

**USULAN PEMILIHAN *SUPPLIER* DAGING GILING
MENGUNAKAN METODE *ANALYTIC NETWORK
PROCESS (ANP)* DI *FOOD TRUCK* BASO TJIA**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar
Sarjana dalam bidang ilmu Teknik Industri

Disusun oleh :
Nama : Cecilia Carissa Putri Prasetyo
NPM : 2016610029



**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG
2020**

**USULAN PEMILIHAN *SUPPLIER* DAGING GILING
MENGUNAKAN METODE *ANALYTIC NETWORK
PROCESS (ANP)* DI *FOOD TRUCK* BASO TJIA**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar
Sarjana dalam bidang ilmu Teknik Industri

Disusun oleh :
Nama : Cecilia Carissa Putri Prasetyo
NPM : 2016610029



**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG
2020**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG**



Nama : Cecilia Carissa Putri Prasetyo
NPM : 2016610029
Program Studi : Sarjana Teknik Industri
Judul Skripsi : USULAN PEMILIHAN *SUPPLIER* DAGING GILING
MENGUNAKAN METODE *ANALYTIC NETWORK
PROCESS (ANP)* DI *FOOD TRUCK* BASO TJIA


TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, September 2020
**Ketua Program Studi Sarjana
Teknik Industri**




(Romy Lince, S.T., M.T.)

Pembimbing


(Alfian Tan, S.T., M.T.)



PERNYATAAN TIDAK MENCONTEK ATAU MELAKUKAN PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,
Nama : Cecilia Carissa Putri Prasetyo
NPM : 2016610029

dengan ini menyatakan bahwa Skripsi dengan Judul:
**USULAN PEMILIHAN *SUPPLIER* DAGING GILING MENGGUNAKAN METODE
ANALYTIC NETWORK PROCESS (ANP) DI *FOOD TRUCK* BASO TJIA**

adalah hasil pekerjaan saya dan seluruh ide, pendapat atau materi dari sumber lain telah dikutip dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan jika pernyataan ini tidak sesuai dengan kenyataan, maka saya bersedia menanggung sanksi yang akan dikenakan kepada saya.

Bandung, 7 September 2020

Cecilia Carissa Putri Prasetyo
NPM : 2016610029

ABSTRAK

Baso Tjia merupakan salah satu usaha kuliner dalam bentuk *food truck* yang menjual *rice bowl* dengan *topping* bakso goreng, perkedel, samcan, dan *bacon*. Produk bakso goreng memiliki pengaruh paling besar dalam total pendapatan Baso Tjia, yaitu sekitar 50%, karena keunikannya terbuat dari campuran daging babi giling. Bahan baku yang paling krusial dalam memproduksi bakso goreng adalah daging giling. Baso Tjia memiliki 3 alternatif *supplier*, yaitu *supplier* A, B, dan C. *Supplier* A merupakan *supplier* utama saat ini, namun dalam periode tahun 2019 ditemukan beberapa permasalahan dari *supplier* tersebut yang mencakup keterlambatan waktu pengiriman, inkonsistensi kualitas bahan baku, dan pemberian respon yang tidak cepat tanggap. Hal tersebut menimbulkan kerugian dari segi produksi maupun finansial, sehingga Baso Tjia ingin mempertimbangkan apakah perlu dilakukan pergantian *supplier* utama.

Metode *Analytic Network Process* (ANP) adalah metode yang digunakan dalam membantu pengambilan keputusan pemilihan *supplier* dalam penelitian ini. Metode ini digunakan karena pengambilan keputusannya mencakup berbagai kriteria, dimana terdapat keterkaitan antar kriteria. Berdasarkan hasil wawancara dan studi literatur, terdapat 4 kriteria (harga, kualitas, pelayanan, dan pengiriman) dan 13 subkriteria yang dipertimbangkan dalam pemilihan *supplier* daging giling. Pemilihan *supplier* ini memiliki 4 hubungan *outer dependence* dan 2 hubungan *inner dependence*.

Dari kriteria, subkriteria, dan hubungan keterkaitan yang ada dibuat menjadi model pemilihan *supplier*. Pengolahan data dilakukan menggunakan bantuan *software* SuperDecision. Diperoleh bahwa *supplier* A merupakan *supplier* terbaik dengan bobot 0,37776, dilanjutkan dengan *supplier* B dengan bobot 0,33102 dan *supplier* C dengan bobot 0,29122. Artinya, *supplier* A masih terpilih menjadi rekomendasi *supplier* utama bahan baku daging giling di *food truck* Baso Tjia. Oleh karena itu, diberikan usulan untuk melakukan pembuatan kontrak dengan *supplier* terpilih, mengevaluasi sistem pengadaan bahan baku secara rutin, dan/atau mengombinasikan *supplier* utama dengan alternatif *supplier* lainnya untuk mengatasi kekurangan *supplier* utama.

ABSTRACT

Baso Tjia is a culinary business in a form of a food truck that sells rice bowls topped with fried meatballs, fritters, samcan, and bacon. The fried meatballs have the greatest influence on Baso Tjia's total revenue, which is around 50%, because it is uniquely made from a mixture of ground pork. The most crucial raw material in producing the fried meat balls is ground pork. Baso Tjia has 3 alternative suppliers, namely supplier A, supplier B, and supplier C. The main supplier is currently supplier A, but during the year 2019, several problems were found from that supplier, including several delays in delivery times, inconsistencies in the quality of the raw material, and unresponsive response. This caused losses in terms of production and finance, so Baso Tjia wanted to consider whether it was necessary to change the main supplier.

The Analytic Network Process (ANP) is a method used in this case to determine supplier selection. This method is used because the decision making process includes various criterion, where there is a relationship between each criteria. Based on the results of the interview with the stakeholder of Baso Tjia and several literature studies, there are 4 criterion (price, quality, service, and delivery) and 13 sub-criterion that are considered in selecting the supplier of ground pork. The supplier selection has 4 outer dependence relationships and 2 inner dependence relationships.

