

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

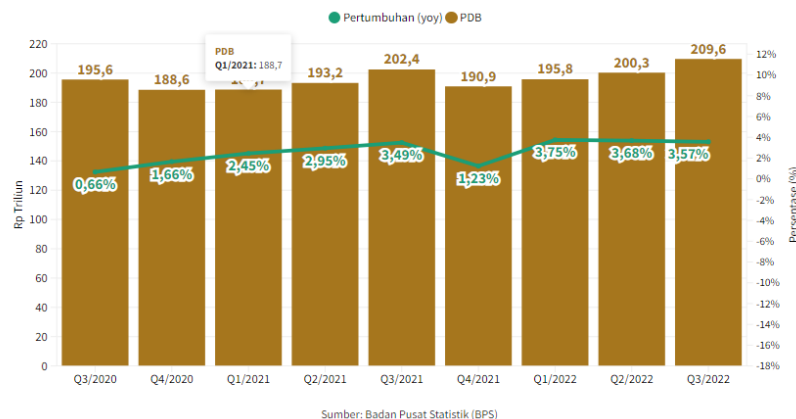
Dunia bisnis saat ini sedang menghadapi persaingan yang begitu besar. Dimana para pengusaha atau pembisnis itu sendiri diwajibkan untuk memperhatikan strategi-strategi bisnisnya. Juga diwajibkan memahami strategi persaingan apa yang sedang terjadi saat ini. Begitu banyak bisnis-bisnis dan usaha yang belum memahami strategi apa yang digunakan untuk mempertahankan kelangsungan bisnisnya. Bisnis kuliner termaksud bisnis yang sering dijumpai dimana pun. Bisnis kuliner atau jasa boga ini juga merupakan salah satu bisnis yang memiliki resiko sangat besar. Selain resiko eksternalnya juga resiko internalnya sering muncul pada usaha ini. Pemilihan *supplier* adalah kegiatan yang sangat penting dilakukan oleh semua badan usaha yang menggunakan jasa *supplier*. Pemilihan *supplier* yang tidak sesuai dapat memunculkan resiko eksternal maupun internal untuk usaha itu sendiri.

Seiring maraknya bisnis kuliner atau jasa boga di kancah dunia namun khususnya di negara Indonesia, para pengusaha disarankan untuk selalu memberikan kepuasan terhadap konsumen dalam berbagai aspek dan harus mempertahankannya. Aspek yang perlu diperhatikan adalah aspek pelayanan, pengelolaan, cita rasa, serta tampilan dari berbagai menu. Saat ini sudah banyak berbagai macam bisnis kuliner yang tersebar diseluruh kota-kota di Indonesia dengan menonjolkan menu-menu unik dan sangat beragam. Mulai dari menu makanan yang murah sampai menu makanan yang termahal dan makanan ringan serta makanan berat. Namun yang belakangan ini makanan tempo dulu atau sering disebut makanan jadul sudah di munculkan kembali dan diberi tambahan lain sehingga menarik untuk dimakan.

Tidak menutup kemungkinan pula banyak makanan dengan rasa, bentuk, tampilan yang aneh dan juga unik menjadi sangat populer sehingga menjadi serbuan masyarakat Indonesia. Poin paling penting juga pada sebuah bisnis atau usaha jasa boga yaitu kualitas bahan baku mentah maupun bahan baku jadi. Dikarenakan dengan memenuhi kualitas yang baik maka makanan atau sajian yang akan dihidangkan menjadi berkualitas dan enak. Yang dimaksud salah satu bisnis kuliner atau jasa boga yaitu

catering. *Catering* merupakan badan usaha atau tempat usaha yang menyediakan makanan dan minuman dalam berbagai macam acara dan keperluan. *Catering* juga termaksud salah satu industri makanan dan minuman, Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan, PDB industri makanan dan minuman naik 3,57% pada kuartal III/2022. Industri ini pun mampu berkontribusi sebesar 37,82% terhadap PDB industri pengolahan nonmigas. Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan, produk domestik bruto (PDB) atas dasar harga konstan (ADHK) industri makanan dan minuman (mamin) sebesar Rp209,6 triliun pada kuartal III/2022. Jumlah itu meningkat 3,57% dari periode yang sama tahun lalu sebesar Rp202,4 triliun. Pertumbuhan kinerja industri mamin melanjutkan tren yang positif sejak kuartal III/2020. Industri ini pun mampu berkontribusi sebesar 37,82% terhadap PDB industri pengolahan nonmigas. Kenaikan PDB industri ini salah satunya didorong oleh kinerja ekspor produk mamin ke luar negeri. Berdasarkan data Kemenperin, ekspor makanan dan minuman termasuk minyak sawit mencapai US\$36 miliar pada Januari-September 2022.

