

INTISARI

Pemilihan *supplier* produk merupakan salah satu aktivitas dalam rangkaian *supply chain* di VIDI *Catering* dan tergolong strategis karena turut andil dalam menentukan keberhasilan perusahaan. Saat ini VIDI *Catering* memiliki tiga *supplier* untuk salah satu bahan baku olahan yaitu ayam negeri dan produk jadi siap pakai yakni buah jeruk. Masalah yang dialami oleh perusahaan adalah sulitnya menentukan *supplier* mana yang memiliki performansi terbaik, di antaranya dari segi waktu, kualitas dan kuantitas sehingga perusahaan bisa memprioritaskan *supplier* tersebut dalam memenuhi *order* produk yang dibutuhkan. Selain itu, terdapat juga kelemahan dalam pemilihan *supplier* yang sudah dilakukan oleh VIDI *Catering*, yaitu pengambil keputusan hanya menilai secara subyektif terhadap bahan baku olahan ayam negeri dan produk jadi siap pakai buah jeruk yang ditawarkan sehingga tak jarang terjadi konflik antar pengambil keputusan terkait kriteria pemilihan *supplier*.

Pada penelitian ini, tahap awal yang dilakukan adalah penentuan kriteria-kriteria dalam memilih *supplier* dilanjutkan pengumpulan data menggunakan kuesioner perbandingan berpasangan dengan kriteria dan alternatif yang telah ditetapkan sebelumnya dan kuesioner ini diberikan kepada sebelas responden. Data yang diperoleh dari kuesioner menjadi input dalam analisis seleksi *supplier* bahan baku olahan ayam negeri dan produk jadi siap pakai buah jeruk menggunakan metode AHP dan *Fuzzy AHP*. Diharapkan penggunaan FAHP menghasilkan nilai yang lebih akurat dikarenakan mempertimbangkan unsur ketidakpastian pada pengambilan keputusan.

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan adalah diperolehnya kesamaan sebagian besar kriteria yang mempengaruhi pemilihan *supplier* ayam negeri dan buah jeruk, yaitu: harga, lama kerja sama, garansi yang ditawarkan, fleksibilitas, lokasi, dan pengiriman. Kriteria yang membedakan dalam pertimbangan pemilihan *supplier* di antara keduanya adalah segala hal yang terkait langsung dengan produk, yakni untuk ayam negeri terdapat tambahan kriteria tingkat kesegaran, sedangkan tambahan kriteria untuk buah jeruk terkait kualitas. Setelah dilakukan uji validasi diperoleh hasil bahwa metode FAHP adalah metode terbaik dalam kasus pemilihan alternatif *supplier* ayam negeri dan buah jeruk di VIDI *Catering* dari segi ketepatan hasil. Alternatif *supplier* ayam negeri terbaik berturut – turut adalah *supplier* ayam negeri asal Bantul, Sleman, kemudian Prambanan dan untuk buah jeruk urutannya adalah Istana Buah, Kurnia Buah, dan Lotte Mart.

Kata kunci: *Analytical Hierarchy Process (AHP), Fuzzy Analytical Hierarchy Process (FAHP), Bahan Baku Olahan, Produk Jadi Siap Pakai, Catering*

ABSTRACT

Supplier selection of a product is an activity in a series of supply chain in VIDI Catering and be classified as strategic because of contributing to the success of the company. Currently VIDI Catering has three suppliers for one of the raw material processed i.e domestic chicken and end product ready to use i.e orange. Problems experienced by the company is the difficulty of determining which supplier has the best performance, including in terms of time, quality and quantity so that the company can prioritize suppliers in fulfilling product orders which is needed. In addition, there are also weaknesses in the supplier selection has been done by VIDI Catering, i.e the decision makers only subjectively assess to raw materials processed, i.e domestic chicken and end product ready to use, i.e orange that often caused conflicts between decision maker that relevant to criteria for supplier selection.

In this research, the first step to be done is determination of criteria for selecting suppliers then collecting data using pairwise comparisons questionnaire which is criteria and alternative previously set and this questionnaire is given to eleven respondents. Data which is obtained from the questionnaire become the input of supplier selection analysis for raw materials processed i.e domestic chicken and end product ready to use i.e orange using AHP and Fuzzy AHP. Expected of using FAHP produce a more accurate value because of considering the uncertainty element in decision making.

The results of the research that has been done i.e there are mostly similarity of criteria that affect supplier selection of domestic chicken and orange, i.e: price, length of cooperation, warranty offered, flexibility, location, and delivery. The differentiation in consideration supplier selection between them are every things that are directly related to the product, i.e for domestic chicken there is additional criteria freshness level, while additional criteria for orange related to quality. After doing the validation test, the result that obtained i.e FAHP method is the best method in the case of supplier alternative selection of the domestic chicken and orange in VIDI Catering in terms of the accuracy of the result. The best alternative suppliers of domestic chicken sequentially i.e domestic chicken supplier from Bantul, Sleman, then Prambanan and for orange supplier the sequence is Istana Buah, Kurnia Buah, and Lotte Mart.

Keywords: Analytical Hierarchy Process (AHP), Fuzzy Analytical Hierarchy Process (FAHP), Raw Materials Processed, End Product Ready to Use, Catering