



LAPORAN PENELITIAN

**PEMILIHAN SUPPLIER DAGING DENGAN METODE AHP
(ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS) PADA
CATERING AMELIA BEKASI**

Oleh:

Ketua : Jhonson Sitanggang, SP, MM
Anggota : 1. Heirunissa, S.Si, MM
2. Nisa Viyana Ayyuha

**PENELITIAN INI DILAKSANAKAN ATAS BIAYA ANGGARAN
PENDAPATAN DAN BELANJA STIE GICI TAHUN AKADEMIK
2024/2025. NOMOR KONTRAK: 308/LPPM-GBS/VII/2024**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI "GICI"
2024**

SURAT PERJANJIAN KONTRAK PENELITIAN

Nomor : 308/LPPM-GBS/VII/2024

Pada hari ini, Senin, tanggal Satu bulan Juli tahun Dua Ribu Dua Puluh Empat (01-07-2024), kami yang bertanda tangan di bawah ini:

- 1) Herman Susilo, SE, MM.
Selaku Ketua LPPM STIE “GICI” untuk Program Pasca Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi “GICI”, selanjutnya disebut **PIHAK PERTAMA**;
- 2) Jhonson Sitanggang, SP, MM
Selaku Peneliti, selanjutnya disebut **PIHAK KEDUA**; menyatakan bersepakat untuk membuat perjanjian kontrak penelitian sebagai berikut.

Pasal 1 JUDUL PENELITIAN

PIHAK PERTAMA dalam jabatannya tersebut di atas, memberikan tugas kepada **PIHAK KEDUA** untuk melaksanakan penelitian yang berjudul: **“Pemilihan Supplier Daging Dengan Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*) Pada Catering Amelia Bekasi”**

Pasal 2 WAKTU DAN BIAYA PENELITIAN

- 1) Waktu penelitian adalah 6 bulan, dari 01 Juli sampai dengan 23 Desember 2024.
- 2) Biaya pelaksanaan penelitian ini dibebankan pada pos Anggaran Pendapatan dan Belanja (APB) Jurusan Peneliti bersangkutan tahun 2024/2025 dengan nilai kontrak sebesar **Rp.1.900.000 (Satu Juta Sembilan Ratus Ribu Rupiah)**.

Pasal 3 PERSONALIA PENELITIAN

Susunan personalia penelitian ini sebagai berikut :

- Ketua : Jhonson Sitanggang, SP, MM
Anggota : 1. Heirunissa, S.Si, MM
2. Nisa Viyana Ayyuha

Pasal 4 CARA PEMBAYARAN

Pembayaran biaya penelitian diberikan sesuai dengan aturan dan tata cara yang telah ditetapkan dalam Pedoman Penelitian STIE “GICI”, yaitu:

- 1) Tahap I sebesar 70% dari nilai kontrak yang diterimakan paling cepat dua minggu setelah surat perjanjian kontrak penelitian ini ditandatangani oleh kedua belah pihak melalui Bendahara STIE “GICI”.
- 2) Tahap II sebesar 30% dari nilai kontrak yang diterimakan setelah **PIHAK KEDUA** menyelesaikan seluruh kewajiban pekerjaan penelitian

Pasal 5

KEASLIAN PENELITIAN DAN KEBEBAS-IKATAN DENGAN PIHAK LAIN

- 1) **PIHAK KEDUA** bertanggung jawab atas keaslian judul penelitian sebagaimana disebutkan dalam pasal 1 Surat Perjanjian Kontrak Penelitian ini (bukan duplikat/jiplakan/plagiat) dari penelitian orang lain.
- 2) **PIHAK KEDUA** menjamin bahwa judul penelitian tersebut bebas dari ikatan dengan pihak lain atau tidak sedang didanai oleh pihak lain.
- 3) **PIHAK KEDUA** menjamin bahwa judul penelitian tersebut bukan merupakan penelitian yang SEDANG ATAU SUDAH selesai dikerjakan, baik didanai oleh pihak lain maupun oleh sendiri.
- 4) Apabila di kemudian hari diketahui ketidak benaran pernyataan ini, maka kontrak penelitian dinyatakan batal, dan **PIHAK KEDUA** wajib mengembalikan dana yang telah diterima.

PASAL 6

PEMBIMBING/KONSULTAN PENELITIAN LATIHAN

- 1) Setiap Peneliti Latihan harus menunjuk seorang Pembimbing/Konsultan yang bertugas membimbing pelaksanaan penelitiannya.
- 2) Peneliti Latihan diharuskan berkonsultasi dengan pembimbingnya berkaitan dengan penelitian yang akan dilaksanakan serta laporan hasil penelitiannya.
- 3) *Honorarium* Pembimbing/Konsultan (untuk peneliti dari mahasiswa) ditanggung oleh institusi STIE “GICI” di luar nilai kontrak penelitian sesuai ketentuan yang berlaku, dan akan dibayarkan setelah laporan hasil penelitian beserta kelengkapannya diserahkan ke LPPM melalui Bendahara STIE “GICI”.

Pasal 7

MONITORING PENELITIAN

- (1) **PIHAK PERTAMA** berhak untuk:
 - a) Melakukan pengawasan administrasi, monitoring, dan evaluasi terhadap pelaksanaan penelitian.
 - b) Memberikan sanksi jika dalam pelaksanaan penelitian terjadi pelanggaran terhadap isi perjanjian oleh Peneliti.
 - c) Bentuk sanksi disesuaikan dengan tingkat pelanggaran yang dilakukan.
- (2) Pemantauan kemajuan penelitian dilakukan oleh **PIHAK PERTAMA** bersama dengan *Reviewer*, dan Pembimbing Penelitian untuk Penelitian Latihan.
- (3) **PIHAK KEDUA** diharuskan membuat dan menyampaikan Laporan Kemajuan atas pelaksanaan penelitiannya kepada **PIHAK PERTAMA** sebanyak 2 (dua) eksemplar.
- (4) Pelaksanaan kemajuan penelitian dijadwalkan pada bulan ke-3 setelah Kontrak Penelitian ditanda tangani (September 2024).
- (5) Format Laporan Kemajuan dan Teknis pelaksanaannya akan diatur kemudian.

Pasal 8

LAPORAN SEMENTARA DAN SEMINAR HASIL PENELITIAN

- 1) **PIHAK KEDUA** wajib menyerahkan laporan hasil penelitian sementara kepada **PIHAK PERTAMA** paling lambat pada 30 Desember 2024 sebanyak 2 (dua) eksemplar.
- 2) Laporan sementara itu digunakan sebagai bahan seminar hasil penelitian yang penyelenggaraannya menjadi tanggung jawab **PIHAK PERTAMA**.
- 3) Ketua Peneliti diwajibkan hadir untuk mempresentasikan hasil penelitiannya pada seminar hasil penelitian.
- 4) Pelaksanaan teknis seminar hasil penelitian akan diatur tersendiri oleh **PIHAK PERTAMA**.

Pasal 9
LAPORAN AKHIR PENELITIAN

- 1) Setelah seminar hasil penelitian sebagaimana dimaksud pada pasal 8 Perjanjian ini, **PIHAK KEDUA** wajib menyerahkan revisi laporan penelitiannya dalam waktu paling lambat dua minggu.
- 2) Revisi laporan penelitian yang sudah diseminarkan harus mendapat pengesahan dari *reviewer* dan dijilid dalam satu kesatuan dengan laporan.
- 3) Berkas-berkas laporan meliputi:
 - (a) Laporan lengkap penelitian terdiri dari: (A) Laporan Hasil Penelitian, (B) Naskah Publikasi, dan (C) Sinopsis Penelitian Lanjutan (jika ada kelanjutan).
 - (b) Laporan akhir penelitian rangkap 4 (empat) dengan perincian 1 eks. Untuk LPPM, 1 eks. Untuk Perpustakaan STIE “GICI”, 1 eks. Untuk Jurusan.
 - (c) Naskah publikasi dalam bentuk *feature* sebanyak 2 eksemplar yang terpisah dari laporan akhir hasil penelitian. Naskah *feature* (dalam bentuk *hardcopy* dan *softcopy*) ini disiapkan untuk publikasi di media massa.
 - (d) Disket atau CD berisi *file* laporan lengkap dan naskah publikasi bentuk *feature* sebanyak 1 keping.
- 4) Format laporan hasil penelitian sesuai dengan aturan-aturan yang berlaku dan telah ditetapkan dalam Pedoman Penelitian STIE “GICI” dan suplemen ralatnya baik dalam hal warna sampul, tata tulis maupun urutan masing-masing komponen.
- 5) Pada sampul bagian tengah dituliskan nama Peneliti atau Tim Peneliti lengkap dengan gelar masing-masing, sedangkan pada bagian bawah dari laporan tersebut harus dituliskan pernyataan yang berbunyi:

**PENELITIAN INI DILAKSANAKAN ATAS BIAYA
ANGGARAN PENDAPATAN DAN BELANJA STIE “GICI”
TAHUN AKADEMIK 2024/2025
Nomor Kontrak : 308/LPPM-GBS/VII/2024**

Pasal 10
HAK KEPEMILIKAN ATAS BARANG/PERALATAN PENELITIAN

Segala barang atau alat yang dibeli atas biaya penelitian menjadi milik Jurusan Peneliti yang bersangkutan. Pengaturan kepemilikannya sebagai berikut :

- 1) Barang atau alat berupa *catridge*, *printer*, alat perekam, akses internet, dan sejenisnya selama masih dapat menggunakan fasilitas STIE “GICI” pada dasarnya tidak dianggarkan dalam biaya penelitian.
- 2) Kamera, alat perekam, dan semacamnya yang dapat dipakai ulang, Buku, Jurnal, CD, VCD, DVD, *cassete*, dan sejenisnya yang merupakan *software*, program, alat atau referensi penelitian yang didapatkan (dibeli) dari anggaran penelitian menjadi milik Jurusan Peneliti.
- 3) Pemindahan hak kepemilikan barang atau alat sebagaimana tersebut dilakukan melalui **PIHAK PERTAMA**.

Pasal 11
INSTITUTIONAL FEE

Dalam rangka penyeragaman dan efisiensi administrasi pelaporan penelitian, **PIHAK PERTAMA** melakukan pemotongan terhadap dana penelitian yang telah disetujui sebesar 5% dengan alokasi pemanfaatan antara lain untuk :

- 1) Penggandaan laporan akhir penelitian sebanyak 4 eksemplar.
- 2) Kegiatan penunjang penelitian bagi dosen/pengusul penelitian.

Pasal 12
SANKSI

Segala kelalaian baik disengaja maupun tidak, sehingga menyebabkan keterlambatan menyerahkan laporan hasil penelitian dengan batas waktu yang telah ditentukan sebagaimana dimaksud dalam pasal 8 Perjanjian ini akan mendapatkan sanksi sebagai berikut :

- 1) Diberhentikannya bantuan keuangan, dan **PIHAK KEDUA** diwajibkan mengembalikan dana yang sudah diterima kepada STIE “GICI” melalui **PIHAK PERTAMA**, atau
- 2) tidak diperbolehkan mengajukan usulan penelitian pada periode tahun anggaran tersebut bagi Ketua dan Anggota Peneliti.

Pasal 13
PENUTUP

Perjanjian ini berlaku sejak ditanda tangani dan disetujui oleh **PIHAK PERTAMA** dan **PIHAK KEDUA**.

Depok, 01 Juli 2024,

PIHAK PERTAMA,



Herman Susilo, SE, MM

Ketua LPPM

PIHAK KEDUA,

Jhonson Sitanggang, SP, MM

Peneliti

**HALAMAN PENGESAHAN
PENELITIAN DOSEN STIE “GICI”**

Judul Penelitian : Pemilihan Supplier Daging Dengan Metode AHP
(*Analytical Hierarchy Process*) Pada Catering Amelia
Bekasi

Ketua Peneliti

a. Nama Lengkap : Jhonson Sitanggang, SP, MM
b. Jenis Kelamin : Laki - Laki
c. NIDN : 0408077703
d. Jabatan Fungsional : Lektor
e. Jurusan : Manajemen
f. Nomor Handphone : 081371310648
g. Alamat E-mail : jhonson.sitanggang@gmail.com

Anggota Tim

a. Nama Anggota 1/Jurusan : Heirunissa, S.Si, MM
b. Nama Anggota 2/Jurusan : Nisa Viyana Ayyuha

Lokasi Penelitian : Catering Amelia
Alamat : Bekasi
Lama Penelitian : 6 (Enam) Bulan
Biaya yang diperlukan : Rp. 1.900.000
Sumber Pendanaan : LPPM GICI
Sumber Lain :

Depok, 23 Desember 2023

Mengetahui:
Ketua Jurusan,

Ketua Peneliti

Drs. Henky Hendrawan, MM, M.Si

NIDN: 0416076506

Jhonson Sitanggang, SP, MM

NIDN: 0408077703

Menyetujui,
Ketua LPPM STIE GICI


LPPM
GICI BUSINESS SCHOOL
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI

Herman Susilo, SE, MM

NIDN: 0401128604

ABSTRAK

Judul Penelitian : Pemilihan Supplier Daging Dengan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) Pada Catering Amelia Bekasi

Ketua Peneliti : Jhonson Sitanggang, SP, MM

Anggota : 1. Heirunissa, S.Si, MM
2. Nisa Viyana Ayyuha

Kata Kunci : Manajemen Rantai Pasok, Supplier, Pemilihan Pemasok, AHP

Pemilihan supplier adalah salah satu hal terpenting yang tidak bisa dilewatkan oleh para pengusaha dan pembisnis dalam aktivitas pembelian bahan baku bagi catering. Pemilihan supplier merupakan masalah multi kriteria yang meliputi faktor-faktor kualitatif maupun kuantitatif. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk memecahkan masalah multi kriteria adalah metode AHP (Analytical Hierarchy Process). Teknik pengambilan sampel menggunakan sampel jenuh karena jumlah populasi yang relatif kecil yaitu 30 orang dan yang diambil sampel hanya 14 orang, yaitu bagian koki atau juru masak, bagian pembelian, bagian pergudangan, dan bagian keuangan dimana mengetahui secara langsung kinerja dari supplier catering. Penelitian ini menggunakan software Expert Choice dan Excel, diperoleh hasil penilaian tingkat kepentingan kriteria dalam pemilihan supplier daging menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut : prioritas I kualitas (0.432), prioritas II pengiriman (0.251), prioritas III harga (0.243), dan prioritas IV layanan (0.074). Dari hasil penilaian tingkat kepentingan alternatif dalam pemilihan supplier daging menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut : prioritas I supplier B (0.286), prioritas II supplier A (0.281), prioritas III supplier C (0.203), dan prioritas IV adalah supplier D (0.191). Catering Amelia Bekasi selalu memerlukan supplier khususnya supplier daging dan akan terus menerus menjalin hubungan kemitraan. Supplier B mendapatkan nilai keseluruhan yang tinggi dibandingkan dengan supplier lainnya, sehingga dengan adanya hubungan kemitraan ini, kinerja rantai pasok antar supplier dengan catering akan semakin baik dan lancar serta dapat memperlancar target penyelesaian pesanan konsumen.

ABSTRACT

Judul Penelitian : *Selection of Meat Suppliers with the AHP (Analytical Hierarchy Process) Method at Amelia Bekasi Catering*

Ketua Peneliti : Jhonson Sitanggang, SP, MM

Anggota : 1. Heirunissa, S.Si, MM
2. Nisa Viyana Ayyuha o

Kata Kunci : *Supply Chain Management, Suppliers, Supplier Selection, AHP*

Supplier selection is one of the most important things that entrepreneurs and businessmen cannot miss in purchasing raw materials for catering. Supplier selection is a multi-criteria issue that includes qualitative and quantitative factors. One method that can be used to solve multi-criteria problems is the AHP (Analytical Hierarchy Process) method. The sampling technique uses saturated samples because the population is relatively small, which is 30 people and only 14 people are sampled, namely the chef or cook, the purchasing section, the warehousing section, and the finance section where the performance of the catering supplier is directly known. This study uses Expert Choice and Excel software, obtained from the results of the assessment of the level of importance of the criteria in the selection of meat suppliers resulting in the following priority/weight scales: priority I quality (0.432), priority II delivery (0.251), priority III price (0.243), and priority IV service (0.074). From the results of the assessment of the level of alternative importance in the selection of meat suppliers, the priority/weight scale was as follows: priority I supplier B (0.286), priority II supplier A (0.281), priority III supplier C (0.203), and priority IV supplier D (0.191). Amelia Bekasi catering always needs suppliers, especially meat suppliers and will continue to establish partnership relationships. Supplier B gets a high overall value compared to other suppliers, so that with this partnership relationship, the performance of the supply chain between suppliers and catering will be better and smoother and can facilitate the target of completing consumer orders.

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR SIDANG	iii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	7
DAFTAR ISI.....	9
DAFTAR TABEL	11
DAFTAR GAMBAR	13

BAB I PENDAHULUAN.....

Error! Bookmark not defined.

1.1. Latar Belakang Masalah	
Error! Bookmark not defined.	
1.2. Identifikasi Masalah	
Error! Bookmark not defined.	
1.3. Rumusan Permasalahan	5
1.4. Batasan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Manfaat Penelitian	6
1.7. Sistematika Penelitian	7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Error! Bookmark not defined.

