

ANALISIS KRITERIA DALAM PEMILIHAN *SUPPLIER* AYAM POTONG DI UKM MIRA CATERING DENGAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP)

Chyntia Ayu Tazari, Said Salim Dahda

Universitas Muhammadiyah Gresik, Indonesia

Email: chyntiatazari@gmail.com, said_salim@umg.ac.id

Abstrak

Usaha kecil dan menengah (UKM) tergolong sebagai salah satu bidang usaha yang berperan dalam perkembangan perekonomian Indonesia, salah satu bidang yang membutuhkan perhatian penting dalam UKM yaitu pada proses pengadaan bahan baku. Penelitian ini dilakukan di Mira Catering yang sudah berdiri sejak tahun 2005 dan bergerak pada bidang kuliner olahan masakan untuk hajatan dimana dalam pengadaan bahan baku melakukan pesanan di 3 *supplier* yaitu UD. Sidowungu Jaya, Ayam Potong Gresik, dan Pedagang Ayam Potong Ady Madoen. Permasalahan yang sering muncul yakni *supplier* sering mengalami kekosongan bahan baku ayam potong dan pembatalan secara sepihak, sehingga dengan kondisi tersebut membutuhkan evaluasi *supplier* dengan beberapa kriteria yang menjadi prioritas Mira Catering. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi yang objektif dan transparan dalam penentuan pemilihan *supplier* di Mira Catering dengan penerapan metode AHP sehingga keputusan yang akan diambil dapat lebih efektif dan tepat. Metode AHP merupakan suatu teori untuk melakukan pengukuran dalam menemukan skala rasio, baik dari perbandingan berpasangan yang diskrit maupun kontinyu. Hasil perhitungan pemilihan *supplier* terbaik ayam potong di Mira Catering menunjukkan bahwa *supplier* pedagang ayam potong ady madoen merupakan prioritas *supplier* bahan baku ayam potong terbaik bagi usaha Mira Catering dengan nilai bobot sebesar 0,370.

Kata Kunci: Pemilihan *Supplier*, AHP, Kriteria, Sistem pendukung Keputusan, Catering

Abstract

Small and medium enterprises (SMEs) are classified as one of the business fields that play a role in the development of the Indonesian economy, one of the areas that requires important attention in SMEs is the procurement process of raw materials. This research was conducted at Mira Catering which has been established since 2005 and is engaged in the field of processed culinary dishes for celebration where in the procurement of raw materials place orders at 3 suppliers, namely UD. Sidowungu Jaya, Ayam Potong Gresik, and Ayam Potong Ady Madoen. The problem that often arises is that suppliers often experience vacancies in raw materials for cut

How to cite:	Chyntia Ayu Tazari, Said Salim Dahda (2022) Analisis Kriteria Dalam Pemilihan <i>Supplier</i> Ayam Potong Di Ukm Mira Catering Dengan Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP), Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia, (7) 9,
E-ISSN:	2548-1398
Published by:	Ridwan Institute

chicken and unilateral cancellations, so that with these conditions requires supplier evaluation with several criteria that are mira Catering's priority. This study aims to provide objective and transparent recommendations in determining the selection of suppliers at Mira Catering with the application of the AHP method so that the decisions to be taken can be more effective and appropriate. The AHP method is a theory for taking measurements in finding ratio scales, both from discrete and continuous paired comparisons. The results of the calculation of the selection of the best supplier of cut chicken at Mira Catering show that the supplier of cut chicken merchant ady madoen is a priority supplier of the best slaughter chicken raw material supplier for the Mira Catering business with a weight value of 0.370.

Keywords: *Prefered Supplier, AHP, Criteria, Decision Support System, Catering*

Pendahuluan

Persaingan usaha dalam bidang industri yang berada pada kondisi tidak menentu dapat membuat industri tersebut harus menentukan strategi dalam menjalankan bisnisnya dengan tepat (Yusrianafi & Dahda, 2021). Adapun keberlanjutan suatu usaha pada industri manufaktur ataupun jasa ditentukan oleh tingkat efektif dalam mengelola kegiatan operasional. Hal tersebut pastinya sangat dibutuhkan dan harus dilakukan proses manajemen dengan baik untuk menghindari kerugian dalam proses produksi maupun pelayanan jasa sehari-hari. Bentuk proses manajemen yang dimaksud adalah proses dalam menghindari penumpukan produk atau keinginan pelayanan yang tidak diminati (Yanto, 2021). Hal ini sudah sangat sering terjadi di beberapa bidang usaha yang sudah ada.

