

**USULAN PEMILIHAN *SUPPLIER* BAHAN BAKU
SAYUR PADA HOTEL KAMPUNG SUMBER
ALAM MENGGUNAKAN *ANALYTICAL NETWORK
PROCESS (ANP)***

SKRIPSI

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

Disusun oleh:

Nama : Gianni Pramudya Helmy

NPM : 2017610098



**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
2023**

**USULAN PEMILIHAN *SUPPLIER* BAHAN BAKU
SAYUR PADA HOTEL KAMPUNG SUMBER
ALAM MENGGUNAKAN *ANALYTICAL NETWORK
PROCESS (ANP)***

SKRIPSI

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

Disusun oleh:

Nama : Gianni Pramudya Helmy

NPM : 2017610098



**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
2023**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG**



Nama : Gianni Pramudya Helmy
NPM : 2017610098
Program Studi : Sarjana Teknik Industri
Judul Skripsi : USULAN PEMILIHAN *SUPPLIER* BAHAN BAKU
SAYUR PADA HOTEL KAMPUNG SUMBER
ALAM MENGGUNAKAN *ANALYTICAL NETWORK
PROCESS (ANP)*

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Agustus 2023

Ketua Jurusan Teknik Industri

(Dr. Ceicalia Tesavrita, S.T., M.T.)

Pembimbing Tunggal

(Y. M. Kinley Aritonang, Ph. D.)



Jurusan Teknik Industri
Fakultas Teknologi Industri
Universitas Katolik Parahyangan

Pernyataan Tidak Mencontek atau Melakukan Tindakan Plagiat

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Gianni Pramudya

NPM : 2017610098

dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

“USULAN PEMILIHAN *SUPPLIER* BAHAN BAKU SAYUR PADA HOTEL KAMPUNG SUMBER ALAM MENGGUNAKAN *ANALYTICAL NETWORK PROCESS (ANP)*”

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,

Gianni Pramudya Helmy
2017610098

ABSTRAK

Hotel Kampung Sumber Alam merupakan salah satu hotel yang berlokasi di Kota Garut, Jawa Barat. Selain jasa akomodasi perhotelan, Hotel Kampung Sumber Alam juga menawarkan jasa kuliner kepada konsumen dengan jenis layanan *dine-in*, *room service* dan *buffet*. Menu yang dijual akan memiliki jenis bahan baku daging dan sayuran. Untuk bahan baku sayur, Saat ini, Hotel Kampung Sumber Alam bekerja sama dengan *Supplier* A. Namun, *supplier* A menunjukkan pengurangan performansi yang berimbas pada kegiatan rantai pasok yang dilakukan. Pengurangan performansi tampak pada kualitas sayur yang dikirimkan, ketidaktepatan waktu pengiriman dan jumlah pesanan, hingga ketidakpastian jumlah sayur yang tersedia. Pihak Hotel Kampung Sumber Alam sedang mempertimbangkan alternatif *supplier* lain untuk menggantikan *supplier* A, yakni dengan *supplier* B dan C, atau tetap mempertahankan *supplier* A.

Dalam proses pemilihan *supplier*, maka akan dilakukan penelitian dengan metode *Analytical Network Process* (ANP) untuk memilih *supplier* yang terbaik bagi pihak hotel. Metode ANP akan membutuhkan model jaringan (*network*) yang terdiri atas beberapa komponen, yakni tujuan, kriteria, subkriteria, hubungan keterkaitan, dan alternatif. Berdasarkan hasil identifikasi dan pembuatan model, terdapat 5 *cluster* kriteria dan 16 buah subkriteria, disertai dengan 3 buah alternatif *supplier* sebagai pertimbangan bagi pihak hotel dalam menentukan *supplier* terbaik. Di antara kriteria dan subkriteria yang diidentifikasi, terdapat dua buah hubungan, yakni *inner dependence* dan *outer dependence*. Pengolahan data akan menggunakan bantuan aplikasi *SuperDecision*.

Dalam pengolahan data, akan dilakukan perhitungan mengenai *pairwise comparison*, *unweighted matrix*, *weighted matrix*, dan *limit matrix*. Hasil pengolahan data menghasilkan urutan prioritas *supplier* terbaik, yakni *supplier* C, *supplier* B, dan *supplier* A. Selain dari urutan prioritas *supplier*, maka akan dilakukan analisis sensitivitas dengan tujuan untuk mengetahui perubahan urutan prioritas awal ketika adanya perubahan bobot kepentingan di dalam model ANP yang dibuat.

ABSTRACT

Kampung Sumber Alam Hotel is one of the hotels located in Garut City, West Java. Apart from hotel accommodation services, Hotel Kampung Sumber Alam also offers culinary services to consumers with dine-in, room service and buffet services. The menu that is sold will have a variety of meat and vegetable ingredients. For vegetable raw materials, currently, Kampung Sumber Alam Hotel is working with Supplier A. However, Supplier A shows a reduction in performance which has an impact on the supply chain activities being carried out. The reduced performance can be seen in the quality of the vegetables delivered, the inaccuracy of delivery times and the number of orders, to the uncertainty of the number of vegetables available. The Kampung Sumber Alam Hotel is considering alternative suppliers to replace supplier A, namely suppliers B and C, or continue to maintain supplier A.

In the supplier selection process, research will be carried out using the Analytical Network Process (ANP) method to select the best supplier for the hotel. The ANP method will require a network model consisting of several components, namely objectives, criteria, sub-criteria, interrelationships, and alternatives. Based on the acquisition of the model and manufacture, there are 5 criteria and 16 sub-criteria, accompanied by 3 alternative suppliers as consideration for the hotel in determining the best supplier. Among the identified criteria and sub-criteria, there are two relationships, namely internal dependence and external dependence. Data processing will use the help of the SuperDecision application.