From the existing criterion, sub-criterion, and relationships, a supplier selection model is made. The data processing was performed using SuperDecision software. It was found that supplier A has the highest rank with the score of 0,37776, followed by supplier B with the score of 0,33102 and supplier C with the score of 0,29122. This means that supplier A is still being selected as the main supplier of the ground pork in Baso Tjia. Therefore, suggestions are given to make a contract with the selected supplier, evaluate the raw material procurement system regularly, and/or combine the chosen main supplier with the other alternative suppliers to overcome the weakness of the main supplier.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Usulan Pemilihan *Supplier* Daging Giling Menggunakan Metode *Analytic Network Process* (ANP) di *Food Truck* Baso Tjia” sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana pada Program Studi Teknik Industri di Universitas Katolik Parahyangan. Pada kesempatan ini, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang-orang yang terlibat dalam proses pembuatan skripsi ini dari awal hingga akhir, khususnya kepada:

1. Bapak Alfian Tan, S.T., M.T. selaku dosen pembimbing tunggal yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan kepada penulis dengan sabar selama proses penyusunan skripsi sehingga dapat terselesaikan.
2. Bapak Robby Hartono, S.T., M.T. selaku pemilik *food truck* Baso Tjia yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di *food truck* Baso Tjia dan selalu siap sedia dalam membantu penulis dalam penyelesaian skripsi.
3. Kedua orang tua, adik, dan segenap keluarga penulis yang selalu memberikan doa dan mendukung penulis secara moral dan materiil dalam penyelesaian skripsi.
4. Bapak Dedy Suryadi, Ph.D., Ibu Cynthia Prithadevi Juwono, Ir., M.S., dan Bapak Y. M. Kinley Aritonang, Ph.D. selaku dosen penguji proposal dan sidang skripsi yang telah memberikan masukan dan perbaikan dalam penyusunan skripsi.
5. Ivan Abygail Timisela yang selalu setia menemani, mendengarkan, dan memberi semangat dalam setiap tahap penyelesaian skripsi.
6. Gracia Evangelin, Rahadian Agung, Geraldy Rizqi, Mazalvar Rachmat, Adinda Oktaviani, Dian Anggraini, Dimas Adrianto, Difa Aulia, Adhitya Dharmawan, dan Yudhistira Ari yang selalu memberikan dukungan dan motivasi selama penulis menempuh studi di Teknik Industri UNPAR.

7. Teman-teman angkatan 2016 Teknik Industri UNPAR yang telah melalui proses perkuliahan bersama dengan penulis dari awal, terutama keluarga *Crescendo Percussion*, teman-teman kelas C dan rekan-rekan asisten PST I dan II.
8. Seluruh pihak yang terlibat dalam pembuatan skripsi dan proses perkuliahan penulis yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penelitian ini. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang dapat membangun skripsi ini menjadi lebih baik. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi *food truck* Baso Tjia, para pembaca, dan penelitian-penelitian selanjutnya.

Bandung, Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	I-1
I.1 Latar Belakang Masalah	I-1
I.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah	I-5
I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian	I-8
I.4 Tujuan Penelitian	I-9
I.5 Manfaat Penelitian	I-9
I.6 Metodologi Penelitian	I-9
I.7 Sistematika Penulisan	I-14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	II-1
II.1 Pemasok	II-1
II.2 Pengambilan Keputusan	II-2
II.3 Kriteria Pengambilan Keputusan	II-3
II.4 <i>Multi-Criteria Decision Making</i> (MCDM)	II-8
II.5 <i>Analytic Network Process</i> (ANP)	II-10
BAB III PERANCANGAN MODEL PEMILIHAN SUPPLIER	III-1
III.1 Identifikasi Pihak Pengambil Keputusan	III-1
III.2 Identifikasi Kriteria dan Subkriteria	III-2
III.2.1 Penjelasan Kriteria dan Subkriteria Harga	III-7
III.2.2 Penjelasan Kriteria dan Subkriteria Kualitas	III-7
III.2.3 Penjelasan Kriteria dan Subkriteria Pelayanan	III-9
III.2.4 Penjelasan Kriteria dan Subkriteria Pengiriman	III-10

III.3 Identifikasi Hubungan Keterkaitan Kriteria dan Subkriteria.....	III-11
III.3.1 Hubungan <i>Outer Dependence</i>	III-11
III.3.2 Hubungan <i>Inner Dependence</i>	III-14
III.4 Perancangan Model Pemilihan <i>Supplier</i>	III-15
III.5 Validasi Model Pemilihan <i>Supplier</i>	III-15
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	IV-1
IV.1 Perancangan dan Pengisian Kuesioner.....	IV-1
IV.2 Perhitungan <i>Eigen Vector</i> dan <i>Consistency Ratio</i>	IV-2
IV.2.1 Perbandingan Antar <i>Cluster</i>	IV-3
IV.2.2 Perbandingan Antar <i>Node</i>	IV-9
IV.3 Penyusunan <i>Supermatrix</i>	IV-26
IV.3.1 Penyusunan <i>Cluster Matrix</i>	IV-26
IV.3.2 Penyusunan <i>Unweighted Matrix</i>	IV-26
IV.3.3 Penyusunan <i>Weighted Matrix</i>	IV-27
IV.3.4 Penyusunan <i>Limiting Matrix</i>	IV-30
IV.4 Penentuan Prioritas <i>Supplier</i>	IV-30
BAB V ANALISIS	V-1
V.1 Analisis Identifikasi Kriteria dan Subkriteria	V-1
V.2 Analisis Hubungan Keterkaitan	V-4
V.3 Analisis Perancangan dan Pengisian Kuesioner.....	V-6
V.4 Analisis Konsistensi Penilaian	V-8
V.5 Analisis <i>Supermatrix</i>	V-8
V.6 Analisis Hasil Pemilihan <i>Supplier</i> Utama	V-10
V.6.1 Pembuatan Kontrak dengan <i>Supplier</i> Utama.....	V-11
V.6.2 Analisis Sensitivitas <i>Supplier</i> Utama.....	V-13
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	VI-1
VI.1 Kesimpulan	VI-1
VI.2 Saran	VI-2
VI.2.1 Saran untuk <i>Food Truck</i> Baso Tjia	VI-2
VI.2.2 Saran untuk Penelitian Sejenis di Masa yang Akan Datang.....	VI-2

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN
DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Menurut Dickson	II-5
Tabel II.2	Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Industri Makanan Menurut Liao, Fu, Chen, dan Chih	II-5
Tabel II.3	Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Menurut Roylance	II-6
Tabel II.4	Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Bahan Baku Perusahaan F&B Menurut Wiwoho	II-7
Tabel II.4	Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Bahan Mentah Restoran Menurut Sonalitha, Sarosa, dan Naba	II-7
Tabel II.6	Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Bahan Baku Daging Ayam Menurut Muzaki, Utomo, dan Kuncoro	II-8
Tabel II.7	Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Bahan Baku Daging Ayam Menurut Kurniawati	II-8
Tabel II.8	Metode-metode <i>Multi-Criteria Decision Making</i> (MCDM)	II-9
Tabel II.9	Tingkat Kepentingan Menurut Saaty	II-12
Tabel II.10	<i>Random Index</i> Menurut Saaty	II-13
Tabel III.1	Rekapitulasi Kriteria dan Subkriteria Hasil Studi Literatur Pemilihan <i>Supplier</i>	III-3
Tabel III.2	Kriteria dan Subkriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Daging Giling di <i>Food Truck</i> Baso Tjia	III-6
Tabel IV.1	Hasil Pengisian Kuesioner Perbandingan Kriteria Berdasarkan Tujuan	IV-3
Tabel IV.2	Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan Tujuan	IV-4
Tabel IV.3	Penjumlahan Setiap Kolom Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan Tujuan	IV-4
Tabel IV.4	Normalisasi Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan Tujuan	IV-4
Tabel IV.5	Nilai <i>Eigen Vector</i> Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan Tujuan	IV-5
Tabel IV.6	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan	

