

BAB I

PENDAHULUAN

Uraian pembahasan yang tercakup dalam bab 1 ini adalah latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Rumah makan sekarang bukan hanya menjadi pilihan bagi wisatawan yang berkunjung ke suatu tempat, bahkan juga menjadi pilihan tempat makan bagi masyarakat lokal. Sehingga untuk mempertahankan usaha mereka ditengah persaingan yang semakin kompetitif tersebut, mengharuskan perusahaan untuk memiliki strategi yang baik. Dalam persaingan saat ini, perusahaan dituntut untuk menyadari bahwa persaingan yang terjadi bukan saja persaingan antar komoditas atau antar produk, namun juga persaingan yang semakin kompetitif antar jaringan rantai pasok (*supply chain*) (Kurniawan, 2016).

Salah satu bagian dalam *supply chain* adalah *supplier* atau pemasok. Pemasok adalah suatu perusahaan, perorangan maupun organisasi yang bekerja sama dengan perusahaan lain dalam hal penyediaan barang baku atau barang lain yang berhubungan dengan proses operasional perusahaan. Dalam hal ini, pemasok memiliki peran yang sangat penting bagi suatu perusahaan dikarenakan hampir setiap kegiatan operasional perusahaan, hal pertama yang dilihat adalah bahan baku yang bergantung pada pemasok (Hadian, 2017).

Memilih pemasok yang baik oleh pengambil keputusan (*decision maker*) merupakan hal yang penting dalam menjamin keberlangsungan sebuah industri (Khusairi dan Munir, 2015). Dengan mendapatkan dan menjalin relasi dengan pemasok yang tepat, maka dapat menjamin keberlangsungan usaha karena memiliki salah satu *support system* yang baik. Jika mendapati pemasok dengan kinerja yang

buruk seperti keterlambatan pengiriman, barang yang sering kosong bisa berpengaruh dan berisiko terhadap nama baik perusahaan.

Menurut Park *et al.* (2010) evaluasi pemasok bertujuan untuk membantu perusahaan untuk mengidentifikasi dan membuat keputusan dalam memilih pemasok yang tepat untuk perusahaan yang tidak hanya dilihat dari satu kriteria saja, tetapi banyak kriteria yang harus dimasukkan dalam parameter penilaian kinerjanya. Perusahaan yang memiliki sistem evaluasi dan seleksi pemasok yang hanya menekankan pada kriteria biaya atau *cost*, tentunya sistem ini tidak menguntungkan perusahaan karena kriteria yang digunakan dalam evaluasi dan seleksi pemasok hanya *cost* sedangkan kriteria-kriteria yang bersifat *non-cost* juga sangat mempengaruhi penilaian dan dapat digunakan untuk menilai kinerja suatu pemasok (Putri, 2012).

Dengan menentukan kriteria, perusahaan dapat dipandu untuk lebih terarah dalam memilih pemasok. Kriteria ini ditunjukkan dengan bantuan indikator kinerja yang bersifat kualitatif dan kuantitatif. Mengevaluasi kinerja pemasok adalah aktivitas kompleks karena melibatkan beberapa pemangku kepentingan yang bekerja sama untuk mencapai tujuan strategis. Evaluasi menjadi sangat penting dalam situasi di mana pemasok menjadi faktor kunci keberhasilan perusahaan (Fandeli *et al.*, 2022). Oleh sebab itu pada pengambilan keputusan untuk memilih pemasok dibutuhkan alat analisis yang memungkinkan perusahaan dalam menyelesaikan masalah yang bersifat kompleks tersebut, sehingga perusahaan dapat mengambil keputusan yang benar dengan lebih efektif dan efisien (Syifa dan Nurhasanah, 2023)

Lapau Nasi ENI adalah salah satu UMKM yang sudah memiliki sertifikat halal MUI dan dimiliki oleh Ibu Sulafni dan Bapak Efrizon. Lapau Nasi ENI ini berlokasi di Jalan Raya Bukittinggi-Maninjau KM 8 Koto Tuo IV Koto. Lapau Nasi ENI bergerak dalam industri makanan yang menawarkan aneka macam masakan dengan ikan bakar dan olahan ayam seperti ayam rendang, ayam bakar dan ayam bumbu sebagai menu unggulannya. Selain menerima pesanan *dine in* dan *take*

away, Lapau Nasi ENI juga menerima pesanan nasi bungkus, nasi kotak dan jasa *catering*. Lapau Nasi ENI saat ini telah memiliki 2 cabang yang berada di Jalan Raya Bukittinggi-Maninjau KM 11 Baligka dan Jalan Raya Kapeh Panji No.16 Bukittinggi dengan total 32 orang karyawan. Lapau Nasi ENI tidak hanya menjadi tempat makan langganan bagi masyarakat sekitar, namun juga bagi wisatawan yang melakukan perjalanan antara Bukittinggi dan Maninjau.