In data processing, calculations will be carried out regarding pairwise comparison, unweighted matrix, weighted matrix, and limit matrix. The results of data processing produce the best supplier priority order, namely supplier C, supplier B, and supplier A. Apart from the supplier priority order, a sensitivity analysis will be carried out with the aim of knowing changes in the initial priority order when there is a change in the importance weight in the ANP model made.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat yang diberikan terhadap laporan skripsi berjudul Usulan Pemilihan *Supplier* Bahan Baku Sayur pada Hotel Kampung Sumber Alam Menggunakan *Analytical Network Process* (ANP), sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Jurusan Teknik Industri Universitas Katolik Parahyangan dapat selesai dengan baik dan tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada beberapa pihak:

- 1, Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungsn moral dalam penyusunan laporan skripsi ini.
2. Bapak Y. M. Kinley Aritonang Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan masukan kepada penulis sehingga laporan skripsi dapat terselesaikan dengan baik.
3. Bapak Dr. Carles Sitompul, S.T., M.T., M.I.M. dan Ibu Cynthia Prithadevi Juwono, Ir., M.S. selaku dosen penguji sidang proposal skripsi yang telah memberikan saran dan kritik dalam penyusunan proposal skripsi.
4. Bapak Gada Putra selaku pemilik Hotel Kampung Sumber Alam sebagai pihak yang bersedia menjadi responden dalam penelitian.
5. Zainul Arifin Muttaqin dan Widi Nurhidayat selaku rekan penulis yang bersedia memberikan masukan terkait penyuntingan laporan skripsi.
6. Rekan masa kuliah penulis, Rafiandra, Haseemy, Naufal, Michelle, Lanang, Fachri, Alfie, Fadhlan, Jordi, Fira, Anggun, Ribel, dan Karen yang selalu memberikan dukungan moral saat pengerjaan skripsi.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi masih memiliki banyak kekurangan. Penulis bersedia untuk menerima seluruh kritik dan saran yang dapat berguna bagi penyempurnaan skripsi yang dibuat. Penulis berharap laporan skripsi yang dibuat dapat berguna bagi pihak Hotel Kampung Sumber Alam dan untuk penelitian selanjutnya. Pada akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, 6 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	I-1
I.1 Latar Belakang Masalah.....	I-1
I.2 Identifikasi Masalah.....	I-3
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-12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	II-1
II.1 <i>Multi Criteria Decision Making</i> (MCDM).....	II-1
II.2 <i>Analytical Network Processing</i> (ANP).....	II-4
II.3 Pemilihan Supplier.....	II-7
II.4 Analisis Sensitivitas.....	II-9
BAB III PEMBUATAN MODEL ANP	III-1
III.1 Identifikasi Kriteria dan Subkriteria.....	III-1
III.1.1 Kriteria Harga.....	III-5
III.1.2 Kriteria Pengiriman.....	III-5
III.1.3 Kriteria Pelayanan.....	III-7
III.1.4 Kriteria Kualitas.....	III-9
III.1.5 Kriteria Suplai.....	III-10
III.2 Hubungan Kriteria dengan Subkriteria.....	III-10
III.2.1 <i>Inner Dependence</i>	III-11
III.2.2 <i>Outer Dependence</i>	III-14
III.3 Model Pengambilan Keputusan.....	III-18
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	IV-1

IV.1	Perancangan dan Pengisian Kuesioner	IV-1
IV.2	Perbandingan Berpasangan	IV-2
IV.2.1	Perbandingan Berpasangan Antar <i>Cluster</i>	IV-2
IV.2.2.	Perbandingan Berpasangan antar <i>Node</i>	IV-8
IV.3	Pembuatan <i>Supermatrix</i>	IV-29
IV.3.1	<i>Unweighted Supermatrix</i>	IV-29
IV.3.2	<i>Weighted Supermatrix</i>	IV-30
IV.3.3	<i>Limit Matrix</i>	IV-30
IV.3.4	<i>Cluster Matrix</i>	IV-30
IV.3.5	Urutan Prioritas <i>Supplier</i>	IV-31
IV.4	Analisis Sensitivitas	IV-33
BAB V ANALISIS.....		V-1
V.1	Analisis Pengambil Keputusan dan Pembuatan Model ANP	V-1
V.2	Analisis Urutan Prioritas <i>Supplier</i>	V-4
V.3	Analisis dari Analisis Sensitivitas	V-5
V.4	Analisis Kelebihan dan Kekurangan <i>Supplier</i> Terpilih	V-7
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		VI-1
VI.1	Kesimpulan.....	VI-1
VI.2	Saran.....	VI-2
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		
RIWAYAT HIDUP PENULIS		

DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Rekapitulasi Permasalahan <i>Supplier</i> A.....	I-5
Tabel I.2	Kelebihan dan Kekurangan Setiap Atribut pada <i>Alternatif Supplier</i>	I-6
Tabel II.1	<i>Fundamental Scale</i> dalam <i>Pairwise Comparison</i>	II-5
Tabel II.2	Nilai <i>Random Index</i> (RI).....	II-7
Tabel II.3	Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> oleh Dickson	II-8
Tabel III.1	Kriteria dan Subkriteria Menurut Shafriani dan Hartoni (2021)	III-2
Tabel III.2	Kriteria dan Subkriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Menurut Ramlan et al. (2016)	III-3
Tabel III.3	Kriteria dan Subkriteria Pemilihan <i>Supplier</i> Menurut Lopes dan Rodriguez-Lopez (2021).....	III-3
Tabel III.4	Kriteria dan Subkriteria Hasil Wawancara	III-4
Tabel IV.1	Perbandingan Berpasangan antara Kriteria dengan Tujuan	IV-3
Tabel IV.2	Nilai Matriks Perbandingan	IV-3
Tabel IV.3	Nilai Pembagian Matriks Perbandingan	IV-4
Tabel IV.4	Nilai <i>Eigen Vector</i>	IV-4
Tabel IV.5	Rekapitulasi Nilai <i>Eigen Vector</i> dan <i>Consistency Ratio</i>	IV-6
Tabel IV.6	Perbandingan Berpasangan antara Kriteria dengan <i>Alternatif Supplier</i>	IV-6
Tabel IV.7	Perbandingan Berpasangan antara Kriteria Berdasarkan Kriteria Harga.....	IV-7
Tabel IV.8	Perbandingan Berpasangan antara Kriteria Berdasarkan Kriteria Kualitas.....	IV-7
Tabel IV.9	Perbandingan Berpasangan antara Kriteria Berdasarkan Kriteria Pelayanan	IV-7
Tabel IV.10	Perbandingan Berpasangan antara Kriteria Berdasarkan Kriteria Pengiriman	IV-8
Tabel IV.11	Perbandingan Berpasangan antara Kriteria Berdasarkan Kriteria Suplai	IV-8