	Tujuan	IV-6
Tabel IV.7	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan Alternatif <i>Supplier</i>	IV-6
Tabel IV.8	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan Kriteria Kualitas	IV-7
Tabel IV.9	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan Kriteria Pelayanan	IV-8
Tabel IV.10	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Kriteria Berdasarkan Kriteria Pengiriman	IV-9
Tabel IV.11	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Harga Berdasarkan Tujuan	IV-10
Tabel IV.12	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Kualitas Berdasarkan Tujuan.....	IV-10
Tabel IV.13	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Pelayanan Berdasarkan Tujuan	IV-11
Tabel IV.14	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Pengiriman Berdasarkan Tujuan	IV-11
Tabel IV.15	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Harga Berdasarkan <i>Supplier A</i>	IV-12
Tabel IV.16	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Kualitas Berdasarkan <i>Supplier A</i>	IV-13
Tabel IV.17	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Pelayanan Berdasarkan <i>Supplier A</i>	IV-13
Tabel IV.18	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Pengiriman Berdasarkan <i>Supplier A</i>	IV-14
Tabel IV.19	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Harga Berdasarkan <i>Supplier B</i>	IV-15
Tabel IV.20	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Kualitas Berdasarkan <i>Supplier B</i>	IV-15
Tabel IV.21	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Pelayanan Berdasarkan <i>Supplier B</i>	IV-16
Tabel IV.22	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Pengiriman Berdasarkan <i>Supplier B</i>	IV-16
Tabel IV.23	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria	

	Harga Berdasarkan <i>Supplier C</i>	IV-17
Tabel IV.24	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Kualitas Berdasarkan <i>Supplier C</i>	IV-17
Tabel IV.25	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Pelayanan Berdasarkan <i>Supplier C</i>	IV-18
Tabel IV.26	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Subkriteria Pengiriman Berdasarkan <i>Supplier C</i>	IV-18
Tabel IV.27	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Tingkat Harga.....	IV-19
Tabel IV.28	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kestabilan Harga	IV-20
Tabel IV.29	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Warna Daging	IV-20
Tabel IV.30	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Tekstur Daging	IV-21
Tabel IV.31	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Bau Daging.....	IV-21
Tabel IV.32	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Daya Tahan Daging.....	IV-22
Tabel IV.33	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kecepatan Tanggap	IV-22
Tabel IV.34	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kemudahan Menghubungi.....	IV-23
Tabel IV.35	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Fleksibilitas Perubahan Pesanan.....	IV-23
Tabel IV.36	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Jaminan Pengembalian	IV-24
Tabel IV.37	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Ketepatan Waktu	IV-24
Tabel IV.38	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Ketepatan Jumlah.....	IV-25
Tabel IV.39	Rekapitulasi Perbandingan Berpasangan Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kualitas Pengemasan.....	IV-25

Tabel IV.40	<i>Cluster Matrix</i>	IV-26
Tabel IV.41	<i>Unweighted Matrix</i>	IV-28
Tabel IV.42	<i>Weighted Matrix</i>	IV-31
Tabel IV.43	<i>Limiting Matrix</i>	IV-33
Tabel IV.44	<i>Normalized by Cluster</i>	IV-35
Tabel IV.45	Rekapitulasi Urutan Prioritas <i>Supplier</i> Daging Giling di <i>Food Truck</i> Baso Tjja	IV-35
Tabel V.1	Perhitungan Analisis Sensitivitas pada Subkriteria Ketepatan Waktu	V-15
Tabel V.2	Perhitungan Analisis Sensitivitas pada Subkriteria Bau Daging ..	V-16
Tabel V.3	Perhitungan Analisis Sensitivitas pada Subkriteria Kecepatan Tanggap	V-18

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1	Produk Baso Tjia	I-2
Gambar I.2	Metodologi Penelitian	I-11
Gambar II.1	Matriks <i>Pairwise Comparison</i>	II-12
Gambar III.1	Hubungan <i>Outer Dependence</i> antara Tujuan dan Kriteria	III-12
Gambar III.2	Hubungan <i>Outer Dependence</i> antara Kriteria Harga dan Kriteria Kualitas	III-12
Gambar III.3	Hubungan <i>Outer Dependence</i> antara Kriteria Kualitas dan Kriteria Pengiriman	III-13
Gambar III.4	Hubungan <i>Outer Dependence</i> antara Kriteria dan <i>Alternatif Supplier</i>	III-13
Gambar III.5	Hubungan <i>Inner Dependence</i> dalam Kriteria Kualitas	III-14
Gambar III.6	Hubungan <i>Inner Dependence</i> dalam Kriteria Pelayanan	III-15
Gambar III.7	Model Pemilihan <i>Supplier</i> di <i>Food Truck</i> Baso Tjia	III-16
Gambar V.1	Grafik Analisis Sensitivitas pada Subkriteria Ketepatan Waktu	V-14
Gambar V.2	Grafik Analisis Sensitivitas pada Subkriteria Bau Daging	V-16
Gambar V.3	Grafik Analisis Sensitivitas pada Subkriteria Kecepatan Tanggap.....	V-18

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A KUESIONER PERBANDINGAN BERPASANGAN A-1

BAB I

PENDAHULUAN

Bab I dikhususkan untuk membahas permasalahan terkait dengan pemilihan *supplier* daging giling yang dihadapi oleh *food truck* Baso Tjia. Pada bab ini akan dijelaskan mengenai latar belakang masalah, identifikasi dan perumusan masalah, pembatasan masalah dan asumsi penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penulisan yang terbagi menjadi tujuh subbab.

I.1 Latar Belakang Masalah

Setiap manusia memiliki kebutuhan primer dalam menjalani kehidupan sehari-hari. Menurut Widyosiswoyo (1991), kebutuhan primer tersebut mencakup kebutuhan sandang, pangan, dan papan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012, pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang paling utama, yaitu segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Dari berbagai sektor industri yang berkembang di Indonesia, industri pangan merupakan salah satu dengan perkembangan yang sangat pesat. Berdasarkan siaran pers yang diterbitkan oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (18 Februari 2019), industri makanan dan minuman mampu tumbuh sebesar 7,91% atau melampaui pertumbuhan ekonomi nasional di angka 5,17% sepanjang tahun 2018.