2.1. Landasan Teori.....	
Error! Bookmark not defined.	
2.1.1. <i>Supply Chain Management</i>	
.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.2. <i>Supplier</i>	
.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3. Pemilihan Pemasok.....	
.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.4. Katering (<i>Catering</i>).....	
.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.5. <i>Analytical Hierarchy Process (AHP)</i>	
.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.6. Standar Kriteria Pemilihan <i>Supplier Catering</i> Amelia Bekasi	
.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.7. Penelitian terdahulu	
.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.8. Kerangka Konseptual.....	
.....	Error! Bookmark not defined.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	
Error! Bookmark not defined.	
3.1. Tempat dan Lokasi Penelitian.....	
Error! Bookmark not defined.	
3.2. Jenis Penelitian.....	
Error! Bookmark not defined.	
3.3. Populasi dan Sampel	
Error! Bookmark not defined.	
3.3.1. Populasi	
.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.2. Sampel.....	
.....	Error! Bookmark not defined.
3.4. Variabel Penelitian	
Error! Bookmark not defined.	
3.5. Jenis Data dan Sumber Data	
Error! Bookmark not defined.	
3.5.1. Jenis Data	
.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.2. Sumber Data	
.....	Error! Bookmark not defined.
3.6. Teknik Pengumpulan Data	
Error! Bookmark not defined.	
3.7. Teknik Pengolahan Data dan Analisa Data	
Error! Bookmark not defined.	
3.8. Bagan Alir Metodologi Penelitian	
Error! Bookmark not defined.	
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1. Hasil Penelitian	47
4.1.1. Gambaran Umum <i>Catering</i> Amelia Bekasi	47
4.1.2. Struktur Organisasi <i>Catering</i> Amelia Bekasi.....	48
4.2. Pembahasan	49
4.2.1. Pengumpulan Data Operasional Variabel dan Pengukuran	49
4.2.2. Data Struktur Hirarki Masalah	50
4.2.3. Struktur Hirarki Masalah	51
4.3. Pengolahan Data	52
4.3.1. Menentukan Kriteria - Kriteria <i>Supplier</i> yang sesuai dengan Standar <i>Catering</i> Amelia	52
4.3.2. Menghitung Bobot atau Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria - Kriteria <i>Supplier</i>	53
4.3.3. Memilih <i>Supplier</i> Terbaik untuk <i>Catering</i> Amelia Bekasi berdasarkan Metode AHP (<i>Analytical Hierarchy Process</i>)	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	75
5.1 Kesimpulan	75

5.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jenis Daging yang digunakan pada <i>Catering</i> Amelia	
.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1.2. Data <i>Supplier</i> dan Permasalahannya	
.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.1. Skala Penilaian Perbandingan	
.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2. Matriks Perbandingan Berpasangan	
.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3. Nilai Indeks Random.....	
.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.4. Kriteria dan Subkriteria <i>Catering</i> Amelia Bekasi	
.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.5. Penelitian Terdahulu.....	
.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.6. Jadwal Pelaksanaan Penelitian	40
Tabel 2.7. Matriks Perbandingan Berpasangan Tujuan antar Kriteria dalam Pemilihan supplier	52
Tabel 2.8. Prioritas Kepentingan (Bobot) Kriteria dalam Pemilihan Supplier	53
Tabel 2.9. Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Kualitas	54
Tabel 3.0. Bobot Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Kualitas.....	54
Tabel 3.1. Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Harga	55
Tabel 3.2. Bobot Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Harga	55
Tabel 3.3. Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Pengiriman.....	56
Tabel 3.4. Bobot Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Pengiriman.....	56
Tabel 3.5. Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Layanan	57
Tabel 3.6. Bobot Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Layanan	57
Tabel 3.7. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Penyediaan Barang Tanpa Cacat (Q1).....	58
Tabel 3.8. Bobot Kepentingan Prioritas antar Aternatif dengan Subkriteria Penyediaan Barang Tanpa Cacat (Q1).....	59
Tabel 3.9. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Kesesuaian Barang Dengan Spesifikasi Yang Ditetapkan (Q2).....	59
Tabel 4.0. Bobot Kepentingan Prioritas antar Aternatif dengan Subkriteria Kesesuaian Barang Dengan Spesifikasi Yang Ditetapkan (Q2).....	60
Tabel 4.1. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Kesesuaian Harga Barang Dengan Kualitas (P1).....	60
Tabel 4.2. Bobot Kepentingan Prioritas antar Aternatif dengan Subkriteria Kesesuaian Harga Barang Dengan Kualitas (P1).....	61
Tabel 4.3. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Diskon Harga (P2)	61
Tabel 4.4. Bobot Kepentingan Prioritas antar Aternatif dengan Subkriteria	

Diskon Harga (P2)	62
Tabel 4.5. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Ketepatan Waktu Pengiriman (D1).....	62
Tabel 4.6. Bobot Kepentingan Prioritas antar Alternatif dengan Subkriteria Ketepatan Waktu Pengiriman (D1).....	63
Tabel 4.7. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Armada/alat Transportasi untuk Pengiriman (D2).....	63
Tabel 4.8. Bobot Kepentingan Prioritas antar Alternatif dengan Subkriteria Armada/alat Transportasi untuk Pengiriman (D2)	64
Tabel 4.9. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Pelayanan Cepat Tanggap (S1).....	64
Tabel 5.0. Bobot Kepentingan Prioritas antar Alternatif dengan Subkriteria Pelayanan Cepat Tanggap (S1).....	65
Tabel 5.1. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Dispensasi Pembayaran (S2).....	65
Tabel 5.2. Bobot Kepentingan Prioritas antar Alternatif dengan Subkriteria Dispensasi Pembayaran (S2).....	66
Tabel 5.3. Prioritas Global (<i>Global Priority</i>)	67
Tabel 5.4. Hasil Penjumlahan Bobot Alternatif secara Keseluruhan.....	68
Tabel 5.5. Bobot Alternatif (Supplier) Berkenaan dengan Kriteria-Kriteria.....	69
Tabel 5.6. Consistency Rasio (CR) Penilaian Responden	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. PDB Industri Makanan dan Minuman	2
Gambar 2.1. Rantai Pasok Perusahaan Manufaktur	Error
! Bookmark not defined.	
Gambar 2.2. Rantai Pasok Perusahaan Jasa	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.3. Sediaan dalam Rangkaian Distribusi Produk	Error
! Bookmark not defined.	
Gambar 2.4. Struktur Hirarki <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP).....	Error
! Bookmark not defined.	
Gambar 2.5. Kerangka Konseptual Penelitian (2023)	Error
! Bookmark not defined.	
No table of figures entries found.	
Gambar 4.1. Struktur Organisasi Catering Amelia Bekasi	48
Gambar 4.2. Struktur Hirarki Masalah.....	51

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 termasuk 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 beksi* 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

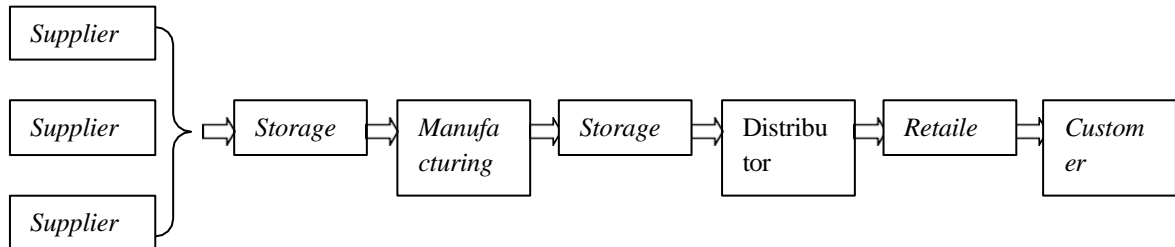
1.1. Landasan Teori

1.1.1. *Supply Chain Management*

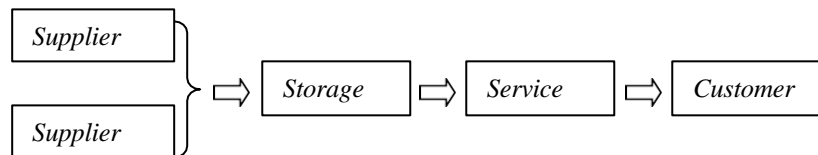
A. Pengertian *Supply Chain Management* atau Rantai Pasok

Supply Chain Management atau yang sering disebut manajemen rantai pasok merupakan manajemen aliran barang dan jasa yang mencakup semua proses pengubahan bahan baku mentah menjadi bahan baku jadi dengan beberapa tahap proses. Menurut J. A. O'Brien (dalam Lukman, 2021) *supply chain management* (SCM) adalah sistem antar perubahan lintas fungsi, yang menggunakan teknologi informasi untuk membantu mendukung, serta mengelola berbagai hubungan antara beberapa proses bisnis utama perusahaan dan dengan pemasok, pelanggan, dan para mitra bisnis. Sebenarnya proses scm melibatkan perampingan aktif dari kegiatan sisi penawaran bisnis dalam memaksimalkan nilai pelanggan dan mendapatkan keunggulan kompetitif dalam persaingan pasar. Sedangkan menurut Stevenson, rantai pasok merupakan urutan dalam organisasi, fasilitas-fasilitas yang ada, fungsi-fungsi, dan aktivitas-aktivitas yang terkait dalam produksi dan pengiriman produk dan jasa. Urutan ini dimulai dari pemasok bahan baku dan seterusnya sampai konsumen akhir. Fasilitas-fasilitas yang dimaksud di sini adalah gudang, pabrik, pusat-pusat operasi, pusat-pusat distribusi, *retail outlets*, dan kantor. Fungsi-fungsi dan aktivitas meliputi peramalan, pembelian, manajemen sediaan, manajemen informasi, jaminan kualitas, penjadwalan, produksi, distribusi, pengiriman, dan layanan pelanggan (Guritno, Adi Djoko. 2020). Ada 2 macam urutan arus laju rantai pasok yang ada pada perusahaan manufaktur dan perusahaan jasa, lalu dengan urutan arus tersebut dapat di lihat perbedaan – perbedaan diantara keduanya. Perbedaan itu yang menjadi salah satu ciri dari perusahaan, perusahaan itu termaksud perusahaan manufaktur atau perusahaan jasa. Dari kedua ciri perusahaan selalu diawali dengan *supplier* dan berakhir pada *customer*.

Berikut ini adalah urutan arus rantai pasok perusahaan manufaktur dan rantai pasok perusahaan jasa. Perbedaan antara kedua bagan terdapat pada poin manufaktur, distributor, dan retailers yang mana sampai pada konsumen.



Gambar 2.1. Rantai Pasok Perusahaan Manufaktur



Gambar 2.2. Rantai Pasok Perusahaan Jasa

B. Sediaan dalam Rantai Pasok

Sediaan adalah stok barang-barang oleh organisasi untuk memenuhi kebutuhan pelanggan internal dan pelanggan eksternal. Setiap organisasi atau perusahaan memiliki sediaan yang macam-macam, misalnya department store memiliki sediaan untuk semua item yang dijual, toko tanaman memiliki sediaan berupa macam-macam pohon dan bunga, penyewaan mobil memiliki sediaan berupa mobil, bahkan sebuah klub sepak bola mengelola ‘sediaan’ berupa pemain-pemain yang dimilikinya. Di perusahaan manufaktur, persediaan dapat berupa:

1. Bahan mentah,
2. Suku cadang mesin-mesin,
3. Tenaga kerja,
4. Produk dalam proses,
5. Komponen,
6. Modal kerja,
7. Peralatan, mesin-mesin, dan perlengkapan lainnya.

Tujuan pengelolaan sediaan adalah menentukan jumlah stok sediaan, berapa banyak harus dipesan, dan kapan harus dilakukan pemesanan. Pertimbangan-pertimbangan dalam manajemen sediaan meliputi berikut:

1. Perubahan tak diduga dalam permintaan pelanggan. Permintaan pelanggan sulit untuk diramalkan dan ketidakpastian permintaan pelanggan telah meningkat dalam kaitannya dengan,
 - a. Daur hidup produk pendek atau singkat dari suatu sejumlah produk yang terus meningkat;
 - b. Kehadiran dari banyak persaingan produk di pasar.
2. Suatu ketidakpastian dalam kuantitas dan mutu persediaan, biaya-biaya penyalur, dan waktu penyerahan.
3. Sekalipun tidak ada ketidakpastian sediaan, ada suatu kebutuhan untuk menjaga sediaan dalam kaitan dengan lead-time penyerahan.
4. Skala ekonomi yang ditawarkan oleh perusahaan transportasi mendorong perusahaan untuk mengangkut materi dalam jumlah besar. Oleh karena itu, banyak dari usaha penyedia transportasi untuk mendorong pengiriman dalam jumlah besar dengan menawarkan segala rupa potongan ke pengiriman.

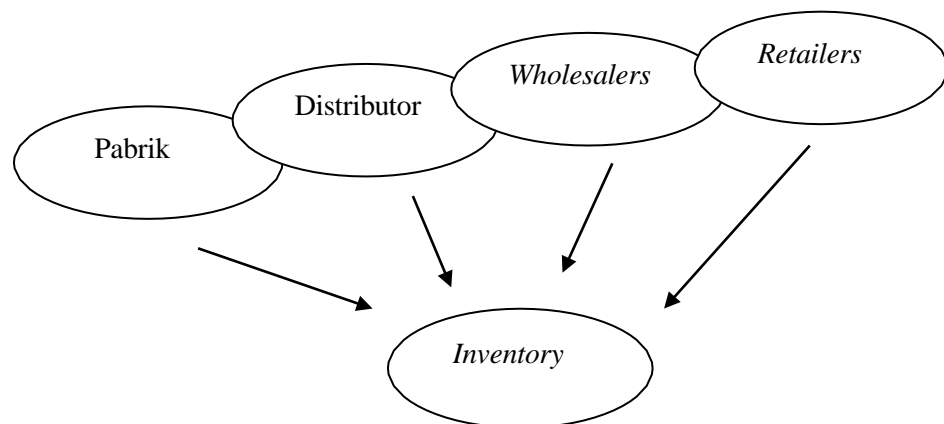
Beberapa fungsi penting yang dikandung oleh sediaan dalam memenuhi kebutuhan perusahaan sebagai berikut:

1. Menghilangkan resiko keterlambatan pengiriman bahan baku atau barang yang dibutuhkan perusahaan.
2. Menghilangkan resiko jika material yang dipesan tidak baik sehingga harus dikembalikan.
3. Menghilangkan resiko terhadap kenaikan harga barang atau inflasi.
4. Menyimpan bahan baku yang dihasilkan secara musiman sehingga perusahaan tidak akan kesulitan jika bahan itu tidak tersedia dipasaran.
5. Mendapatkan keuntungan dari pembelian berdasarkan potongan kuantitas (*quantity discounts*).
6. Memberikan pelayanan kepada pelanggan dengan tersediannya barang yang diperlukan.

Sediaan dapat dikelompokkan ke dalam empat jenis sebagai berikut:

1. *Fluctuation stock* merupakan sediaan untuk menjaga terjadinya fluktuasi permintaan yang tidak diperkirakan sebelumnya dan untuk mengatasi jika terjadi kesalahan atau penyimpanan dalam prakiraan penjualan, waktu produksi, atau pengiriman barang.
2. *Anticipation stock* merupakan jenis sediaan untuk menghadapi permintaan yang dapat diramalkan, misalnya pada musim permintaan tinggi, tetapi kapasitas produksi pada saat itu tidak mampu memenuhi permintaan. Sediaan ini juga dimaksudkan untuk menjaga kemungkinan sukarnya diperoleh bahan baku sehingga tidak mengakibatkan terhentinya produksi.
3. *Lot-size inventory* merupakan sediaan yang diadakan dalam jumlah yang lebih besar dari pada kebutuhan pada saat itu. Cara ini dilakukan untuk mendapat keuntungan dari harga barang (potongan kuantitas) karena pembelian dalam jumlah (*lot-size*) yang besar atau untuk mendapatkan penghematan dari biaya pengangkutan per unit yang lebih rendah.
4. *Pipeline inventory* merupakan sediaan yang dalam proses pengiriman dari tempat asal ke tempat barang itu akan digunakan. Misalnya, barang yang dikirim dari pabrik menuju tempat penjualan yang dapat memakan waktu beberapa hari atau beberapa minggu.

Berikut dibawah ini adalah gambar sediaan dalam rangkaian distribusi produk.



Gambar 2.3. Sediaan dalam Rangkaian Distribusi Produk

C. Strategi *Supply Chain Management* (SCM)

Supply chain management memiliki strategi-strategi untuk memudahkan perusahaan dalam menghadapi tantangan dan permasalahan yang ada. Menurut Jay Heizer dan Barry Render, dalam Lukman (2021:11-14) ada beberapa strategi SCM yakni:

1. Bernegosiasi dengan Banyak Pemasok

Strategi pertama adalah bernegosiasi dengan banyak pemasok. Kita dapat mencari banyak pemasok dan memilih diantara mereka yang memiliki penawaran paling menarik bagi perusahaan. Umumnya perusahaan menjatuhkan pilihan bagi pemasok yang memberikan penawaran rendah, tetapi sebaiknya jangan hanya memilih satu pemasok, pilihlah beberapa pemasok agar jika suatu hari terjadi masalah kepada salah satu pemasok, rantai pasokan perusahaan tidak terputus dan tetap dapat melanjutkan kegiatan perusahaan.

2. Mengembangkan hubungan kemitraan

Strategi kedua adalah mengembangkan hubungan kemitraan jangka panjang dengan sedikit pemasok untuk memuaskan hubungan pelanggan. Para pemasok yang telah lama menjalin hubungan dengan perusahaan mungkin dapat lebih memahami tujuan dari perusahaan dan biasanya lebih berkomitmen untuk berpartisipasi dalam sistem just in time, dimana perusahaan tidak lagi mempunyai gudang untuk persediaan mereka akan mengirim persediaan tepat saat perusahaan membutuhkannya. Hal ini tidak mudah dilakukan, karena itu perusahaan biasanya hanya mau menerapkan sistem ini pada para pemasok yang telah mereka percayai. Jika dibandingkan, perusahaan yang menggunakan pemasok yang sedikit dapat menekan biaya menjadi lebih rendah daripada perusahaan yang mempunyai banyak pemasok, karena pasti akumulasi biaya kirim dari pemasok yang berbeda-beda akan lebih besar. Intinya, kita boleh saja memilih beberapa pemasok tetapi jangan terlalu banyak memilih pemasok karena hanya akan menimbulkan biaya yang lebih besar.

3. Integrasi Vertikal

Strategi ketiga adalah integrasi vertikal, artinya perusahaan berusaha mengembangkan kemampuan untuk memproduksi barang atau jasa yang sebelumnya diperoleh dari pemasok. Ada dua macam integrasi, yaitu integrasi maju dan integrasi mundur. Integrasi mundur menyarankan perusahaan untuk membeli pemasoknya, sehingga mereka dapat membuat barang sesuai keinginan mereka. Integrasi maju menyarankan

produsen komponen untuk membuat produk jadi. Tetapi integrasi mundur bisa menjadi berbahaya bagi perusahaan yang sedang mengalami perubahan teknologi, karena jika salah menginvestasikan uang yang mereka miliki maka mereka akan kesusahan dalam menghadapi gelombang teknologi yang berikutnya.

4. Jaringan Keiretsu

Jaringan keiretsu, yaitu kombinasi dari sedikit pemasok dengan integrasi vertikal. Dengan strategi ini pemasok akan menjadi bagian dari perusahaan dan yang pasti akan terjadi hubungan jangka panjang antar keduanya. Diharapkan dari strategi ini, mutu yang dihasilkan dari produk akan tetap terjaga.

5. *Virtual Company*

Adalah mengembangkan perusahaan maya (*virtual company*) yang menggunakan para pemasok sesuai kebutuhan. Strategi ini mengandalkan berbagai jenis hubungan pemasok untuk menyediakan jasa atas permintaan yang diinginkan. Perusahaan maya memiliki batasan organisasi yang berubah dan bergerak yang membuat mereka mampu untuk memenuhi permintaan pasar yang berubah-ubah. Para pemasok dapat menyediakan berbagai jasa, seperti pembayaran upah, perekrutan karyawan, dan lainnya. Jika perusahaan menggabungkan keunggulan dengan perusahaan maya, manajemen perusahaan yang bagus, biaya yang rendah, maka perusahaan akan mendapatkan efisiensi. Penerapan *Supply Chain Management* pada perusahaan yang memiliki komitmen, visi, misi dan pilihan strategi yang baik akan menghasilkan keuntungan yang lebih besar dibandingkan perusahaan lain.

D. Tujuan Utama *Supply Chain Management*

Menurut Stevenson dalam lukman (2021:16) tujuan utama *supply chain management* adalah menyelaraskan antara permintaan dan penawaran secara efektif dan efisien. Beberapa masalah yang terdapat pada rantai pasok berhubungan dengan:

1. Penentuan tingkat outsourcing yang tepat.
2. Manajemen pengadaan barang.
3. Manajemen pemasok.
4. Mengelola hubungan dengan pelanggan.
5. Identifikasi masalah dan merespon masalah tersebut.
6. Manajemen resiko.

1.1.2. *Supplier*

Supplier merupakan salah satu bagian terpenting dalam sebuah perusahaan, *supplier* adalah suatu perusahaan atau individu yang menyediakan sumber daya yang dibutuhkan oleh perusahaan dan para pesaing untuk memproduksi barang dan jasa tertentu. Untuk membuat keputusan dalam menyediakan tersebut diperlukan pemilihan *supplier* yang berkualitas. Suatu perusahaan akan mencari *supplier* yang mempunyai mutu dan efisiensi yang dapat dipertahankan, karena perkembangan *supplier* dapat memberikan pengaruh yang sangat penting terhadap pelaksanaan pemasaran suatu perusahaan. Pemilihan *supplier* dalam rangka rantai *supply* tidak jauh berbeda dengan memilih kebutuhan perusahaan untuk dibeli. Perbedaan yang utama adalah *supplier* mempunyai kedudukan yang jauh lebih penting. Oleh karena itu penelitian dan pertimbangan harus lebih lengkap dan menyeluruh, meskipun tahapan penentuan *supplier* dapat dilakukan dengan beberapa tahapan. Perusahaan meninjau, mengevaluasi, dan memilih *supplier*nya untuk menjadi bagian dari rantai *supply* perusahaan (Farhan, 2017).