Tabel IV.12	Perhitungan Perbandingan Berpasangan antara Subkriteria dalam Kriteria Harga dengan <i>node</i> tujuan.....	IV-9
Tabel IV.13	Perhitungan Perbandingan Berpasangan antara Subkriteria dalam Kriteria Kualitas dengan <i>Node Tujuan</i>	IV-10
Tabel IV.15	Perhitungan Perbandingan Berpasangan antara Subkriteria dalam Kriteria Pengiriman dengan <i>Node Tujuan</i>	IV-11
Tabel IV.16	Perhitungan Perbandingan Berpasangan antara Subkriteria dalam Kriteria Suplai dengan <i>Node Tujuan</i>	IV-11
Tabel IV.17	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Tingkat Harga Sayur	IV-12
Tabel IV.18	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Biaya Pengiriman.....	IV-13
Tabel IV.19	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kemampuan Fasilitas Penyimpanan.....	IV-13
Tabel IV.20	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kesegaran Sayur	IV-14
Tabel IV.21	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Pengemasan.....	IV-14
Tabel IV.22	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Fleksibilitas Pemesanan Berulang	IV-15
Tabel IV.23	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kebijakan Pembayaran.....	IV-15
Tabel IV.24	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kebijakan Retur/Garansi	IV-16
Tabel IV.25	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kecepatan Respon Pesanan	IV-16
Tabel IV.27	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Jarak.....	IV-17

Tabel IV.28	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Ketepatan Jumlah Pesanan	IV-18
Tabel IV.29	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Lama Waktu Kedatangan.....	IV-18
Tabel IV.30	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Sistemasi Pengiriman	IV-19
Tabel IV.31	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Kapasitas Gudang	IV-19
Tabel IV.32	Perbandingan Berpasangan antara Alternatif <i>Supplier</i> Berdasarkan Subkriteria Ketersediaan Sayur	IV-20
Tabel IV.33	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> A dengan Subkriteria <i>Cluster</i> Harga.....	IV-21
Tabel IV.34	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> A dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Kualitas	IV-21
Tabel IV.35	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> A dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Pelayanan	IV-22
Tabel IV.36	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> A dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Pengiriman.....	IV-22
Tabel IV.37	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> A dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Suplai.....	IV-23
Tabel IV.38	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> B dengan Subkriteria <i>Cluster</i> Harga.....	IV-23
Tabel IV.39	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> B dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Kualitas	IV-24
Tabel IV.40	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> B dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Pelayanan	IV-25
Tabel IV.41	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> B dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Pengiriman.....	IV-25
Tabel IV.42	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> B dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Suplai.....	IV-26
Tabel IV.43	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier</i> C dengan Subkriteria <i>Cluster</i> Harga.....	IV-26

Tabel IV.44	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier C</i> dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Kualitas	IV-27
Tabel IV.45	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier C</i> dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Pelayanan	IV-27
Tabel IV.45	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier C</i> dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Pelayanan (Lanjutan)	IV-28
Tabel IV.46	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier C</i> dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Pengiriman	IV-28
Tabel IV.47	Perbandingan Berpasangan antara <i>Supplier C</i> dengan Subkriteria dalam <i>Cluster</i> Suplai	IV-29
Tabel IV.48	Rekapitulasi <i>Cluster Matrix</i>	IV-31
Tabel IV.49	Rekapitulasi Nilai <i>Normalized by Cluster</i>	IV-31
Tabel IV.50	Urutan Prioritas <i>Supplier</i> Berdasarkan Nilai <i>Normalized by Cluster</i>	IV-32
Tabel IV.51	Rekapitulasi Nilai <i>Eigen Vector</i> Untuk Alternatif <i>Supplier</i>	IV-33
Tabel IV.52	Rekapitulasi Nilai Bobot Analisis Sensitivitas Subkriteria Tingkat Harga	IV-34
Tabel IV.53	Rekapitulasi Nilai Bobot Analisis Sensitivitas Subkriteria Kesegaran Sayur	IV-36
Tabel IV.54	Rekapitulasi Nilai Bobot Analisis Sensitivitas Subkriteria Ketersediaan Sayur	IV-37

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1	Diagram Alur Metodologi Penelitian	I-11
Gambar II.1	Model ANP	II-4
Gambar III.1	<i>Inner Dependence</i> Pengemasan dengan Kesegaran Sayur	III-11
Gambar III.2	<i>Inner Dependence</i> Kesegaran Sayur dan Kemampuan Fasilitas Penyimpanan.....	III-12
Gambar III.3	<i>Inner Dependence</i> Jarak dengan Lama Waktu Kedatangan	III-12
Gambar III.4	<i>Inner Dependence</i> Subkriteria Sistem Pembayaran dengan Kebijakan Pembayaran	III-13
Gambar III.5	<i>Inner Dependence</i> Subkriteria Kapasitas Gudang dengan Ketersediaan Sayur	III-13
Gambar III.6	Keterkaitan Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> terhadap <i>Cluster</i> Kriteria	III-14
Gambar III.7	<i>Outer Dependence</i> Subkriteria Kesegaran Sayur dengan Ketepatan Jumlah Pesanan dengan.....	III-15
Gambar III.8	<i>Outer Dependence</i> Subkriteria Ketepatan Jumlah Pesanan dengan Ketersediaan Sayur	III-15
Gambar III.9	<i>Outer Dependence</i> Subkriteria Fleksibilitas Pemesanan Berulang dengan Ketersediaan Sayur	III-16
Gambar III.10	<i>Outer Dependence</i> Subkriteria Pengemasan dengan Tingkat Harga Sayur	III-16
Gambar III.11	<i>Outer Dependence</i> Subkriteria Jarak dengan Biaya Pengiriman	III-17
Gambar III.12	<i>Outer Dependence</i> Kriteria dengan <i>Supplier</i>	III-17
Gambar III.13	Model Pengambilan Keputusan <i>Supplier</i> Sayur di Hotel Kampung Sumber Alam	III-18
Gambar IV.1	Grafik Analisis Sensitivitas Subkriteria Tingkat Harga.....	IV-34

Gambar IV.2	Grafik Analisis Sensitivitas Subkriteria Kesegaran SayurIV-35
Gambar IV.3	Grafik Analisis Sensitivitas Subkriteria Ketersediaan Sayur.....IV-37	

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A	A-1
LAMPIRAN B	B-1
LAMPIRAN C	C-1
LAMPIRAN D	D-1

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan, akan dibahas mengenai hal-hal yang mendasari dari dilakukannya penelitian. Pendahuluan akan mencakup latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah dan asumsi penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penulisan. Masing-masing komponen pendahuluan akan terbagi dalam beberapa subbab sebagai berikut.