Pertumbuhan industri pangan yang terus meningkat menyebabkan terciptanya peluang pasar yang sangat luas di Indonesia. Berdasarkan fenomena tersebut, banyak masyarakat Indonesia yang berminat untuk mengawali usaha kuliner sehingga timbul persaingan yang ketat untuk dapat menguasai pasar. Berbagai alternatif produk mulai muncul dengan beragam variasi harga dan kualitas, sehingga konsumen dihadapkan dengan banyak pilihan. Terlebih lagi, persebaran informasi yang didukung oleh perkembangan teknologi yang begitu pesat memudahkan para konsumen untuk mengetahui informasi kuliner terbaru.

Hal tersebut menyebabkan para penggerak usaha kuliner untuk terus meningkatkan nilai dari produknya agar semakin diminati oleh konsumen.

Sebagai salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner, Baso Tjia pun ingin terus meningkatkan nilai produknya. Baso Tjia merupakan salah satu usaha kuliner dalam bentuk *food truck* yang berdiri sejak bulan Januari 2019. *Food truck* merupakan modifikasi kendaraan besar yang dilengkapi dengan fasilitas untuk memasak dan menjual makanan. Menu utama Baso Tjia adalah *rice bowl* dengan *topping* bakso goreng, perkedel, samcan, dan *bacon*. Keunikan dari Baso Tjia terletak pada produk bakso gorengnya yang terbuat dari daging babi giling dengan campuran udang, jamur, dan bengkung, kemudian dilapisi dengan kulit tahu. Saat ini, *food truck* Baso Tjia berlokasi di Taman Kopo Indah Blok F37 dan memiliki *counter* di OBC *Foodcourt* yang terletak di Jalan Rancabentang 1 Nomor 3A. Selain itu, Baso Tjia juga memiliki berbagai mitra *reseller* di berbagai supermarket yang tersebar di kota Bandung, Bogor, dan Jakarta.



Gambar I.1 Produk Baso Tjia
(Sumber: <https://www.instagram.com/basotjia/>)

Berdasarkan wawancara pemilik Baso Tjia, bakso goreng merupakan produk yang memiliki pengaruh paling besar dalam total pendapatan Baso Tjia.

Hal tersebut dikarenakan bakso goreng merupakan *topping* utama dalam setiap menu *rice bowl*, sehingga setiap pemesan *rice bowl* akan mendapatkan *topping* bakso goreng. Selain itu, bakso gorengnya merupakan citra yang ingin ditonjolkan dari *brand* Baso Tjia karena merupakan bakso goreng unik yang terbuat dari daging giling, bukan dari tepung seperti bakso goreng pada umumnya, dan dibuat dengan resep khas keluarga Tjia. Penjualan produk bakso goreng selama tahun 2019 mencapai sekitar 50% dari total penjualan Baso Tjia, diikuti oleh samcan yang mencapai 30% serta perkedel dan *bacon* yang keduanya mencapai 10%.

Sejak awal mula berdiri, permintaan akan produk Baso Tjia terus mengalami peningkatan. Seiring dengan hal tersebut, diperlukan proses produksi yang baik pula untuk dapat memenuhi seluruh permintaan konsumen. Sebagai tahap awal proses produksi, pemesanan bahan baku memerlukan *supplier* atau pemasok yang baik agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya hambatan. Menurut pemilik Baso Tjia, bahan baku yang paling krusial dalam memproduksi bakso goreng di Baso Tjia adalah daging giling. Baso Tjia melakukan pemesanan bahan baku satu sampai dua kali setiap minggu sejumlah 10 kg. Strategi produksi Baso Tjia adalah *make to stock*, dimana Baso Tjia memproduksi bakso gorengnya dalam satuan *batch* yang memerlukan 4 kg daging giling. Dalam satu minggu, Baso Tjia mampu memproduksi 3 *batch* bakso goreng. Untuk memenuhi kebutuhan produksi tersebut, Baso Tjia memiliki satu *supplier* utama bahan baku daging giling.

Menurut pemilik Baso Tjia, ditemukan beberapa permasalahan dengan *supplier* utama bahan baku tersebut yang mencakup waktu pengiriman, kualitas, dan layanan jasa. Selama tahun 2019, *supplier* tersebut tidak dapat mengirim daging gilingnya dengan tepat waktu. Kasus paling fatal terjadi pada bulan November, dimana keterlambatan pengiriman mencapai 3 hari. Keterlambatan tersebut diakibatkan oleh masalah pengiriman yang terhambat dari pusat pengiriman dagingnya di Yogyakarta. Hal tersebut mengakibatkan proses produksi bakso goreng di Baso Tjia menjadi terhenti karena kehabisan persediaan bahan baku, sehingga Baso Tjia harus membeli bahan baku tersebut secara mendadak di *supplier* lain.

Selain itu, kualitas daging giling dari *supplier* tersebut kurang konsisten karena Baso Tjia pernah mendapatkan kiriman *batch* daging giling yang berbau

tidak sedap, sehingga *batch* tersebut tidak dapat digunakan untuk memproduksi bakso goreng demi menjaga konsistensi rasa bakso goreng di Baso Tjia. Jika *batch* tersebut tetap diolah menjadi bakso goreng, dikhawatirkan bahwa kualitas bahan baku yang kurang baik tersebut akan mempengaruhi rasa bakso gorengnya menjadi kurang baik pula, sehingga dapat berdampak pada ketidakpuasan konsumen. *Batch* tersebut terpaksa untuk dibuang karena tidak dapat lagi digunakan untuk keperluan produksi. Dengan begitu, hal tersebut mengakibatkan Baso Tjia harus membeli bahan baku di *supplier* lain secara mendadak.

Masalah lain pada *supplier* tersebut adalah pemberian respon yang lambat atau tidak cepat tanggap dalam melayani pemesanan yang dibutuhkan oleh Baso Tjia. Kebijakan dari *supplier* tersebut adalah bahwa pemesanan harus dilakukan maksimal 3 hari sebelumnya. Sebagai contoh, jika pihak Baso Tjia memerlukan bahan baku daging giling untuk hari Kamis, maka pemesanannya harus dilakukan selambat-lambatnya hari Senin. Walau begitu, pada saat pemesanan sudah dilakukan 3 hari sebelumnya, seringkali *supplier* tersebut memberi respon satu hari setelahnya sehingga pesanan tersebut terlambat diterima oleh *supplier*. Oleh karena itu, pesanan yang dikirim oleh *supplier* pun mengalami keterlambatan satu hari. Hal tersebut pun mengakibatkan Baso Tjia harus membeli bahan baku di *supplier* lain secara mendadak karena kehabisan persediaan bahan baku. Pembelian bahan baku secara mendadak tersebut mengakibatkan timbulnya biaya tambahan yang seharusnya dapat dihindari, sehingga menimbulkan kerugian bagi *food truck* Baso Tjia.