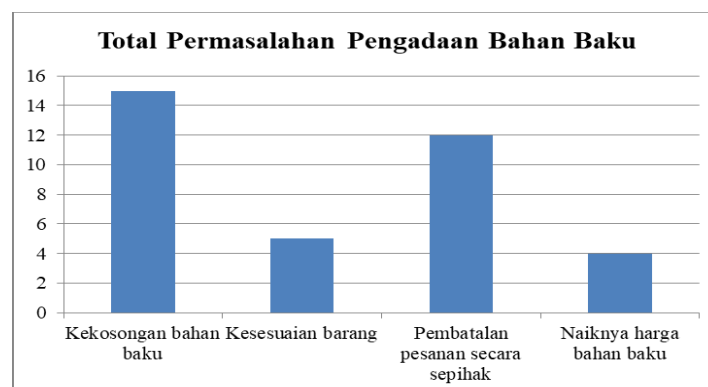
Usaha kecil dan menengah atau yang disingkat dengan istilah UKM tergolong sebagai salah satu bidang usaha yang ikut berperan dalam perkembangan perekonomian Indonesia, dikarenakan daya serap UKM terhadap tenaga kerja sangat besar (Nadia & Kaseng, 2022). Terdapat banyak strategi yang telah disiapkan dan diterapkan oleh UKM dalam rangka memperbaiki dan mempertahankan kinerjanya, salah satunya bidang yang membutuhkan perhatian penting dalam suatu UKM yaitu pada proses pengadaan bahan baku (Laurichela & Cahyadi, 2022). Adapun permasalahan yang sering muncul dalam proses pengadaan bahan baku yakni pemilihan *supplier*. (Masitha et al., 2018) mengemukakan bahwa, kinerja perusahaan tergantung pada kegiatan pemilihan *supplier*, karena pembelian bahan baku dapat mewakili 40 sampai 80 persen dari total biaya produksi.

Seiring berjalannya waktu dan berkembangnya zaman, tak heran semakin banyak muncul usaha catering yang sejenis, hal itu membuat semakin terlihat bahwa perkembangan usaha catering semakin berkembang pesat dan berkompetisi dengan cerdas, salah satunya dalam hal pemilihan *supplier*. Oleh karena itu diperlukan suatu sistem yang dapat memberikan informasi terkait pemilihan *supplier*, sehingga dapat membantu UKM dalam pengambilan keputusan sesuai dengan kriteria yang ditentukan. Sistem pendukung keputusan dapat didefinisikan sebagai alat bantu yang interaktif untuk pengambilan keputusan solusi permasalahan dengan cara perbandingan atau beberapa alternatif lain (Pane & Erwanyah, 2020).

Analisis Kriteria Dalam Pemilihan *Supplier* Ayam Potong Di Ukm Mira Catering Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

Sistem pendukung keputusan dalam penelitian ini menerapkan metode AHP. Metode AHP dipilih karena penerapan metode ini mampu menganalisa bobot kriteria dengan maksimal. Metode *Analytical Hierarchy Process* atau disingkat dengan istilah AHP pertama kali ditemukan oleh Thomas L Saaty dan saat ini telah banyak diterapkan di berbagai bidang penelitian maupun bisnis (Yanto, 2021). Metode AHP merupakan suatu teori untuk melakukan pengukuran dalam menemukan skala rasio, baik dari perbandingan berpasangan yang diskrit maupun kontinyu (Darmanto et al., 2014). Metode AHP dapat memecahkan masalah multi faktor atau multi kriteria yang kompleks menjadi suatu hirarki (Darmanto et al., 2014). Suatu masalah yang kompleks dapat diuraikan kedalam kelompok-kelompoknya yang kemudian diatur menjadi bentuk hirarki sehingga permasalahan akan lebih terstruktur dan sistematis (Haramaini et al., 2018).