I.1 Latar Belakang Masalah

Industri hotel memiliki penyediaan jasa yang semakin beragam. Jasa yang ditawarkan meliputi penyediaan akomodasi tempat tinggal sementara hingga restoran *dine-in* bagi pengunjung. Kondisi industri perhotelan di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 27.607 usaha yang terdiri atas kategori hotel bintang dan usaha akomodasi lainnya (Badan Pusat Statistik, 2021). Distribusi jenis hotel berdasarkan bintang memiliki jumlah terbanyak pada bintang 3, yakni sebanyak 1,409 hotel. Akomodasi hotel bintang 4 dan 5 secara berturut-rurut sebanyak 762 dan 220 hotel. Berdasarkan aspek wilayah, jumlah kamar hotel terbanyak yang tersedia berada di Jawa Barat, yakni berjumlah 93.390 kamar, diikuti oleh Bali sebanyak 79.112 kamar dan Jawa Timur sebanyak 78.377 kamar.

Industri akomodasi seperti perhotelan memiliki pertumbuhan yang dipengaruhi oleh faktor eksternal dan Internal berupa perkembangan pariwisata di wilayah tertentu dan jasa yang ditawarkan kepada konsumen. Fasilitas restoran pada hotel yang berorientasi pada kebutuhan pelanggan menjadi salah satu strategi kompetitif dalam menghadapi persaingan (Rutherford, 2002). Kepuasan pelanggan dalam memperoleh jasa akomodasi tidak terlepas dari pelayanan seputar penyediaan kamar dan gastronomi. Soeroso, A., dan Turgarini, D. (2020) menyatakan bahwa dalam gastronomi, makanan menjadi salah satu sumber pendapatan dalam industri yang berkaitan dengan pariwisata. Gastronomi mampu mengakomodasikan kebutuhan turis dalam menikmati hidangan lokal, sekaligus dengan fasilitas akomodasi (Sormaz, U., Akmeshe, H., Gunes, E., & Aras, S., 2016).

Gastronomi sendiri dapat didefinisikan sebagai sebuah industri yang berkaitan dengan pengalaman konsumen berdasarkan makanan dan minuman (Ivanovic, S., Galicic, V., & Pretula, M., 2008). Serupa dengan jasa utama yang disediakan oleh industri perhotelan, konsumen akan memilih produk makanan dan minuman secara teliti untuk mencapai tingkat kepuasan yang diinginkan.

Adanya industri perhotelan yang tercakup dalam industri gastronomi mampu meningkatkan daya tarik konsumen oleh pelanggan dengan menjadikan konsumsi makanan sebagai salah satu parameter. (Pilis, W., Kabus, D., & Miciula, I., 2022). Dalam hal ini, proses yang berpengaruh dalam pengadaan terhadap jasa yang disediakan merupakan pemilihan *supplier* terbaik sebagai salah satu aktivitas paling dasar yang dilakukan (Grondys, K., Kott, I., Sukiennik, K., & Seroka-Stolka, O., 2022). Pemilihan *supplier* akan berpengaruh terhadap pengurangan waktu dalam upaya suatu perusahaan menambahkan nilai pada produk yang ditawarkan kepada pelanggan. *Supplier* yang dipilih harus didasari pada persyaratan sebagai pertimbangan penilaian alternatif *supplier* yang tersedia.

Hotel Kampung Sumber Alam merupakan salah satu jasa penyedia akomodasi bagi turis domestik dan internasional di Kota Garut, Jawa Barat. Selain jasa penginapan, Hotel Kampung Sumber Alam menyediakan fasilitas non-penginapan untuk jenis acara tertentu, seperti pernikahan dan rapat besar. Salah satu fasilitas yang ditawarkan merupakan *food services* yang meliputi *buffet*, *room services*, dan *katering* berjumlah besar untuk setiap acara non-penginapan. Layanan *buffet* tersedia untuk jadwal makan pagi, siang, dan malam dengan pemasokan bahan baku yang dilakukan setiap minggunya.

Selama tahun 2021 hingga saat ini, kebijakan pandemi yang kian melonggar berakibat pada peningkatan jumlah okupansi hotel. Hal ini juga berpengaruh terhadap peningkatan *food service* yang disediakan kepada pelanggan. Pada beberapa periode, Hotel membutuhkan lebih banyak bahan baku saat periode liburan ketimbang periode reguler. Dengan pemasokan bahan baku yang dilakukan setiap minggunya, hotel mengharapkan *supplier* A mampu memenuhi kebutuhan untuk *food service* setiap harinya.

Kendala yang dialami dari *supplier* A meliputi pengiriman, kualitas, dan ketidaksesuaian kuantitas. Dampak dari permasalahan tersebut adalah kualitas layanan *food service* terhadap pelanggan yang kurang memuaskan dan tidak memenuhi standar. Adanya permasalahan ini, hotel memutuskan untuk

mempertimbangkan kembali *supplier* sayur yang digunakan. Terdapat 3 *supplier*, yakni A, B, dan C dengan kelebihan dan kekurangannya masing-masing.

1.2 Identifikasi Masalah

Dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku yang digunakan oleh Hotel Kampung Sumber Alam dalam *food service*, terdapat 3 pilihan *supplier* yang digunakan secara berulang sejak tahun 2015. Kebutuhan bahan baku sayur setiap minggunya sejak tahun 2020 memiliki rentang biaya sebanyak 7 hingga 14 juta rupiah. Setiap penerimaan atau pembelian bahan baku, pihak hotel mencakup proses penyortiran kualitas. Beberapa atribut penilaian yang diterapkan oleh pihak *kitchen* berupa rasa, bau, tekstur, dan bentuk fisik sayur yang terdiri atas warna dan permukaan sayur. Kedua atribut tersebut mampu menunjukkan kualitas sayur yang segar dan tidak menggunakan pestisida.