Permasalahan *supplier* utama daging giling yang telah disebutkan memiliki pengaruh yang buruk terhadap *food truck* Baso Tjia, baik dari segi produksi maupun finansial. Oleh karena itu, pihak Baso Tjia merasa tidak puas dengan performansi *supplier* tersebut sehingga perlu mempertimbangkan alternatif *supplier* lain. Meski begitu, pengambilan keputusan terkait pemilihan *supplier* memiliki risiko yang cukup tinggi karena setiap alternatif *supplier* tentu memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Baso Tjia belum memiliki sistem pemilihan *supplier* yang baik, sehingga dibutuhkan perencanaan yang mendalam dari setiap alternatif *supplier* yang ada agar Baso Tjia dapat memilih *supplier* yang paling tepat.

I.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, Baso Tjia tidak puas terhadap performansi *supplier* daging giling utama, yaitu *supplier* A, untuk memproduksi bakso goreng. Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, *supplier* A memiliki masalah yang terkait dengan waktu pengiriman, kualitas, dan pelayanan jasa. Keterlambatan pengiriman terjadi sebanyak 4 kali, yaitu pada bulan Mei, Juli, September, dan November 2019, yang mengakibatkan keterlambatan proses produksi produk bakso goreng. Keterlambatan pengiriman tersebut berkisar antara 1 hingga 3 hari. Selain itu, kualitas daging giling yang kurang konsisten ditandai dengan kiriman *batch* bahan baku daging giling yang berbau tidak sedap pada bulan Juni dan Agustus 2019 yang mengakibatkan *batch* tersebut tidak dapat digunakan untuk memproduksi bakso goreng. Pemberian respon yang lambat (terlambat satu hari) dalam melayani pemesanan yang dibutuhkan oleh Baso Tjia pun sering terjadi setidaknya satu kali setiap bulan, sehingga pesanan yang dikirim oleh *supplier* pun mengalami keterlambatan.

Permasalahan yang ada dapat berakibat fatal apabila Baso Tjia terus mempertahankan *supplier* tersebut. Dengan penurunan performansi *supplier* saat ini, dikhawatirkan akan menyebabkan timbulnya keterlambatan proses produksi atau penurunan kualitas rasa dari bakso goreng yang dihasilkan secara berkala. Jika tidak ada perubahan dari kondisi *supplier* saat ini, maka hal tersebut dapat berdampak pada penurunan kepuasan konsumen terhadap produk Baso Tjia. Konsumen Baso Tjia dapat kehilangan kepercayaan pada *brand* Baso Tjia jika tidak dapat mempertahankan kualitas yang ada. Oleh karena itu, diperlukan adanya evaluasi atau pertimbangan penggunaan *supplier* tambahan untuk memasok bahan baku daging giling tersebut.

Saat ini, terdapat dua *supplier* alternatif bahan baku daging giling yang pernah bekerja sama dengan Baso Tjia, yaitu *supplier* B dan C. *Supplier* A memiliki harga yang paling murah jika dibandingkan dengan *supplier* lainnya. Selama ini, Baso Tjia memilih salah satu atau kedua *supplier* alternatif untuk mengantisipasi masalah yang timbul dari *supplier* A sesuai dengan kekurangan bahan baku daging giling yang dibutuhkan. Dalam pemilihan *supplier* alternatif, Baso Tjia biasanya hanya mementingkan minimasi biaya tambahan yang timbul,

sehingga mempertimbangkan harga bahan baku dan biaya pengambilan bahan baku karena Baso Tjia harus mengambil bahan bakunya sendiri.

Di luar faktor tersebut, faktor-faktor atau kriteria lain sebagai penentu performansi masing-masing *supplier* alternatif justru tidak diperhitungkan. Sebagai contoh, faktor-faktor yang dapat dipertimbangkan dalam pemilihan *supplier* menurut Stevenson (2011) adalah harga, kualitas, pelayanan, lokasi, kebijakan persediaan, dan fleksibilitas. Oleh karena itu, *supplier* alternatif yang dipilih dengan sistem yang ada saat ini belum tentu memiliki performansi yang paling baik, sehingga Baso Tjia memerlukan kriteria-kriteria lain yang dapat digunakan untuk menilai performansi *supplier* karena kondisi saat ini belum cukup mewakili kondisi *supplier* yang sebenarnya.

Menurut pemilik Baso Tjia, kriteria utama yang harus ada pada *supplier* adalah harga, kualitas, dan waktu pengiriman yang konsisten. Hal tersebut dikarenakan harga yang tidak konsisten mempengaruhi harga pokok penjualan produk Baso Tjia itu sendiri, dimana harga jual sebaiknya konsisten dan tidak dengan mudah berubah-ubah. Kualitas daging pun berkaitan langsung dengan rasa produk yang dihasilkan, sehingga memiliki pengaruh yang besar dengan kepuasan dan kepercayaan konsumen. Jika produk Baso Tjia memiliki rasa yang tidak konsisten, dikhawatirkan bahwa konsumen akan kehilangan rasa percaya terhadap Baso Tjia. Waktu pengiriman pun mempengaruhi perencanaan produksi, sehingga keterlambatan pengiriman akan berakibat pada keterlambatan produksi.

Berdasarkan kriteria yang telah disebutkan, diketahui bahwa saat ini ketiga *supplier* daging giling memiliki perbedaan harga, kualitas, dan waktu pengiriman. Sebagai contoh, *supplier* A memiliki harga Rp70.000 per kilogram, memiliki kualitas yang cukup baik (dikirim dari Yogyakarta), namun memiliki *lead time* pengiriman sejumlah 3 hari sehingga pemesanan harus dilakukan 3 hari sebelumnya. *Supplier* B memiliki harga Rp80.000 per kilogram, memiliki kualitas yang baik (dikirim dari Bali), dan waktu pengirimannya cepat karena dapat langsung dikirim pada hari yang sama dilakukannya pemesanan. *Supplier* C memiliki harga yang tidak tetap namun berkisar sekitar Rp90.000 per kilogram, memiliki kualitas yang terbaik dan paling segar (dari pasar lokal), namun tidak menyediakan jasa pengiriman sehingga harus diambil sendiri oleh pihak Baso Tjia.