Penelitian ini dilakukan di Mira Catering. Mira Catering tergolong Usaha Kecil Menengah (UKM) yang sudah berdiri sejak tahun 2005 dan bergerak pada bidang kuliner olahan masakan untuk hajatan. Adapun sistem pembuatan makanan bergantung pada pesanan pelanggan, sehingga dengan pembuatan olahan masakan berdasarkan pesanan tersebut mengharuskan Mira Catering harus sigap dalam menyediakan bahan baku yang diperlukan sesuai dengan jenis masakan yang diinginkan oleh pelanggan, tentu hal ini sangat berpengaruh terhadap pendapatan Mira Catering. Dengan kondisi tersebut maka diperlukan evaluasi terhadap *supplier* bahan baku Mira Catering. Adapun dalam melakukan pemenuhan pesanan pelanggan tersebut mira catering membeli bahan baku ayam potong dari 3 *supplier* yaitu UD. Sidowungu Jaya, Ayam Potong Gresik, dan Pedagang Ayam Potong Ady Madoen. Dari ketiga *supplier* tersebut maka akan dilakukan evaluasi dan akan menjadi prioritas bagi Mira Catering dalam melakukan pembelian bahan baku. Adapun terdapat permasalahan terkait pembelian bahan baku ayam potong yang terjadi di Mira Catering periode Juli-Desember 2021 tergambar pada Gambar 1. berikut.



Gambar 1

Permasalahan pada Pembelian Bahan Baku Periode Juli-Desember 2021

Sumber: Data Internal Perusahaan

Berdasar data di Gambar 1, dapat diketahui permasalahan yang sering muncul di Mira Catering yakni *supplier* sering mengalami kekosongan bahan baku ayam potong dan

pembatalan pesanan bahan baku secara sepihak, sehingga dengan kondisi tersebut yang terjadi berulang kali membutuhkan evaluasi *supplier* dengan beberapa kriteria-kriteria yang menjadi prioritas Mira Catering. Adapun dalam menentukan pemilihan *supplier* ayam potong terbaik bagi Mira Catering, peneliti menggunakan lima kriteria yakni harga, pengiriman, kualitas, fleksibilitas dan pelayanan. Adapun kriteria dalam penelitian ini sebagian besar merujuk pada penelitian yang telah dilakukan oleh (Nadia), kriterianya yakni harga, kualitas, layanan, ketepatan pengiriman, ketepatan jumlah dan hubungan pemasok.

Berikut ini adalah beberapa hasil yang ditemukan dalam penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Azhar, 2020) yakni AHP dianggap mampu untuk mengetahui kriteria dalam pemilihan mata kuliah praktek di laboratorium, sehingga dapat membuat penjadwalan mata kuliah untuk semester selanjutnya. Pada penelitian (Suryadi & Harahap, 2017) penerapan metode AHP dapat melakukan pemeringkatan pegawai berprestasi dengan multi kriteria sehingga keputusan pimpinan menjadi lebih akurat. Pada penelitian yang dilakukan oleh (Susilowati & Hidayatulloh, 2019) dengan metode AHP mampu memberikan rekomendasi pemilihan lokasi home industri yang sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Pada penelitian yang dilakukan (Rosiska & Harman, 2019) metode AHP dapat digunakan sebagai acuan dalam pemilihan presiden tahun 2019 di kota Batam, namun bukan untuk menggantikannya secara keseluruhan. Pada penelitian oleh (Rahim & Dahda, 2022) AHP dianggap mampu mengetahui komponen utama dalam proses *fish chain* di pelabuhan perikanan. Adapun pada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Haramaini et al., 2018) menyimpulkan bahwa metode AHP memiliki banyak keunggulan, salah satunya yakni dalam proses pengambilan keputusan dapat digambarkan secara grafis sehingga mudah dipahami oleh semua pihak.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi yang objektif dan transparan dalam penentuan pemilihan *supplier* di mira catering sehingga keputusan yang akan diambil dapat lebih efektif dan tepat. Selain itu penelitian ini mempunyai tujuan lain yakni dapat menambah dan mengembangkan pengetahuan akan bidang sistem pendukung keputusan.

Metode Penelitian

Penelitian ini termasuk pada bentuk penelitian kualitatif yang mempelajari terkait kelompok usaha, institusi dan sebagainya dalam jangka waktu tertentu. Subjek penelitian ini dilakukan pada usaha Mira Catering yang terletak di wilayah Gresik. Pada penelitian ini, peneliti melakukan proses pemilihan *supplier* dengan beberapa kriteria yang telah ditentukan sebelumnya dan analisisnya menggunakan penerapan metode AHP. Responden pada penelitian ini yakni pemilik usaha Mira Catering. Adapun pada penelitian ini mengumpulkan 2 jenis data penelitian yakni data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan penyebaran kuesioner yang terstruktur dengan pemilik usaha Mira Catering, sedangkan data sekunder diperoleh dengan cara mengumpulkan profil usaha, literatur penelitian terdahulu, dan dokumen yang diperoleh dari tempat penelitian.