Oleh karena itu *supplier* merupakan salah satu faktor yang perlu diperhitungkan. Dalam proses produksi dengan teliti menjelaskan dan menyampaikan pentingnya ukuran – ukuran tersebut. Para *supplier* yang terpilih dapat memahami apa yang diperlukan untuk kompetitif dan bekerja keras untuk mencapai harapan atau target yang diinginkan.

1.1.3. Pemilihan Pemasok

Pemilihan pemasok adalah hal yang sangat penting dilakukan oleh semua badan usaha yang menggunakan jasa pemasok. Menurut Pujawan dan Mahendrawati (2010), pemilihan *supplier* merupakan kegiatan strategis, terutama apabila *supplier* tersebut akan memasok item yang kritis atau akan digunakan dalam jangka panjang sebagai *supplier* penting. Kriteria yang digunakan harus mencerminkan strategi *supply chain* maupun karakteristik dari item yang akan dipasok. Menurut Fauzi (2004), terdapat beberapa kriteria yang menjadi bahan pertimbangan dalam memilih *supplier*, yaitu sebagai berikut:

1. Harga penawaran, yaitu harga yang ditawarkan pemasok dalam melakukan transaksi dengan perusahaan..

2. Mutu pemasok, yaitu kualitas kondisi perusahaan pemasok.
3. Keandalan dalam ketepatan, yaitu keandalan sebuah pemasok dalam ketepatan baik ketepatan barang yang diproduksi maupun keandalan dalam servis yang diberikan oleh perusahaan yang menjadi distributornya.
4. Kemampuan koordinasi informasi, yaitu kemampuan perusahaan pemasok dalam menangani komunikasi dengan perusahaan yang bekerja sama dalam pemberian informasi terkini sehingga baik pemasok atau distributor tidak dirugikan.
5. Ketersediaan produk, yaitu kondisi dimana fleksibilitas ketersediaan tipe produk atau jumlah produk yang ada dalam antisipasi jika terjadi perubahan dari permintaan pelanggannya.

Menurut Surjasa, dkk (2006) memberikan beberapa kriteria dan subkriteria dalam pemilihan *supplier*, yaitu sebagai berikut:

1. Kriteria Harga

Yang termasuk subkriteria pada kriteria harga adalah:

- a. Kepantasan harga dengan kualitas barang yang dihasilkan.
- b. Kemampuan untuk memberikan potongan harga (diskon) pada pemesanan dalam jumlah tertentu.

2. Kriteria Kualitas

Yang termasuk subkriteria pada kriteria kualitas adalah:

- a. Kesesuaian barang dengan spesifikasi yang sudah ditetapkan.
- b. Penyediaan barang tanpa cacat.
- c. Kemampuan memberikan kualitas yang konsisten.

3. Kriteria Ketepatan Pengiriman

Yang termasuk subkriteria dalam kriteria ini adalah:

- a. Kemampuan untuk mengirimkan barang sesuai dengan tanggal yang telah disepakati.
- b. Kemampuan dalam hal penanganan sistem transportasi.

4. Kriteria Ketepatan Jumlah

Yang termasuk subkriteria dalam kriteria ini adalah:

- a. Ketepatan dan kesesuaian jumlah dalam pengiriman.
- b. Kesesuaian isi kemasan

5. Kriteria *Customer Care*

Yang termasuk subkriteria dalam kriteria ini adalah:

- a. Kemudahan untuk dihubungi.
- b. Kemampuan untuk memberikan informasi secara jelas dan mudah untuk dimengerti.
- c. Kecepatan dalam hal menanggapi permintaan pelanggan.
- d. Cepat tanggap dalam menyelesaikan keluhan pelanggan.

1.1.4. Katering (*Catering*)

A. Pengertian dari Katering (*Catering*)

Menurut Purwati dalam Rawis, dkk (2016), *catering* merupakan suatu usaha di bidang jasa dalam hal menyediakan atau melayani permintaan makanan, untuk berbagai macam keperluan. Sedangkan menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V2003 dan sudah diperbaharui dengan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, *catering* atau jasadoga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengolahan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan.

B. Jenis-Jenis Katering (*Catering*)

Adabeberapa golongan jasadoga menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 pasal 2:

1. Jasadoga berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, dikelompokan atas:
 - a. Jasadoga golongan A;
 - b. Jasadoga golongan B; dan
 - c. Jasadoga golongan C.
2. Jasadoga golongan A merupakan jasadoga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, dan golongan A3.
 - a. Golongan A1 dengan kriteria melayani kebutuhan masyarakat umum, menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola keluarga, serta kapasitas pengolahan yang kurang dari 100 porsi.
 - b. Golongan A2 dengan kriteria melayani kebutuhan masyarakat umum, menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja (karyawan), dan kapasitas pengolahan antara 101-500 porsi.

- c. Golongan A3 dengan kriteria melayani kebutuhan masyarakat umum, menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja (karyawan) dan kapasitas pengolahan yang lebih dari 600 porsi.

Syarat-syarat untuk golongan A :

- 1. Golongan A1 :
 - a. Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.
 - b. Menyediakan ventilasi yang cukup.
 - c. Pembuangan udara kotor / asap tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
 - d. Tersedia tempat cuci tangan yang permukaannya halus dan mudah dibersihkan.
 - e. Tersedia sedikitnya satu buah lemari es sebagai tempat penyimpanan makanan mudah basi.
- 2. Golongan A2 :
 - a. Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A2.
 - b. Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan ruang lain.
 - c. Dilengkapi alat pembuangan dari dapur.
 - d. Tersedia sedikitnya satu buah lemari es untuk menyimpan makanan yang cepat busuk.
 - e. Tersedia tempat penyimpanan dan ganti pakaian.
- 3. Golongan A3 :
 - a. Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A2.
 - b. Ruang pengolahan makan terpisah dengan bangunan tempat tinggal.
 - c. Pembuangan asap dari dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap dan cerobong asap.
 - d. Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyimpanan makanan.
 - e. Tersedia lemari pendingin yang dapat mencapai suhu -5 derajat celsius.
 - f. Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus dan hanya digunakan untuk mengangkut makanan jadi.
 - g. Alat atau tempat angkut makanan harus tertutup sempurna dan dibuat dari bahan kedap air serta mudah dibersihkan.

- h. Kotak yang digunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan harus mencantumkan nama perusahaan, nomor izin usaha serta laik hygiene sanitasi.
3. Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi:
- a. Asrama haji, asrama transito, atau asrama lainnya;
 - b. Industri, pabrik, pengeboran lepas pantai;
 - c. Angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara; dan
 - d. Fasilitas pelayanan kesehatan masyarakat.

Syarat-syarat golongan B :

- a. Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A3.
 - b. Pembuangan air kotor dilengkapi *grease trap* (penangkap lemak).
 - c. Pertemuan lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati agar tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran.
 - d. Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
 - e. Dilengkapi penangkap asap (*hood*), alat pembuangan asap dan cerobong asap.
 - f. Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - g. Setiap peralatan dibebashamakan dengan larutan kaporit atau air panas selama 2 menit.
 - h. Setiap tempat pengolahan makanan dilengkapi tempat cuci tangan yang diletakkan didekat pintu.
 - i. Ruang pengolahan makanan terpisah dengan ruangan tempat penyimpanan bahan makanan mentah.
 - j. Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -10 sampai -5 C.
4. Jasaboga golongan C merupakan yang melayani kebutuhan masyarakat didalam alat angkut umum internasional dan pesawat udara.

Syarat-syarat golongan C :

- a. Dilengkapi penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
- b. Dilengkapi alat pengatur suhu ruangan.

- c. Tempat pencucian alat dan bahan terbuat dari bahan logam tahan karat seperti *stainless steel*.
- d. Air untuk pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai tekanan sedikitnya 5ps.
- e. Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.
- f. Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.
- g. Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindah dengan menggunakan roda penggerak.

C. Klasifikasi Katering (*Catering*)

Setiap jenis catering memiliki tugas dan tipe layanannya sendiri-sendiri. Berikut adalah jenis-jenis *catering* acara yang banyak orang belum tahu tapi populer digunakan.

1. *Catering Prasmanan*

Penyajian makanan dari catering prasmanan ini ditaruh di atas meja dengan wadah-wadah khusus. Beberapa staf dari pihak catering akan membantu memasak makanan, menyajikan dan melayani para tamu yang ingin mengambil makanan di meja prasmanan. Jenis catering ini banyak dipakai untuk acara pernikahan. Catering jenis ini melayani Anda secara penuh, koki, pelayan, peralatan makan, semua dari pihak catering. Jadi sebagai pelanggan, Anda cukup terima beres saja.

2. *Catering Dine In*

Cara penyajian makanannya seperti di restoran. Para tamu acara cukup memesan makanan maka makanan bisa langsung siap diantar pada meja tamu. Rasakanlah sensasi makan khas restoran di rumah Anda. Acara yang cocok menggunakan jenis ini adalah acara formal dan acara yang memiliki banyak tamu.

3. *Catering Self Service*

Seperti namanya, pelayanan ini dilakukan oleh Anda sendiri alias orang yang memiliki acara. Pihak catering cuma menyediakan makan dan peralatan makan, untuk penyajiannya diatur oleh Anda. Jenis catering ini banyak dipakai guna menghemat pengeluaran.

4. *Private Catering*

Pihak catering tak cuma memberikan Anda makanan enak, tapi juga menyediakan pramusaji yang siap melayani acara Anda secara penuh. Pramusaji ini siap hadir di

meja-meja Anda dan memberikan Anda pelayanan ekstra atas makanan yang kami sajikan di piring kalian.

5. *Catering* Nasi Kotak ataupun *Catering* Rumah

Berbeda dengan *catering-catering* di atas, *catering* nasi kotak adalah makanan praktis yang diberikan pada pelanggan dalam kemasan kotak. Isi dari nasi kotak sangat lengkap, ada nasi, lauk pauk, lauk tambahan dan yang Anda perlukan lainnya.

Setelah *catering* nasi kotak diterima oleh pelanggan, maka tugas *catering* sudah selesai. Pihak *catering* hanya memberikan makanan dan layanan mengemas makanan dalam kotak-kotak nasi yang rapi.

Untuk *Catering* rumah yang dimaksud adalah segala jenis masakan yang sudah lazim di masak dirumah seperti biasanya, seperti oseng – oseng tempe, ayam goreng, lalapan, sambal, telur balado, dll.

D. Ruang Lingkup Kerja Katering (*Catering*)

Ruang lingkup kerja *catering* yaitu:

1. Persiapan awal

Persiapan awal untuk memulai usaha *catering* berarti meninjau kemampuan yang kita miliki, yaitu : 1) dari segi keuangan dan 2) dari segi pengetahuan dan kemampuan mengelola usaha *catering*.

2. Penetapan harga yang bersaing (kalkulasi harga)

Sebelum menentukan berapa biaya pemesanan *catering* yang akan kita minta kepada pihak pemesan, buatlah kalkulasi harga terlebih dahulu dengan mempertimbangkan harga yang telah ditetapkan oleh perusahaan-perusahaan lain.

3. Penyedia peralatan masak dan meja jamuan

Peralatan masak bisa digunakan peralatan dapur yang ada dan biasanya dipergunakan sehari-hari. Namun bisa juga membeli peralatan masak yang lebih lengkap sesuai dengan kebutuhan dan mempertimbangkan kondisi keuangan. Peralatan yang diperlukan untuk menghidangkan makanan diatas meja jamuan sebaiknya seragam dan berwarna agar kesannya rapi, anggun, dan manis.

4. Tenaga terampil

Untuk mengelola dan mengembangkan usaha catering diperlukan bantuan sejumlah tenaga kerja. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga-tenaga ahli yang terampil dan mempunyai latar belakang pendidikan dalam bidang tata boga. Tenaga kerja yang diperlukan adalah juru masak dan pramusaji.

5. Penetapan cara berbelanja dan penilaian bahan yang baik

Setelah menerima pesanan catering, maka hal yang dilakukan selanjutnya adalah menyusun daftar bahan-bahan yang diperlukan. Daftar ini kemudian dibagi menjadi 3 kelompok, yaitu daftar bahan yang tahan lama, daftar bahan untuk lauk pauk yang biasa disimpan di *freezer*, dan daftar bahan yang terakhir dimasak. Jumlah bahan yang harus dibeli sebaiknya sesuai dengan kebutuhan berdasarkan jumlah pesanan, jangan kurang dan jangan pula terlalu berlebihan.

6. Penetapan cara memasak khusus *catering*

Untuk menghemat waktu dan tenaga, sebaiknya kegiatan masak-memasak dimulai beberapa hari sebelum penyelenggaraan jamuan makan, dan dilakukan secara bertahap menurut jenis bahan dan masakannya. Misalnya bumbu-bumbu bisa dibuat lebih awal, lauk pauk yang tahan lama bisa dibuat 2-3 hari sebelum jamuan makan diadakan, dan sebagainya.

7. Penetapan menata meja dan melayani jamuan

Cara menghidangkan makanan dan melayani tamu untuk berbagai jamuan tidak sama satu dengan lainnya. Pengetahuan tentang hal ini harus dikuasai oleh pengelola *catering*, terutama para pramusaji.

8. Pelayanan pesanan makanan dalam kemasan

Selain melayani pemesanan makanan yang harus ditata di meja jamuan, *catering* juga diminta melayani pemesanan makanan dalam kemasan. Hal-hal yang harus diperhatikan untuk melayani pesanan makanan dalam kemasan: 1) bentuk kemasan, 2) jenis masakan yang bisa disiapkan dalam kemasan, 3) susunan menu, dan 4) transportasi.

1.1.5. Analytical Hierarchy Process (AHP)

A. Pengertian Analytical Hierarchy Process

AHP merupakan suatu model pendukung suatu keputusan yang dikembangkan oleh Thomas L.Saaty. Model pendukung keputusan ini akan menguraikan masalah multi faktor atau multi kriteria yang kompleks menjadi suatu hirarki, menurut (Saaty, 1993 dalam Supriadi Apip, dkk:2018) hirarki didefinisikan sebagai suatu representasi dari sebuah permasalahan yang kompleks dalam suatu struktur multi level dimana level pertama adalah tujuan, yang diikuti level faktor, kriteria, subkriteria, dan seterusnya kebawah hingga level terakhir dari alternatif. Dengan hirarki, suatu masalah yang kompleks dapat diuraikan ke dalam kelompok-kelompoknya yang kemudian diatur menjadi suatu bentuk hirarki, sehingga permasalahan akan tampak lebih terstruktur dan sistematis.

AHP sering digunakan sebagai metode pemecahan masalah dibanding dengan metode yang lain. Karena alasan-alasan sebagai berikut:

1. Struktur yang berhirarki, sebagai konsekuensi dari kriteria yang dipilih, sampai pada subkriteria yang paling dalam.
2. Memperhitungkan validitas sampai dengan batas toleransi inkonsistensi berbagai kriteria dan alternatif yang dipilih oleh pengambilan keputusan
3. Memperhitungkan daya tahan output analisis sensitivitas pengambilan keputusan.

B. Kelebihan dan Kelemahan Metode AHP

Layaknya sebuah metode analisis, AHP pun memiliki kelebihan serta kekurangan dengan sistem analisisnya. Berikut kelebihan metode AHP

1. Kesatuan (*Unity*)

AHP membuat permasalahan yang luas dan tidak terstruktur menjadi suatu model yang fleksibel dan mudah dipahami.

2. Kompleksitas (*Complexity*)

AHP memecahkan masalah yang kompleks melalui pendekatan sistem dan pengintegrasian secara deduktif.

3. Saling ketergantungan (*Inter Dependence*)
AHP dapat digunakan pada elemen-elemen sistem yang saling bebas dan tidak memerlukan hubungan linier.
4. Struktur hirarki (*Hierarchy Structuring*)
AHP mewakili pemikiran alamiah yang cenderung mengelompokkan elemen sistem ke level-level yang berbeda dari masing-masing level berisi elemen yang serupa
5. Pengukuran (*Measurement*)
AHP menyediakan skala pengukuran dan metode untuk mendapatkan prioritas.
6. Konsistensi (*Consistency*)
AHP mempertimbangkan konsistensi logis dalam penilaian yang digunakan untuk menentukan prioritas.
7. Sintesis (*Synthesis*)
AHP mengarah pada perkiraan keseluruhan mengenai seberapa diinginkannya masing-masing alternatif.
8. *Trade Off*
AHP mempertimbangkan prioritas relatif faktor-faktor dalam sistem sehingga orang mampu memilih alternatif terbaik berdasarkan tujuan mereka.
9. Penilaian dan Konsensus (*Judgement and Consensus*)
AHP tidak mengharuskan adanya suatu konsensus, tapi menggabungkan hasil penilaian yang berbeda.
10. Pengulangan proses (*Process Repetition*)
AHP mampu membuat orang menyaring definisi dari suatu permasalahan dan mengembangkan penilaian serta pengertian mereka melalui proses pengulangan.

Adapun kelemahan dari metode AHP:

1. Ketergantungan model AHP pada input utamanya. Input utama ini berupa persepsi seorang ahli sehingga dalam hal ini melibatkan subyektifitas sang ahli, selain itu juga model menjadi tidak berarti jika ahli tersebut memberikan penilaian yang keliru.
2. Metode AHP ini hanya model matematis tanpa ada pengujian secara statistik sehingga tidak ada batas kepercayaan dari kebenaran model yang terbentuk.

C. Tahapan pada AHP

Dalam metode AHP dilakukan langkah-langkah sebagai berikut (Kadarsyah Suryadi, et al, 1998 dalam Supriadi Apip, 2018):

1. Mendefinisikan masalah dan menentukan solusi yang diinginkan.
Di tahap ini kita berusaha menentukan masalah yang akan di pecahkan secara jelas.
2. Membuat struktur hirarki yang diawali dengan tujuan utama.
Setelah menyusun tujuan utama sebagai level teratas akan disusun level hirarki yang ada dibawahnya yaitu kriteria yang cocok untuk mempertimbangkan atau menilai.
3. Membuat matrik perbandingan berpasangan yang menggambarkan kontribusi relatif atau pengaruh setiap elemen terhadap tujuan atau kriteria yang setingkat diatasnya.
4. Mendefinisikan perbandingan berpasangan sehingga diperoleh jumlah penilaian seluruhnya sebanyak $n \times [(n-1)/2]$ buah, dengan n adalah banyaknya elemen yang dibandingkan. Hasil dari perbandingan masing-masing elemen akan berupa angka 1 sampai dengan 9. Apabila suatu elemen dalam matriks dibandingkan dengan dirinya sendiri maka hasil perbandingan diberi nilai 1. Skala 9 telah terbukti dapat diterima dan bisa membedakan intensitas antar elemen.
5. Menghitung nilai eigen dan menguji konsistensinya, jika tidak konsisten maka pengambilan data diulang.
6. Mengulangi langkah 3,4, dan 5 untuk seluruh tingkat hirarki. Menghitung vektor *eigen* dari setiap matriks perbandingan berpasangan yang merupakan bobot setiap elemen untuk penentuan prioritas elemen-elemen pada tingkat hirarki terendah sampai mencapai tujuan.
7. Memeriksa konsistensi hirarki. Yang diukur dalam AHP adalah rasio konsistensi dengan melihat index konsistensi. Konsistensi yang diharapkan adalah yang mendekati sempurna agar menghasilkan keputusan yang mendekati valid. Walaupun sulit untuk mencapai yang sempurna, rasio konsistensi diharapkan kurang dari atau sama dengan 10%.