Dari perbandingan yang telah disebutkan, dapat diidentifikasi bahwa terdapat hubungan antara kriteria harga dan kualitas, dimana semakin tinggi harga daging giling maka semakin baik pula kualitas yang ditawarkan. Selain itu, ketiga *supplier* yang menjadi mitra Baso Tjia memiliki kekurangan dan kelebihan masing-masing. Sebagai contoh, *supplier* A memiliki harga yang paling murah, namun tidak lebih unggul dari segi kualitas dibandingkan *supplier* C yang memiliki kualitas terbaik. Dengan begitu, tidak dapat dilakukan pemilihan *supplier* yang terbaik dengan mudah karena tidak terlihat secara langsung. Tidak ada *supplier* yang mendominasi pada segala kriteria dengan *supplier* lainnya, maka pemilihan *supplier* menjadi hal yang kompleks dan membutuhkan penilaian yang spesifik dari masing-masing kriteria yang ditentukan.

Kompleksitas dari pemilihan *supplier* terbaik nantinya akan dipengaruhi oleh banyaknya kriteria lain yang saat ini belum dipertimbangkan. Di luar kriteria harga, kualitas, dan waktu pengiriman yang konsisten yang saat ini diterapkan oleh Baso Tjia, perlu dipertimbangkan pula kriteria-kriteria lain dari permasalahan yang ditemukan. Sebagai contoh, permasalahan *supplier* A terkait respon yang mengalami keterlambatan dalam pelayanan pemesanan Baso Tjia seperti yang telah disebutkan di atas dapat menjadi dasar pertimbangan kriteria tambahan. Permasalahan atau keluhan yang ada dapat menjadi tolak ukur penambahan kriteria yang patut dipertimbangkan. Oleh sebab itu, diperlukan adanya identifikasi kriteria pengambilan keputusan pemilihan *supplier* yang lebih menyeluruh.

Dikarenakan terdapat banyak kriteria yang mempengaruhi pemilihan *supplier* dan adanya keberagaman performansi dari masing-masing *supplier*, maka proses pemilihan *supplier* idealnya dilakukan dengan menggunakan *Multi-Criteria Decision Making* (MCDM). Menurut Pavan dan Todeschini (2009), MCDM berkaitan dengan penentuan keputusan yang melibatkan pilihan terbaik dari beberapa alternatif yang bergantung pada beberapa kriteria atau atribut yang kurang konkret atau tidak jelas. MCDM akan membantu pengambilan keputusan dengan memberi bobot atau *ranking* sebagai petunjuk tingkat kepentingan dari setiap alternatif *supplier* untuk menemukan *supplier* utama yang paling tepat antara *supplier* A, B, dan C.

Terdapat beberapa metode dalam *Multi-Criteria Decision Making* (MCDM), salah satunya adalah *Analytical Network Process* (ANP). Metode ANP

merupakan pengembangan dari metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) karena memperhitungkan keterkaitan antarkriteria, baik dalam satu kriteria yang sama maupun antarkriteria yang berbeda (Saaty, 1996). Metode tersebut paling sesuai untuk digunakan dalam kasus pemilihan *supplier* Baso Tjia karena terdapatnya kriteria yang saling berhubungan, seperti pada harga dan kualitas yang telah teridentifikasi saat ini.

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dipaparkan sebelumnya, dihasilkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja kriteria dan subkriteria yang dibutuhkan dalam pemilihan *supplier* bahan baku daging giling di *food truck* Baso Tjia?
2. Bagaimana model ANP pada pemilihan *supplier* bahan baku daging giling di *food truck* Baso Tjia?
3. Bagaimana prioritas pemilihan *supplier* bahan baku daging giling di *food truck* Baso Tjia?

I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian

Dalam penelitian terhadap pemilihan *supplier* daging giling di *food truck* Baso Tjia terdapat berbagai batasan masalah yang digunakan. Batasan masalah tersebut ditetapkan agar penelitian hanya terfokus pada masalah utama yang menjadi pusat perhatian dan tidak menyimpang pada masalah lain. Batasan masalah tersebut adalah sebagai berikut:

1. Penelitian hanya terbatas pada proses pemilihan *supplier* daging giling untuk produk bakso goreng yang dijual oleh Baso Tjia.
2. Penelitian hanya dilakukan pada *supplier* A, B, dan C yang bekerja sama dengan Baso Tjia menggunakan data dalam rentang waktu Januari 2019 hingga Desember 2019.
3. Pengambilan keputusan terkait penelitian hanya dilakukan oleh pihak internal Baso Tjia tanpa adanya campur tangan dari pihak luar.

Selain itu, terdapat pula asumsi yang digunakan dalam penelitian. Asumsi penelitian tersebut ditetapkan terhadap faktor-faktor yang tidak bisa dikendalikan oleh peneliti agar dapat mempermudah proses penelitian. Asumsi penelitian tersebut adalah bahwa selama penelitian berlangsung, tidak terdapat perubahan performansi yang signifikan dari *supplier* A, B, dan C.

I.4 Tujuan Penelitian

Penelitian terhadap pemilihan *supplier* daging giling di *food truck* Baso Tjia memiliki beberapa tujuan yang hendak dicapai. Berdasarkan perumusan masalah yang telah disebutkan sebelumnya, tujuan penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui kriteria dan subkriteria dalam pemilihan *supplier* bahan baku daging giling di *food truck* Baso Tjia.
2. Membuat rancangan model ANP untuk mengetahui hubungan antarkriteria dan subkriteria pada pemilihan *supplier* bahan baku daging giling di *food truck* Baso Tjia.
3. Mengetahui prioritas pemilihan *supplier* bahan baku daging giling di *food truck* Baso Tjia.

I.5 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian terhadap pemilihan *supplier* daging giling di *food truck* Baso Tjia dapat diperoleh beberapa manfaat, baik bagi pihak pengelola *food truck* Baso Tjia sebagai pemilik permasalahan, para pembaca, maupun peneliti. Manfaat penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Bagi pihak pengelola *food truck* Baso Tjia, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kriteria dan subkriteria dalam pemilihan *supplier* bahan baku daging giling di *food truck* Baso Tjia untuk membantu proses pengambilan keputusan mengenai *supplier* terbaik.
2. Bagi para pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan tambahan terkait dengan pemecahan masalah atau pengambilan keputusan menggunakan metode *Analytical Network Process* (ANP).
3. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengalaman dalam menyelesaikan masalah di kehidupan nyata terkait dengan pemilihan alternatif *supplier* terbaik.

