

BAB I

PENDAHULUAN

6.1 Latar Belakang

Perkembangan teknologi saat ini menuntut setiap perusahaan untuk mampu bersaing secara masif dan global. Salah satu aspek penting yang harus dijaga perusahaan adalah kelancaran proses produksi. Untuk menjaga kelancaran proses produksi, perusahaan harus mampu menjaga pasokan bahan bakunya. Bahan baku merupakan salah satu objek vital dalam kegiatan produksi yang biasanya disediakan oleh pihak lain, dalam hal ini *supplier*. *Supplier* bahan baku memiliki peran penting dalam kelancaran dan keberhasilan kegiatan produksi karena kerjasama yang baik dengan *supplier* akan mampu memaksimalkan produktivitas perusahaan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan (Akbar *et al.*, 2015).

Supplier merupakan aset nonbenda yang sangat mempengaruhi keberhasilan siklus manufaktur karena mendapatkan *supplier* yang tepat merupakan modal awal untuk memperoleh produk yang berkualitas tinggi dengan biaya produksi yang relatif lebih rendah. Sekitar 40% - 70% ongkos produk akhir dari sebuah perusahaan manufaktur merupakan porsi dari ongkos materialnya, untuk itu manajemen *supplier* yang tepat akan memberikan dampak positif dalam meminimalisir biaya produksi (Pujawan, 2005). Karena mempengaruhi ongkos produksi dalam jumlah yang cukup besar, *supplier* sangat penting dalam proses pengadaan di perusahaan tidak terbatas pada aspek finansial saja, namun berdampak langsung pada efisiensi dan efektivitas perusahaan mitra bisnisnya (Amran *et al.*, 2014).

Pada dasarnya konsumen menginginkan produk yang memiliki kualitas yang berkompeten dengan harga yang relatif murah, untuk itu perusahaan secara optimal harus mampu mengelola seluruh aset bisnisnya tanpa mengurangi standar produk yang telah ditetapkan (Vistasusiyanti, *et al.*, 2017). Selain untuk memastikan kelancaran produksi, *supplier* yang memberikan harga bahan baku

yang rendah akan menghemat biaya yang dikeluarkan saat produk tersebut bergerak melalui sistem logistiknya (Cristopher, 2011).

Saat ini masyarakat modern terutama masyarakat perkotaan memiliki mobiltas yang tinggi dan padat, sehingga gaya hidup *instant* menjadi suatu hal yang sangat diminati. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mengubah gaya hidup dan konsumsi masyarakat secara cepat dan instant hampir di seluruh pelosok wilayah perkotaan dan pedesaan (Safuwani, 2007). Salah satu perubahan yang terjadi adalah masyarakat lebih memilih untuk memesan makanan dari pada membuat sendiri terutama untuk keperluan acara pesta pernikahan, wisuda, seminar dan lain sebagainya.

AA Catering merupakan perusahaan yang bergerak di industri kuliner khususnya sebagai penyedia layanan catering dengan pasar utama untuk acara pernikahan, seminar, wisuda dan acara tahunan seperti PorProv Sumbar dan MTQ Nasional. Demi menjaga kualitas masakan, AA Catering memasak makanan dipagi hari sebelum diadakannya acara. Oleh karena itu, bahan baku makanan harus telah diperoleh satu hari sebelum kegiatan pengolahan makanan dilakukan. Hal ini menyebabkan AA Catering sangat rentan mengalami kendala produksi yang diakibatkan keterlambatan bahan baku hingga masalah kualitas bahan baku yang harus tersedia dalam waktu yang singkat.

Produk AA Catering memiliki enam kelompok olahan utama yaitu olahan ayam, olahan daging, olahan ikan, olahan sayur, olahan protein dan olahan *seafood*. Adapun bahan baku utama yang digunakan di AA Catering adalah beras, daging ayam, daging sapi, daging kambing, ikan sayur dan cabe. *Supplier* bahan baku di AA Catering ditunjukkan pada **Tabel 1.1**.