Pada periode tahun 2020 hingga saat ini, hotel menggunakan *supplier* A sebagai *supplier* utama dalam memasok kebutuhan sayuran setiap minggunya. Berdasarkan wawancara dengan kepala bidang *kitchen*, *supplier* A memiliki keunggulan dari segi jarak dan biaya pengiriman dibandingkan dengan *supplier* B dan C. *Supplier* A juga menawarkan jasa pengantaran ke lokasi hotel setiap hari tanpa adanya biaya tambahan. Kebijakan pembayaran yang dimiliki oleh *supplier* A memungkinkan pembayaran dilakukan dengan termin pembayaran paling lambat hingga 5 minggu setelah pesanan diterima. Pihak hotel memilih *supplier* A berdasarkan dua pertimbangan, yakni jarak dan adanya pengiriman tanpa biaya tambahan. Harga yang ditetapkan oleh *supplier* A lebih murah ketimbang *supplier* B, yang mana menjadi kelebihan ketimbang *supplier* B. Adanya *supplier* C dengan jarak yang sangat jauh walaupun dengan harga termurah tidak menjadi opsi bagi pihak hotel karena resiko keterlambatan dan biaya operasional yang tidak dapat diperkirakan secara pasti.

Masalah kerap dialami saat tahun 2021 saat tingkat okupansi hotel sudah mulai meningkat seiring dengan kebijakan terkait pandemi Covid-19 yang lebih renggang ketimbang tahun sebelumnya. Peningkatan okupansi hotel berhubungan dengan peningkatan jumlah bahan baku yang harus disediakan untuk layanan *buffet* dan *room services* setiap jadwal makan pagi, siang, dan malam. *Supplier* A kerap kali telat dalam melakukan pengiriman bahan baku sayuran yang telah

dipesan pada minggu sebelum pesanan diharapkan datang.

Sebagai tindakan penanggulangan, pihak hotel menghubungi *supplier* B untuk mengirimkan bahan baku yang dibutuhkan selama satu minggu pesanan yang seharusnya dipenuhi oleh *supplier* A. Namun, pada beberapa waktu, terdapat insiatif yang diambil berupa penghapusan sejumlah menu ataupun membatalkan pesanan yang diterima. Adanya dampak *lost of sales* menuai komplain dari banyak pelanggan hotel atas kualitas pelayanan jasa yang tidak memuaskan. Tindakan jangka panjang yang saat ini dipertimbangkan oleh pihak hotel adalah merombak menu menjadi lebih sederhana agar pemasokan bahan baku lebih mudah, walaupun berpotensi menu baru tidak semenarik menu yang saat ini digunakan.

Permasalahan lainnya merupakan aspek kualitas bahan baku yang tidak segar. Sayuran yang diterima oleh pihak hotel memiliki aroma yang tidak segar dan warna yang tidak cerah. Pihak hotel kemudian harus kembali menyortir bahan mana yang memiliki kualitas yang baik dan mana yang tidak dalam jumlah besar. Sayur dengan kualitas yang kurang baik akan kemudian dikirimkan kembali ke *supplier* A. Kebijakan pengembalian tersebut akan dibayarkan melalui diskon padapemesanan pada minggu berikutnya sebesar kuantitas harga jumlah sayur yang dikembalikan.

Dampak dari permasalahan kedua adalah adanya waktu tambahan yang dibutuhkan oleh *star kitchen* dalam penyortiran kembali bahan baku yang diterima. Waktu tersebut bisa dialokasikan untuk mempersiapkan kebutuhan operasional lainnya. Adanya perubahan jadwal kerja, di mana pekerja *kitchen* harus membeli kebutuhan sayur yang tidak berkualitas ke *supplier* C. Staf bidang *kitchen* diharuskan menambah waktu persiapan di malam hari atau lembur untuk beberapa kegiatan seperti penyortiran bahan baku dari *supplier* B.

Permasalahan ketiga yang dialami merupakan tidak adanya kepastian mengenai ketersediaan bahan baku. Kerap kali pengiriman yang diterima tidak memiliki beberapa bahan baku yang dipesan. Dikarenakan pemesanan dilakukan setiap malam hari setelah hotel selesai beroperasi, hanya terdapat rentang waktu yang singkat untuk pihak *supplier* memberikan kabar terkait ketersediaan bahan yang dipesan. *Supplier* A tidak selalu responsif dalam memberikan informasi ketersediaan bahan baku tersebut. Kerap kali pihak *supplier* tidak memberikan jenis bahan baku apa saja yang tersedia ketika pesanan telah diterima oleh pihak hotel. Masalah serupa jarang ditemui ketika hotel sedang tidak melalui periode

liburan ataupun adanya *scheduled events*, seperti pernikahan, rapat besar, dan acara besar lainnya. Rekapitulasi permasalahan yang dialami ketika menggunakan *supplier* A dari periode bulan Januari hingga Juli tahun 2022 ditunjukkan pada tabel I.1,

Tabel I.1 Rekapitulasi Permasalahan *Supplier* A

Jenis Permasalahan	Bulan	Frekuensi (kali)
Keterlambatan Waktu Kedatangan	Januari	2
	Februari	1
	Maret	3
	April	1
	Mei	0
	Juni	1
Ketidaktepatan Jumlah Pengiriman	Januari	0
	Februari	0
	Maret	2
	April	0
	Mei	2
	Juni	1
Ketidaksesuaian Kualitas	Januari	2
	Februari	1
	Maret	0
	April	0
	Mei	2
	Juni	2

Supplier B memiliki harga yang ditetapkan relatif sama dengan pada *supplier* A, dengan selisih harga yang memiliki rentang sebesar Rp. 600,- hingga Rp. 2.500,-. *Supplier* B telah digunakan oleh pihak hotel pada tahun 2018 hingga 2019. Kelebihan yang dimiliki *supplier* B adalah waktu kedatangan pengiriman yang lebih reliabel ketimbang *supplier* A. Kebijakan pengembalian yang diberikan oleh *supplier* B berupa adanya penggantian kuantitas sayur berkualitas buruk pada hari pengiriman yang sama. Untuk biaya pengiriman, *supplier* B menawarkan jasa pengiriman seharga Rp. 500,- setiap kilogram dari pesanan. Selama penggunaan *supplier* B pada tahun-tahun sebelumnya, kualitas bahan baku sayur yang dipesan selalu memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Pemesanan melalui *supplier* B cukup cepat ditanggapi.