PDB Industri Makanan dan Minuman (Q3/2020-Q3/2022)



Gambar 1.1. PDB Industri Makanan dan Minuman

Sumber : BPS (Badan Pusat Statistik) tahun 2022

Catering amelia mempunyai beberapa *supplier* daging. *Supplier* daging A, daging B, daging C, dan daging D semua memberikan kualitas yang baik dan harga yang berbeda untuk dagingnya. Namun *catering* masih memilih mana yang jadi kebutuhan.

Berikut data beberapa jenis daging yang sering digunakan catering Amelia :

Tabel 1.1. Jenis Daging yang digunakan pada *Catering Amelia*

No	Nama Daging	Penggunaan dalam satu bulan (tergantung pemesanan klien)	Stok
1	Daging Giling	32,5 kg	10 kg
2	Daging Rendang	39,5 kg	10 kg
3	Ati sapi	41 kg	10 kg
4	Daging Wagyu	27 kg	6 kg
5	Empal Sapi	116 kg	15 kg
6	Daging Krewetan	16 kg	6 kg
7	Daging Slice	90 kg	12 kg
8	Daging Rawon	5 kg	3 kg
9	Paru sapi	32 kg	10 kg
10	Daging Soto	18 kg	4 kg
11	Iga Sapi	18 kg	5 kg

Sumber : Data bulan Januari, Februari, Maret *Catering Amelia* Bekasi tahun 2023

Terdapat beberapa permasalahan yang sering timbul dari para pemasok atau *supplier* yang bekerja sama dengan *catering*. Karena di setiap perusahaan apapun pasti selalu terdapat masalah – masalah yang timbul akibat internal maupun eksternal. Maka dari itu *catering amelia bekaasi* memberikan informasi kepada penulis apa saja yang masalah – masalah yang timbul dari para *supplier* daging. Berikut ini adalah data beberapa *supplier* beserta permasalahannya yang sering timbul.

Tabel 1.2. Data Supplier dan Permasalahannya

NO	NAMA SUPPLIER & TOKO ONLINE	JENIS BAHAN BAKU	PERMASALAHAN
1	CV. MAHKOTA (Toko <i>Offline</i>)	Daging Sapi	1. Tidak mempunyai karyawan banyak sehingga sedikit lambat dalam pengiriman 2. Barang yang dikirim menggunakan sepeda motor
2	PT. SURI NUSANTARA JAYA (Toko <i>Online</i>)	Daging Sapi	1. Memakai jasa pengiriman barang dan tidak langsung diantar. 2. Layanannya hanya sebatas pemesanan, proses <i>packing</i> , lalu pengiriman
3	PT. HIJRAH GIZI HEWANI Toko <i>Online</i>)	Daging Sapi	1. Memakai jasa pengiriman barang dan tidak langsung diantar. 2. Sedikit rumit untuk masalah retur barang karena toko <i>online</i> .
4	PT. TORO BEEF (Toko <i>Online</i>)	Daging Sapi	1. Memakai jasa pengiriman dan biaya pengiriman yang relatif mahal. 2. Respon penjual onlinenya terkadang sedikit lamban karena di toko <i>online</i>

Sumber : Data Permasalahan *Catering* Amelia 2023

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas maka, saya sebagai peneliti akan meneliti serta menganalisa dengan metode AHP (*analytical hierarchy process*) tentang pemasok atau *supplier* pada catering amelia bekasi. Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dikembangkan oleh Thomas L.Saaty, seorang ahli matematika. Menurut Saaty metode AHP membantu memecahkan persoalan yang kompleks dengan menstrukturkan suatu hierarki kriteria, pihak yang berkepentingan, hasil dan dengan menarik berbagai pertimbangan guna mengembangkan bobot atau prioritas. Dengan menggunakan metode AHP ini apakah *catering* amelia bekasi dapat secara cepat dan tepat mengambil keputusan serta membuat perbandingan untuk beberapa *supplier* daging yang sudah bekerja sama cukup lama untuk memenuhi kebutuhan *catering*. Dari semua permasalahan yang timbul pada catering, maka penulis mengambil topik dengan judul PEMILIHAN SUPPLIER DAGING DENGAN METODE AHP (*ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS*) PADA CATERING AMELIA BEKASI.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diidentifikasi masalah untuk dapat dipecahkan pada penelitian pemilihan supplier daging ini :

