

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dibahas pada Bab 4 mengenai penilaian terhadap ketiga pemasok daging Restoran Sangdan Korean BBQ, maka dapat diambil kesimpulan untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Kriteria-kriteria penting yang digunakan untuk mengevaluasi ketiga pemasok daging di Restoran Sangdan Korean BBQ adalah biaya, kualitas, pelayanan, pengiriman, fleksibilitas, dan daya tanggap. Berdasarkan wawancara dengan pihak restoran dan perhitungan yang telah dilakukan menggunakan metode AHP, kriteria yang paling penting menurut manajer Restoran Sangdan Korean BBQ adalah daya tanggap karena memiliki bobot yang paling tinggi dibanding kriteria lainnya yaitu sebesar 0,397. Kriteria terpenting kedua adalah kualitas dengan bobot 0,341, diikuti oleh kriteria biaya dengan bobot 0,120, kriteria fleksibilitas dengan bobot 0,081, kriteria pelayanan dengan bobot 0,035, dan pengiriman dengan bobot 0,027.
2. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan menggunakan metode AHP, “Pemasok 3” adalah pemasok yang paling unggul dibanding “Pemasok 1” dan “Pemasok 2” karena memiliki bobot penilaian tertinggi yaitu sebesar 0,399. “Pemasok 3” berkinerja paling baik pada kriteria biaya, kualitas, pelayanan, dan pengiriman. Berada pada posisi kedua yaitu “Pemasok 1” dengan bobot penilaian 0,311. “Pemasok 1” berkinerja paling baik pada kriteria fleksibilitas. Berada pada posisi ketiga yaitu “Pemasok 2” dengan bobot penilaian 0,290. “Pemasok 2” berkinerja paling baik pada kriteria daya tanggap.
3. Melalui bobot penilaian antar pemasok pada sub-sub kriteria yang telah dilakukan, peneliti dapat menyimpulkan prioritas perbaikan apa saja yang perlu dilakukan oleh setiap pemasok. Perbaikan yang perlu dilakukan oleh “Pemasok 1” adalah terkait: (1) pemberian jaminan terhadap masalah, (2) pemberian diskon berdasarkan kuantitas pembelian, (3)

metode pembayaran (termin), dan (4) aroma daging. Perbaikan yang perlu dilakukan oleh “Pemasok 2” adalah terkait: (1) biaya pengiriman, (2) ketepatan waktu pengiriman, dan (3) konsistensi kualitas daging. Perbaikan yang perlu dilakukan oleh “Pemasok 3” adalah terkait: (1) harga produk, (2) kesegaran daging, dan (3) warna daging.

## **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan sehubungan dengan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya pihak manajemen Restoran Sangdan Korean BBQ melakukan penilaian terlebih dahulu sebelum memutuskan untuk membangun hubungan kerjasama dengan pemasok. Tidak hanya itu, evaluasi pemasok secara rutin pun perlu dilakukan untuk menghindari penurunan kinerja dari pemasok. Evaluasi tersebut dapat dilakukan dengan menjadikan kriteria serta sub kriteria yang ada dalam penelitian ini sebagai dasar untuk menilai setiap pemasok yang ada. Meskipun kriteria yang dinilai paling penting adalah kriteria daya tanggap, pihak restoran sebaiknya tetap memperhatikan semua kriteria yang ada.
2. “Pemasok 3” adalah pemasok yang berkinerja paling baik dibanding kedua pemasok lainnya. Oleh karena itu, sebaiknya pihak Restoran Sangdan Korean BBQ mengelola hubungan yang baik dengan pemasok tersebut dan mempertahankannya. Namun demikian, dikarenakan perbedaan bobot akhir antar ketiga pemasok yang tidak terlalu signifikan, pihak restoran juga sebaiknya tetap mempertahankan hubungan yang baik dengan “Pemasok 1” dan “Pemasok 2” dan mengkomunikasi perbaikan apa yang sebaiknya masing-masing pemasok prioritaskan.
3. Dengan melakukan evaluasi, pihak restoran dapat melihat setiap kelebihan dan kekurangan yang dimiliki oleh setiap pemasoknya. Hal ini akan membantu pihak restoran untuk dapat meningkatkan kinerjanya dalam melayani pelanggan. Jika diperlukan dapat dibuat program pengembangan pemasok bagi masing-masing pemasok, di sini Restoran Sangdan Korean

BBQ dapat bekerjasama dengan pemasok untuk mengembangkan kualitas bahan bakunya.