I.6 Metodologi Penelitian

Dalam metodologi penelitian ini akan dijelaskan secara spesifik tahapan-tahapan dalam penelitian terhadap pemilihan *supplier* daging giling di *food truck* Baso Tjia. Tahapan tersebut meliputi observasi pendahuluan dan studi literatur,

identifikasi dan perumusan masalah, penentuan batasan dan asumsi masalah, penentuan tujuan dan manfaat penelitian, identifikasi pihak pengambil keputusan, identifikasi kriteria dan subkriteria, identifikasi hubungan keterkaitan antarkriteria dan subkriteria, perancangan model ANP, pembuatan dan pengisian kuesioner, perancangan matriks perbandingan berpasangan, pengolahan data hasil penilaian, analisis, dan kesimpulan dan saran. Untuk mempermudah pemahaman mengenai penelitian yang dilakukan, tahapan-tahapan tersebut divisualisasikan dalam bentuk *flowchart*. *Flowchart* dari metodologi penelitian dapat dilihat pada Gambar I.2.

1. Observasi Pendahuluan dan Studi Literatur

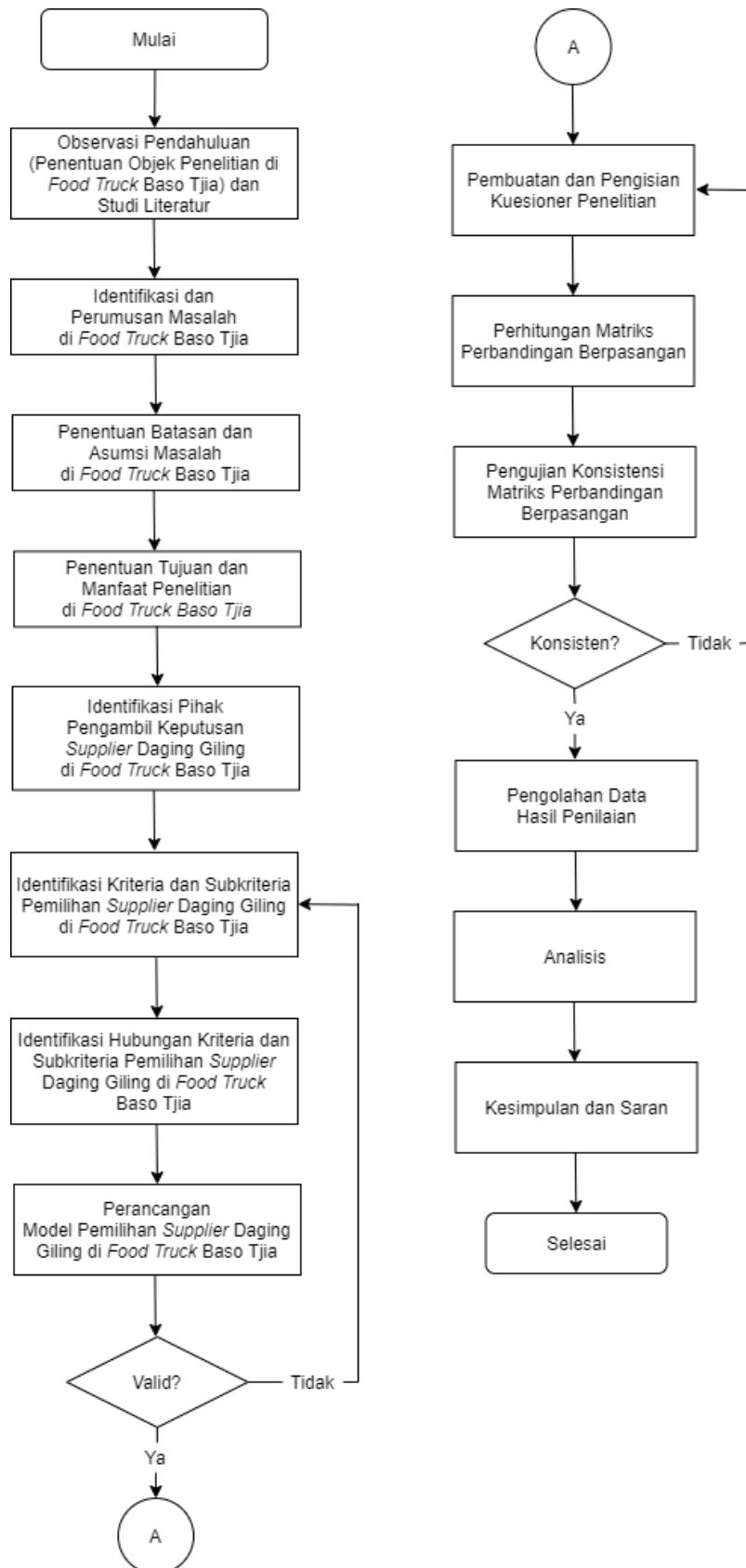
Pada observasi pendahuluan, dilakukan observasi langsung ke objek yang diteliti, yaitu *food truck* Baso Tjia. Observasi awal yang dilakukan berupa wawancara dengan pemilik Baso Tjia. Wawancara tersebut bertujuan untuk mengetahui kondisi aktual dan permasalahan utama yang dialami oleh *food truck* Baso Tjia. Selain itu, dilakukan studi literatur untuk memperkuat landasan berpikir terkait permasalahan yang terjadi. Studi literatur tersebut terkait dengan teori-teori yang berhubungan dengan *Multi-Criteria Decision Making* (MCDM) dan *Analytic Network Process* (ANP).

2. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Setelah mengetahui permasalahan utama yang dihadapi oleh *food truck* Baso Tjia, maka dilakukan identifikasi mengenai akar masalah dari permasalahan yang dialami. Identifikasi tersebut dilakukan dengan melakukan wawancara lanjutan kepada pemilik *food truck* Baso Tjia terkait permasalahan *supplier* bahan baku daging giling untuk produk bakso goreng. Selanjutnya dilakukan perumusan masalah mengenai pemilihan *supplier* daging giling yang terbaik.

3. Penentuan Batasan dan Asumsi Masalah

Asumsi dan batasan masalah perlu ditentukan agar ruang lingkup penelitian yang dilakukan dapat lebih terfokus. Penentuan tersebut didasari oleh kondisi permasalahan dari Baso Tjia itu sendiri. Selain itu, asumsi penelitian digunakan agar dapat memberitahukan anggapan dasar yang digunakan dalam penelitian.