1. Terjadi keterlambatan pengiriman bahan baku dari beberapa *supplier* daging.
2. Jumlah bahan baku yang datang dari *supplier* tidak sesuai dengan pesanan.
3. Ditemukan beberapa bahan baku yang kurang baik keadaannya/cacat.
4. Terjadi perbedaan harga yang cukup signifikan.

1.3. Rumusan Permasalahan

Berdasarkan latar belakang diatas didapatkan rumusan masalah untuk pemilihan *supplier*daging di *catering* amelia bekasi adalah sebagai berikut:

1. Apa saja kriteria yang menjadi bahan pertimbangan dalam pemilihan *supplier*daging di *catering* amelia bekasi?
2. Bagaimana prioritas pemilihan *supplier*daging di *catering* amelia bekasi berdasarkan metode *analytical hierarchy process* (AHP)?

1.4. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti membatasi masalah untuk mencegah berkembangnya penelitian sehingga peneliti lebih fokus pada batasan masalah penelitian ini:

1. Penelitian hanya dilakukan untuk pemilihan *supplier* daging pada *catering* amelia bekasi.
2. Penelitian hanya dilakukan pada *supplier* daging yang sedang bekerja sama dengan *catering* amelia bekasi yaitu *supplier* A, *supplier* B,*supplier* C, dan *supplier* D.

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah di rumuskan sebelumnya, diperoleh beberapa tujuan dari penelitian pemilihan *supplier* daging di *catering* amelia bekasi yang ingin dicapai sebagai berikut:

1. Mengetahui kriteria-kriteria yang menjadi bahan pertimbangan dalam pemilihan *supplier* daging di *catering* amelia bekasi.
2. Mengetahui model pengambilan keputusan dalam pemilihan *supplier* daging di *catering* amelia bekasi.
3. Mengetahui prioritas pemilihan *supplier* daging di *catering* amelia bekasi dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP).
4. Memahami serta menganalisa hasil akhir yang diperoleh dalam penelitian menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) pada pemilihan *supplier* daging di *catering* amelia bekasi.

1.6. Manfaat Penelitian

Berdasarkan pemaparan diatas, maka manfaat atau kegunaan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Dapat digunakan sebagai penambah wawasan dalam bidang operasional dan produksi.
2. Dapat digunakan sebagai bahan masukan untuk *catering* amelia dalam hal pemilihan *supplier* yang tepat.
3. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi penambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang manajemen operasi dan produksi dari segi teori maupun praktek langsung ke lapangan.

1.7. Sistematika Penulisan

Untuk pemahaman yang lebih baik, Peneliti telah memberikan rancangan sistematis tugas akhir ini dengan tujuan memberikan gambaran umum tentang penulisan dan menjelaskan secara singkat kerangka kerja penulisan tugas akhir yang dibuat.

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Memuat tentang teori-teori yang merupakan definisi atau pengertian yang diambil dari kutipan buku, kutipan jurnal, dan penelitian-penelitian sebelumnya yang relevan tentang manajemen operasional dan produksi.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Memuat tentang metode penelitian yaitu tempat dan lokasi penelitian, jenis penelitian, pengertian populasi, pengertian sampel, pengertian variabel, jenis data, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan data dan analisa, dan kerangka metodologi penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini memberikan penjelasan tentang gambaran objek penelitian dengan pembahasan secara lengkap dan terperinci dalam mengungkap berbagai fenomena yang ada dalam penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran berisi ringkasan dari pembahasan, mengenai hasil penelitian dengan deskripsi masalah, tujuan penelitian, dan hubungan keterlibatan yang dihasilkan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang buku, jurnal, rujukan yang secara sah digunakan dalam menyusun penelitian ini.