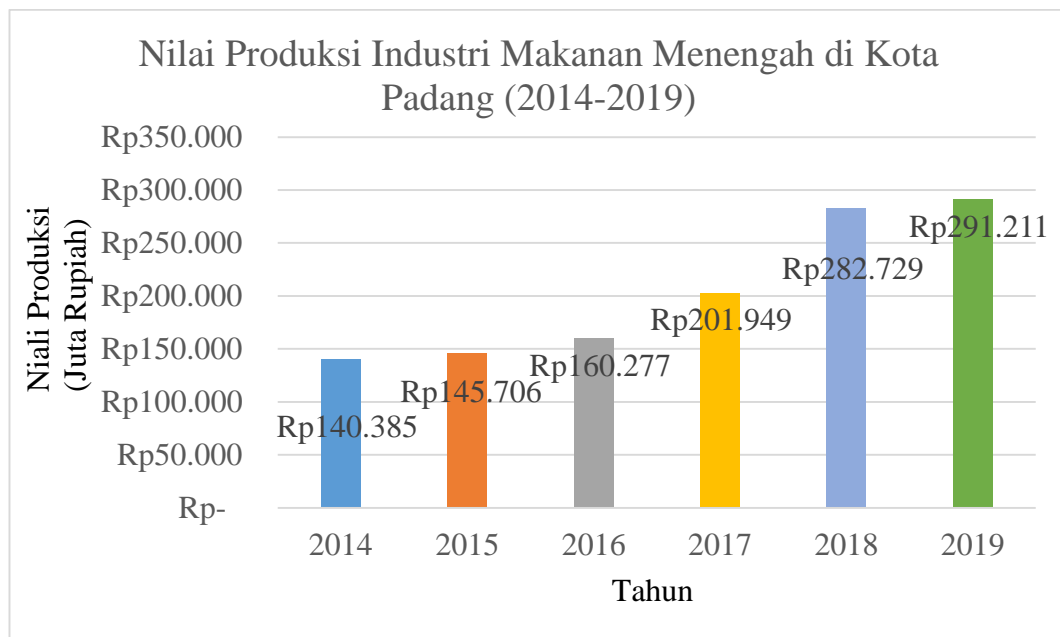
Tabel 6.1 *Supplier* Bahan Baku AA Catering

No.	Pemasok	Jenis Bahan Baku
1	Toko Beras Ira Talang	Beras
2	Toko Beras Nenek	Beras
3	Bima Ramadhan	Daging Sapi
4	Daging Sapi Segar Ridho	Daging Sapi
5	Daging Kambing Zal	Daging Kambing
6	Ayam Potong Jumaris	Daging Ayam
7	Ayam Potong Hassanah	Daging Ayam
8	Ikan Segar Djefry	Ikan
9	Ikan Segar Awi	Ikan
10	Bumbu Ida	Cabe

Tabel 1.1 diperoleh berdasarkan wawancara dengan koordinator *Inventory* di AA Catering. Berdasarkan **Tabel 1.1** diketahui bahwa jumlah *supplier* yang dimiliki AA Catering saat ini adalah 10 *supplier* yang memasok bahan baku berupa beras, daging sapi, daging kambing, daging ayam, ikan, dan cabe. Sedangkan bahan baku lainnya dibeli langsung oleh AA Catering. Sebelum bekerjasama dengan AA Catering, *supplier* diharuskan melalui proses seleksi yang diawali dengan mengirimkan proposal kerja sama. Jika proposal diterima, maka akan dilanjutkan dengan proses negosiasi dan persetujuan kerjasama.

Berdasarkan **Gambar 1.1** dapat disimpulkan bahwa semenjak tahun 2014 hingga tahun 2019 pertumbuhan bisnis makanan atau *food industry* di kota padang memperlihatkan *tren* kenaikan. Agar mampu memanfaatkan peluang yang sangat ideal ini secara maksimal setiap perusahaan yang bergerak di bidang kuliner harus mampu beradaptasi salah satunya dengan melakukan perawatan sistem rantai pasoknya. Salah satu bentuk penyempurnaan sistem rantai pasok adalah dengan

melakukan pengevaluasian kinerja dari *supplier* yang dimiliki perusahaan, karena *supplier* yang tidak bertanggung jawab dan kurang respon terhadap pemenuhan permintaan akan menimbulkan masalah seperti *stockout* dan *lead time* yang lama (Mauidzoh & Yasrin, 2007).



Gambar 1.1 Pertumbuhan Nilai Produksi Industri Makanan Tingkat Menengah di Kota Padang tahun 2014-2019 (BPS Kota Padang, 2015-2020).

Sebagai perusahaan yang bergerak di industri kuliner, kualitas masakan yang di produksi oleh AA Catering sangat bergantung pada kualitas bahan baku. AA Catering harus memiliki *supplier* yang mampu menjaga ketersediaan dan kualitas bahan baku yang dibutuhkan. Oleh karena itu perlu dilakukan evaluasi terhadap *supplier* AA Catering untuk menjamin kelancaran produksi. Mengurangi risiko dan memaksimalkan nilai keseluruhan kepada pembeli merupakan tujuan keseluruhan dari proses evaluasi *supplier*, sehingga perusahaan perlu memilih *supplier* yang mampu bertahan lama sebagai rekan bisnis (Akbar *et al*, 2015).

Proses produksi akan membutuhkan bahan baku yang disediakan oleh *supplier*. Apabila *supplier* kurang responsif maka akan terjadi masalah seperti *stockout* dan lamanya *lead time*. Untuk mendapatkan *supplier* yang selektif

diperlukan sistem evaluasi dan seleksi *supplier* yang baik dan objektif (Wardhana, 2014). Selain itu dengan melakukan evaluasi rutin terhadap kinerja *supplier* diharapkan perusahaan dan *supplier* mampu melaksanakan perbaikan berkelanjutan didalam sistem rantai pasoknya.

