

EVALUASI *SUPPLIER* BAHAN BAKU *CATERING*
(Studi Kasus AA Catering)

TUGAS AKHIR



JURUSAN TEKNIK INDUSTRI FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS PADANG

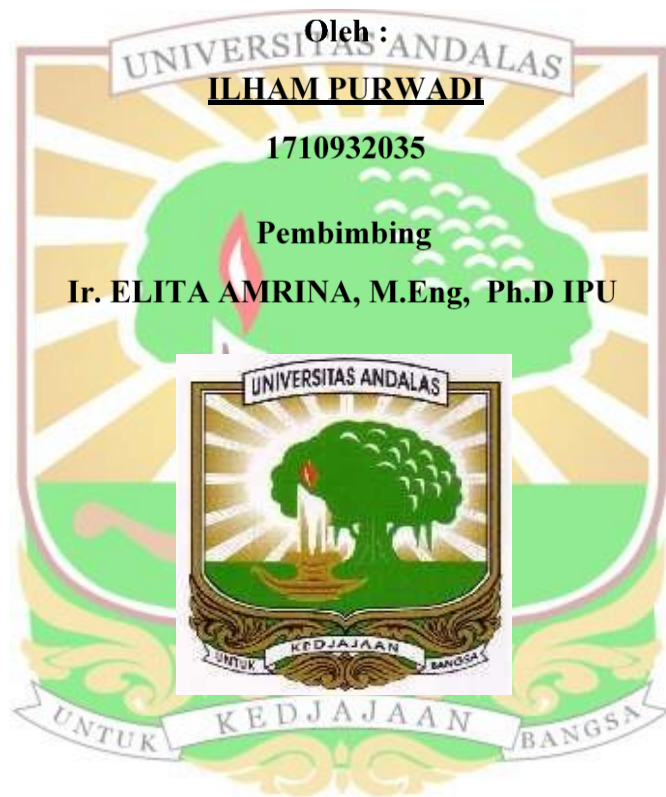
2022

EVALUASI SUPPLIER BAHAN BAKU CATERING

(Studi Kasus AA Catering)

TUGAS AKHIR

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program Sarjana pada Jurusan
Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas*



JURUSAN TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

ABSTRAK

AA Catering merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industri boga di Kota Padang. Persaingan yang makin kompetitif dan pertumbuhan penduduk yang makin besar menggiring perusahaan untuk meningkatkan kualitas layanannya agar tetap mampu bersaing. Setelah dilakukan wawancara dan observasi, diketahui AA Catering memiliki kendala dalam proses pengadaan bahan baku, sehingga terjadi masalah dalam proses produksi. Untuk mengoptimalkan sistem rantai pasok di AA Catering, maka perlu dilakukan evaluasi supplier bahan baku utama di AA Catering.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kriteria-kriteria yang digunakan dalam evaluasi supplier bahan baku di AA Catering dan mengevaluasi supplier bahan baku di AA Catering sebagai pertimbangan pengambil keputusan perusahaan dalam mengelola kerjasama dengan supplier. Evaluasi supplier di AA Catering dilakukan melalui beberapa tahap, yakni dengan melakukan identifikasi kriteria yang cocok diterapkan di perusahaan, dilanjutkan dengan menemukan kriteria terkait melalui literatur dan jurnal, kemudian dilakukan verifikasi dan validasi kriteria-kriteria tersebut dengan pihak expert perusahaan yakni Production Manager, Koordinator Inventory, ADM & Finance Manager, Chief Cost Control dan Chief Finance. Selanjutnya menentukan tingkat kepentingan dari masing-masing kriteria dan subkriteria menggunakan metode Fuzzy AHP (Fuzzy Analytic Hierarchy Process). Kemudian dilakukan penilaian supplier menggunakan data kualitatif dan data kuantitatif. Tahap terakhir adalah melakukan evaluasi supplier menggunakan metode TOPSIS Grey dan meranking hasil pencapaian setiap supplier.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh enam kriteria yang cocok digunakan di perusahaan, yakni: Cost, Delivery, Flexibility, Quality, Responsiveness dan Halal, tiga kriteria dengan nilai tertinggi adalah Halal (0,34), Quality (0,31) dan Cost (0,14). Sedangkan tiga subkriteria dengan nilai tertinggi adalah tersertifikasi halal MUI (0,26), kecacatan (0,13) dan ketepatan spesifikasi (0,17). Berdasarkan hasil evaluasi supplier dengan metode TOPSIS Grey diperoleh tiga supplier dengan nilai kedekatan relatif terbesar adalah Ikan Segar Awi (ISA) dengan nilai kedekatan relatif 0,58, kemudian diikuti oleh Daging Kambing Zal dengan nilai kedekatan relatif 0,57 dan Ayam Potong Jumaris dengan nilai kedekatan relatif 0,55. Hasil ini menjadi rekomendasi untuk perusahaan untuk menindak lanjuti perbaikan kerjasama dengan supplier-nya.

Kata Kunci : Fuzzy AHP, Bahan Baku Utama, Evaluasi Kinerja Supplier, TOPSIS Grey.

ABSTRACT

AA Catering is one of the companies engaged in the catering industry in Padang City. Increasingly competitive competition and increasing population growth have led companies to improve the quality of their services in order to remain competitive. After conducting interviews and observations, it is known that AA Catering has problems in the process of procuring raw materials, resulting in problems in the production process. To optimize the supply chain system at AA Catering, it is necessary to evaluate of the main raw material suppliers at AA Catering.

This study aims to identify the criteria used in evaluating raw material suppliers at AA Catering and evaluating raw material suppliers at AA Catering as a consideration for company decision makers in managing cooperation with suppliers. Supplier evaluation at AA Catering is carried out through several stages, namely by identifying suitable criteria to be applied in the company, followed by finding related criteria through literature and journals, then verifying and validating these criteria with company experts, namely Production Manager, Inventory Coordinator. , ADM & Finance Manager, Chief Cost Control and Chief Finance. Next, determine the level of importance of each criterion and sub-criteria using the Fuzzy AHP (Fuzzy Analytic Hierarchy Process) method. Then the supplier assessment is carried out using qualitative data and quantitative data. The last stage is evaluating suppliers using the TOPSIS Gray method and ranking the achievements of each supplier.

Based on the research results obtained six criteria that are suitable for use in the company, namely: Cost, Delivery, Flexibility, Quality, Responsiveness and Halal, the three criteria with the highest value are Halal (0.34), Quality (0.31) and Cost (0.14). Meanwhile, the three sub-criteria with the highest scores are MUI halal certification (0.26), disability (0.13) and accuracy of specifications (0.17). Based on the results of supplier evaluation using the TOPSIS Gray method, three suppliers with the largest relative proximity value were Ikan Segar Awi (ISA) with a relative closeness value of 0.58, followed by Daging Kambing Zal (DKZ) with a relative closeness value of 0.57 and Ayam Potong Jumaris (APJ) with a relative closeness value of 0.55. This result becomes a recommendation for the company to follow up on improving cooperation with its suppliers.

Keywords: Fuzzy AHP, Main Raw Materials, Supplier Performance Evaluation, TOPSIS Grey.