Supplier C adalah tengkulak Pasar Caringin dengan estimasi jarak sejauh kurang lebih 90 km dari lokasi hotel. Sistemasi pemesanan dari pihak hotel sama seperti *supplier* lainnya, yakni dengan memberikan detail jenis dan kuantitas bahan baku sayur yang hendak dipesan pada minggu sebelumnya. Harga yang ditetapkan lebih murah ketimbang kedua *supplier*, yakni berkisar 3 hingga 4 juta

rupiah setiap pembelanjaan yang dilakukan. *Supplier C* memiliki kualitas bahan baku yang lebih baik ketimbang *supplier A*. Penggunaan *supplier* ini tidak dapat memungkinkan adanya kebijakan pengembalian dan setiap bahan baku yang dipesan harus diambil oleh pihak hotel ke lokasi gudang penyimpanan dengan jarak sejauh kurang lebih 90 km dari lokasi hotel. Namun, penggunaan *supplier C* memungkinkan penyortiran oleh pihak hotel di tempat.

Berdasarkan pengalaman penggunaan *supplier C* pada tahun-tahun sebelumnya, di mana pemesanan dilakukan setiap minggunya, adanya biaya tambahan yang memberatkan pihak hotel dalam proses pengambilan bahan baku yang dipesan. Proses pengambilan tidak terlampau sulit dilakukan mengingat kebutuhan bahan baku yang tidak terlalu banyak. Pertimbangan perusahaan adalah resiko yang mengakibatkan bahan baku telat sampai, yang juga akan berimbas pada telatnya persiapan untuk *breakfast*. Namun, adanya *supplier C* mampu memberikan fleksibilitas bagi hotel untuk membeli kekurangan bahan dari *supplier* yang digunakan di hari yang sama, terutama pada *holiday season* di mana perkiraan untuk masing-masing layanan *breakfast*, *lunch*, atau *diner* tidak mudah diperkirakan.

Kelebihan dan kekurangan dari setiap alternatif *supplier* dirangkum seperti pada Tabel I.2. Fleksibilitas pengiriman dalam alternatif *supplier* merujuk pada seberapa memungkinkan adanya perubahan kuantitas pemesanan dan pemesanan berulang dalam kurun waktu satu minggu (melebihi jumlah pemesanan sebanyak satu kali per minggu sesuai perjanjian). Waktu kedatangan dari setiap *supplier* berbeda-beda dikarenakan adanya salah satu *supplier* yang mengharuskan pihak hotel menjemput bahan baku yang dipesan.

Tabel I.2 Kelebihan dan Kekurangan Setiap Atribut pada Alternatif *Supplier*

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>
Harga	Murah	Mahal	Sangat Murah
Pengiriman	Pengiriman oleh pihak supplier	Pengiriman oleh pihak supplier	Pengambilan oleh pihak hotel
Lama Waktu Kedatangan	Sering terlambat	Tepat waktu	Tidak dapat ditentukan
Biaya Pengiriman	Gratis	Rp. 500,- per kg per pengiriman	-
Ketepatan Jumlah Pesanan	Sering tidak sesuai	Cukup sesuai	Selalu sesuai

(Lanjut)

Tabel I.2 Kelebihan dan Kekurangan Setiap Atribut pada Alternatif *Supplier* (Lanjutan)

	<i>Supplier A</i>	<i>Supplier B</i>	<i>Supplier C</i>
Kualitas	Kurang baik	Baik	Sangat baik
Sistem Pembayaran	Transfer bank	Transfer bank	Tunai
Kebijakan Pembayaran	Termin hingga 5 minggu	Tidak ada termin pembayaran	Tidak ada termin pembayaran
Jarak	~7 km	~22 km	~90 km
Garansi/Retur	Pengurangan harga di pesanan berikutnya	Penggantian selama periode pemesanan	Tidak ada garansi
Fleksibilitas Pemesanan	Tidak fleksibel	Cukup fleksibel	Sangat fleksibel
Kecepatan Respon Pesanan	Cukup cepat	Cepat	Cepat

Permasalahan yang dialami melibatkan beberapa faktor pertimbangan dalam penentuan *supplier* mana yang harus dipilih. Dengan kondisi semula di mana hotel melakukan pemilihan secara acak tanpa adanya faktor tertentu, hotel kemudian hendak mengevaluasi kembali *supplier* terlayak untuk digunakan. Pemilihan *supplier* menjadi salah satu kunci utama dalam rantai pasok karena adanya peran penting dari karakteristik pada *supplier* yang meliputi harga, kualitas, layanan, dan pengiriman dalam mencapai tujuan dari rantai pasok itu sendiri (Kagniocoglu, 2016). Menurut Dickson (1966), kriteria dalam pemilihan *supplier* mampu dikelompokkan menjadi beberapa kategori kepentingan, meliputi sangat penting, penting, tidak terlalu penting, dan tidak penting.

Adanya setiap alternatif *supplier* yang memiliki kekurangan dan kelebihan masing-masing, pemilihan *supplier* tidak semudah memindahkan ke alternatif lainnya yang tersedia. Pengambilan keputusan berdasarkan banyak faktor dapat dilakukan dengan *Multi Criteria Decision Making* (MCDM). MCDM merupakan salah satu metode dalam mengambil keputusan untuk menghasilkan sebuah keputusan yang paling optimal dengan didasari pada kriteria-kriteria tertentu. Beberapa metode yang tercakup dalam teori MCDM adalah *Data Envelopment Analysis* (DEA), *Mathematical Programming*, *Linear Programming*, *Analytical Hierarchy Process* (AHP), *Analytical Network Process* (ANP), *Fuzzy Set Theory*, *Case-based Reasoning*, dan metode lainnya. Setiap metode mampu menyelesaikan permasalahan yang meliputi kriteria kuantitatif dan kualitatif.