Evaluasi *supplier* dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa metode diantaranya adalah *Analytic Hierarchy Process* (AHP) (Mustaqin, 2017; Asididi dkk, 2018; Akbar dkk, 2015), *Analytic Network Process* (ANP) (Ekawati dkk. (2018), *Fuzzy AHP* (Sonalitha dkk., 2015; Suhendar, 2019), *Fuzzy ANP* (Paramita dkk., 2012; Suciadi, 2013), Taguchi Loss Function (Asididi dkk, 2018), dan TOPSIS (Kurniawati, 2019; Adriyanto dan Nisa 2019). Metode AHP memiliki banyak kelebihan, diantaranya AHP memberikan suatu bentuk skala pengukuran sebagai hal dan terwujud suatu metode untuk menentukan prioritas. Proses keputusan yang rumit dapat diuraikan menjadi lebih sederhana dan mudah ditangani (Marimin *et al.*, 2013). Selain itu, penggunaan metode AHP memberikan pengujian terhadap konsistensi penilaian, dengan kata lain akan dilakukan perbaikan atau restrukturisasi jika terlihat penyimpangan nilai yang hasilnya terlalu jauh dari nilai konsistensi sempurna. Untuk menghindari ketidakpastian dalam penilaian kriteria-kriteria yang bersifat kualitatif maka digunakan logika *Fuzzy* sehingga mampu mengakomodir sifat samar dalam pengambilan keputusan (Noviandri *et al.*, 2015).

Evaluasi *supplier* merupakan aktivitas yang sangat penting agar selalu menghasilkan produk yang berkualitas. AA Catering belum memiliki metode yang baku dalam mengevaluasi kinerja *supplier*-nya. Proses produksi dan pengiriman *catering* di AA. Catering dilakukan pada hari yang sama sehingga jika terjadi masalah bahan baku maka akan mengganggu proses produksi dan pengiriman *catering*. Oleh karena itu diperlukan evaluasi *supplier* bahan baku di AA Catering.

6.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah yang diangkat berdasarkan latar belakang penelitian ini adalah "Bagaimana mengevaluasi *supplier* bahan baku di AA Catering?".

6.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

- 1) Mengidentifikasi kriteria-kriteria yang digunakan dalam evaluasi *supplier* bahan baku di AA Catering.
- 2) Mengevaluasi *supplier* bahan baku di AA Catering.

6.4 Batasan Masalah

Penggunaan batasan masalah dilakukan agar pembahasan dalam penelitian menjadi fokus dan tidak meleceng dari perumusan masalah yang ada. Penelitian ini hanya berfokus pada evaluasi kinerja *supplier* bahan baku utama di AA Catering.

6.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan uraian penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan. Bab ini juga membahas dasar-dasar teori dan konsep yang sesuai untuk pemecahan masalah penelitian yang dilakukan yaitu *Supply Chain Management*, *Procurement*, *Evaluasi Kinerja Supplier*, *Pemilihan Kriteria Supplier*, *Metode Evaluasi Supplier*, *Fuzzy AHP* dan *TOPSIS Grey*.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menguraikan penjelasan mengenai tahapan-tahapan dalam penelitian tugas akhir ini. Metodologi penelitian berisikan studi pendahuluan, studi literatur, identifikasi masalah, perumusan masalah, pemilihan metode, identifikasi kriteria pemilihan *supplier* bahan baku, pengumpulan data, perancangan model evaluasi *supplier* bahan baku, evaluasi *supplier* bahan baku, analisis, dan kesimpulan.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menguraikan pengumpulan data-data terkait penelitian. Data-data yang dikumpulkan berupa Informasi perusahaan, informasi *supplier* perusahaan serta data kuesioner berupa data kuesioner AHP dan kuesioner TOPSIS *Grey*. Setelah dilakukan pengambilan data langkah-langkah dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi kriteria, menemukan kriteria terkait melalui literatur dan jurnal, verifikasi dan validasi dengan *expert* perusahaan, menentukan tingkat kepentingan setiap kriteria dan subkriteria menggunakan metode *Fuzzy* AHP, evaluasi *supplier* menggunakan metode TOPSIS *Grey*, dan meranking hasil evaluasi setiap *supplier*.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis terhadap pengolahan data yang telah dilaksanakan terdiri atas analisis penentuan bobot dengan metode *Fuzzy* AHP, analisis perankingan *supplier*, dan analisis evaluasi *supplier* dengan metode TOPSIS *Grey*.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran dari hasil penelitian. Kesimpulan mencakup gambaran umum dari proses yang telah dilakukan hingga didapatkan hasil dari penelitian yang dilakukan. Sedangkan saran diberikan untuk penelitian berikutnya.