Gambar I.2 Metodologi Penelitian

4. **Penentuan Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Dalam penelitian ini, dilakukan penentuan tujuan untuk menjawab rumusan masalah serta pemaparan manfaat yang dapat diperoleh bagi pihak pengelola *food truck* Baso Tjia, para pembaca, maupun penulis melalui penelitian ini.
5. **Identifikasi Pihak Pengambil Keputusan**

Pihak pengambil keputusan penting untuk diidentifikasi secara benar untuk memperoleh keinginan Baso Tjia dalam memilih *supplier* daging giling. Identifikasi tersebut dilakukan dengan menentukan peran-peran yang berkepentingan dalam mengambil keputusan terkait pemilihan *supplier* agar hasil akhir dari keputusan mengenai penelitian ini merupakan hasil persetujuan dari para pemangku kepentingan.
6. **Identifikasi Kriteria dan Subkriteria**

Setelah mengidentifikasi pihak pengambil keputusan, dilakukan penentuan kriteria dan subkriteria berdasarkan wawancara dan studi literatur berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pemilihan *supplier*. Kriteria dan subkriteria tersebut disesuaikan dengan keinginan pihak pengambil keputusan di *food truck* Baso Tjia mengenai *supplier* yang baik dan ideal.
7. **Identifikasi Hubungan Keterkaitan Antar Kriteria dan Subkriteria**

Selanjutnya dilakukan pula identifikasi untuk menemukan hubungan keterkaitan antar kriteria dan subkriteria yang satu dengan yang lainnya berdasarkan wawancara yang telah dilakukan. Hubungan keterkaitan tersebut dapat berupa *inner dependence* dan/atau *outer dependence*.
8. **Perancangan Model Pemilihan *Supplier***

Setelah memperoleh hubungan keterkaitan antar kriteria dan subkriteria, maka dibuatlah model pemilihan *supplier* sesuai dengan data yang telah diperoleh. Dilakukan pula validasi dengan pihak pengambil keputusan dengan tujuan untuk memastikan bahwa hubungan keterkaitan yang ada dalam model pemilihan *supplier* tersebut telah sesuai dengan kondisi nyata di *food truck* Baso Tjia.
9. **Pembuatan dan Pengisian Kuesioner Penelitian**

Kuesioner penelitian disusun berdasarkan model pemilihan *supplier* yang telah dibuat. Kuesioner tersebut dibuat untuk diisi oleh pihak

pengambil keputusan sebagai alat bantu sistem pengambilan keputusan mengenai *supplier* daging giling yang terbaik. Dari pengisian kuesioner tersebut, diperoleh data penilaian terhadap kriteria dan subkriteria yang berguna dalam pengolahan data pada tahap selanjutnya.

10. Perhitungan Matriks Perbandingan Berpasangan
Hasil kuesioner penelitian yang telah diperoleh selanjutnya ditransformasi ke dalam bentuk matriks agar dapat dilakukan perbandingan berpasangan (*pairwise comparison*). Tujuannya untuk mengetahui tingkat kepentingan masing-masing kriteria dan subkriteria yang ada.
11. Pengujian Konsistensi Matriks Perbandingan Berpasangan
Hasil dari matriks perbandingan berpasangan diuji konsistensi untuk mengetahui apakah penilaian terhadap kriteria dan subkriteria dalam kuesioner sudah konsisten. Jika tidak konsisten, maka pengisian kuesioner akan diulangi.
12. Pengolahan Data Hasil Penilaian
Pengolahan data dilakukan sesuai prosedur metode *Analytic Network Process* (ANP) yang mencakup pembuatan *supermatrix* untuk memperoleh bobot atau nilai skor alternatif dan *ranking* dari setiap alternatif *supplier* daging giling. *Supermatrix* tersebut terdiri dari *cluster matrix*, *unweighted matrix*, *weighted matrix*, dan *limiting matrix*.
13. Analisis
Analisis dilakukan berdasarkan hasil dari pengolahan data dari proses penentuan *supplier* daging giling berdasarkan perhitungan ANP yang telah dilakukan. Analisis bertujuan untuk memberikan penjelasan mengenai alasan pengambilan keputusan yang dilakukan selama proses pengolahan data.
14. Kesimpulan dan Saran
Sebagai tahapan akhir dari penelitian, kesimpulan berisi mengenai jawaban dari rumusan masalah yang telah dipaparkan sebelumnya. Selain itu, terdapat saran terkait dengan pengembangan penelitian dan saran untuk pihak pengelola *food truck* Baso Tjia.

I.7 Sistematika Penulisan

Dalam sistematika penulisan akan dijelaskan bahwa penelitian mengenai pemilihan *supplier* daging giling di *food truck* Baso Tjia disusun dalam enam bab, yaitu pendahuluan, tinjauan pustaka, perancangan model, pengumpulan dan pengolahan data, analisis, serta kesimpulan dan saran.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini akan berisikan latar belakang masalah, identifikasi dan perumusan masalah, pembatasan masalah dan asumsi penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penulisan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi pemaparan mengenai seluruh teori-teori yang diperoleh dari studi literatur sebagai dasar dalam melakukan pengumpulan dan pengolahan data. Teori-teori tersebut berkaitan dengan metode pengambilan keputusan yang digunakan untuk melakukan pemilihan *supplier* terbaik, yaitu *Analytic Network Process* (ANP).

BAB III PERANCANGAN MODEL PEMILIHAN SUPPLIER

Bab ini berisi penjelasan mengenai proses identifikasi pihak pengambil keputusan, identifikasi kriteria dan subkriteria, identifikasi hubungan keterkaitan antar kriteria dan subkriteria untuk menghasilkan sebuah rancangan model pemilihan *supplier*. Dalam perancangan tersebut dilakukan pula validasi model pemilihan *supplier* oleh pihak pengambil keputusan.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini memaparkan tahapan pengumpulan dan pengolahan data dalam penelitian mengenai pemilihan *supplier* daging giling di *food truck* Baso Tjia, dimulai dari pembuatan serta pengisian kuesioner perbandingan berpasangan. Hasil pengisian kuesioner tersebut akan diolah dan dijadikan *input* untuk pembuatan *supermatrix* yang mencakup *cluster matrix*, *unweighted matrix*, *weighted matrix*, dan *limiting matrix*. Proses penginputan data, pengisian kuesioner dan pengolahan data seluruhnya dibantu dengan menggunakan *software* SuperDecision 2.10. Dari perhitungan tersebut akan didapatkan hasil

akhir berupa skor yang dapat digunakan untuk membantu melakukan pemilihan *supplier* daging giling.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisi analisis dari setiap tahapan yang telah dilakukan dalam penelitian mengenai pemilihan *supplier* daging giling di *food truck* Baso Tjia, baik dalam perancangan model yang telah dikembangkan maupun dalam pengumpulan dan pengolahan data.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini memaparkan kesimpulan dari penelitian mengenai pemilihan *supplier* daging giling di *food truck* Baso Tjia yang telah dilakukan sesuai tujuan penelitian agar dapat menjawab rumusan masalah. Selain itu, bab ini juga memaparkan saran yang dapat dipertimbangkan oleh *food truck* Baso Tjia ataupun untuk penelitian selanjutnya agar dapat dikembangkan secara lebih lanjut.