

BAB VI

PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan berdasarkan hasil penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.

11.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penilaian kinerja *supplier* bahan baku pada AA. Catering dilakukan menggunakan kriteria *Cost, Delivery, Flexibility, Quality, Responsiveness*, dan Halal. Setiap kriteria memiliki subkriterianya masing-masing. Kriteria *cost* memiliki dua subkriteria yaitu harga produk dan cara pembayaran, kriteria *delivery* dengan tiga subkriteria yaitu jumlah pengiriman, waktu pengiriman dan biaya transportasi, kriteria *flexibility* dengan dua subkriteria yaitu kemudahan mengubah jumlah pesanan, dan kemudahan perubahan waktu pengiriman, kriteria *quality* memiliki dua subkriteria yaitu kecacatan, dan kesesuaian spesifikasi, kriteria *responsiveness* dengan dua subkriteria yaitu kemudahan untuk dihubungi, dan kecepatan dalam menanggapi keinginan pelanggan, dan kriteria terakhir adalah halal dengan dua subkriteria yaitu tersertifikasi halal MUI, dan produk halal dan umum.
2. Berdasarkan perhitungan *Fuzzy AHP* didapatkan bobot setiap kriteria dan subkriteria evaluasi *supplier*. Tiga kriteria dengan bobot tertinggi adalah kriteria Halal dengan bobot kriteria 0,36, kemudian diikuti oleh kriteria *quality* dengan bobot kriteria 0,26, dan kriteria *cost* dengan bobot kriteria 0,19. Sedangkan tiga subkriteria dengan bobot tertinggi adalah subkriteria H1 dengan bobot preferensi 0,3, kemudian diikuti subkriteria Q2 dengan bobot preferensi 0,13, dan subkriteria Q1 dengan bobot preferensi 0,1. Selanjutnya dilakukan evaluasi *supplier* menggunakan metode TOPSIS *Grey* dan diperoleh nilai kedekatan relatif masing-masing *supplier* dengan urutan ISA-DKZ-APJ-BI-TBN-BR-TBIT-ISD-DSSR-APH. Tiga *Supplier*

dengan nilai kedekatan relatif (C_i^{*+}) terbesar adalah ISA (Ikan Segar Awi) 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.

11.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan mengevaluasi supplier bahan baku utama dan juga bahan baku pendukung.
2. Penelitian selanjutnya dapat mengidentifikasi bahan baku utama dan bahan baku pendukung.