Pemilihan satu alternatif terbaik di antara sekelompok alternatif dapat dilakukan dengan metode *Analytical Network Process* (ANP) ataupun *Analytical Hierarchical Process* (AHP). Perbedaan terletak pada metode AHP yang hanya memilih alternatif berdasarkan dominansi satu kriteria dengan yang lainnya (Saaty & Vargas, 2013). Pada metode ANP, subkriteria pada kriteria memiliki hubungan dengan subkriteria dalam kriteria lainnya. Seperti pada permasalahan yang diteliti, subkriteria dalam kriteria harga yang dipengaruhi oleh subkriteria dalam kriteria pengiriman dan kriteria lainnya dalam model ANP yang akan dibuat.

Berdasarkan permasalahan yang telah dijabarkan mengenai pemilihan *supplier* pada Hotel Kampung Sumber Alam, terdapat beberapa masalah yang mampu dirumuskan. Perumusan masalah yang dibuat akan berguna dalam penyelesaian permasalahan yang diteliti sebagai berikut.

1. Apa saja aspek yang menjadi prioritas pemilihan *supplier* sayur bagi Hotel Kampung Sumber Alam agar pemasokan bahan baku lebih optimal?
2. Bagaimana model pengambilan keputusan pemilihan *supplier* yang dimiliki oleh Hotel Kampung Sumber Alam?
3. Bagaimana pemutusan *supplier* utama dan analisis sensitivitas berdasarkan alternatif yang tersedia?

I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian

Dalam penelitian yang dilakukan terhadap pemilihan *supplier* yang digunakan oleh Hotel Kampung Sumber Alam, terdapat batasan dan asumsi masalah yang ditetapkan. Batasan masalah memungkinkan peneliti untuk menyelesaikan permasalahan dengan lebih optimal.

- 1, Penelitian yang dilakukan terbatas pada *supplier* A, B, dan C.
2. Penelitian hanya menggunakan satu *supplier* di antara alternatif yang dimiliki sebagai *supplier* utama.

Asumsi penelitian akan memudahkan penelitian agar dapat menjawab permasalahan sesuai fokus yang diinginkan.

- 1, Jenis bahan baku sayur yang selalu dipesan tidak mengalami perubahan dengan menu dan bahan baku yang digunakan juga tidak berubah.
2. Tingkat performansi dari aspek yang ditentukan tetap sama selama dilakukannya penelitian.

I.4 Tujuan Penelitian

Penelitian yang dilakukan ditujukan untuk menjawab rumusan masalah yang telah ditentukan. Tujuan dari penelitian pemilihan *supplier* pada Hotel Kampung Sumber Alam terbagi atas beberapa poin sebagai berikut.

- 1, Mengetahui kriteria yang menjadi prioritas bagi pihak hotel dalam menilai dan menentukan *supplier* yang hendak dipilih.
2. Mampu mendefinisikan model pengambilan keputusan yang digunakan oleh pihak hotel dalam menentukan *supplier* sayur terbaik.
3. Mengetahui *supplier* terbaik sebagai *supplier* utama dengan hasil analisis sensitivitas berdasarkan alternatif *supplier* yang dimiliki.

I.5 Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian mengenai pemilihan *supplier*, terdapat beberapa manfaat yang dapat berguna kepada pihak-pihak yang berkaitan, yakni pihak hotel dan pembaca. Manfaat dari dilakukannya penelitian ini dijabarkan sebagai berikut.

- 1, Bagi pihak Hotel Kampung Sumber Alam, penelitian diharapkan dapat membantu pengambilan keputusan terkait *supplier* yang dapat digunakan dalam pemasokan bahan baku sayur.
2. Bagi pembaca, penelitian diharapkan dapat menambah wawasan terkait metode yang digunakan dalam menyelesaikan permasalahan serupa.

I.6 Metodologi Penelitian

Penelitian yang dilakukan memiliki langkah-langkah yang ditetapkan agar penelitian dapat berjalan secara terstruktur. Metodologi juga membantu peneliti dalam melakukan penelitian secara sistematis dan memberikan hasil yang maksimal. Metodologi penelitian ditunjukkan dalam bentuk diagram alur seperti pada Gambar I.1,

- 1, Studi Pendahuluan

Tahap awal dalam penelitian ini berguna dalam mencari permasalahan yang dialami oleh pihak Hotel Kampung Sumber Alam. Penelitian pendahuluan dilakukan dengan melakukan wawancara dengan pihak pemilik dan pihak internal hotel lainnya yang berkaitan untuk mengetahui informasi dan kondisi terkait permasalahan yang dialami.

2. Studi Literatur

Tahap studi literatur akan digunakan sebagai proses dalam merumuskan metodologi penelitian dan mencari teori yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti. Studi literatur digunakan juga sebagai pendalaman permasalahan.

3. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Hasil dari penelitian pendahuluan yang dilakukan terhadap pihak yang berkaitan, maka masalah utama dapat diidentifikasi. Permasalahan yang dialami merupakan pemilihan *supplier* sayur dalam pengadaan persediaan *food service* di hotel setelah adanya penurunan tingkat performansi. Perumusan masalah kemudian dibuat berdasarkan penjabaran masalah dan akan berbentuk pertanyaan.

4. Penentuan Batasan dan Asumsi Penelitian

Batasan permasalahan mampu membuat penelitian yang dilakukan lebih terfokus dan menghasilkan solusi yang lebih optimal. Asumsi kemudian akan dibuat dengan tujuan membatasi faktor tertentu yang berkaitan, namun tidak menjadi fokus dari penelitian. Pembuatan batasan dan asumsi penelitian memudahkan pengambilan data informasi yang dibutuhkan

5. Penentuan Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian akan berguna dalam mendefinisikan permasalahan yang hendak dijawab berdasarkan rumusan masalah yang diteliti. Sedangkan manfaat penelitian dibuat dalam rangka menetapkan kegunaan dari adanya penelitian terhadap pihak-pihak yang berkaitan.

