 1144–1172. <https://doi.org/10.1108/01443570710830575>

Rusdiana, H. A. (2014). *Manajemen Operasi*. Pustaka Setia.

Saunila, M. (2014). Innovation capability for SME success: perspectives of financial and operational performance. *Journal of Advances in Management Research*, 11(2), 163–175. <https://doi.org/10.1108/JAMR-11-2013-0063>

Sheikhi, M., Goodarzi, M., Nowrozonejad, A., & Sheikhi, S. (2018). The role of information sharing on supply chain. *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management, Paris, Fra*, July 26-27.

Simatupang, T., & Sridharan, R. (2005). An Integrative Framework for Supply Chain Collaboration. *The International Journal of Logistics Management*, 16(1), 257–274.

Sittisom, W., & Mekhum, W. (2020). Determining the operational performance in supply chain with moderating role of information quality: A case of Thai textile industry. *International Journal of Supply Chain Management*, 9(1), 199–205.

Song, M., & Liao, Y. (2019). Information sharing, operations capabilities, market intelligence responsiveness and firm performance: A moderated mediation model. *Baltic Journal of Management*, 14(1), 58–78. <https://doi.org/10.1108/BJM-04-2018-0156>

Sutrisno, T. F. C. W. (2019). Relationship Between Total Quality Management Element, Operational Performance and Organizational Performance in Food Production SMEs. *Journal of Applied Management (JAM)*, 17(1), 285–294.

Tan, K. C., Handfield, R. B., & Krause, D. R. (1998). Enhancing the firm's performance through quality and supply base management: An

- empirical study. *International Journal of Production Research*, 36(10), 2813–2837. <https://doi.org/10.1080/002075498192490>
- Taylor, B. W., & Russell, R. S. (2010). *Operations Management: Creating Value Along the Supply Chain, Seventh Edition* (7th editio). Wiley-Blackwell.
- Tjiptono, F. (2014). *Pemasaran Jasa: Prinsip dan Penerapan*. Andi.
- Vonderembse, M. A., & Tracey, M. (1999). TQM Impact on Quality Conformance And Customer Satisfaction: A Causal Model. *Journal of Supply Chain Management*, 35(2), 1–20. <https://doi.org/10.1111/j.1745-493X.1999.tb00060.x>
- Wang, Z., & Wang, N. (2012). Knowledge sharing, innovation and firm performance. *Expert Systems with Applications*, 39(10), 8899–8908. <https://doi.org/10.1016/j.eswa.2012.02.017>
- Zhang, X., & Yang, X. (2016). How inter-organizational ICT impact on supply chain performance with considering supply chain integration and uncertainty. *International Conference on Logistics, Informatics and Service Sciences (LISS)*, 1–5. <https://doi.org/10.1109/LISS.2016.7854370>