Analisis Kriteria Dalam Pemilihan *Supplier* Ayam Potong Di Ukm Mira Catering Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

Penelitian ini menggunakan penerapan metode AHP, dimana untuk mendapatkan data dalam sub-kriteria dari komponen yang digunakan dilakukan dengan cara observasi dengan pihak usaha Mira Catering secara terbuka. Kemudian untuk teknik analisis data yang digunakan dengan menerapkan proses hirarki analitik dengan menentukan nilai bobot dari kriteria dan sub kriteria yang sudah ditetapkan dengan menggunakan bantuan aplikasi Microsoft Excel. Adapun kriteria dan sub-kriteria yang digunakan dalam pemilihan *supplier* di Mira Catering, yakni :

1. Harga, terdapat 2 sub kriteria yaitu harga kompetitif dan negosiasi.
2. Pengiriman, pada kriteria ini meliputi 2 subkriteria yakni biaya transportasi dan jarak tempuh (lokasi).
3. Kualitas, terdapat 2 sub kriteria yaitu pengadaan produk tanpa cacat dan kesesuaian barang berdasar spesifikasi yang telah disepakati.
4. Fleksibilitas, pada kriteria ini meliputi 2 subkriteria yaitu tenggang waktu pembayaran dan kemudahan dalam melakukan pembelian bahan baku (ketersediaan barang).
5. Pelayanan, dalam kriteria ini terbagi menjadi 2 yakni respon yang cepat dalam menangani keluhan dan kecepatan dalam melayani permintaan barang.

Adapun proses pengambilan keputusan bertujuan untuk memilih suatu alternatif (Gusti, 2018). Salah satu alat analisis yang dapat digunakan yakni metode AHP. Peralatan utama AHP adalah sebagai sebuah hirarki fungsional dimana input utamanya berasal dari persepsi manusia (Lestiani, 2020). Tahapan - tahapan dalam penerapan metode AHP yakni(Siregar et al., 2020; Wantoro & Muludi, 2020):

1. Mendefinisikan masalah dan menentukan solusi permasalahan.
2. Perancangan struktur hirarki yang terdiri dari tujuan, kriteria dan alternatif pilihan dalam model penyelesaian masalah.
3. Membuat matriks perbandingan berpasangan antar kriteria dan subkriteria.
4. Menormalkan data dengan membagi nilai dari setiap elemen dengan nilai total dari setiap kolom.
5. Menghitung nilai bobot preferensi dan eigen vektor antar kriteria.
6. Menguji konsistensi hirarki dengan acuan jika nilai CR < 0,100 maka penilaian harus diulang kembali.

Hasil dan Pembahasan

Adapun pada penerapan metode AHP dalam pemilihan *supplier* di Mira Catering menetapkan 5 kriteria dan masing-masing memiliki 2 subkriteria. Adapun langkah pertama dalam analisis kriteria pemilihan *supplier* ayam potong di Mira Catering yakni membuat struktur hirarki empat level, yang mana rinciannya yaitu pada level 1 merupakan tujuan penelitian yaitu untuk menentukan *supplier* terbaik dalam pengadaan bahan baku ayam potong di Mira Catering. Pada Level kedua merupakan kriteria yang telah ditetapkan untuk pemilihan *supplier* terbaik. Pada level ketiga merupakan subkriteria yang diperoleh dengan cara penjabaran kondisi dari kriteria yang telah

ditetapkan sebelumnya. dan untuk level keempat merupakan alternatif yakni *supplier* yang akan dievaluasi dan dianalisis lebih lanjut untuk menentukan tujuan utama dari penelitian ini yaitu pemilihan *supplier* terbaik.

Langkah kedua yakni membuat matriks perbandingan berpasangan antar kriteria pada Mira Catering yang mana bertujuan untuk mengetahui nilai bobot dari tiap level pada hirarki mulai dari kriteria, sub kriteria dan alternatif. Adapun rekapitulasi hasil pengolahan data untuk matriks perbandingan berpasangan antar kriteria dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1
Rekapitulasi Hasil Matriks Perbandingan Berpasangan Antar Kriteria

No.	Kriteria	Bobot	Rangking
1	Harga	0,286	1
2	Kualitas	0,280	2
3	Pelayanan	0,187	3
4	Fleksibilitas	0,136	4
5	Pengiriman	0,111	5

Sumber: Data diolah (2022)

