

## ABSTRAK

*Reverse logistics* sangat berguna untuk menghadapi isu global mengenai lingkungan dan jika dikelola secara efektif dan efisien maka akan memberikan peluang nilai ekonomi bagi perusahaan. Giant Ekstra Rajawali Surabaya merupakan salah satu peritel yang memiliki masalah terhadap tingginya jumlah *waste* yang dihasilkan dari *fresh food* khususnya produk daging ayam, sayur, dan buah akibat produk tersebut tidak laku terjual dan berakhir menjadi *broken stock* yang merugikan bagi perusahaan. Selama ini untuk menangani masalah *waste* yang dihasilkan oleh ketiga produk tersebut, Giant hanya menerapkan strategi diskon dan produk bumbu kuning.

Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjelaskan bagaimana rancangan *reverse logistics* dalam pengolahan produk daging ayam, sayur, dan buah yang mendekati masa *expired* untuk menangani masalah *waste* pada Giant Ekstra Rajawali Surabaya dan untuk menarik minat pelanggan untuk membeli sehingga ketiga produk tersebut tidak berakhir menjadi *broken stock* yang merugikan bagi perusahaan. Selain itu, tujuan dari penelitian ini juga untuk mengetahui bagaimana peningkatan nilai tambah dari adanya proses *reverse logistics* dengan mengolah produk daging ayam, sayur, dan buah Giant Ekstra Rajawali Surabaya yang mendekati masa *expired* menjadi produk *ready to eat* menggunakan cara *Hayami*. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, dokumentasi dan wawancara dengan *Staff Departemen Head and Processing* dan *Staff Departemen Head and Produce* Giant serta 16 orang pelanggan.

Hasil dari penelitian ini adalah usulan rancangan kegiatan *reverse logistics* pada pengelolaan *fresh food* yakni daging ayam, sayur, dan buah yang mendekati masa *expired* untuk diolah menjadi produk *ready to eat* dengan tujuan mampu mengurangi jumlah *waste* yang dihasilkan dari ketiga produk tersebut. Selain itu, hasil dari penelitian ini adalah perhitungan nilai tambah menggunakan cara *Hayami* yang menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 43% dari adanya pengolahan produk daging ayam, sayur, dan buah yang mendekati masa *expired* menjadi produk *ready to eat*. Dari hasil perhitungan ini, diharapkan mampu menjadi peluang bisnis yang baru bagi Giant Ekstra Rajawali sekaligus sebagai bentuk dukungan dari konsep *triple bottom line* bagi perusahaan.

**Kata kunci:** *Fresh Food, Reverse Logistics, Produk Ready to Eat, Nilai Tambah*

**ABSTRACT**

*Reverse logistics is very useful for dealing with global issues regarding to the environment and if managed effectively and efficiently it will provide economic value opportunities for the company. Giant Extra Rajawali Surabaya is one of the retailers who has a problem with the high amount of waste generated from fresh food, especially chicken meat, vegetables, and fruit, as a result of the product being unsold and ended up being broken stock which is detrimental to the company. During this time to deal with the problem of waste generated by the three products, Giant only applies a discount strategy and a yellow seasoning product.*

*Therefore, the purpose of this study is to explain how the design of reverse logistics in processing chicken, vegetable, and fruit products that are nearing expiration to deal with waste problems at Giant Extra Rajawali Surabaya and to attract customer interest to buy, so that the three products are not ended up being broken stock which is detrimental to the company. Aside from that, the purpose of this study is also to find out how to increase the added value of the reverse logistics process by processing Giant Extra Rajawali Surabaya's chicken, vegetable, and fruit products that are approaching expiration to become ready to eat products using Hayami method. This research uses a qualitative approach. Data was collected by observation, documentation and interviews with Staff of Head and Processing Department, Staff of Head and Produce Giant Department and also 16 customers.*

*The results of this study are the proposed reverse logistics design activities in the management of fresh food namely chicken, vegetables, and fruit that are approaching expiration to be processed into ready to eat products with the aim of being able to reduce the amount of waste generated from the three products. In addition, the results of this study are the calculation of value-added using the Hayami method which produces a value-added ratio of 43% from the processing of chicken, vegetable, and fruit products that are approaching expiration to become ready to eat products. From the results of this calculation, it is expected to be a new business opportunity for Giant Extra Rajawali as well as a form of support from the triple bottom line concept for the company.*

**Keywords:** *Fresh Food, Reverse Logistics, Ready to Eat Products, Value Added*