Dibawah ini adalah tabel skala penilaian perbandingan yang digunakan untuk mengukur skala perbandingan prioritas pada kriteria.

Tabel 2.1. Skala Penilaian Perbandingan

Skala tingkat kepentingan	Definisi	Keterangan
1	Elemen sama pentingnya. (sama pentingnya).	Dua elemen mempunyai pengaruh yang sama besar.
3	Elemen yang satu sedikit lebih penting dari pada elemen yang lainnya. (sedikit lebih penting).	Pengalaman dan penilaian sedikit menyokong satu elemen dibandingkan elemen yang lainnya.
5	Elemen yang satu lebih penting dari pada elemen lainnya. (lebih penting).	Pengalaman dan penilaian sangat kuat menyokong satu elemen dibandingkan elemen yang lainnya.
7	Satu elemen jelas lebih mutlak penting dari pada elemen lainnya. (sangat penting).	Satu elemen yang kuat disokong dan dominan terlihat dalam praktek.
9	Satu elemen mutlak penting dari pada elemen lainnya. (mutlak lebih penting).	Bukti yang mendukung elemen yang satu terhadap elemen lain memiliki tingkat penegasan tertinggi yang mungkin menguatkan.
2,4,6,8	Nilai-nilai antara dua nilai pertimbangan-pertimbangan yang berdekatan. (nilai tengah).	Nilai ini diberikan bila ada dua kompromi diantara dua pilihan.
kebalikan	Nilai i dibanding nilai (Aij = 1/Aij)	Satu angka bila dibandingkan dengan aktivitas j, maka j memiliki nilai kebalikan bila dibandingkan nilai i.

Sumber : Apip Supriadi, dkk 2018

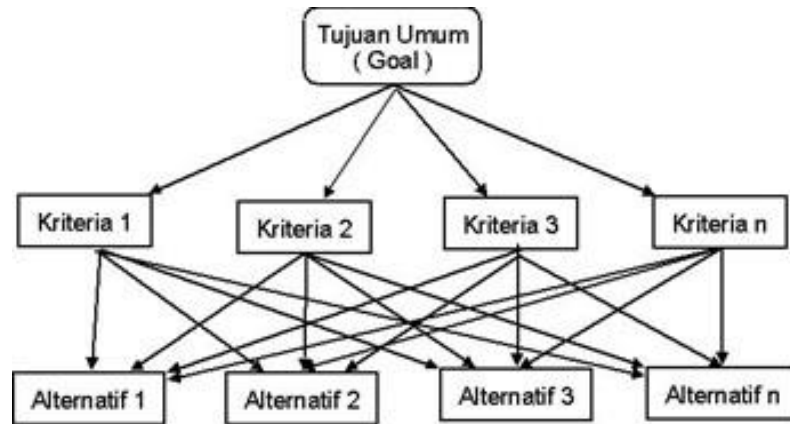
D. Langkah-langkah Penggunaan AHP

Langkah-langkah dalam penggunaan AHP menurut Apip Supriadi, dkk 2018 sebagai berikut:

1. Penyusunan struktur hirarki masalah

Sistem yang kompleks dapat dengan mudah dipahami kalau sistem tersebut dipecah menjadi berbagai elemen pokok kemudian elemen-elemen tersebut disusun secara hirarki.

Berikut ini merupakan gambar struktur hirarki AHP :



Gambar 2.4. Struktur Hirarki *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

Hirarki masalah disusun untuk membantu proses pengambilan keputusan dengan memperhatikan seluruh elemen keputusan yang terlibat dalam sistem. Pada tingkat tertinggi hirarki, dinyatakan tujuan, sasaran dari sistem yang dicari solusi masalahnya. Tingkat berikutnya merupakan penjabaran dari tujuan tersebut. Untuk memastikan bahwa kriteria-kriteria yang dibentuk sesuai dengan tujuan permasalahan, maka kriteria-kriteria tersebut harus memiliki sifat-sifat berikut:

a. Minimum

Jumlah kriteria diusahakan optimal untuk memudahkan analisis.

b. *Independen*

Setiap kriteria tidak saling tumpang tindih dan harus dihindarkan pengulangan kriteria untuk suatu maksud yang sama.

c. Lengkap

Kriteria harus mencakup seluruh aspek penting dalam permasalahan.

d. Operasional

Kriteria harus dapat diukur dan dianalisis baik secara kuantitatif maupun kualitatif dan dapat dikomunikasikan.

2. Penentuan prioritas

a. *Relative Measurement*

Yang pertama dilakukan dalam menetapkan prioritas elemen-elemen dari suatu pengambilan keputusan adalah membuat perbandingan berpasangan, yaitu membandingkan dalam bentuk berpasangan seluruh kriteria untuk setiap subsistem hirarki dengan matriks. Matriks merupakan alat sederhana yang dipakai untuk menguji konsistensi. Rancangan matriks ini mencerminkan dua segi prioritas yang mendominasi atau didominasi. Misalkan, terdapat subsistem hirarki dengan kriteria C dan sejumlah n alternatif di bawahnya, A_i sampai A_n . Perbandingan antar alternatif dapat dibuat dalam bentuk matriks $n \times n$, seperti table dibawah ini.

Tabel 2.2. Matriks Perbandingan Berpasangan

C	A1	A2	A3	A4	...	A_n
A1	A11	A12	A13	A14	...	A1n
A2	A21	A22	A23	A24	...	A2n
A3	A31	A32	A33	A34	...	A3n
A4	A41	A42	A43	A44	...	A4n
...
A_n	A_n1	A_n2	A_n3	A_n4	...	A_nn

Nilai A11 adalah nilai perbandingan elemen A1(baris) terhadap A1(kolom) yang menyatakan hubungan :

- 1) Seberapa jauh tingkat kepentingan A1 (baris) terhadap kriteria C dibandingkan dengan A1 (kolom).
- 2) Seberapa jauh dominasi A1 (baris) terhadap A1 (kolom).
- 3) Seberapa banyak sifat kriteria C terdapat pada A1 (baris) dibandingkan dengan A1 (kolom).

Nilai numerik yang dikenakan untuk seluruh perbandingan diperoleh dari skala perbandingan yang disebut Saaty yaitu skala penilaian perbandingan. Apabila bobot kriteria A_i adalah w_i dan bobot elemen w_j maka skala dasar 1-9 yang

disusun Saaty mewakili perbandingan $(w_i/w_j)/1$. Angka-angka absolut pada skala tersebut merupakan pendekatan yang amat baik terhadap perbandingan bobot elemen A_i terhadap elemen A_j .

b. *Eigenvalue* dan *Eigenvektor*

Apabila seseorang telah memasukan persepsinya untuk setiap perbandingan antara kriteria-kriteria yang berada dalam satu level atau yang dapat diperbandingkan maka untuk mengetahui kriteria mana yang paling disukai atau yang paling penting, disusun sebuah matriks perbandingan. Bentuk matriks ini adalah simetris atau biasa disebut dengan matriks bujur sangkar. Apabila ada 3 kriteria yang dibandingkan dalam satu level matriks maka disebut matriks 3x3. Ciri utama dari matriks perbandingan yang dipakai model AHP adalah kriteria diagonalnya dari kiri atas ke kanan bawah adalah 1 (satu) karena yang dibandingkan adalah dua kriteria yang sama. Selain itu sesuai dengan sistematika berpikir otak manusia, matriks perbandingan yang dibentuk bersifat matriks resiprokal misalnya kriteria A lebih disukai dengan skala 3 dibandingkan kriteria B maka dengan sendirinya kriteria B lebih disukai dengan skala 1/3 dibandingkan A. Setelah matriks perbandingan untuk sekelompok kriteria telah selesai dibentuk maka langkah berikutnya adalah mengukur bobot prioritas setiap kriteria tersebut dengan dasar persepsi seorang ahli yang telah dimasukkan dalam matriks tersebut. Hasil akhir perhitungan bobot prioritas tersebut merupakan suatu bilangan desimal di bawah satu dengan total prioritas untuk kriteria-kriteria dalam satu kelompok sama dengan satu. Dalam penghitungan bobot prioritas dipakai cara yang paling akurat untuk matriks perbandingan yaitu dengan operasi matematis berdasarkan operasi matriks dan vector yang dikenal dengan nama *eigenvector*.

Eigenvector adalah sebuah vector yang apabila dikalikan sebuah matriks hasilnya adalah *vector* itu sendiri dikalikan dengan sebuah bilangan *scalar* atau parameter yang tidak lain adalah *eigenvalue*. Bentuk persamaannya sebagai berikut :

$$A.w = \lambda.w \dots\dots\dots (2.1)$$

Keterangan :

w = *eigenvector*

λ = *eigenvalue*

A = matriks bujursangkar

Eigenvector biasa disebut sebagai vector karakteristiknya dari sebuah matriks bujur sangkar, sedangkan eigenvalue merupakan akar karakteristiknya dari matriks tersebut. Metode ini yang dipakai sebagai alat pengukur bobot prioritas setiap matriks perbandingan dalam model AHP karena sifatnya lebih akurat dan memperhatikan semua interaksi antarkriteria dalam matriks.

c. Konsistensi

Salah satu asumsi utama model AHP yang membedakannya dengan model-model pengambilan keputusan lain adalah tidak adanya syarat konsistensi mutlak. Dengan model AHP yang memakai persepsi manusia sebagai inputnya maka ketidakkonsistenan mungkin terjadi karena manusia memiliki keterbatasan dalam menyatakan persepsinya secara konsisten terutama kalau harus membandingkan banyak kriteria. Berdasarkan kondisi ini maka manusia dapat menyatakan persepsinya tersebut akan konsisten nantinya atau tidak.

Pengukuran konsistensi dari suatu matriks itu sendiri didasarkan atas eigenvalue maksimum. Dengan eigenvalue maksimum, inkonsistensi yang biasa dihasilkan matriks perbandingan dapat diminimumkan. Rumus dari indeks konsistensi (consistency index/CI) adalah :

$$CI = (\lambda_{maks} - n) / (n - 1) \dots\dots\dots (2.2)$$

Dimana :

CI = Indeks konsistensi

λ_{maks} = *Eigenvalue* maksimum

n = Orde matriks

Indeks inkonsistensi di atas kemudian diubah ke dalam bentuk rasio inkonsistensi dengan cara membaginya dengan suatu indeks random. Indeks random menyatakan rata-rata konsistensi dari matriks perbandingan berukuran 1-10 yang di dapatkan dari suatu eksperimen oleh Oak Ridge National Laboratory dan kemudian dilanjutkan oleh Wharton School (Rahmayanti, 2010).

Pada tabel dibawah ini adalah nilai rumus kriteria untuk perhitungan rasio konsistensi.

Tabel 2.3. Nilai Indeks Random

N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
RI	0	0	0,58	0,9	1,12	1,24	1,32	1,41	1,45	1,49

$$CR = CI / RI \dots\dots\dots(1.3)$$

Dimana :

CR = Rasio Konsistensi

RI = Indeks Random (*Random Consistency Index*)

Selanjutnya konsistensi responden dalam mengisi kuesioner diukur. Pengukuran konsistensi ini dimaksudkan untuk melihat ketidakkonsistenan respon yang diberikan responden. Jika $CR < 0,1$ maka nilai perbandingan berpasangan pada matriks kriteria yang diberikan konsisten. Jika $CR > 0,1$ maka nilai perbandingan berpasangan pada matriks kriteria yang diberikan tidak konsisten. Sehingga jika tidak konsisten, maka pengisian pada matriks berpasangan pada unsur kriteria maupun alternatif harus diulang.

d. Sintesis prioritas

Untuk memperoleh perangkat prioritas yang menyeluruh bagi suatu persoalan keputusan, diperlukan suatu pembobotan dan penjumlahan untuk menghasilkan suatu bilangan tunggal yang menunjukkan prioritas suatu elemen. Langkah yang pertama adalah menjumlahkan nilai-nilai dalam setiap kolom kemudian membagi setiap entri dalam setiap kolom dengan jumlah pada kolom tersebut untuk memperoleh matriks yang dinormalisasi. Normalisasi ini dilakukan untuk mempertimbangkan unit kriteria yang tidak sama. Yang terakhir adalah meratakan sepanjang baris dengan menjumlahkan semua nilai dalam setiap baris dari matriks yang dinormalisasi tersebut dan membaginya dengan banyaknya entri dari setiap baris sehingga sintesis ini menghasilkan persentase prioritas relatif yang menyeluruh.

1.1.6. Standar Kriteria Pemilihan *Supplier Catering Amelia Bekasi*

Dalam pemilihan *supplier* daging, *catering amelia bekasi* memiliki standar kriteria yang digunakan untuk mengevaluasi *supplier* yang akan di pilih, serta subkriteria yang diambil yaitu sebagai berikut menurut Jayantho (2015) :

1. Kualitas
2. Harga
3. Pengiriman
4. Layanan

Tabel 2.4. Kriteria dan Subkriteria *Catering Amelia Bekasi*

Kriteria	Subkriteria
Kualitas	1. Penyediaan barang tanpa cacat 2. Kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan
Harga	1. Kesesuaian harga barang dengan kualitas 2. Diskon harga
Pengiriman	1. Ketepatan waktu pengiriman 2. Armada/alat transportasi untuk pengiriman
Layanan	1. Pelayanan cepat tanggap 2. Dispensasi pembayaran

Sumber : konsep yang dikembangkan oleh peneliti, 2023

1.1.7. Penelitian terdahulu

Penelitian terdahulu merupakan penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan perbandingan dan acuan sehingga dapat menemukan inspirasi baru untuk penelitian selanjutnya. Selain itu menghindari persamaan dengan penelitian ini maka pada bagian ini peneliti mencantumkan beberapa hasil penelitian terdahulu dengan penelitian yang hendak dilakukan. Berikut merupakan penelitian terdahulu yang masih terkait dengan judul yang penulis kaji sebagai berikut :

Penelitian pertama dilakukan oleh Doni Winarso, Fuad Yasir (2019) dalam penelitian yang berjudul Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan *Supplier* Produk *Receiver* Parabola dan Kipas Angin Pada Toko Irsan Jaya Rangkuti Menggunakan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Pemilihan *supplier* merupakan salah satu hal penting dalam menghadapi dunia bisnis *retail* yang semakin kompetitif. Hal ini

dilakukan untuk mendapatkan produk yang berkualitas dengan harga yang bersaing. Pengambilan keputusan pemilihan *supplier* harus dilakukan secara tepat untuk menghindari terjadinya ketidakpuasan terhadap *supplier* dikarenakan rendahnya kualitas barang apabila hanya melihat kriteria harga terendah saja tanpa mempertimbangkan kriteria-kriteria lainnya. Permasalahan pemilihan *supplier* ini dikategorikan sebagai *Multi-Criteria Decision Making* (MCDM). Metode MCDM yang digunakan untuk proses pemilihan *supplier* yaitu metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Secara garis besar metode *Analytic Hierarchy Process* (AHP) merupakan proses membandingkan kriteria kedalam alternatif, semakin besar nilai yang dihasilkan, maka semakin besar pula prioritas untuk *supplier* tersebut terpilih. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat membantu Toko Irsan Jaya Rangkuti sebagai salah satu toko *retail* dalam memilih *supplier* sehingga didapatkanlah *supplier* terbaik. Hasil akhir pemilihan Prioritas *Supplier*, maka diperoleh informasi bahwa *Supplier* Sidempuan memperoleh nilai akhir paling besar yang menempati posisi pertama dengan nilai 0.50. Kemudian *Supplier* Tebing menempati posisi kedua dengan nilai akhir 0.27 Sedangkan *Supplier* Padang menempati posisi ketiga dengan nilai akhir 0.23.

Penelitian kedua dilakukan oleh Friska Marina Uli Hasiani, Tuti Haryati, Rinawati, Laela Kurniawati (2020) dengan judul penelitian Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan *Supplier* Produk Ritel dengan Metode *Analytical Hierarchy Process*. Salah satu faktor yang mempengaruhi kinerja perusahaan adalah keberadaan *supplier*, sehingga pemilihan *supplier* yang tepat bagi perusahaan merupakan salah satu pengambilan keputusan yang sangat penting yang perlu dilakukan oleh setiap perusahaan yang melibatkan *supplier* dalam kegiatan bisnisnya. Salah satunya adalah pada PT. Buana Artha Indopratama Jakarta yaitu perusahaan yang bergerak dibidang ritel seperti alat rumah tangga dan botol kosmetik. Pemilihan *supplier* saat ini dilakukan masih subyektif Permasalahan yang pernah terjadi adalah *supplier* yang dipilih melakukan keterlambatan dalam pengiriman barang serta kualitas barang yang dikirim terkadang tidak sesuai yang mengakibatkan PT. Buana Artha Indopratama mengalami kerugian dan menimbulkan citra yang kurang baik dimata pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk mencari kriteria-kriteria yang mempengaruhi pemilihan *supplier* dan menentukan *supplier* terbaik bagi PT. Buana Artha Indopratama Jakarta dengan

menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process*. Hasil pengolahan data dengan 5 alternatif yang memiliki prioritas tertinggi adalah Zhongshan Yijianxing dengan bobot prioritas 0,339 dan Kriteria yang memiliki prioritas tertinggi adalah kriteria kualitas dengan bobot 0,360.

Penelitian ketiga oleh Noneng Nurjanah dan Indah Fatmawati (2020) dengan judul Analisis Pemilihan *Vendor* menggunakan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) (Studi Kasus Pada PT Bukit Asam Unit Tarahan). PT Bukit Asam (Persero) Tbk Unit Pelabuhan Tarahan merupakan salah satu perusahaan BUMN yang bergerak dalam bidang distribusi batubara. Dalam kelancaran proses produksi PT Bukit Asam Tbk Unit Pelabuhan Tarahan membutuhkan *vendor-vendor* yang berguna membantu kelancaran produksi. PT Bukit Asam Tbk menggunakan cara pelelangan untuk proses pengadaan, pemilihan *vendor* menggunakan cara tersebut memerlukan waktu yang cukup lama dengan tahapan yang cukup panjang mulai dari bagian pengadaan membuat permintaan barang yang dibutuhkan kepada *vendor* lalu dari proses tersebut akan mendapatkan *vendor* dengan harga yang sesuai. Salah satu metode yang bisa digunakan untuk pemilihan *vendor* adalah metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Penelitian ini bertujuan untuk memilih *vendor* terbaik dengan cara menyeleksi *vendor* berdasarkan kriteria dan subkriteria yang sesuai dengan menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Hasil dari penilaian ini tingkat kepentingan kriteria dalam pemilihan *supplier* menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut: prioritas I *cost* (0,470), prioritas II *quality* (0,370), prioritas III *delivery* (0,012), serta *service* yaitu (0,004). Dari hasil penilaian tingkat kepentingan alternatif dalam pemilihan *supplier* menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut: prioritas I PT Astraf Tri Manunggal (0,500), prioritas II PT Arta Nusa (0,223), prioritas III PT Branjangan Putra Utama (0,216).