Pada Tabel 1 terlihat hasil pengolahan data untuk matriks perbandingan berpasangan antar kriteria dalam pemilihan *supplier* terbaik. Pada Tabel 1 dapat diketahui bahwa kriteria yang menjadi prioritas utama yakni harga dengan nilai bobot sebesar 0,286, selanjutnya yang menjadi prioritas kedua yakni kualitas dengan nilai bobot sebesar 0,280 dan yang menjadi prioritas ketiga yakni pelayanan dengan nilai bobot sebesar 0,187. Sedangkan kriteria fleksibilitas menjadi prioritas keempat dengan nilai bobot sebesar 0,136 dan untuk kriteria pengiriman menjadi prioritas kelima dengan nilai bobot sebesar 0,111. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kriteria biaya menjadi aspek yang sangat berpengaruh bagi Mira Catering dan dibutuhkan suatu pengelolaan yang baik karena akan berdampak terhadap kinerja usaha tersebut.

Langkah ketiga yakni melakukan analisis perbandingan berpasangan antar sub kriteria pada Mira Catering dalam pemilihan *supplier* terbaik. Adapun rekapitulasi hasil pengolahan data untuk matriks perbandingan berpasangan antar sub kriteria dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2
Rekapitulasi Hasil Matriks Perbandingan Berpasangan Antar Sub Kriteria

Sub Kriteria	Bobot	Rangking
Kemudahan dalam melakukan pembelian bahan baku	0,686	1

Analisis Kriteria Dalam Pemilihan *Supplier* Ayam Potong Di Ukm Mira Catering
Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

(F2)		
Biaya Transportasi (P1)	0,645	2
Produk tanpa cacat (K1)	0,574	3
Negosiasi (H2)	0,547	4
Respon cepat dalam menangani keluhan (PL1)	0,545	5
Kecepatan dalam melayani permintaan barang (PL2)	0,455	6
Harga Kompetitif (H1)	0,453	7
Kesesuaian barang berdasar spesifikasi (K2)	0,426	8
Jarak Tempuh/Lokasi (P2)	0,355	9
Tenggang waktu pembayaran (F1)	0,314	10

Sumber: Data diolah (2022)

Pada hasil pengolahan data untuk matriks perbandingan berpasangan antar sub kriteria dalam pemilihan *supplier* terbaik dapat dilihat di Tabel 2. Pada Tabel tersebut subkriteria kemudahan dalam melakukan pembelian bahan baku menjadi prioritas utama dengan nilai bobot sebesar 0,686. Selanjutnya yang menjadi prioritas kedua yakni sub kriteria biaya transportasi sebesar 0,645 dan yang menjadi prioritas ketiga yakni produk tanpa cacat dengan nilai bobot sebesar 0,574. Adapun hasil pengolahan tersebut dapat disimpulkan bahwa terdapat 3 sub kriteria yang menjadi prioritas utama agar tidak berdampak pada pembuatan pesanan olahan makan untuk pelanggan. Hal tersebut juga dapat menunjukkan bahwa risiko dari sub kriteria tidak dapat dibiarkan dan harus memiliki mitigasi dini agar tidak mengganggu kinerja Mira Catering dan hubungan kerjasama antar *supplier* tetap terjalin dengan baik.

Langkah keempat yakni melakukan analisis perbandingan berpasangan antar sub kriteria dengan alternatif pada Mira Catering dalam pemilihan *supplier* terbaik. Adapun rekapitulasi hasil pengolahan data untuk matriks perbandingan berpasangan antar sub kriteria dengan alternatif yakni 3 *supplier* yaitu UD. Sidowungu Jaya, Ayam Potong Gresik, dan Pedagang Ayam Potong Ady Madoen dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3
Rekapitulasi Hasil Matriks Perbandingan Berpasangan Antar Sub Kriteria dengan Alternatif *Supplier*

Kriteria	Sub Kriteria	<i>Alternative Supplier</i>		
		S1	S2	S3
Harga	Harga Kompetitif (H1)	0,251	0,534	0,215
	Negosiasi (H2)	0,223	0,184	0,592

Pengiriman	Biaya Transportasi (P1)	0,487	0,237	0,276
	Jarak Tempuh (Lokasi) (P2)	0,431	0,278	0,291
Kualitas	Produk tanpa cacat (K1)	0,262	0,532	0,206
	Kesesuaian barang berdasar spesifikasi (K2)	0,450	0,261	0,289
Fleksibilitas	Kemudahan dalam melakukan pembelian bahan baku (F1)	0,223	0,184	0,592
	Tenggang waktu pembayaran (F2)	0,242	0,270	0,488
Pelayanan	Respon cepat dalam menangani keluhan (PL1)	0,242	0,224	0,534
	Kecepatan dalam melayani permintaan barang (PL2)	0,337	0,426	0,237