Dalam proses produksi berbagai macam masakannya, Lapau Nasi ENI tentu membutuhkan bahan baku dan **Tabel 1.1** menunjukkan kuantitas kebutuhan dari beberapa bahan baku yang ada di Lapau Nasi ENI pada tahun 2023.

Tabel 1.1 Kebutuhan Bahan Baku Lapau Nasi ENI Tahun 2023

No.	Bahan Baku	Dibutuhkan/hari
1	Beras	75 kg
2	Daging Sapi	10 kg
3	Ayam	60 ekor
4	Ikan	18 kg
5	Kelapa	80 buah
6	Minyak	2 kardus
7	Sayuran	35 ikat
8	Cabe	25 kg
9	Telur Ayam	5 papan
10	Telur Itik	3 papan

(Sumber: Lapau Nasi ENI)

Untuk memenuhi kebutuhan baku tersebut, Lapau Nasi ENI dalam pengadaan bahan bakunya bekerja sama dengan pemasok. Dengan adanya pemasok, memberikan keuntungan berupa kemudahan bagi Lapau Nasi ENI dalam memperoleh bahan baku. Selain itu membangun kerja sama dengan pemasok dapat menjamin ketersediaan bahan baku sehingga mendukung kelancaran produksi dan keberlangsungan Lapau Nasi ENI di industri makanan. **Tabel 1.2** menunjukkan daftar pemasok dari beberapa bahan baku yang telah bekerja sama dengan Lapau Nasi ENI.

Tabel 1.2 Pemasok Bahan Baku di Lapau Nasi ENI

No.	Bahan Baku	Pemasok	Harga	Kuantitas Permintaan	Waktu pemesanan	Lokasi
1	Beras	Toko Berkat Taruko	475.000/karung	3 karung/90 kg	Setiap hari	Sungai Tanang
		Toko Beras Amrozi	480.000/karung			Padang Luar
		Beras Bangkaweh	450.000/karung			Bangkaweh
2	Ayam	Ayam Potong Durian	50.000/ekor	15 ekor	Setiap hari	Durian
		Toko Ayam Rozi	45.000/ekor	30 ekor		Pasar Bawah Bukittinggi
		Toko Nijah	50.000/ekor	15 ekor		Pasar Bawah Bukittinggi
3	Daging	Toko Daging Efni	130.000/kg	5 kg	Setiap hari	Pasar Bawah Bukittinggi
		Toko Amri	132.000/kg	5 kg		Pasar Bawah Bukittinggi
4	Kelapa	Karambia Pariaman	185.000/karung	7 karung	Sekali 2 hari	Pariaman
		Toko Uni Eti	200.000/karung	3 karung		Pasar Padang Luar
5	Telur Ayam	Telur Ral	45.000/papan	15 papan	Sekali 3 hari	Pasar Pakan Selasa Koto Tuo
6	Telur Itik		70.000/papan	7 papan		
7	Ikan	Ikan Abi	27.000/kg	18 kg	Setiap hari	Sungai Tanang
8	Cabe	Cabe Daswir	25.000/kg	50 kg	Sekali 2 hari	Padang Luar

(Sumber: Lapau Nasi ENI)

Untuk mengantisipasi kelangkaan bahan baku atau mengurangi risiko tidak terpenuhi jumlah permintaan akibat kekurangan bahan baku pada satu pemasok, Lapau Nasi ENI bekerja sama dengan beberapa alternatif pemasok. Dapat dilihat pada **Tabel 1.2** bahan baku seperti beras, ayam, daging dan kelapa mempunyai lebih dari satu pemasok untuk pengadaan bahan bakunya. Bahan-bahan baku tersebut termasuk bahan baku pokok pada makanan yang Lapau Nasi ENI jual. Tidak hanya ketersediaan, kualitas dari bahan-bahan baku yang diberikan pemasok juga sangat berpengaruh terhadap citarasa makanan yang diolah.