Penelitian keempat oleh Reny Rahmayanti (2010) dengan judul Analisis pemilihan *supplier* menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) (studi kasus pada PT. Cazikhal). Pemilihan *supplier* merupakan salah satu hal yang penting dalam aktivitas pembelian bagi perusahaan. Pemilihan *supplier* merupakan masalah multi kriteria yang meliputi faktor-faktor kuantitatif dan kualitatif. Salah satu metode yang bisa digunakan untuk pemilihan *supplier* adalah metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Penelitian ini dilakukan pada sebuah perusahaan kontraktor, PT

Cazikhal, yang akan mengembangkan hubungan kemitraan dengan *supplier* kayu. Permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah: (1) bagaimanakah urutan prioritas kriteria dan subkriteria dalam pemilihan *supplier* pada PT. Cazikhal?. (2) *supplier*/pemasok manakan yang sebaiknya dipilih oleh PT. Cazikhal berdasarkan metode AHP?. Sampel dari penelitian ini adalah para pengambil keputusan dan pihak-pihak yang berada didalam departemen pembelian dan gudang yang mengetahui kinerja *supplier*. Teknik pengambilan sampel menggunakan *judgment sampling* karena metode AHP mensyaratkan ketergantungan pada sekelompok ahli sesuai dengan jenis spesialis terkait dalam pengambilan keputusan. Penelitian ini menggunakan metode AHP dibantu dengan *software expert choice*. Dari hasil penilaian tingkat kepentingan kriteria dalam pemilihan *supplier* menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut :prioritas I kualitas (0,486), prioritas II harga (0,277), prioritas III layanan (0,073). Dari hasil penilaian tingkat kepentingan alternatif dalam pemilihan *supplier* menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut: prioritas I *supplier* X (0,467), prioritas II *supplier* Z(0,336), prioritas III *supplier* Y (0,198). Dan hasil nilai tertinggi adalah *supplier* X yang akan menjadi prioritas perusahaan.

Tabel 2.5. Penelitian Terdahulu

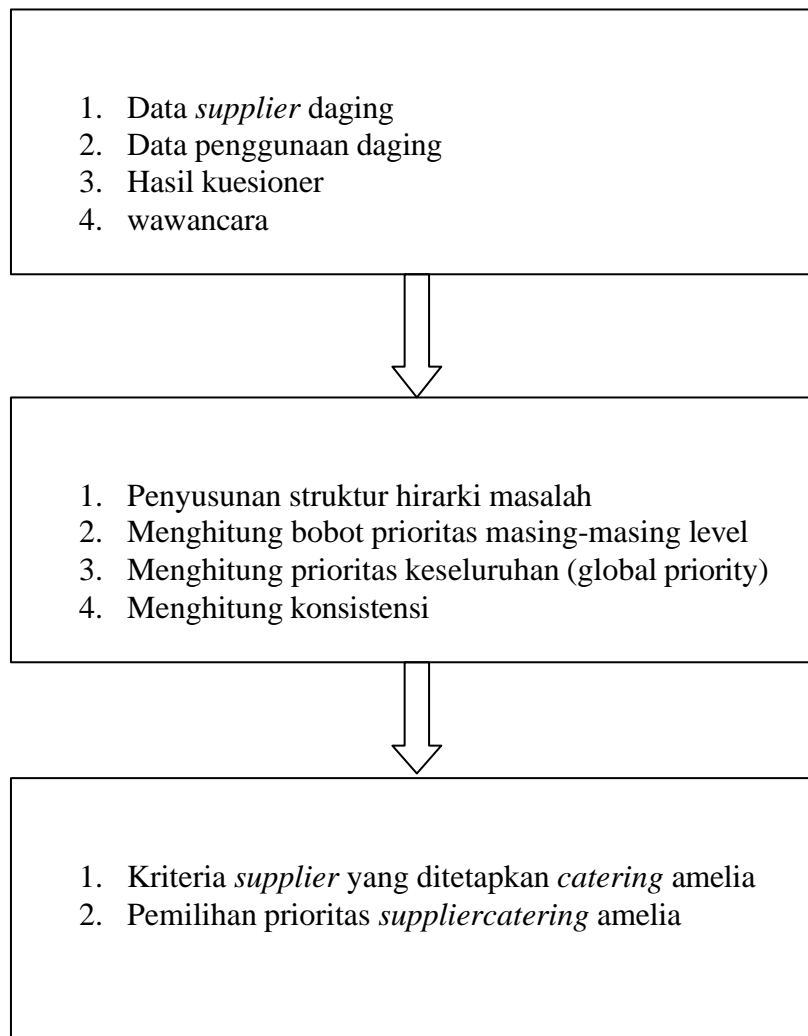
Peneliti	Judul	Masalah	Analisis	Hasil
Doni Winarso, Fuad Yasir (2019)	Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan <i>Supplier</i> Produk <i>Receiver</i> Parabola dan Kipas Angin Pada Toko Irsan Jaya Rangkuti Menggunakan Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP)	Dilakukan untuk mendapatkan produk yang berkualitas dengan harga yang bersaing. Pengambilan keputusan pemilihan <i>supplier</i> harus dilakukan secara tepat untuk menghindari terjadinya ketidakpuasan terhadap <i>supplier</i> dikarenakan rendahnya kualitas barang apabila hanya melihat kriteria harga terendah saja tanpa mempertimbangkan kriteria-kriteria lainnya. Permasalahan pemilihan <i>supplier</i> ini dikategorikan sebagai <i>Multi-Criteria Decision Making</i> (MCDM). Metode MCDM yang digunakan	Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i>	Hasil akhir pemilihan Prioritas <i>Supplier</i> tersebut, maka diperoleh informasi bahwa <i>Supplier</i> Sidempuan memperoleh nilai akhir paling besar yang menempati posisi pertama dengan nilai 0.50. Kemudian <i>Supplier</i> Tebing menempati posisi kedua dengan nilai akhir 0.27 Sedangkan <i>Supplier</i> Padang menempati posisi ketiga dengan nilai akhir 0.23.

		untuk proses pemilihan <i>supplier</i> yaitu metode <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP).		
Friska Marina Uli Hasiani, Tuti Haryanti, Rinawati, Laela Kurniawati (2020)	Sistem pendukung keputusan pemilihan <i>supplier</i> produk ritel dengan metode <i>Analytical Hierarchy Process</i>	Keterlambatan pengiriman serta kualitas barang yang tidak sesuai sehingga membuat kerugian dan citra kurang baik dimata konsumen.	Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i>	Hasil pengolahan data dengan 5 alternatif yang memiliki prioritas tertinggi adalah Zhongshan Yijianxing dengan bobot prioritas 0,339 dan Kriteria yang memiliki prioritas tertinggi adalah kriteria kualitas dengan bobot 0,360.
Noneng Nurjanah dan Indah Fatmawati (2020)	Analisis pemilihan <i>vendor</i> menggunakan metode <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP) (studi kasus pada PT Bukit Asam Unit Tarahan)	Ketersediaan barang dengan melakukan permintaan barang yang cukup lama menggunakan cara pelelangan untuk proses pengadaan.	Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i>	Hasil dari penilaian ini tingkat kepentingan kriteria dalam pemilihan <i>supplier</i> menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut: prioritas I <i>cost</i> (0,470), prioritas II <i>quality</i> (0,370), prioritas III <i>delivery</i> (0,012), serta <i>service</i> yaitu (0,004). Dari hasil penilaian tingkat kepentingan alternatif dalam pemilihan <i>supplier</i> menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut: prioritas I PT Astraf Tri Manunggal (0,500), prioritas II PT Arta Nusa (0,223), prioritas III PT Branjangan Putra Utama (0,216).
Reny Rahmayanti (2010) skripsi	Analisis pemilihan <i>supplier</i>	Mencari urutan prioritas	Metode <i>Analytical Hierarchy</i>	Penelitian ini menggunakan metode AHP dibantu dengan

	<p>menggunakan metode Analytical Hierarchy Process (AHP) (studi kasus pada PT. Cazikhal)</p>	<p>supplier dan supplier terbaik untuk PT. Cazikhal</p>	<p><i>Process</i></p>	<p><i>software expert choice.</i> Dari hasil penilaian tingkat kepentingan kriteria dalam pemilihan <i>supplier</i> menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut :prioritas I kualitas (0,486), prioritas II harga (0,277), prioritas III layanan (0,073). Dari hasil penilaian tingkat kepentingan alternatif dalam pemilihan <i>supplier</i> menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut: prioritas I <i>supplier X</i> (0,467), prioritas II <i>supplier Z</i>(0,336), prioritas III <i>supplier Y</i> (0,198). Dan hasil nilai tertinggi adalah <i>supplier X</i> yang akan menjadi prioritas perusahaan.</p>
--	--	---	-----------------------	---

1.1.8. Kerangka Konseptual

Menurut Sekaran kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori hubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting (Sugiyono, 2019). Sedangkan menurut Notoatmodjo (2018) kerangka konsep adalah kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur maupun diamati dalam suatu penelitian. Sebuah kerangka konsep haruslah dapat memperlihatkan hubungan antara variabel-variabel yang akan diteliti.



Gambar 2.5. Kerangka Konseptual Penelitian (2023)

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Tempat dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di *Catering Amelia* Bekasi yang beralamat di Jl. Raya Kodau V Rawaboga Rt01/23 no 85 Bekasi. No telepon yang dapat dihubungi WA: 088801150962 / 087878975656 (021-22100734).

Sesuai dengan jadwal penelitian yang tertera pada tabel dibawah ini.

Tabel 2.6
Jadwal Pelaksanaan Penelitian

NO	KEGIATAN	MEI 2023			JUNI 2023			JULI 2023				
1	Observasi awal											
2	Pengajuan izin penelitian											
3	Pengumpulan data											
4	Pengolahan data											
5	Analisis dan evaluasi											
6	Penulisan laporan											
7	Seminar hasil penelitian											

Sumber : Rencana Penelitian (2023)

3.2. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Jenis penelitian deskriptif kuantitatif ini digunakan untuk meneliti populasi atau sampel tertentu, teknik pengambilan sampel pada umumnya dilakukan secara random (Sugiyono, 2017).

3.3. Populasi dan Sampel

1.3.1. Populasi

Menurut Corper, dkk (2003) populasi adalah keseluruhan elemen yang akan dijadikan wilayah generalisasi. Elemen populasi adalah keseluruhan subyek yang akan diukur, yang merupakan unit yang diteliti. Wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek

atau subyek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang di tetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2019).

Populasi pada penelitian ini adalah koki atau juru masak, bagian pembelian, bagian pergudangan, dan bagian keuangan. Total 14 orang yang mengetahui secara langsung kinerja dari *supplier catering*.

1.3.2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga, dan waktu maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populai itu (Sugiyono, 2019).

Sampel yang digunakan oleh peneliti adalah sampel jenuh. Menurut Sugiyono (2017), sampel jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Hal ini sering dilakukan bila jumlah populasi relative kecil, kurang dari 30 orang. Oleh karena itu sampel pada penelitian ini adalah semua karyawan yang berhubungan langsung dengan supplier dan menjadi populasi berjumlah 14 orang.

3.4. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2019:68). Variabel yang terdapat pada penelitian ini adalah kualitas, harga, ketepatan pengiriman, dan layanan.

3.5. Jenis Data dan Sumber Data

1.5.1. Jenis Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Menurut Sugiyono (2018:456) data primer yaitu sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. Peneliti memperoleh data dengan cara wawancara langsung supplier via telepon dan kuesioner yang disebarakan ke responden atau karyawan *catering*.

1.5.2. Sumber Data

Menurut Suharsimi Arikunto (2013:172) sumber data yang dimaksud dalam penelitian adalah subjek dari mana data dapat diperoleh penentuan metode pengumpulan data disamping jenis data yang telah dibuat di muka. Sumber data yang didapatkan oleh peneliti berasal dari *supplier* daging dan *catering* amelia melalui kuesioner dan wawancara.

3.6. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini diuraikan sebagai berikut :

1. Wawancara

Menurut Moleong (2017:186) wawancara merupakan percakapan dengan tujuan tertentu. Percakapan dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan tersebut. Menurut Sugiyono (2017:137) wawancara dapat dilakukan secara terstruktur dan dapat dilakukan melalui tatap muka (*face to face*).

2. Observasi

Menurut Sugiyono (2017:145) observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Dan menurut Sutrisno Hadi dalam Sugiyono (2017:145) observasi adalah suatu proses yang kompleks dan tersusun, dua diantara yang terpenting adalah proses pengamatan dan ingatan.

3.7. Teknik Pengolahan Data dan Analisa Data

Untuk mencapai tujuan penelitian, maka penulis menggunakan metode sebagai berikut :

1. Menentukan kriteria-kriteria *supplier* yang sesuai dengan standar *catering*, langkah-langkahnya :
 - a. Menyusun struktur hirarki masalah dalam metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*), kriteria biasanya disusun dalam bentuk hirarki.

- b. Membuat matriks perbandingan berpasangan yang menggambar kontribusi relatif pengaruh setiap elemen terhadap masing-masing tujuan kriteria yang setingkat di atasnya.
- c. Menghitung bobot prioritas dari masing-masing kriteria yaitu kualitas, harga, ketepatan pengiriman, dan layanan. Langkah-langkahnya sebagai berikut :
- 1) Membuat perbandingan berpasangan dari masing-masing kriteria.
 - 2) Hasil penilaian responden kemudian dirata-rata menggunakan geometric mean atau rata-rata geometri. Teori rata-rata *geometric* secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$a_{ij} = (Z_1, Z_2, Z_3, \dots, Z_n)^{1/n}$$
 Keterangan :
 a_{ij} = Nilai rata-rata perbandingan berpasangan kriteria A_i dengan A_j untuk n partisipan.
 Z_i = Nilai perbandingan antara A_i dengan A_j untuk partisipan i , dengan $i=1, 2, 3, \dots, n$
 n = jumlah partisipan
 - 3) Hasil dari setiap perbandingan berpasangan ditampilkan dalam sebuah matriks perbandingan berpasangan (*pairwise comparison*).
 - 4) Bagi masing-masing elemen pada kolom tertentu dengan nilai jumlah kolom tersebut.
 - 5) Hasil tersebut kemudian dinormalisasi untuk mendapatkan *vectoreigen* matriks dengan merata-ratakan jumlah baris terhadap lima kriteria.
 - 6) Menghitung Rasio konsistensi dengan langkah sebagai berikut:
 - a) Kalikan nilai matriks perbandingan awal dengan bobot.
 - b) Kalikan jumlah baris dengan bobot.
 - c) Menghitung λ_{maks} dengan menjumlahkan hasil perkalian di atas dibagi dengan n . $\lambda_{maks} = \sum v/n$.
 - d) Menghitung Indeks konsistensi.

Dalam persoalan pengambilan keputusan, penting untuk mengetahui konsistensi dari sebuah persepsi.

Adapun indikator dari konsistensi dapat diukur melalui CI yang dirumuskan: $CI = (\lambda_{maks} - n) / (n - 1)$

Keterangan :

CI = indeks konsistensi

λ_{maks} = eigenvalue maksimum

n = orde matriks

e = Menghitung Rasio Konsistensi AHP mengukur konsistensi menyeluruh dari berbagai pertimbangan melalui suatu rasio konsistensi yang dirumuskan:

$CR = CI / RI$

Keterangan :

CR = Rasio Konsistensi

RI = Indeks random

Dimana nilai RI dapat dilihat pada tabel 2.3. Jika $CR < 0,1$ maka nilai perbandingan berpasangan pada matriks kriteria yang diberikan konsisten. Jika $CR > 0,1$ maka nilai perbandingan berpasangan pada matriks kriteria yang diberikan tidak konsisten. Sehingga pengisian nilai-nilai pada matriks berpasangan pada unsur kriteria maupun alternatif harus diulang.

2. Memilih *supplier* yang baik untuk *Catering* Amelia Bekasi berdasarkan metode AHP, langkah-langkahnya :
 - a. Menyusun struktur hirarki masalah dalam metode AHP
 - b. Membuat matriks perbandingan berpasangan yang menggambarkan kontribusi relatif pengaruh setiap elemen terhadap masing-masing tujuan kriteria yang setingkat di atasnya.
 - c. Menghitung bobot prioritas dari masing-masing subkriteria serta alternatif *supplier*. Langkah-langkahnya sebagai berikut :
 - 1) Membuat perbandingan berpasangan dari masing-masing kriteria.
 - 2) Hasil penilaian responden kemudian dirata-rata menggunakan *geometric mean* atau rata-rata geometri dengan rumus sebagai berikut :

$$a_{ij} = (Z_1, Z_2, Z_3, \dots, Z_n)^{1/n}$$

Keterangan :

a_{ij} = Nilai rata-rata perbandingan berpasangan kriteria A_i dengan A_j untuk n partisipan.

Z_i = Nilai perbandingan antara A_i dengan A_j untuk partisipan i , dengan $i=1, 2, 3, \dots, n$.

n = jumlah partisipan.

1) Hasil dari setiap perbandingan berpasangan ditampilkan dalam sebuah matriks perbandingan berpasangan (*pairwise comparison*).

2) Bagi masing-masing elemen pada kolom tertentu dengan nilai jumlah kolom tersebut.

3) Hasil tersebut kemudian dinormalisasi untuk mendapatkan *vectoreigen* matriks dengan merata-ratakan jumlah baris terhadap empat kriteria.

d. Menghitung Rasio konsistensi dengan langkah sebagai berikut:

1) Kalikan nilai matriks perbandingan awal dengan bobot.

2) Kalikan jumlah baris dengan bobot.

3) Menghitung λ_{maks} dengan menjumlahkan hasil perkalian di atas dibagi dengan n . $\lambda_{maks} = \sum v/n$

4) Menghitung Indeks konsistensi. Dalam persoalan pengambilan keputusan, penting untuk mengetahui konsistensi dari sebuah persepsi. Adapun indikator dari konsistensi dapat diukur melalui CI yang dirumuskan :

$$CI = (\lambda_{maks} - n) / (n - 1)$$

Keterangan :

CI = indeks konsistensi

λ_{maks} = *eigenvalue* maksimum

n = orde matriks

e. Menghitung Rasio Konsistensi AHP mengukur konsistensi menyeluruh dari berbagai pertimbangan melalui suatu rasio konsistensi yang dirumuskan:

$$CR = CI / RI$$

Keterangan :

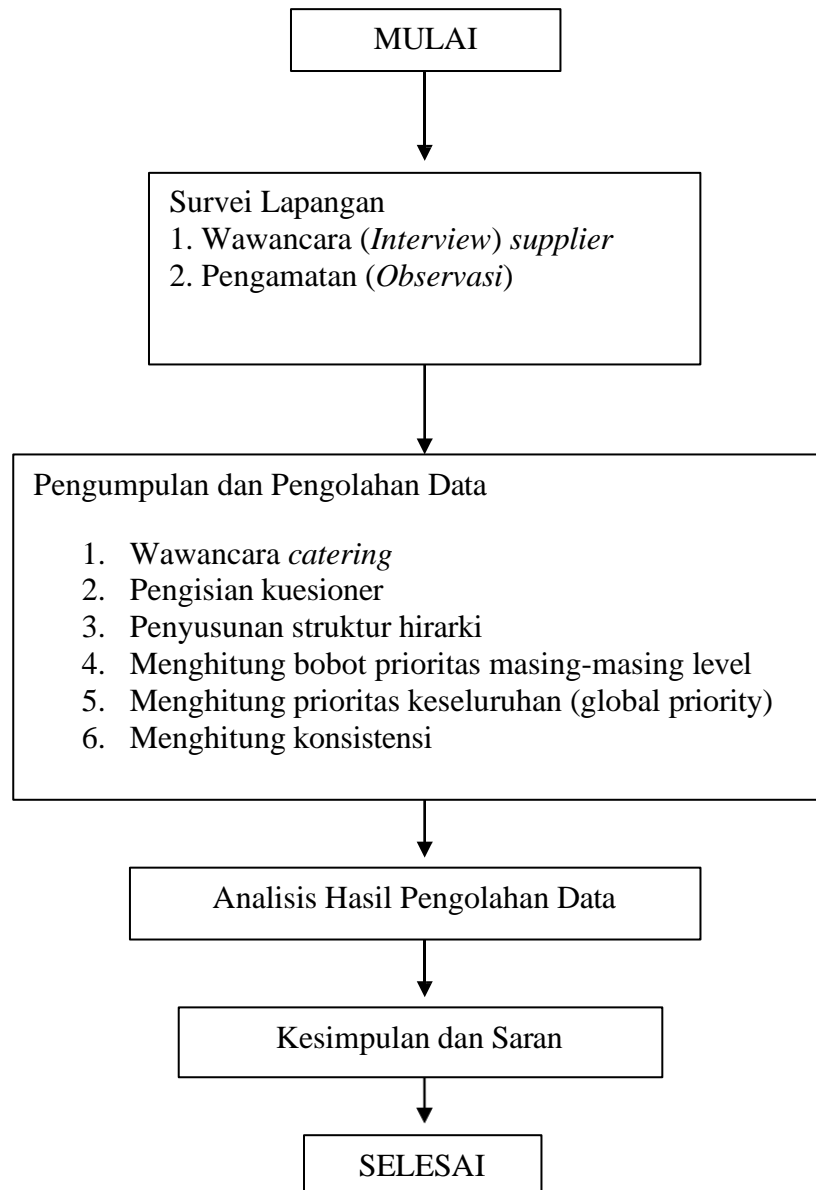
CR = Rasio Konsistensi

RI = Indeks random

- f. Setelah menghitung bobot prioritas dari masing-masing subkriteria dan alternatif *supplier*, kemudian ditentukan prioritas global dengan cara mengalikan prioritas dari masing-masing subkriteria dengan prioritas kriteria.
- g. Setelah mengetahui bobot yang dari masing-masing subkriteria dan bobot dari masing-masing *supplier* kemudian ditentukan *supplier* yang akan dipilih. Nilai keseluruhan di tentukan oleh masing-masing *supplier* yaitu jumlah keseluruhan dari perkalian bobot *supplier* dengan bobot subkriteria. *Supplier* yang dipilih adalah *supplier* yang memiliki nilai paling tinggi.