Sumber: Data diolah (2022)

Pada Tabel 3 merupakan hasil pengolahan data untuk matriks perbandingan berpasangan antar sub kriteria dengan alternatif dalam pemilihan *supplier* terbaik di Mira Catering. Dari data yang ada pada Tabel 3 diatas terlihat bahwa alternatif *supplier* bahan baku ayam potong di Mira Catering yakni Pedagang Ayam Potong Ady Madoen mendominasi nilai bobot tertinggi dibanding kedua alternatif lainnya, dari 10 sub kriteria yang ada Pedagang Ayam Potong Ady Madoen mendominasi 4 subkriteria, sedangkan untuk alternatif *supplier* UD. Sidowungu Jaya dan Ayam Potong Gresik masing-masing memiliki nilai tertinggi untuk 3 subkriteria.

Langkah kelima yakni menentukan *supplier* prioritas secara keseluruhan dari hasil nilai perhitungan kriteria dan subkriteria yang telah diperoleh sebelumnya. Pada Tahap ini nilai dari tiap tingkatan hirarki dikumpulkan untuk mendapatkan nilai global. Adapun nilai global diperoleh dengan cara mengalikan hasil nilai perbandingan berpasangan kriteria, sub kriteria dan alternatif. Adapun rekapitulasi hasil pengolahan data untuk mendapatkan nilai global dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4
Rekapitulasi Hasil Perhitungan Perbandingan Berpasangan Antar kriteria, Sub Kriteria dengan Alternatif *Supplier*

Level 0 (Tujuan)	Level 1 (Kriteria)	Level 2 (Sub Kriteria)	Bobot (Level 1xLevel 2)	Level 3 (<i>Supplier</i>)	Nilai Global (Bobot x Level 3)	
Supplier Terbaik	Mentuk an		0,129	0,251	0,033	
		Harga (0.286)	H1 (0.453)	0,129	0,534	0,069
				0,129	0,215	0,028

Analisis Kriteria Dalam Pemilihan *Supplier* Ayam Potong Di Ukm Mira Catering
Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

		0,156	0,223	0,035
	H2 (0.547)	0,156	0,184	0,029
		0,156	0,592	0,093
		0,072	0,487	0,035
	P1 (0.645)	0,072	0,237	0,017
		0,072	0,276	0,020
Pengiriman (0.111)		0,039	0,431	0,017
	P2 (0.355)	0,039	0,278	0,011
		0,039	0,291	0,011
		0,161	0,262	0,042
	K1 (0.574)	0,161	0,532	0,085
		0,161	0,206	0,033
Kualitas (0.280)		0,119	0,450	0,054
	K2 (0.426)	0,119	0,261	0,031
		0,119	0,289	0,034
		0,093	0,223	0,021
	F1 (0.686)	0,093	0,184	0,017
		0,093	0,592	0,055
Fleksibilitas (0.136)		0,043	0,242	0,010
	F2 (0.314)	0,043	0,270	0,012
		0,043	0,488	0,021
		0,102	0,242	0,025
	PL1 (0.545)	0,102	0,224	0,023
		0,102	0,534	0,055
Pelayanan (0.187)		0,085	0,337	0,029
	PL2 (0.455)	0,085	0,426	0,036
		0,085	0,237	0,020

Sumber : Data diolah (2022)

Pada Tabel 4 merupakan hasil pengolahan data untuk perhitungan perbandingan berpasangan antar kriteria, sub kriteria dengan alternatif *supplier* dalam pemilihan *supplier* terbaik di Mira Catering. Dari hasil nilai rekapitulasi tersebut digunakan untuk menentukan pemilihan *supplier* terbaik dengan cara menjumlahkan semua nilai bobot (nilai global) secara keseluruhan pada masing-masing *supplier*. Adapun rekapitulasi hasil pengolahan data untuk mendapatkan nilai prioritas *Supplier* dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5
Rekapitulasi Hasil Penilaian Alternatif *Supplier*

<i>Supplier</i>	Bobot	Prioritas
UD Sidowungu Jaya	0,300	3
Ayam Potong Gresik	0,330	2
Pedagang ayam potong ady madoen	0,370	1

Sumber : Data diolah (2022)

Pada Tabel 5 merupakan hasil pengolahan data untuk perhitungan penilaian alternatif *supplier* dalam pemilihan *supplier* terbaik ayam potong di Mira Catering. Hasil penilaian tersebut menunjukkan bahwa *supplier* pedagang ayam potong ady madoen merupakan prioritas *supplier* bahan baku ayam potong terbaik bagi usaha Mira Catering dengan nilai bobot sebesar 0,370. Selanjutnya yang menjadi prioritas kedua yakni *supplier* Ayam Potong Gresik dengan nilai bobot sebesar 0,330 dan yang menjadi prioritas ketiga yakni *supplier* UD Sidowungu Jaya dengan nilai bobot sebesar 0,300.

