

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan hasil laut dan memiliki beraneka ragam jenis ikan. Hasil perikanan pasca tangkap tersebut kurang maksimal jika tidak diikuti dengan teknologi pengolahan yang tepat, oleh sebab itu teknologi pengolahan yang sesuai akan dapat menghasilkan produk olahan yang dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat sekitarnya. Salah satu produk olahan yang dibuat dari hasil samping olahan utama adalah petis.

Petis merupakan hasil komoditi pengolahan ikan yang cukup terkenal di Jawa Timur khususnya di Madura. Petis digunakan untuk penyedap makanan (bumbu masak) yang sedap dan bergizi. Berbagai macam petis yang dikenal oleh masyarakat antara lain petis ikan, petis daging, petis udang dan petis kupang. Aneka hidangan seperti rujak cingur, rujak manis menggunakan bumbu petis ini sebagai salah satu penyedap.

CV. MDP (Madura Daim Produk.) Hj Diya Food Sampang merupakan salah satu pabrik penghasil petis ikan tuna. Produksi petis ikan tuna dalam dua hari sekitar 200 kg siap dipasarkan. Penjualan dimulai dengan harga Rp 500/sachet, sampai dengan Rp 60.000/kaleng. Untuk hasil yang memuaskan konsumen maka perlu kiranya pemilihan supplier yang tepat untuk menunjang produksi tersebut.

CV. MDP. Hj Diya Food Sampang menggunakan bahan baku petis yakni sari ikan dan glukosa. Bahan utama dari petis ini adalah sari ikan. Sari ikan adalah limbah daging atau cairan perebus ikan pindang yang umumnya dibuang setelah ikan matang. Sari ikan ini dibuat dari ikan pindang atau tuna yang berfungsi untuk memberikan aroma khas dan bertekstur lunak yang dapat memberikan rasa sedap pada masakan. Untuk pemilihan *supplier* sari ikan pada perusahaan ini yaitu ada 3 alternatif untuk memenuhi bahan baku yang akan digunakan. Sirup glukosa merupakan salah satu bahan pemanis buatan yang berbentuk cair. Sirup glukosa terbuat dari hidrolisis pati. Pada perusahaan ini *supplier* glukosa ada 2 alternatif untuk digunakan pada bahan baku. CV. MDP.Hj Diya Food Sampang mempunyai 3 *supplier* sari ikan

yang masing-masing mempunyai kelebihan dan kekurangan. *Supplier* pertama PT. Aneka Tuna Indonesia (ATI) kelebihan adalah dari segi jenis sari ikan yang mana jenis sari ikan yang dijual sari ikan tuna murni. Kekurangannya dari akses distribusi yang jauh didaerah Kabupaten Pasuruan. Kedua UD. Barakah Keunggulannya adalah dari aspek harga bahan baku yang murah. Kekurangannya dari aspek distribusi yang jauh dan ketepatan jumlah sari ikan yang sering mengalami ketumpahan. Selanjutnya UD. Mina Laut kelebihan adalah dari kekentalan sari ikan. Untuk kekurangannya harga yang dijual mahal. Maka dari itu perlu adanya pemilihan *supplier* terbaik dengan metode pengambilan keputusan.

Persediaan bahan baku merupakan sebuah faktor penting bagi perusahaan baik itu kecil maupun besar. Bahan baku yang dibutuhkan hendaknya cukup untuk menjamin kelancaran produksi. Kelancaran produksi dipengaruhi ada tidaknya suatu bahan baku yang akan diolah.

Pemilihan *supplier* sangat penting bagi perindustrian. Dalam pengambilan keputusan untuk memilih sebuah *supplier* membutuhkan alat khusus untuk memecahkan masalah yang bersifat kompleks sehingga diambil keputusan yang optimal. Pentingnya *supplier* bagi perusahaan tersebut menyebabkan perusahaan harus mengoptimalkan setiap kegiatan produksinya. Optimasi dapat diartikan sebagai tindakan pengambilan sebuah keputusan bersifat fungsional dan seefektif mungkin..

Pemilihan kriteria *supplier* sesuai dengan kebijakan perusahaan. Beberapa kriteria diantaranya adalah harga, kecepatan pengiriman, kualitas dan kuantitas. *Supplier* yang dipilih tentunya yang terbaik dilihat dari kriteria tersebut. Terdapat beberapa metode pengambilan keputusan dalam memilih sebuah *supplier*. Beberapa metode tersebut adalah dilakukan dengan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dan *Analytical Network Process* (ANP), perhitungan *Total Cost of Ownership* (TCO), dan program matematis.

Untuk mengoptimalkan pemilihan *supplier* dan pembelian bahan baku harus dipertimbangkan dengan baik. Metode pemilihan *supplier* harus disesuaikan dengan kriterianya. Untuk menilai performa *supplier* pada

perusahaan, perlu suatu metode yang dapat mempertimbangkan banyak kriteria dan subkriteria yang dianggap penting oleh perusahaan serta melihat keterkaitan antara kriteria dan subkriteria tersebut. Diperlukan juga metode yang dapat menjadikan bobot setiap kriteria sebagai landasan dalam alokasi pembelian bahan baku.

Metode *Analytical Network Process* (ANP) merupakan metode yang tepat untuk menjawab kebutuhan tersebut. Melalui metode ANP dapat diketahui bobot setiap kriteria dan nilai performa *supplier* untuk kriteria-kriteria tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, maka permasalahan pokok yang akan dibahas adalah :

1. Bagaimana menentukan kriteria, subkriteria yang akan digunakan untuk pemilihan pemasok bahan baku sari ikan pada petis CV. MDP. Hj Diya Food Sampang
2. Memilih alternatif pemasok yang tepat dengan menggunakan *Analytical Network Process* (ANP) di CV. MDP. Hj Diya Food Sampang

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian kali ini adalah :

1. Mendapatkan kriteria-kriteria yang digunakan dalam pemilihan supplier bahan baku sari ikan pada petis CV.MDP. Hj Diya Food Sampang
2. Menentukan *supplier* bahan baku petis yang terbaik berdasarkan metode *Analytical Network Process*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti

Adapun manfaat dari peneliti adalah sebagai media pembelajaran, menambah wawasan, ilmu pengetahuan sehingga bisa mengaplikasikan langsung ilmu yang diperoleh dibangku kuliah masalah pengambilan keputusan.

2. Bagi perusahaan

Manfaat bagi perusahaan adalah sebagai bahan referensi informasi serta bisa sebagai evaluasi kinerja perusahaan dalam masalah pengambilan keputusan bahan baku.

3. Bagi pembaca

Sedangkan untuk pembaca manfaatnya adalah menambah pengetahuan tentang pengambilan keputusan.