3.8. Bagan Alir Metodologi Penelitian

Dalam melakukan penelitian ini penulis akan melakukan kegiatan seperti yang tercantum dalam kerangka metodologi penelitian seperti dibawah ini :



Gambar 3.1. Kerangka Metodologi Penelitian

Sumber : Konsep yang dikembangkan peneliti 2023

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

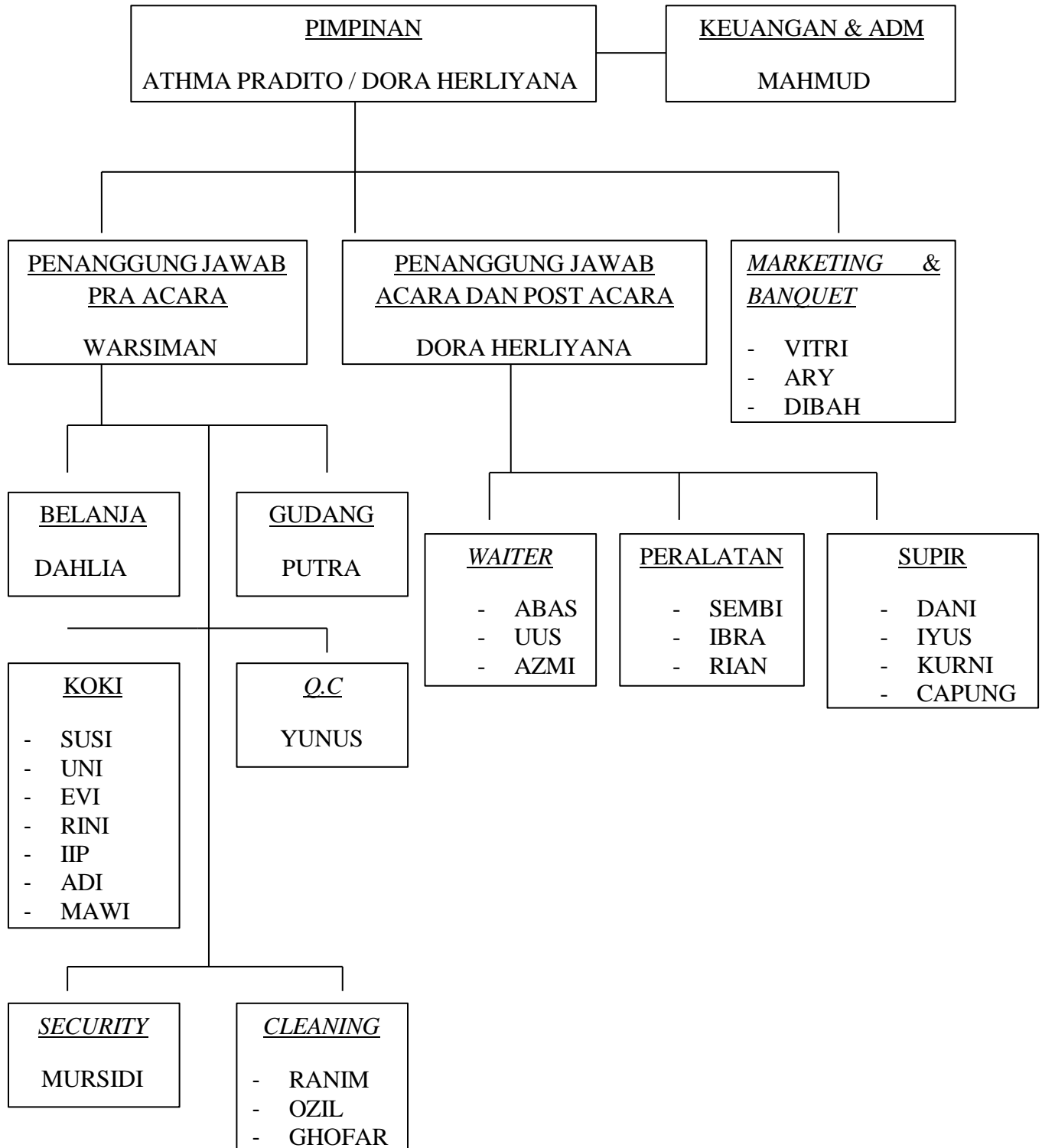
4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum *Catering* Amelia Bekasi

Catering Amelia adalah salah satu jenis usaha yang bergerak dibidang kuliner dan penyedia jasa boga. *Catering* amelia ini sudah berdiri kurang lebih 15 tahun lamanya dengan berbeda-beda generasi pengelolanya. *Catering* amelia dibangun pertama kali oleh Almh. Ibu Martini Suharyono. Ini adalah usaha keluarga yang sengaja dibuat sistem turun-temurun ke anak, menantu, serta cucu. Pada tahun 2011 sampai dengan tahun 2023 ini *catering* amelia sudah dikelola oleh anak dan menantunya Almh. Ibu Martini Suharyono yang bernama bapak Athma Pradito beserta istrinya Ny. Dora Herliana K. *Catering* yang diolah oleh bapak Athma Pradito dan Ny. Dora Herliana K ini adalah generasi yang ke III dan berbekal ilmu serta pengalaman dari ibu Dora juga suami yang sudah membantu orang tuanya selama 15 tahun dan mendalami dunia *catering*, maka beliau yang meneruskan usaha *catering* Amelia sampai dengan saat ini.

Catering amelia ini badan usaha professional yang senantiasa membantu klien dalam penyedia, penyajian, dan peralatan makanan untuk berbagai kesempatan maupun acara penting lainnya. Kapasitas dapur yang dimiliki *catering* amelia bisa mencapai 2000 porsi per harinya, ruang lingkup jasa dan usaha *catering* amelia meliputi pesta ulang tahun, pernikahan, *gala dinner*, seminar, *coffee break*, *lunch*, arisan, peresmian, rapat, *hampers*, syukuran, dan masih banyak lagi. Serta melayani pesanan harian untuk karyawan pabrik dan kantor dalam bentuk nasi box, *snack box*, dan jamuan pendukung. Alamat *catering* amelia Jl. Raya Kodau V Rawaboga Rt01/23 no 85 Bekasi. Jangkauan pasar *catering* amelia pada daerah JABODETABEK dan sekitarnya. No telepon yang dapat dihubungi WA: 088801150962 / 087878975656 (021-22100734). Berbagai menu apa saja yang diinginkan oleh *klien* akan selalu di siapkan dan disajikan dengan penataan yang sangat mewah serta elegan. Klien tidak perlu khawatir, karena sumber daya manusia yang dimiliki *catering* amelia sudah melalui proses training terlebih dahulu.

4.1.2 Struktur Organisasi *Catering Amelia Bekasi*



Gambar 4.1 Struktur Organisasi *Catering Amelia Bekasi*

4.2 Pembahasan

4.2.1 Pengumpulan Data Operasional Variabel dan Pengukuran

Berdasarkan latar belakang masalah pada bab sebelumnya maka dilakukan pengumpulan data dengan menggunakan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*) pada *catering amelia bekasi*. Serta berdasarkan standar kriteria yang telah digunakan oleh *catering amelia* untuk mengevaluasi *supplier* daging yang akan dipilih dan subkriteria yang diambil dari literature, maka pada pengisian kuesioner kriteria yang digunakan yaitu sebagai berikut :

1. Kualitas, yaitu tingkat baik buruknya atau taraf serta derajat sesuatu.

Subkriterianya :

- a. Penyediaan barang tanpa cacat (Q1).
- b. Kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan (Q2).

2. Harga, adalah suatu nilai tukar yang bisa disamakan dengan uang atau barang lain untuk manfaat yang diperoleh dari suatu barang atau jasa.

Subkriterianya :

- a. Kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1).
- b. Diskon harga (P2).

3. Pengiriman, adalah kegiatan mendistribusikan produk barang dan jasa produsen kepada konsumen.

Subkriterianya :

- a. Ketepatan waktu pengiriman (D1).
- b. Armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2).

4. Layanan, adalah suatu perbuatan atau penampilan yang dapat ditawarkan oleh seseorang kepada yang lain dan tidak berwujud serta tidak menghasilkan kepemilikan apapun.

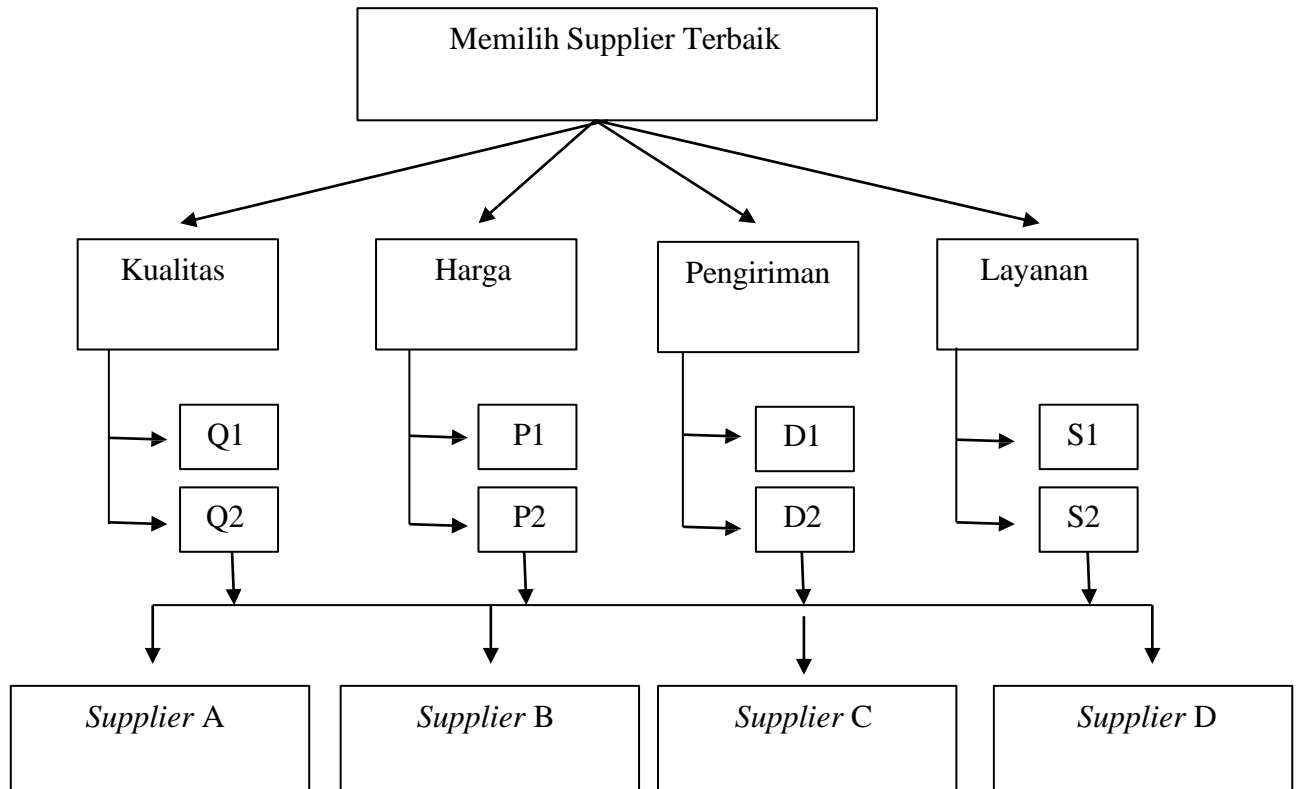
Subkriterianya :

- a. Pelayanan cepat tanggap (S1).
- b. Dispensasi pembayaran (S2).

4.2.2 Data Struktur Hirarki Masalah

Dalam metode AHP, kriteria biasanya disusun dalam bentuk hirarki. Kriteria dan subkriteria dalam penelitian ini adalah kriteria dan subkriteria yang dipakai dalam memilih *supplier*. Pemilihan *supplier* pada *catering amelia bekasi* disusun dalam 3 level yaitu level 0 merupakan tujuan memilih *supplier* terbaik, level 1 merupakan kriteria yaitu kualitas, harga, pengiriman, serta layanan. Lalu level 2 merupakan subkriteria dari masing – masing kriteria, dan level 3 merupakan alternatif *supplier* mana yang sebaiknya dipilih antara *supplier A*, *supplier B*, *supplier C*, atau *supplier D*.

4.2.3 Struktur Hirarki Masalah



Gambar 4.2 Struktur Hirarki Masalah

Keterangan :

Supplier A (CV. MAHKOTA) toko *offline*

Supplier B (PT. SURI NUSANTARA JAYA) toko *online*

Supplier C (PT HIJRAH GIZI HEWANI) toko *online*

Supplier D (PT. TORO BEEF) toko *online*

Q1 : Penyediaan barang tanpa cacat

Q2 : Kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan

P1 : Kesesuaian harga barang dengan kualitas

P2 : Diskon harga

D1 : Ketepatan waktu pengiriman

D2 : Armada/alat transportasi untuk pengiriman

S1 : Pelayanan cepat tanggap

S2 : Dispensasi pembayaran

4.3 Pengolahan Data

Adapun pengolahan data yang dilakukan oleh peneliti dengan menggunakan *software Expert Choice* versi 11 dan terdiri dari beberapa tahapan dalam pengolahan datanya adalah sebagai berikut :

4.3.1 Menentukan Kriteria – Kriteria *Supplier* Yang Sesuai Dengan Standar *Catering Amelia*

Dalam menentukan kriteria – kriteria *supplier* yang sesuai dengan standar *catering*, maka dilakukan perhitungan bobot atau prioritas kepentingan dari masing – masing variabel yaitu kualitas, harga, pengiriman, serta layanan. Perhitungan dilakukan oleh peneliti yang datanya diperoleh dari hasil kuesioner yang dibagikan kepada responden yang berjumlah 14 orang. Setelah penilaian dari 14 responden didapatkan, kemudian hasilnya dirata – rata menggunakan rata – rata geometric dengan rumus :

$$A_{ij} = (Z_1, Z_2, Z_3, \dots, Z_n)^{1/n}$$

Berdasarkan lampiran hasil perhitungan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2.7
Matriks Perbandingan Berpasangan Tujuan Antar Kriteria
Dalam Pemilihan *Supplier*

	Kualitas	Harga	Pengiriman	Layanan
Kualitas	1	3	1.468	4.313
Harga	0.372	1	1.322	3.539
Pengiriman	0.681	0.756	1	4.080
Layanan	0.231	0.282	0.245	1

Dari perhitungan pada tabel 2.7 perbandingan berpasangan antar kriteria- kriteria kualitas, harga, pengiriman, dan layanan diperoleh hasil bobot prioritas yang dapat dilihat pada tabel 2.8 dibawah ini:

Tabel 2.8
Prioritas Kepentingan (Bobot) Kriteria Dalam Pemilihan *Supplier*

Kriteria	Bobot	Prioritas
Kualitas	0.432	I
Harga	0.243	III
Pengiriman	0.251	II
Layanan	0.074	IV

Dari hasil tabel 2.8 dapat dilihat bahwa dalam memilih *supplier* daging, prioritas utama *catering* amelia bekasi yaitu pada kriteria kualitas dengan memperoleh bobot 0.432, kriteria kedua yaitu pengiriman dengan memperoleh bobot 0.251, kriteria ketiga adalah harga dengan memperoleh bobot 0.243, dan kriteria keempat yaitu layanan dengan memperoleh bobot 0.074.

4.3.2 Menghitung Bobot atau Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria – Kriteria *Supplier*

Menghitung bobot atau prioritas kepentingan subkriteria dari kriteria – kriteria *supplier catering* amelia melalui hasil kuesioner yang dibagikan kepada responden yang berjumlah 14 orang. Setelah penilaian dari 14 responden didapatkan, kemudian hasilnya dirata – rata menggunakan rata – rata geometric dengan rumus :

$$A_{ij} = (Z_1, Z_2, Z_3, \dots, Z_n)^{1/n}$$

Berdasarkan lampiran hasil perhitungan antar subkriteria dengan kriteria untuk pemilihan *supplier* dapat dilihat pada tabel 2.9 dibawah ini :

1. Kriteria Kualitas

Tabel 2.9
Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Kualitas

	Penyediaan barang tanpa cacat (Q1)	Kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditentukan (Q2)
Penyediaan barang tanpa cacat (Q1)	1	1.369
Kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditentukan (Q2)	0.730	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antar variabel subkriteria dengan kriteria kualitas untuk pemilihan *supplier* di atas diperoleh bobot prioritas yang dapat dilihat pada tabel 3.0 dibawah ini :

Tabel 3.0
Bobot Prioritas Kepentingan subkriteria pada Kriteria Kualitas

Subkriteria	Bobot	Prioritas
Penyediaan barang tanpa cacat (Q1)	0.578	I
Kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditentukan (Q2)	0.422	II

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa yang menjadi prioritas kepentingan subkriteria pada kriteria kualitas untuk pemilihan *supplier* dan memiliki bobot tertinggi 0.578 yaitu penyediaan barang tanpa cacat (Q1), dan diurutan kedua yaitu kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditentukan (Q2) dengan memperoleh bobot 0.422.