6. Penentuan Hubungan Kriteria dan Subkriteria Pemilihan *Supplier*

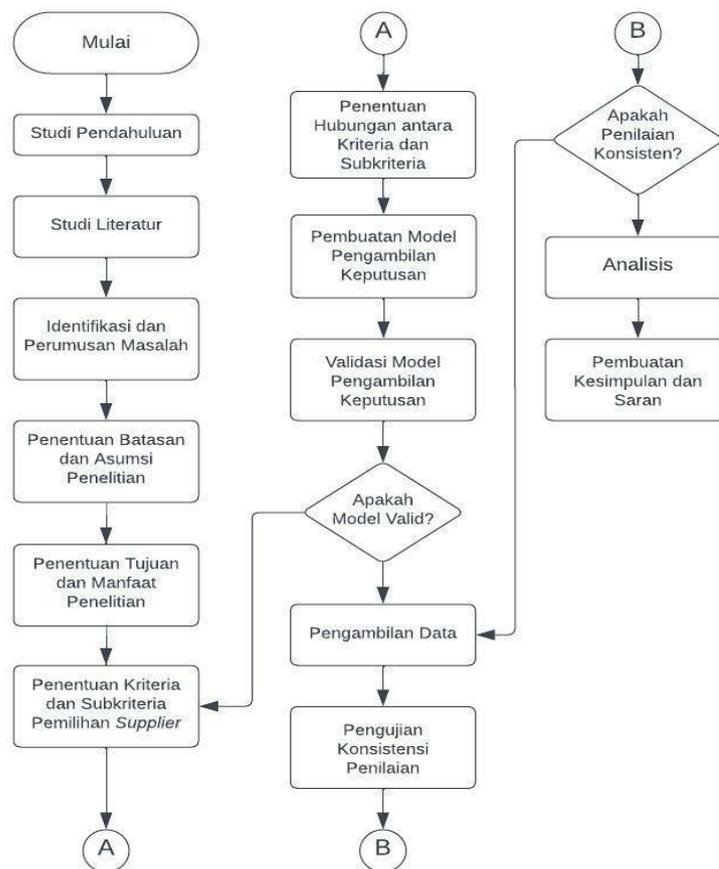
Kriteria dan subkriteria yang ditetapkan akan kemudian dicari hubungannya satu sama lain. Penentuan hubungan dilakukan dengan metode wawancara terhadap pihak pengambil keputusan.

7. Pembuatan Model Pengambilan Keputusan

Berdasarkan hubungan antar kriteria dan subkriteria yang telah didefinisikan, model pengambilan keputusan kemudian dapat dibuat. Melalui pembuatan model, maka dapat dilihat kriteria dan subkriteria yang memiliki hubungan *inner dependence* dan *outer dependence*.

8. Validasi Model Pengambilan Keputusan

Model pengambilan keputusan akan kemudian dilakukan validasi kepada pihak pemegang keputusan. Validasi akan berguna untuk memastikan model yang dibuat beserta kriteria dan subkriteria sesuai dengan kondisi pengambilan keputusan sebenarnya yang dilakukan. Model yang tidak valid mewajibkan penetapan kriteria, subkriteria, dan hubungannya untuk kembali ditinjau.



Gambar I.1 Diagram Alur Metodologi Penelitian

9. Pengambilan Data

Setelah model pengambilan keputusan valid, maka pengambilan data terkait tingkat kepentingan dari setiap kriteria dan subkriteria dapat dilakukan. Pengambilan data akan menggunakan *pairwise comparison matrix* dan diisi oleh pihak Hotel Kampung Sumber Alam dalam bentuk kuesioner.

- 10, Pengujian Konsistensi Penilaian
Hasil pengisian nilai kriteria pada *pairwise comparison matrix* melalui kuesioner akan kemudian dilakukan pengujian kekonsistenan. Apabila nilai yang diberikan tidak konsisten, maka dibutuhkan pengambilan data hingga nilai indeks konsistensi bernilai lebih kecil dari 0,1,
- 11, Pengolahan Data
Apabila nilai dari *pairwise comparison matrix* sudah konsisten, maka data dapat diolah dengan menggunakan *Super Decision* untuk menghasilkan urutan prioritas kriteria *supplier* yang dipilih oleh pihak hotel. Pada pengolahan data, akan dilakukan pula analisis sensitivitas untuk mengetahui pergeseran prioritas berdasarkan perubahan nilai pembobotan.
12. Analisis
Tahap analisis akan membahas hasil dari pengolahan data urutan prioritas kriteria *supplier*. Penjelasan atas hasil pengolahan data akan membahas penyebab dari pengolahan data yang dihasilkan.
13. Kesimpulan dan Saran
Kesimpulan akan menjelaskan mengenai hasil keseluruhan dari penelitian yang diteliti terhadap pemilihan *supplier*. Sedangkan pada bagian saran akan berupa usulan terhadap penelitian serupa yang dilakukan di masa depan.

I.7 Sistematika Penulisan

Subbab ini akan menjelaskan mengenai sistematika dari penulisan pada penelitian. Sistematika berguna sebagai panduan bagi peneliti dalam penyusunan laporan. Komponen dari sistematika dijelaskan dalam poin-poin sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bagian pendahuluan akan menjelaskan mengenai hal-hal yang mendasari diadakannya penelitian. Bab pendahuluan akan terdiri atas latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan dan asumsi penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka merupakan bagian yang berisi teori studi literatur yang digunakan dalam penelitian. Tinjauan pustaka akan berguna sebagai komponen

teoritis yang melandasi peneliti dalam melakukan penelitian.

BAB III PEMBUATAN MODEL ANP

Bagian ini akan menjelaskan mengenai proses dari pembuatan model ANP untuk penelitian ini. Dalam proses pembuatan, model ANP yang dibuat akan meliputi tahap identifikasi kriteria dan subkriteria serta hubungan yang mungkin terjadi antar keduanya.

BAB IV PENGOLAHAN DATA

Pengolahan data akan dilakukan berdasarkan tahapan pengumpulan data mengenai kuesioner perbandingan berpasangan. Pengumpulan data yang dilakukan akan berkaitan dengan pertimbangan dari pihak pengambil keputusan.

BAB V ANALISIS

Bagian ini akan membahas analisis dari hasil pengolahan data yang dilakukan. Analisis juga akan dilakukan untuk model ANP terbentuk dan proses pengolahan data yang telah dilakukan.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan pada bab ini akan menjawab mengenai tujuan penelitian berdasarkan hasil dari pengolahan data yang telah dilakukan. Pada bagian saran, akan dijelaskan mengenai masukan bagi pihak hotel.