4. Evaluasi ini juga sebaiknya dilakukan untuk pemasok-pemasok lainnya pada Restoran Sangdan Korean BBQ. Evaluasi dapat dilakukan secara berkala untuk menilai kinerja dari setiap pemasoknya. Hal ini dilakukan agar perusahaan dapat terus berkembang dengan terus melakukan perbaikan-perbaikan yang diperlukan dan dapat dengan cepat menangani masalah yang berpotensi merugikan perusahaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminudin, N., & Puspita Sari, I. A. (2015). Sistem Pendukung Keputusan (DSS) Penerima Bantuan Program Keluarga Harapan (PKH) Pada Desa Bangun Rejo Kec.Punduh Pidada Pesawaran dengan Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). *Jurnal TAM ( Technology Acceptance Model )*, 66-72.
- Ariff, H., Salit, M., Ismail, N., & Nukman, Y. (2008). Use Of Analytical Hierarchy Process (AHP) for Selecting the Best Design Concept. *Jurnal Teknologi*, 49(A), 1-18.
- Bhattacharjee, A. (2012). *Social Science Research: Principles, Methods, and Practices, 2nd edition*. Tampa: USF Tampa Bay Open Access Textbooks Collection.
- Chopra, S., & Meindl, P. (2016). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation 6e*. Pearson Education Limited.
- Fauzi, F. Z.-Z. (2021). Pemilihan Supplier Daging Sapi Pada Masa Pandemi Covid 19 Menggunakan Metode Analytical Networking Process (Studi Kasus Rumah Makan Pasti Murah Kota Cirebon). *Skripsi Teknik Industri Fakultas Teknologi Industri*.
- Hald, K. S., & Ellegaard, C. (2011 ). Supplier evaluation processes: the shaping and reshaping of supplier performance. *International Journal of Operations and Production Management Vol.31 NO.8*, 888-910.
- Hanifah, F., & Wiranthi, E. P. (2021). Implementasi Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) untuk Evaluasi Pemasok Daging Sapi. *Jurnal Manajemen Agribisnis Vol.9, No.2*, 380-390.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management 13e*. Pearson Education, Inc.
- Huang, Z., Guo, Y., & Li, C. (2014). Chain Restaurant Industry Supplier Selection and Performance Evaluation: A Case of KFC in China. *LISS*, 41-48.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2021). *Principles of Marketing 18e*. Pearson Education, Inc.
- Lambert, D. M., & Cooper, M. C. (2000). Issues in Supply Chain.
- Matthews, B., & Ross, L. (2010). *Research Method: A practical guide for the social sciences*. Edinburgh: Pearson Education Limited.

- Mentzer, J. T., DeWitt, W., Keebler, J. S., Min, S., Nix, N. W., Smith, C. D., et al. (2001). Defining Supply Chain Management. *Journal of Business Logistics*, Vol.22, No. 2, 4.
- Oberniedermaier, G., & Sell-Jander, T. (2002). *Sales and Distribution with SAP*. Braunschweig/Wiesbaden: Friedr. Vieweg & Sohn Verlagsgesellschaft mbH.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods*. SAGE Publications, Inc.
- Putri, C. F. (2012). Pemilihan Supplier Bahan Baku Kertas dengan Model QCDFR dan Analytical Hierarchy Process (AHP). *Widya Teknika Vol.20 No.2*, 32-38.
- Roberts, J. L. (1998). A glossary of technical terms on the economics and finance of health services. *World Health Organization*.
- Saaty, T. L., & Vargas, L. G. (2012). *Models, Methods, Concepts & Applications of the Analytic Hierarchy Process*. New York: Springer Science+Business Media New York.
- Schwandt, T. A. (2015). *Evaluation Foundations Revisited*. California: Board of Trustees of the Leland Stanford Junior.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business*. John Wiley & Sons Ltd.
- Singh, R. K. (2015). Modelling of critical factors for responsiveness in supply chain. *Journal of Manufacturing Technology Management*, Vol. 26, No. 6.
- Sonalitha, E., Sarosa, M., & Naba, A. (2015). Pemilihan Pemasok Bahan Mentah pada Restoran Menggunakan Metode Fuzzy Analytical Hierarchy Process. *Jurnal EECCIS Vol. 9, No. 1*, 49-54.
- Syahputra, D. (2017). Analisis Tingkat Kepuasan Pelanggan Toyota Atas Relationship Marketing dan Layanan Purna Jual Pada PT. Agung Toyota Sutomo di Pekanbaru. *JOM Fekon*, Vol. 4 No. 1, 830-844.
- Verweij, H., & Peek, L. (2013). *Supplier Relationship Management: How key suppliers drive your company's competitive advantage*. PricewaterhouseCoopers Accountants N.V. .
- Viswanadham, N., & Raghavan, N. R. (1997). Flexibility in manufacturing enterprises. *Sadhana*, Vol. 22, Part 2, 135-163.
- Wirawan. (2012). *Evaluasi Teori, Model, Standar, Aplikasi dan Profesi*. Jakarta: Rajawali Pers.