2. Kriteria Harga

Tabel 3.1
Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Harga

	Kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1)	Diskon harga (P2)
Kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1)	1	2.585
Diskon harga (P2)	0.386	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antar variabel subkriteria dengan kriteria harga untuk pemilihan *supplier* di atas diperoleh bobot prioritas yang dapat dilihat pada tabel 3.2 dibawah ini :

Tabel 3.2
Bobot Prioritas Kepentingan subkriteria pada Kriteria Harga

Subkriteria	Bobot	Prioritas
Kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1)	0.721	I
Diskon harga (P2)	0.279	II

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa yang menjadi prioritas kepentingan subkriteria pada kriteria harga dan memiliki bobot tertinggi 0.721 yaitu kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1), dan diurutan kedua yaitu diskon harga (P2) dengan memperoleh bobot 0.279.

3. Kriteria Pengiriman

Tabel 3.3
Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Pengiriman

	Ketepatan waktu pengiriman (D1)	Armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2)
Ketepatan waktu pengiriman (D1)	1	2.220
Armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2)	0.450	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antar variabel subkriteria dengan kriteria pengiriman untuk pemilihan *supplier* di atas diperoleh bobot prioritas yang dapat dilihat pada tabel 3.4 dibawah ini :

Tabel 3.4
Bobot Prioritas Kepentingan subkriteria pada Kriteria Pengiriman

Subkriteria	Bobot	Prioritas
Ketepatan waktu pengiriman (D1)	0.689	I
Armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2)	0.311	II

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa yang menjadi prioritas kepentingan subkriteria pada kriteria pengiriman dan memiliki bobot tertinggi 0.689 yaitu ketepatan waktu pengiriman (D1), dan diurutkan kedua armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2) dengan memperoleh bobot 0.311.

4. Kriteria Layanan

Tabel 3.5
Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Layanan

	Pelayanan cepat tanggap (S1)	Dispensasi pembayaran (S2)
Pelayanan cepat tanggap (S1)	1	3.736
Dispensasi pembayaran (S2)	0.268	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antar variabel subkriteria dengan kriteria layanan untuk pemilihan *supplier* di atas diperoleh bobot prioritas yang dapat dilihat pada tabel 3.6 dibawah ini :

Tabel 3.6
Bobot Prioritas Kepentingan subkriteria pada Kriteria Layanan

Subkriteria	Bobot	Prioritas
Pelayanan cepat tanggap (S1)	0.789	I
Dispensasi pembayaran (S2)	0.211	II

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa yang menjadi prioritas kepentingan subkriteria pada kriteria layanan dan memiliki bobot tertinggi 0.789 yaitu pelayanan cepat tanggap (S1), dan diurutan kedua dispensasi pembayaran (S2) dengan memperoleh bobot 0.211.

4.3.3 Memilih *Supplier* Terbaik Untuk *Catering* Amelia Bekasi Berdasarkan Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*)

Dalam memilih *supplier* yang baik untuk *catering* amelia berdasarkan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*), dilakukan dengan cara menghitung bobot setiap *supplier* dan dibandingkan dengan masing – masing subkriteria. Data yang diperoleh dari hasil kuesioner yang dibagikan kepada responden yang berjumlah 14 orang lalu setelah penilaian dari 14 responden didapatkan, kemudian hasilnya dirata – rata menggunakan rata – rata geometric dengan rumus :

$$A_{ij} = (Z_1, Z_2, Z_3, \dots, Z_n)^{1/n}$$

Berdasarkan lampiran bobot masing – masing alternatif terhadap subkriteria dalam pemilihan *supplier* dapat dilihat sebagai berikut :

1. Kriteria Kualitas
 - a. subkriteria penyediaan barang tanpa cacat (Q1)

Berikut ini merupakan perhitungan penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria penyediaan barang tanpa cacat dengan hasil kuesioner yang diberikan kepada 14 responden internal *catering* amelia untuk menentukan pemilihan *supplier* terbaik.

Tabel 3.7
Penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria penyediaan barang tanpa cacat (Q1)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
<i>Supplier A</i>	1	1	1.043	1.243
<i>Supplier B</i>	1	1	1.239	1.122
<i>Supplier C</i>	0.959	0.807	1	1.029
<i>Supplier D</i>	0.804	0.891	0.971	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antara subkriteria dengan alternatif dalam subkriteria penyediaan barang tanpa cacat dapat diperoleh bobot prioritas yang ditampilkan pada tabel 3.8 dibawah ini.

Tabel 3.8
Bobot kepentingan prioritas antar alternatif dengan
Subkriteria penyediaan barang tanpa cacat (Q1)

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.234	IV
<i>Supplier B</i>	0.271	I
<i>Supplier C</i>	0.237	III
<i>Supplier D</i>	0.258	II

Dari tabel 3.8 diatas menunjukkan bahwa pada subkriteria penyediaan barang tanpa cacat (Q1), supplier B merupakan *supplier* prioritas utama dengan memperoleh bobot 0.271, diurutan kedua adalah *supplier* D dengan memperoleh bobot 0.258, yang ketiga adalah *supplier* C dengan memperoleh bobot 0.237, dan urutan yang terakhir adalah *supplier* A dengan memperoleh bobot 0.234.

b. Subkriteria kesesuaian barang dengan spesifikasi yang telah ditetapkan (Q2)

Berikut ini merupakan perhitungan penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan dengan hasil kuesioner yang diberikan kepada 14 responden internal *catering* amelia untuk menentukan pemilihan *supplier* terbaik.

Tabel 3.9
Penilaian prioritas kepentingan alternatif pada
subkriteria kesesuaian barang dengan spesifikasi yang di tetapkan (Q2)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
<i>Supplier A</i>	1	1.369	1.136	1.113
<i>Supplier B</i>	0.730	1	1.292	1.051
<i>Supplier C</i>	0.879	0.774	1	1.051
<i>Supplier D</i>	0.898	0.952	0.952	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antara subkriteria dengan alternatif dalam subkriteria kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan dapat diperoleh bobot prioritas yang ditampilkan pada tabel 4.0 dibawah ini :

Tabel 4.0
Bobot kepentingan prioritas antar alternatif dengan
Subkriteria kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan (Q2)

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.286	I
<i>Supplier B</i>	0.249	II
<i>Supplier C</i>	0.229	IV
<i>Supplier D</i>	0.236	III

Dari tabel 4.0 diatas menunjukkan bahwa pada subkriteria kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan (Q2), *supplier A* merupakan supplier prioritas utama dengan memperoleh bobot 0.286, diurutan kedua adalah *supplier B* dengan memperoleh bobot 0.249, yang ketiga adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.236, dan urutan yang terakhir adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.229.

2. Kriteria Harga

a. Subkriteria kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1)

Berikut ini merupakan perhitungan penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria kesesuaian harga barang dengan kualitas dan diperoleh hasil kuesioner yang diberikan kepada 14 responden internal *catering amelia* untuk menentukan pemilihan supplier terbaik.

Tabel 4.1
Penilaian prioritas kepentingan alternatif pada
subkriteria kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
<i>Supplier A</i>	1	1.020	1.542	1.127
<i>Supplier B</i>	0.979	1	1.695	1.524
<i>Supplier C</i>	0.648	0.589	1	1.275
<i>Supplier D</i>	0.887	0.656	0.784	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antara subkriteria dengan alternatif dalam subkriteria kesesuaian harga barang dengan kualitas dapat diperoleh bobot prioritas yang ditampilkan pada tabel 4.2 dibawah ini :

Tabel 4.2
Bobot kepentingan prioritas antar alternatif dengan
Subkriteria kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1)

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.283	II
<i>Supplier B</i>	0.308	I
<i>Supplier C</i>	0.206	III
<i>Supplier D</i>	0.203	IV

Dari tabel 4.2 diatas menunjukkan bahwa pada subkriteria kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1), *supplier B* merupakan *supplier* prioritas utama dengan memperoleh bobot 0.308, diurutan kedua adalah *supplier A* dengan memperoleh bobot 0.283, yang ketiga adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.206, dan urutan yang terakhir adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.203.

b. Subkriteria diskon harga (P2)

Berikut ini merupakan perhitungan penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria diskon harga dan diperoleh hasil kuesioner yang diberikan kepada 14 responden internal *catering amelia* untuk menentukan pemilihan *supplier* terbaik.

Tabel 4.3
Penilaian prioritas kepentingan alternatif pada
subkriteria diskon harga (P2)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
<i>Supplier A</i>	1	1.285	1.572	1.312
<i>Supplier B</i>	0.778	1	2.44	2.254
<i>Supplier C</i>	0.636	0.409	1	1.275
<i>Supplier D</i>	0.762	0.444	0.784	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antara subkriteria dengan alternatif dalam subkriteria diskon harga dapat diperoleh bobot prioritas yang ditampilkan pada tabel 4.4 dibawah ini :

Tabel 4.4
Bobot kepentingan prioritas antar alternatif dengan
Subkriteria diskon harga (P2)

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.307	II
<i>Supplier B</i>	0.344	I
<i>Supplier C</i>	0.179	III
<i>Supplier D</i>	0.171	IV

Dari tabel 4.4 diatas menunjukkan bahwa pada subkriteria diskon harga (P2), *supplier B* merupakan *supplier* prioritas utama dengan memperoleh bobot 0.344, diurutan kedua adalah *supplier A* dengan memperoleh bobot 0.307, yang ketiga adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.179, dan urutan yang terakhir adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.171.

3. Kriteria Pengiriman

a. Subkriteria ketepatan waktu pengiriman (D1)

Berikut ini merupakan perhitungan penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria ketepatan waktu pengiriman dan diperoleh hasil kuesioner yang diberikan kepada 14 responden internal *catering amelia* untuk menentukan pemilihan *supplier* terbaik.

Tabel 4.5
Penilaian prioritas kepentingan alternatif pada
subkriteria ketepatan waktu pengiriman (D1)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
<i>Supplier A</i>	1	1.701	2.192	2.191
<i>Supplier B</i>	0.588	1	2.102	1.796
<i>Supplier C</i>	0.456	0.476	1	1.082
<i>Supplier D</i>	0.557	0.557	0.924	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antara subkriteria dengan alternatif dalam subkriteria ketepatan waktu pengiriman dapat diperoleh bobot prioritas yang ditampilkan pada tabel 4.6 dibawah ini :

Tabel 4.6
Bobot kepentingan prioritas antar alternatif dengan
Subkriteria ketepatan waktu pengiriman (D1)

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.393	I
<i>Supplier B</i>	0.284	II
<i>Supplier C</i>	0.162	III
<i>Supplier D</i>	0.161	IV

Dari tabel 4.6 diatas menunjukkan bahwa pada subkriteria ketepatan waktu pengiriman (D1), *supplier A* merupakan *supplier* prioritas utama dengan memperoleh bobot 0.393, diurutan kedua adalah *supplier B* dengan memperoleh bobot 0.284, yang ketiga adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.162, dan urutan yang terakhir adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.161.

b. Subkriteria armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2)

Berikut ini merupakan perhitungan penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria armada/alat transportasi untuk pengiriman dan diperoleh hasil kuesioner yang diberikan kepada 14 responden internal *catering amelia* untuk menentukan pemilihan *supplier* terbaik.

Tabel 4.7
Penilaian prioritas kepentingan alternatif pada
subkriteria armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
<i>Supplier A</i>	1	1.213	1.265	1.472
<i>Supplier B</i>	0.824	1	2.589	2.464
<i>Supplier C</i>	0.790	0.386	1	1.222
<i>Supplier D</i>	0.679	0.406	0.818	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antara subkriteria dengan alternatif dalam subkriteria armada/alat transportasi untuk pengiriman dapat diperoleh bobot prioritas yang ditampilkan pada tabel 4.8 dibawah ini :

Tabel 4.8
Bobot kepentingan prioritas antar alternatif dengan
Subkriteria armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2)

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.198	III
<i>Supplier B</i>	0.399	I
<i>Supplier C</i>	0.185	IV
<i>Supplier D</i>	0.217	II

Dari tabel 4.8 diatas menunjukkan bahwa pada subkriteria armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2), *supplier B* merupakan *supplier* prioritas utama dengan memperoleh bobot 0.399, diurutan kedua adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.217, yang ketiga adalah *supplier A* dengan memperoleh bobot 0.198, dan urutan yang terakhir adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.185.

4. Kriteria Layanan

a. Subkriteria pelayanan cepat tanggap (S1)

Berikut ini merupakan perhitungan penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria pelayanan cepat tanggap dan diperoleh hasil kuesioner yang diberikan kepada 14 responden internal *catering amelia* untuk menentukan pemilihan *supplier* terbaik.

Tabel 4.9
Penilaian prioritas kepentingan alternatif pada
subkriteria pelayanan cepat tanggap (S1)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
<i>Supplier A</i>	1	1.145	1.068	1.504
<i>Supplier B</i>	0.873	1	1.379	1.661
<i>Supplier C</i>	0.937	0.725	1	1.037
<i>Supplier D</i>	0.665	0.602	0.964	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antara subkriteria dengan alternatif dalam subkriteria pelayanan cepat tanggap dapat diperoleh bobot prioritas yang ditampilkan pada tabel 5.0 dibawah ini :

Tabel 5.0
Bobot kepentingan prioritas antar alternatif dengan
Subkriteria pelayanan cepat tanggap (S1)

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.231	III
<i>Supplier B</i>	0.297	I
<i>Supplier C</i>	0.226	IV
<i>Supplier D</i>	0.246	II

Dari tabel 5.0 diatas menunjukkan bahwa pada subkriteria pelayanan cepat tanggap (S1), *supplier B* merupakan *supplier* prioritas utama dengan memperoleh bobot 0.297, diurutan kedua adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.246, yang ketiga adalah *supplier A* dengan memperoleh bobot 0.231, dan urutan yang terakhir adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.226.

b. Subkriteria dispensasi pembayaran (S2)

Berikut ini merupakan perhitungan penilaian prioritas kepentingan alternatif pada subkriteria dispensasi pembayaran dan diperoleh hasil kuesioner yang diberikan kepada 14 responden internal catering amelia untuk menentukan pemilihan *supplier* terbaik.

Tabel 5.1
Penilaian prioritas kepentingan alternatif pada
subkriteria dispensasi pembayaran (S2)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
<i>Supplier A</i>	1	3.471	2.898	2.679
<i>Supplier B</i>	0.288	1	1.179	1.179
<i>Supplier C</i>	0.345	0.848	1	1.051
<i>Supplier D</i>	0.373	0.848	0.952	1

Dari hasil perhitungan perbandingan berpasangan antara subkriteria dengan alternatif dalam subkriteria dispensasi pembayaran dapat diperoleh bobot prioritas yang ditampilkan pada tabel 5.2 dibawah ini :

Tabel 5.2
Bobot kepentingan prioritas antar alternatif dengan
Subkriteria dispensasi pembayaran (S2)

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.499	I
<i>Supplier B</i>	0.161	III
<i>Supplier C</i>	0.159	IV
<i>Supplier D</i>	0.180	II

Dari tabel 5.2 diatas menunjukkan bahwa pada subkriteria dispensasi pembayaran (S2), *supplier A* merupakan supplier prioritas utama dengan memperoleh bobot 0.499, diurutan kedua adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.180, yang ketiga adalah *supplier B* dengan memperoleh bobot 0.161, dan urutan yang terakhir adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.159.

5. Memilih *Supplier* Optimal

Setelah hasil masing – masing kriteria dan alternatif didapatkan kemudian akan dilakukan sintesis untuk mendapatkan bobot alternatif secara keseluruhan dari kriteria – kriteria yang ada. Sebelumnya bobot/prioritas local (*local priority*) harus dihitung nilai prioritas globalnya (*global priority*) terlebih dahulu. Untuk mendapatkan *global priority* adalah dengan cara mengalikan *local priority* dengan prioritas level diatasnya (*parent criterion*). Secara detail, hasil pembobotan kriteria dan alternatif dapat dilihat dalam tabel 5.3 dibawah ini :

Tabel 5.3
Prioritas Global (*Global Priority*)

LEVEL 0 (TUJUAN)	LEVEL 1 (KRITERIA)	LEVEL 2 (SUBKRITERIA)	BOBOT	ALTERNATIF	BOBOT
MEMILIH <i>SUPPLIER</i> TERBAIK	KUALITAS (0.432)	Q1	0.249	<i>SUPPLIER A</i>	0.058
				<i>SUPPLIER B</i>	0.067
				<i>SUPPLIER C</i>	0.059
				<i>SUPPLIER D</i>	0.064
		Q2	0.182	<i>SUPPLIER A</i>	0.052
				<i>SUPPLIER B</i>	0.045
				<i>SUPPLIER C</i>	0.041
				<i>SUPPLIER D</i>	0.042
	HARGA (0.243)	P1	0.175	<i>SUPPLIER A</i>	0.049
				<i>SUPPLIER B</i>	0.053
				<i>SUPPLIER C</i>	0.036
				<i>SUPPLIER D</i>	0.035
		P2	0.067	<i>SUPPLIER A</i>	0.020
				<i>SUPPLIER B</i>	0.023
				<i>SUPPLIER C</i>	0.011
				<i>SUPPLIER D</i>	0.011
	PENGIRIMAN (0.251)	D1	0.172	<i>SUPPLIER A</i>	0.067
				<i>SUPPLIER B</i>	0.048
				<i>SUPPLIER C</i>	0.027
				<i>SUPPLIER D</i>	0.027
D2		0.078	<i>SUPPLIER A</i>	0.015	
			<i>SUPPLIER B</i>	0.031	
			<i>SUPPLIER C</i>	0.014	
			<i>SUPPLIER D</i>	0.016	
LAYANAN (0.074)	S1	0.058	<i>SUPPLIER A</i>	0.013	
			<i>SUPPLIER B</i>	0.017	

LEVEL 0 (TUJUAN)	LEVEL 1 (KRITERIA)	LEVEL 2 (SUBKRITERIA)	BOBOT	ALTERNATIF	BOBOT
				<i>SUPPLIER C</i>	0.013
				<i>SUPPLIER D</i>	0.014
		S2	0.015	<i>SUPPLIER A</i>	0.007
				<i>SUPPLIER B</i>	0.002
				<i>SUPPLIER C</i>	0.002
				<i>SUPPLIER D</i>	0.002

Sumber : Data yang dikembangkan oleh peneliti 2023

Setelah didapatkan hasil dari prioritas global dengan cara mengalikan ke level sebelumnya. maka langkah selanjutnya adalah mencari hasil urutan bobot prioritas atau bobot keseluruhan terhadap alternatif dengan cara menjumlahkan hasil perhitungan seluruh bobot dari masing – masing alternatif atau *supplier* yang dapat dilihat pada tabel 5.4 dibawah ini :

Tabel 5.4
Hasil penjumlahan bobot alternatif
secara keseluruhan

Alternatif	Bobot	Prioritas
<i>Supplier A</i>	0.281	II
<i>Supplier B</i>	0.286	I
<i>Supplier C</i>	0.203	III
<i>Supplier D</i>	0.191	IV

Pada tabel 5.3 diatas dapat dibaca hasil dari perhitungan jumlah bobot alternatif secara keseluruhan dan yang memiliki prioritas bobot tertinggi untuk alternatif pemilihan *supplier* terbaik adalah *supplier B* dengan memperoleh bobot 0.286, selanjutnya posisi prioritas kedua adalah *supplier A* dengan memperoleh bobot 0.281, lalu posisi prioritas ketiga adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.203, dan sedangkan yang menempati posisi prioritas terakhir atau terendah adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.191.

