

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap perusahaan pasti mempunyai suatu tujuan yang akan dicapai, salah satu tujuan perusahaan yang utama yaitu untuk mencapai keuntungan yang maksimal untuk keberlangsungan kegiatan perusahaan. Pada era globalisasi saat ini, banyak perusahaan yang menuntut setiap organisasi untuk memanfaatkan segala sumber daya yang dimiliki secara optimal. Tetapi pada kenyataannya terdapat kesulitan yang harus dihadapi oleh perusahaan guna mencapai tujuan tersebut. Dalam keberlangsungan produksi pada suatu perusahaan salah satu hal yang diutamakan yaitu persediaan bahan baku. Hal yang berkaitan dengan bahan baku yang harus di prioritaskan.

Sebelum dilakukannya proses produksi, beberapa perusahaan biasanya telah melakukan suatu rencana produksi (*production planning*), dimana proses ini dapat memberikan dampak yang besar dalam fleksibilitas suatu perusahaan untuk memenuhi permintaan konsumen. Dalam melakukan rencana produksi, ini juga berhubungan dengan manajemen rantai pasok yang merupakan konsolidasi aktivitas pengadaan bahan baku serta pelayanan, pengubahan bahan setengah jadi menjadi barang jadi dan produk akhir. Tujuannya yaitu untuk mendirikan hubungan rantai pemasok yang berpusat pada peningkatan nilai bagi pelanggan (Pratama *et al.* 2015).

Selain *production planning* perusahaan biasanya juga melakukan pengambilan keputusan. Pengambilan keputusan sangat penting dilakukan dengan tepat agar tidak mengakibatkan koplikasi pada proses lainnya sehingga menyebabkan keluhan dari pelanggan. Terdapat beberapa pengambilan keputusan yang dilakukan oleh perusahaan, salah satunya dalam hal pemilihan *supplier* bahan baku yang digunakan oleh perusahaan. *Supplier* merupakan suatu kegiatan dari rantai pasok untuk dapat menghasilkan barang dengan jumlah yang diinginkan dan kualitas yang baik. Dalam rantai pasok terdapat beberapa kegiatan untuk memperoleh bahan mentah menjadi barang setengah jadi dan barang jadi kemudian mengirimkan produk kepada konsumen. Kegiatan ini terdiri dari kegiatan penting lain yang berhubungan dengan *supplier* dan distribusi (Anwar, 2011) .

Ayam Bakar Pak D merupakan resto yang sebelumnya dikenal dengan nama Depot pak D. Restoran ini didirikan sejak tahun 2008 mempunyai outlet pertama yang terletak di Tropodo, Sidoarjo. Dengan menu andalan ayam bakar dan ikan bakar yang mempunyai cita rasa lezat dan unik restoran ini dengan cepat mendapat tempat dihati masyarakat. Dalam pembuatan produk ayam bakar yang tiap harinya memproduksi kurang lebih 30-100 porsi ayam bakar yang berbahan dasar utamanya ayam, tentu saja pihak produsen pasti memiliki beberapa supplier pemasok ayam guna mempermudah produksi. Dari beberapa supplier yang dimiliki oleh perusahaan ada beberapa yang menjadi dasar pertimbangan oleh perusahaan, di antaranya yaitu berdasarkan ukuran ayam yang seharusnya 500-800 gram kadang bisa kurang dari berat yang diinginkan, adanya ketidaktepatnya jumlah ayam yang dipesan setelah pengiriman, kemudian kurangnya informasi ketersediaan bahan baku ayam dari supplier bahkan terdapat keterlambatan pengiriman yang biasanya disebabkan oleh jarak dan kemacetan yang dapat mengganggu jalannya produksi.

Dalam penentuan *supplier* terbaik untuk produk Ayam Bakar Pak D belum menerapkan metode dalam sistem pengambilan keputusan untuk pembelian bahan baku dan belum ada penelitian terdahulu yang menganalisis mengenai *supplier* di ayam bakar pak d. Untuk itu perusahaan membutuhkan metode pengambilan keputusan yang terbaik dalam pemilihan supplier bahan baku agar produk ayam bakar yang dihasilkan bisa memuaskan konsumen baik dari segi kualitas, informasi, ketepatan waktu pemenuhan pemesanan dan lain-lain. Untuk itu penelitian ini dilakukan mengembangkan model pengambilan keputusan yang lebih sistematis yang dapat digunakan oleh perusahaan. Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu metode ANP yang dapat digunakan sebagai pengembangan metode pengambilan keputusan karena metode ini memungkinkan adanya keterkaitan antar kriteria. Kriteria-kriteria serta hubungan kriteria-kriteria dalam pengambilan keputusan diidentifikasi dari pengambilan keputusan di restoran Ayam Bakar Pak D yang digunakan sebagai model pemilihan *supplier*. Model ini diharapkan dapat membantu pihak perusahaan dalam menentukan supplier terbaik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, adapun rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut:

1. Kriteria dan sub kriteria apakah yang menjadi dasar dalam pemilihan *supplier* terbaik dengan penggunaan metode ANP ?
2. *Supplier* manakah yang terbaik berdasarkan penilaian metode ANP (*Analytical Network Process*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui kriteria dan sub kriteria yang akan digunakan dalam pemilihan *supplier* terbaik dan penggunaan metode ANP.
2. Mendapatkan *supplier* terbaik berdasarkan metode penilaian ANP (*Analytical Network Process*).

1.4 Manfaat penelitian

Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam memilih *supplier*.

1.5 Batasan Masalah

1. Pemilihan *supplier* hanya dilakukan untuk ayam, dikarenakan ayam merupakan bahan baku utama dalam pembuatan produk ayam bakar.
2. Dalam perhitungannya peneliti menggunakan bantuan *software Super Dcision*.
3. Metode ANP terdiri dari 4 level : tujuan (*goal*), kriteria, sub kriteria, dan alternatif.