Setiap alternatif pemasok dari bahan baku yang bekerja sama dengan Lapau Nasi ENI tentu memiliki kelebihan dan juga kekurangan. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pemilik Lapau Nasi ENI, permasalahan pada pemasok yang umum terjadi di Lapau Nasi ENI adalah pemasok terlambat dalam melakukan pengiriman bahan baku dan juga jumlah permintaan yang tidak terpenuhi oleh pemasok. Keadaan inilah yang mengarah pada pentingnya bagi Lapau Nasi ENI untuk melakukan penilaian kinerja pada pemasok-pemasoknya guna mendapatkan pemasok dengan kinerja yang terbaik. Selama ini Lapau Nasi ENI belum memiliki kriteria-kriteria sebagai standar dalam memilih pemasok yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Dalam melakukan penilaian kinerja pemasok dan memilih pemasok yang diutamakan, Lapau Nasi ENI masih terbatas pada perspektif harga dan bersifat subyektif. Selain itu Lapau Nasi ENI juga belum menerapkan metode tertentu untuk mengetahui secara pasti tingkat kepentingan dari kriteria yang digunakan dalam mempengaruhi pemilihan pemasok maupun dalam menilai kinerja pemasok-pemasoknya.

Pada umumnya, indikator atau kriteria yang diperhatikan oleh sebuah perusahaan dalam memilih pemasok untuk perusahaanya yaitu dari segi kualitas produk, biaya, sistem pengiriman, pelayanan dan fleksibilitas (Mauidzoh dan Zabidi, 2007). Namun menurut Pujawan (2017), kriteria atau indikator dalam melakukan pemilihan dan penilaian kinerja pemasok bisa sangat beragam, tergantung dengan kebutuhan atau kondisi dari perusahaan.

Dengan dilakukannya penilaian kinerja pemasok, Lapau Nasi ENI dapat melihat pemasok dengan kinerja yang terbaik berdasarkan hasil penilaian dari indikator-indikator atau kriteria yang relevan dan dapat menentukan urutan prioritas alternatif pemasoknya dalam melakukan permintaan bahan baku. Oleh sebab ini diperlukan penelitian untuk menentukan kriteria-kriteria tersebut serta urutan prioritas pemasok dari bahan baku di Lapau Nasi ENI.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana melakukan penilaian kinerja pemasok bahan baku di Lapau Nasi ENI.

1.3 Tujuan

Berikut ini beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi kriteria dan subkriteria yang relevan dengan bobot prioritasnya dalam melakukan penilaian kinerja pemasok di Lapau Nasi ENI.
2. Menentukan urutan alternatif pemasok bahan baku prioritas berdasarkan hasil penilaian terhadap kriteria dan subkriteria yang telah ditetapkan.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah untuk penilaian kinerja pemasok difokuskan pada bahan baku yang memiliki dua atau lebih pemasok yaitu beras, ayam, daging dan kelapa.

1.5 Sistematika Penulisan

Penelitian yang dilakukan melalui tahapan sistematika penulisan yang terdiri dari enam bab yaitu pendahuluan, tinjauan pustaka, metodologi penelitian, pengumpulan dan pengolahan data, analisis dan penutup. Berikut ini penjelasan dari masing-masing bab.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini terdiri atas latar belakang, rumusan masalah, tujuan, batasan masalah, dan sistematika penulisan dari penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan tentang teori-teori dan studi literatur bersumber dari buku maupun jurnal dalam menunjang pemecahan permasalahan penelitian yang diangkat.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan langkah-langkah dalam penelitian yang dimulai dari studi pendahuluan, studi literatur, identifikasi masalah, perumusan masalah, pemilihan metode, pengumpulan data, pengolahan data, analisis dan penutup.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan pengumpulan data yang dibutuhkan dan tahapan-tahapan pengolahan data dalam melakukan penilaian kinerja pemasok bahan baku beras, ayam, daging dan kelapa di Lapau Nasi ENI.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis yang diperoleh dari pengolahan data yang dilakukan, yaitu analisis terhadap kriteria dan subkriteria terpilih, bobot dari masing-masing kriteria dan subkriteria dan pemeringkat pemasok dari setiap bahan baku.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian dan saran dalam penelitian penilaian kinerja pemasok di Lapau Nasi ENI.