Adapun semua pengisian nilai diperoleh berdasarkan persepsi manusia maka hal itu pasti akan menimbulkan ketidak konsisten pengisian data, terlebih dalam hasil membandingkan nilai pada kriteria, sub kriteria dan alternatif. Sehingga langkah terakhir yang dilakukan yakni menguji konsistensi hirarki dengan acuan jika nilai CR < 0,100 maka penilaian harus diulang kembali. Sesuai dengan acuan diatas, adapun hasil nilai untuk pengukuran CR untuk *supplier* pedagang ayam potong ady madoen masih diterima karena nilai *consistency ratio* (CR) lebih kecil dari 0,100 dan tidak diperlukan penilaian ulang kembali.

Kesimpulan

Berdasar pembahasan dan pengolahan data yang telah dilakukan sebelumnya terkait analisis kriteria dalam pemilihan *supplier* ayam potong di Mira Catering dengan menggunakan penerapan metode AHP, maka peneliti dapat menarik kesimpulan yakni, kriteria yang menjadi prioritas utama yakni harga dengan nilai bobot sebesar 0,286, kriteria kualitas sebesar 0,280, kriteria pelayanan dengan nilai bobot sebesar 0,187, kriteria fleksibilitas dengan nilai bobot 0,136 dan untuk kriteria pengiriman menjadi prioritas terakhir dengan nilai bobot sebesar 0,111. Sedangkan untuk hasil perbandingan

Analisis Kriteria Dalam Pemilihan *Supplier* Ayam Potong Di Ukm Mira Catering
Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

berpasangan antar kriteria, Sub Kriteria dengan Alternatif *Supplier* di Mira Catering menghasilkan bahwa *supplier* pedagang ayam potong ady madoen menjadi pilihan *supplier* bahan baku ayam potong terbaik dengan nilai bobot sebesar 0,370. Selanjutnya *supplier* Ayam Potong Gresik dengan nilai bobot sebesar 0,330 dan *supplier* UD Sidowungu Jaya dengan nilai bobot sebesar 0,300 menjadi prioritas pemilihan *supplier* urutan kedua dan ketiga.

Berdasarkan hasil analisis yang telah dibahas, maka terdapat beberapa saran yang peneliti sampaikan yakni bagi usaha Mira Catering harus melakukan evaluasi secara berkala terhadap *supplier* yang telah menjadi prioritas berdasar penerapan metode AHP, yang maan bertujuan agar kinerja dari *supplier* tetap terjaga dan dapat meningkat dengan pesat.