Pemilihan *supplier* jika digabungkan dan didasarkan pada masing – masing kriteria dapat dilihat bobot prioritasnya pada tabel 5.5 di bawah ini :

Tabel 5.5
Bobot alternatif (*supplier*) berkenaan dengan kriteria – kriteria

Kriteria	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>	<i>Supplier D</i>
Kualitas	0.255	0.262	0.234	0.249
Harga	0.289	0.317	0.199	0.194
Pengiriman	0.333	0.320	0.169	0.178
Layanan	0.268	0.279	0.217	0.237

Dari tabel 5.5 di atas dapat dilihat bobot – bobot alternatif yang berkenaan dengan kriteria – kriteria untuk menentukan *supplier* terbaik *catering* amelia. Dan pada tabel diatas menunjukkan bahwa *supplier A* unggul dalam kriteria pengiriman dengan memperoleh bobot prioritas 0.333, lalu *supplier B* unggul dalam 3 kriteria yaitu kriteria kualitas, harga, dan layanan dengan masing – masing bobotnya yaitu kriteria kualitas memperoleh bobot 0.262, kriteria harga memperoleh bobot 0.317, dan kriteria layanan memperoleh bobot 0.279.

Tabel 5.5 diatas menunjukkan bahwa pada kriteria kualitas, *supplier B* menempati posisi prioritas pertama untuk dipilih dengan memperoleh bobot 0.262, posisi prioritas kedua yaitu *supplier A* dengan memperoleh bobot 0.255, posisi prioritas ketiga yaitu *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.249, dan posisi prioritas terakhir adalah *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.234.

Tabel 5.5 diatas menunjukkan bahwa pada kriteria harga, *supplier B* menempati posisi prioritas pertama untuk dipilih dengan memperoleh bobot 0.317, posisi prioritas kedua yaitu *supplier A* dengan memperoleh bobot 0.289, posisi prioritas ketiga yaitu *supplier C* dengan memperoleh bobot 0.199, dan posisi prioritas terakhir adalah *supplier D* dengan memperoleh bobot 0.194.

Tabel 5.5 diatas menunjukkan bahwa pada kriteria pengiriman, *supplier A* menempati posisi prioritas pertama untuk dipilih dengan memperoleh bobot 0.333, posisi prioritas kedua yaitu *supplier B* dengan memperoleh bobot 0.320, posisi prioritas

ketiga yaitu *supplier* D dengan memperoleh bobot 0.178, dan posisi prioritas terakhir adalah *supplier* C dengan memperoleh bobot 0.169.

Tabel 5.5 diatas menunjukkan bahwa pada kriteria layanan, *supplier* B menempati posisi prioritas pertama untuk dipilih dengan memperoleh bobot 0.279, posisi prioritas kedua yaitu *supplier* A dengan memperoleh bobot 0.268, posisi prioritas ketiga yaitu *supplier* D dengan memperoleh bobot 0.237, dan posisi prioritas terakhir adalah *supplier* C dengan memperoleh bobot 0.217.

6. Konsistensi

Konsistensi adalah suatu sikap fokus terhadap bidang tertentu dan tidak akan pindah ke bidang lain sebelum dasar di bidang pertama benar – benar selesai (Syarif, Reza M : 2005). Dengan model AHP yang memakai persepsi manusia sebagai inputnya, maka ketidakkonsistensian akan mungkin terjadi karena manusia memiliki keterbatasan dalam menyatakan persepsinya secara konsisten terutama bila harus membandingkan beberapa kriteria. Berdasarkan kondisi seperti ini, maka manusia dapat menyatakan persepsinya tersebut akan selalu konsisten atau tidak nantinya.

Pengukuran konsistensi yang dimaksudkan adalah alat perhitungan ketidakkonsistensian respon yang diberikan responden melalui kuesioner. Jika $CR < 0.1$ maka nilai perbandingan berpasangan pada matriks kriteria yang diberikan adalah konsisten. Jika $CR > 0.1$ maka nilai perbandingan berpasangan pada matriks kriteria yang diberikan adalah tidak konsisten. Lalu apabila tidak konsisten hasilnya, maka pengisian nilai matriks berpasangan pada kriteria maupun alternatifnya harus segera diulang. Tabel 5.6 dibawah ini menunjukkan nilai konsistensi rasio (CR) dari penilaian responden.

Tabel 5.6
Consistency Ratio (CR) Penilaian Responden

Perbandingan Berpasangan	CR	Keterangan
Antar kriteria (level 1)	0.04	Konsisten
Antar subkriteria kualitas	0.00	Konsisten
Antar subkriteria harga	0.00	Konsisten
Antar subkriteria pengiriman	0.00	Konsisten
Antar subkriteria layanan	0.00	Konsisten
Antar alternatif terhadap subkriteria Q1	0.00	Konsisten
Antar alternatif terhadap subkriteria Q2	0.00	Konsisten
Antar alternatif terhadap subkriteria P1	0.01	Konsisten
Antar alternatif terhadap subkriteria P2	0.03	Konsisten
Antar alternatif terhadap subkriteria D1	0.00	Konsisten
Antar alternatif terhadap subkriteria D2	0.05	Konsisten
Antar alternatif terhadap subkriteria S1	0.04	Konsisten
Antar alternatif terhadap subkriteria S2	0.00	Konsisten

Sumber : Data yang dikembangkan oleh peneliti 2023

Tabel 5.6 di atas menunjukkan bahwa semua penilaian responden konsisten, maka tidak perlu dilakukan pengulangan terhadap pengisian kuesioner dari responden

7. Pembahasan

Dari hasil analisis AHP di atas, kriteria yang paling berpengaruh terhadap pemilihan *supplier* daging pada *catering* amelia bekasi adalah kriteria kualitas dengan memperoleh bobot prioritas 0.432. Selanjutnya posisi kedua yaitu kriteria pengiriman dengan memperoleh bobot prioritas 0.251. Posisi ketiga yaitu kriteria harga dengan memperoleh bobot prioritas 0.243. Dan posisi terakhir adalah kriteria layanan dengan memperoleh bobot prioritas 0.074.

Dengan tingginya nilai bobot kriteria kualitas dalam perhitungan analisis AHP dalam pemilihan *supplier* daging, menunjukkan bahwa *catering* amelia bekasi sangat mengutamakan kualitas yang tinggi untuk bahan baku yang akan digunakan. Hal ini dikarenakan bahan baku yang berkualitas akan sangat berpengaruh baik terhadap kualitas produk jadinya. Sebaliknya, jika penggunaan bahan baku dengan kualitas yang buruk atau kurang baik akan menurunkan kualitas hasil produk jadinya.

Kriteria kualitas yang digunakan dalam penelitian ini mencakup 2 subkriteria yaitu penyediaan barang tanpa cacat (Q1), dan kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan (Q2). Dari kedua kriteria tersebut masing – masing kriteria sudah memperoleh bobot prioritas, untuk penyediaan barang tanpa cacat (Q1) memperoleh bobot 0.578 dengan menduduki posisi pertama. Kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan (Q2) 0.422 yang menduduki posisi kedua.

Pada kriteria kualitas dengan subkriterinya penyediaan barang tanpa cacat (Q1) terdapat *supplier* yang terbaik menurut perhitungan hasil kuesioner yang diberikan responden melalui perhitungan metode AHP, yaitu *supplier* B dengan bobot 0.271 karena *supplier* B memberikan kualitas produk yang baik diatas *supplier* yang lainnya. Sedangkan pada subkriteria kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan (Q2) *supplier* terbaik yaitu *supplier* A dengan memperoleh bobot 0.286 karena *supplier* A adalah *supplier offline* yang dapat selalu di beritahu pesanan daging apa yang sedang dipesan dengan berulang kali.

Kriteria harga yang digunakan dalam penelitian ini mencakup 2 subkriteria yaitu kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1), dan diskon harga (P2). Dari kedua kriteria tersebut masing – masing kriteria sudah memperoleh bobot prioritas, untuk kesesuaian

harga barang dengan kualitas (P1) memperoleh bobot 0.721 dengan menduduki posisi pertama. Diskon harga (P2) 0.279 yang menduduki posisi kedua.

Pada kriteria harga dengan subkriterinya kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1) terdapat *supplier* yang terbaik menurut perhitungan hasil kuesioner yang diberikan responden melalui perhitungan metode AHP, yaitu *supplier* B dengan bobot 0.308 karena *supplier* B adalah *supplieronline* dan akan tepat dan sesuai barangnya yang akan dikirim. Sedangkan pada subkriteria diskon harga (P2) *supplier* terbaik yaitu *supplier* B dengan memperoleh bobot 0.344 karena *supplier* B juga memberikan diskon harga dengan lebih murah dibanding *supplier* lainnya.

Kriteria pengiriman yang digunakan dalam penelitian ini mencakup 2 subkriteria yaitu ketepatan waktu pengiriman (D1), dan armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2). Dari kedua kriteria tersebut masing – masing kriteria sudah memperoleh bobot prioritas, untuk ketepatan waktu pengiriman (D1) memperoleh bobot 0.689 dengan menduduki posisi pertama. Armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2) 0.311 yang menduduki posisi kedua.

Pada kriteria pengiriman dengan subkriterinya ketepatan waktu pengiriman (D1) terdapat *supplier* yang terbaik menurut perhitungan hasil kuesioner yang diberikan responden melalui perhitungan metode AHP, yaitu *supplier* A dengan bobot 0.393 karena *supplier* A menggunakan sepeda motor untuk alat pengirimannya sehingga bisa lebih cepat sampainya dibanding *supplier* lainnya. Sedangkan pada subkriteria armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2) *supplier* terbaik yaitu *supplier* B dengan memperoleh bobot 0.399 karena *supplier* B berlokasi tidak terlalu jauh dari *catering* amelia dibandingkan *supplier* lainnya.

Kriteria layanan yang digunakan dalam penelitian ini mencakup 2 subkriteria yaitu pelayanan cepat tanggap (S1), dan dispensasi pembayaran (S2). Dari kedua kriteria tersebut masing – masing kriteria sudah memperoleh bobot prioritas, untuk pelayanan cepat tanggap (S1) memperoleh bobot 0.789 dengan menduduki posisi pertama. Dispensasi pembayaran (S2) 0.211 yang menduduki posisi kedua.

Pada kriteria layanan dengan subkriterinya pelayanan cepat tanggap (S1) terdapat *supplier* yang terbaik menurut perhitungan hasil kuesioner yang diberikan responden melalui perhitungan metode AHP, yaitu *supplier* B dengan bobot 0.297 karena *supplier*

B toko *online* yang adminnya senantiasa selalu sigap dalam setiap pelayanan atau orderan dibanding *supplier* lainnya.. Sedangkan pada subkriteria dispensasi pembayaran (S2) *supplier* terbaik yaitu *supplier* A dengan memperoleh bobot 0.499 karena *supplier* A adalah *supplieroffline* yang sudah bekerja sama cukup lama dengan catering sehingga *ownercatering* sudah mengenal *supplier* A dengan baik dan bisa melakukan pembayaran diakhir.

Secara keseluruhan, berdasarkan kriteria – kriteria dan subkriteria dalam pemilihan *supplier*, *supplier* B dinilai sebagai *supplier* terbaik dengan nilai bobot prioritas 0.286. Selanjutnya adalah *supplier* A dengan nilai bobot 0.281, lalu *supplier* C dengan nilai bobot 0.203, dan terakhir adalah *supplier* D dengan nilai bobot 0.191. Hal ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan *supplier* terbaik yang akan dipilih oleh *catering* amelia bekasi dan dijadikan rekomendasi jangka panjang adalah *supplier* B karena secara keseluruhan *supplier* ini memiliki nilai paling tinggi dibandingkan *supplier* lainnya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan seluruh kriteria, subkriteria, dan juga alternatifnya dengan menggunakan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*) kesimpulannya adalah sebagai berikut :

1. Berdasarkan tabel 2.7, kriteria yang sangat berpengaruh dalam proses pemilihan *supplier* terbaik pada *catering* amelia yaitu kriteria kualitas yang menduduki posisi paling tinggi dengan nilai bobot prioritas 0.432, diposisi kedua ada kriteria pengiriman dengan memperoleh nilai bobot prioritas 0.251, diposisi ketiga ada kriteria harga dengan memperoleh nilai bobot prioritas 0.243, dan yang terakhir adalah kriteria layanan dengan memperoleh bobot prioritas 0.074.
2. Berdasarkan kriteria kualitas dengan subkriteria penyediaan barang tanpa cacat (Q1) *supplier* B yaitu PT. Suri memperoleh nilai paling tinggi 0.271, pada subkriteria kesesuaian barang dengan spesifikasi yang ditetapkan (Q2) *supplier* A yaitu CV. Mahkota yang memperoleh nilai paling tinggi 0.286. Kriteria harga dengan subkriteria kesesuaian harga barang dengan kualitas (P1) *supplier* B yaitu PT. Suri memperoleh nilai paling tinggi 0.308, pada subkriteria diskon harga (P2) *supplier* B yaitu PT. Suri memperoleh nilai paling tinggi 0.344. Kriteria pengiriman dengan subkriteria ketepatan waktu pengiriman (D1) *supplier* A yaitu CV. Mahkota dengan memperoleh nilai paling tinggi 0.393, pada subkriteria armada/alat transportasi untuk pengiriman (D2) *supplier* B yaitu PT. Suri dengan bobot tertinggi 0.399. Kriteria layanan dengan subkriteria pelayanan cepat tanggap (S1) *supplier* B yaitu PT. Suri dengan memperoleh bobot paling tinggi 0.297, subkriteria dispensasi pembayaran (S2) *supplier* A yaitu CV. Mahkota dengan memperoleh bobot tertinggi 0.499.

3. Berdasarkan prioritas global (*Global Priority*) pada tabel 5.3 dapat dilihat yang memperoleh nilai bobot prioritas tertinggi yaitu *supplier* B yaitu PT. Suri 0.286, diposisi kedua ada *supplier* A yaitu CV. Mahkota dengan bobot 0.281, diposisi ketiga ada *supplier* C yaitu PT. Hijrah dengan bobot 0.203, dan diposisi terakhir adalah *supplier* D yaitu PT. Toro dengan bobot 0.191. Hal ini menunjukkan bahwa *supplier* yang dapat diajak bekerja sama dalam jangka waktu panjang adalah *supplier* B yaitu PT. Suri karena dari perhitungan keseluruhan PT. Suri memperoleh nilai bobot prioritas paling tinggi dibandingkan dengan *supplier* yang lainnya, namun *supplier* A yaitu CV. Mahkota juga dapat dijadikan referensi kedua apabila terjadi sesuatu pada PT. Suri. Karena nilai bobot prioritas *supplier* A yaitu CV. Mahkota hampir mendekati nilai bobot yang tertinggi yaitu PT. Suri.
4. Berdasarkan bobot alternatif yang berkenaan dengan kriteria – kriteria dapat diketahui bahwa *supplier* B yaitu PT. Suri mendapatkan bobot tertinggi pada kriteria kualitas, harga dan layanan dengan masing – masing bobotnya yaitu kriteria kualitas dengan bobot 0.262, kriteria harga mendapatkan bobot 0.317, dan kriteria layanan mendapatkan bobot 0.279. Sedangkan *supplier* A yaitu CV. Mahkota mendapatkan bobot tertinggi pada kriteria pengiriman dengan bobotnya 0.333.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis dan kesimpulan diatas, penulis akan menyarankan kepada pihak *catering* yang terkait, berikut beberapa saran yang dikemukakan oleh penulis :

1. Dalam memenuhi kebutuhan bahan baku terutama bahan baku daging pada *catering* amelia, peneliti menyarankan untuk sebaiknya memperhatikan bobot kriteria pemilihan *supplier* yang telah didapatkan dari hasil perhitungan menggunakan metode AHP. Karena dengan begitu *catering* dapat menemukan *supplier* mana yang tepat untuk diajak kerja sama dalam jangka panjang. Dengan memilih *supplier* yang tepat, maka akan sangat mempengaruhi proses produksi dan juga sangat menghemat waktu, biaya, serta meningkatkan kualitas produksi pada *catering* amelia.

2. Peneliti menyarankan kepada *catering amelia* untuk memakai metode AHP dalam pengambilan keputusan lainnya, karena dengan menggunakan metode AHP ini dapat memudahkan dan mempercepat hasil keputusannya apabila masalahnya berhubungan dengan masalah multi level atau multi kriteria. Namun bila metode AHP ini masing kurang akurat untuk pemecahan masalah, bisa menggunakan metode pengambilan keputusan lainnya dan di bandingkan hasilnya dengan yang menggunakan metode AHP.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Djoko Guritno (2020), Manajemen Operasi, Universitas terbuka.
- Apip Supriadi, dkk (2018). Analytical Hierarchy Process (AHP). Cetakan pertama, Deepublish (CV Budi Utama).
- Arikunto, Suharsimi (2013). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Rineka Cipta.
- Doni Winarso, Fuad Yasir (2019). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Supplier Produk Receiver Parabola dan Kipas Angin Pada Toko Irsan Jaya Rangkuti Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) : Jurnal FASILKOM. ISSN: 2089-3353. Volume 9 No.2 | Agustus 2019: 464-475.
- Fandy Rahman (2019). Analisis pemilihan supplier dengan menggunakan metode AHP (Analytical Hierarchy Process) (Studi kasus PT. Gunung Naga Mas, Kuranji, Padang). Skripsi. Sekolah Tinggi Teknologi Industri (STTIND) Padang.
- Fauzi. A (2004). Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Friska Marina Uli Hasiani, Tuti Haryanti, Rinawati, Laela Kurniawati (2021). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Supplier Produk Ritel dengan Metode Analytical Hierarchy Process : Jurnal Sistem Informasi. ISSN : 2302-8149. Volume 10, Nomor 1, Januari 2021:152-162.
- <https://cateringmami.com/pengertian.catering/>. Diakses tanggal 07 Maret 2023.
- <https://core.ac.uk/download/pdf/230362793.pdf>. Diakses tanggal 08 Maret 2023.
- [https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-357 - pada-kuartal-iii2022](https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-357-pada-kuartal-iii2022). Diakses tanggal 12 Maret 2023.
- <https://dinkes.surabaya.go.id/portalv2/blog/2011/02/23/ketahui-kriteria-dan-persyaratan-hygiene-sanitasi-jasaboga/>. Diakses pada tanggal 14 April 2023.
- Lukman (2021). Supply Chain Management. CV Cahaya Bintang Cemerlang.
- Moleong. L. J (2017). Metodologi Penelitian Kualitatif. Edisi Revisi. Cetakan ke 36. PT Remaja Rosdakarya.
- Noneng Nurjanah & Indah Fatmawati (2020). Analisis pemilihan vendor menggunakan metode Analytical Hierarchy Process (AHP) (Studi Kasus Pada PT Bukit Asam

Unit Tarahan). Jurnal Logistik Bisnis. ISSN: 2086-8561. Vol. 10, No. 2, November 2020.

Nur Fitria (2017). Cara Menyajikan Kue Khas Indonesia pada Bagian Pastry di Aerofood Catering Service SITE RS. DR. Soebandi Jember. Laporan Praktek Kerja Nyata. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Jember.

Nyoman, I Pujawan dan ER, Mahendrawati (2010). Supply Chain Management. Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya. Guna Widya, Surabaya.

Permenkes RI No 715/Menkes/SK/V2003 diperbaharui No 1096/MENKES/PER/VI/2011, pengertian catering <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>.

Reza M,Syarief (2005). Life Excellence : Menuju Hidup Lebih Baik. PRESTASI kelompok GEMA INSANI, Jakarta.

Soekidjo Notoadmodjo (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan. Rineka Cipta, Jakarta.

Sugiyono (2018). Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D. Cetakan pertama, Alfabeta Bandung.

_____ (2019). Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D. Alfabeta Bandung.

_____ (2020). Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Alfabeta Bandung.