BIBLIOGRAFI

- Azhar, Z. (2020). Analisis Faktor Prioritas dalam Pemilihan Mata Kuliah Praktek pada Prodi Sistem Informasi Menggunakan Metode AHP. *Jurnal Teknologi Informasi & Komunikasi Digital Zone*, 11(1), 120–129. <https://doi.org/10.31849/digitalzone.v11i1.3393>
- Darmanto, E., Latifah, N., & Susanti, N. (2014). Penerapan Metode Ahp (Analythic Hierarchy Process) Untuk Menentukan Kualitas Gula Tumbu. *Simetris : Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 5(1), 75. <https://doi.org/10.24176/simet.v5i1.139>
- Gusti, S. K. (2018). Analisa Dan Penerapan Metode Ahp Dan Promethee Untuk Menentukan Guru Berprestasi. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Dan Manajemen Sistem Informasi*, 4(1), 48–55.
- Haramaini, T., Nasution, K., & Sulaiman, O. K. (2018). Penerapan Metode Analytical Hierarchy Process (Ahp) Dalam Menentukan Tingkat Kemacetan Lalulintas Di Kecamatan Medan Kota. *Multitek Indonesia*, 12(1), 8. <https://doi.org/10.24269/mtkind.v12i1.711>
- Laurichela, regina puteri, & Cahyadi, C. (2022). Analysis Of Customer Service Quality Based On Servqual (Service Quality) And Analytic Hierarchy Process (AHP) Method. *Techno Nusa Mandiri: Journal of Computing and Information Technology*, 19(1), 9–14.
- Lestiani, M. E. (2020). Faktor-Faktor Dominan Promosi Yang Mempengaruhi Motivasi Konsumen Dalam Membeli Suatu Produk Dengan Menggunakan Metode Ahp. *Industri Elektro Penerbangan (INDEPT)*, 1(1), 20. https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=26&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj9nKqAws_eAhWNXisKHYIPCyI4FBAWMAV6BAgHEAI&url=http%3A%2F%2Fjip.polinema.ac.id%2Fjojs3%2Findex.php%2Fjip%2Farticle%2Fview%2F80%2F79&usg=AOvVaw2sufCT1LiNuHSa_Bu4PkQL
- Masitha, Hartama, D., & Wanto, A. (2018). Analisa Metode (AHP) Pada Pembelian Sepatu Sekolah Berdasarkan Konsumen. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Informasi (SENSASI)*, 338–342. <http://seminar-id.com/semnas-sensasi2018.htmlPage%7C338>
- Nadia, & Kaseng, S. (2022). Analisis Pemilihan Supplier Bahan Baku Utama Pada Usaha Roti Posarara Bakery Di Kota Palu. *JIMUT (Jurnal Ilmu Manajemen Universitas Tadulako)*, 8(1), 11–021.
- Pane, D. H., & Erwansyah, K. (2020). Model Prioritas Pemilihan Daerah Pembangunan Tower Telekomunikasi Berbasis Kombinasi Metode AHP dan Metode Moora. *Jurnal Ilmiah Teknik Informatika Dan Sistem Informasi (JUTISI)*, 9(2), 11–22. <http://ojs.stmik-banjarbaru.ac.id/index.php/jutisi/article/view/491>

- Rahim, F., & Dahda, S. S. (2022). Analisis Kriteria Kinerja Rantai Apsok Ikan Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process*. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(6).
- Rosiska, E., & Harman, R. (2019). Metode Analitical Hierarchy Process (AHP) Dalam Pemilihan Umum Presiden Indonesia 2019. *InfoTekJar (Jurnal Nasional Informatika Dan Teknologi Jaringan)*, 3(2), 193–202. <https://doi.org/10.30743/infotekjar.v3i2.1067>
- Siregar, Y. H., Irawan, M. D., & Chaniago, A. H. A. (2020). Penerapan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dalam Perekrutan Petugas Keamanan. *Jurnal Informatika Universitas Pamulang*, 5(3), 371. <https://doi.org/10.32493/informatika.v5i3.6550>
- Suryadi, A., & Harahap, E. (2017). Peningkatan Pegawai Berprestasi Menggunakan Metode AHP (*Analytic Hierarchy Process*) di PT. XYZ. *Matematika*, 16(2), 17–28. <https://doi.org/10.29313/jmtm.v16i2.2698>
- Susilowati, T., & Hidayatulloh, M. F. (2019). Metode Analitical Hierarchy Process (Ahp) Dalam Penentuan Lokasi Home Industri Di Kabupaten Pringsewu. *EXPERT: Jurnal Manajemen Sistem Informasi Dan Teknologi*, 9(1), 19–26. <https://doi.org/10.36448/jmsit.v9i1.1226>
- Wantoro, A., & Muludi, K. (2020). Kombinasi Metode Analitical Hierarchy Process (Ahp) Dan Simple Additive Weight (Saw) Untuk Menentukan Website E-Commerce Terbaik. *Sistemasi- Jurnal Sistem Informasi*, 9(1), 131–142. <https://doi.org/10.32520/stmsi.v9i1.608>
- Yanto, M. (2021). Sistem Penunjang Keputusan Dengan Menggunakan Metode Ahp Dalam Seleksi Produk. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi Bisnis*, 3(1), 167–174. <https://doi.org/10.47233/jteksis.v3i1.161>
- Yusriana, N., & Dahda, S. S. (2021). Pengukuran Kinerja Pada UKM Kerudung Menggunakan Metode Supply Chain Operator Reference (SCOR) Dan AHP. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknik Industri Universitas Kadiri*, 3(2), 131–146. <http://www.jurnal.utu.ac.id/jo optimalisasi/article/view/2702>

Copyright holder:

Chyntia Ayu Tazari, Said Salim Dahda (2022)

First publication right:

Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia

This article is licensed under:

