

RINGKASAN

Achmad Novaldi Samodra, Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya, Agustus 2016, *Analisis Penilaian Kinerja Supplier Bahan Makanan Menggunakan Pendekatan Analytic Hierarchy Process (Studi Kasus: Restoran Hotel Savana, Malang)*, Dosen Pembimbing : Rahmi Yuniarti dan Agustina Eunike.

Sebagai Hotel bintang 4 Hotel savanna harus mampu memberikan layanan yang berkualitas, baik untuk layanan *service* serta layanan restoran. Untuk menyajikan makanan yang berkualitas restoran dituntut untuk menggunakan bahan makanan yang berkualitas. Beberapa bahan makanan utama yang harus tersedia adalah ayam potong, daging sapi, *seafood*, serta sayur dan buah. Selain itu, *lifetime* keempat bahan makanan tersebut yang tidak dapat bertahan lama dan mudah rusak (*perishable*) menjadikan proses penyimpanan berlangsung lebih singkat yaitu 3 hari. Hotel Savana sering dihadapkan pada permasalahan kinerja *supplier* bahan makanan seperti masih terjadi keterlambatan pengiriman bahan makanan oleh *supplier* bahan makanan, dan ketidaksesuaian kualitas bahan yang diterima. Oleh karena itu, penilaian kinerja *supplier* penting dilakukan karena hasil dari penilaian kinerja *supplier* dapat digunakan sebagai bahan evaluasi bagi *supplier* bahan makanan untuk meningkatkan kinerja dan sebagai bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam melakukan kerja sama jangka panjang maupun jangka menengah sesuai dengan hasil pencapaian kinerja *supplier* bahan makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan kriteria dan subkriteria yang dibutuhkan, menilai kinerja *supplier* bahan makanan, dan memberikan rekomendasi perbaikan kepada perusahaan dan *supplier* bahan makanan.

Pada penelitian ini dilakukan identifikasi kriteria dan subkriteria yang digunakan dalam penilaian kinerja *supplier*. Setelah itu, dilakukan penentuan bobot dari setiap kriteria dan subkriteria dengan menggunakan metode *Analytic Hierarchy Process* (AHP). Bobot dari setiap kriteria dan subkriteria yang telah didapatkan kemudian digunakan untuk menilai kinerja dari masing-masing *supplier* bahan makanan menggunakan *Scoring System* dengan metode *Scoring System Scale Cluster* sehingga dapat diketahui *supplier* mana yang memiliki hasil pencapaian kinerja terbaik. Langkah selanjutnya adalah mengevaluasi hasil pencapaian kinerja dari masing-masing *supplier* dengan menghitung nilai total *supplier*. Evaluasi tersebut digunakan untuk merangking hasil pencapaian pada tiap *supplier*. Langkah terakhir adalah penyusunan rekomendasi perbaikan untuk pihak perusahaan dan *supplier* bahan makanan.

Hasil dari penelitian ini berupa 7 kriteria dan 16 subkriteria yang digunakan dalam penilaian kinerja *supplier*. Dengan menggunakan AHP didapatkan bobot kriteria terbesar, yaitu kriteria “*Quality*” dengan bobot sebesar 0,191 dan bobot subkriteria terbesar, yaitu subkriteria “*Kesesuaian Produk dengan Spesifikasi*” dengan bobot sebesar 0,089 dan rangking bobot *supplier* yang tertinggi *supplier* ayam dengan bobot 2.943. nilai tersebut yang akan dijadikan dasar untuk melakukan pembelian selanjutnya. Terdapat 5 rekomendasi yang dapat dilakukan dalam upaya perbaikan untuk *supplier* bahan makanan dan untuk pihak Hotel Savana sendiri.

Kata Kunci: Penilaian Kinerja *Supplier*, *Analytic Hierarchy Process* (AHP), *Scoring System*, *Scoring System Scale Cluster*

Halaman ini sengaja dikosongkan



SUMMARY

Achmad Novaldi Samodra, Departement of Industrial Engineering, Faculty of Engineering, Brawijaya University, August 2016, *Analysis of Supplier Performance Appraisal Approach Groceries With Analitic Hierarchy Process AHP (Case Study: Savana Hotel's Restaurant)*, Undergraduate Thesis Supervisor: Academic Supervisor: Rahmi Yuniarti and Agustina Eunike

Ranked as four-star, Savana Hotel should be able to give an excellent service, both for room services and restaurant services. In order to deliver high quality service in its restaurants, high quality food materials must be provided. Some regularly food materials must be provided have short lifetime (less than 3 days). These product, such as chicken, beef, seafood, and vegetables and fruit, are categorized as perishable. The short lifetime of food materials means the short duration time of storage. Therefore, it is important to have reliable supplier for the materials. Hotel Savana is often have problem with suppliers of food materials, such as lateness in delivery unable to fulfill quality requirements. Thus, the assessment of supplier performance is urgently needed because the results of the assessment of supplier performance can be used as an evaluation for suppliers of food materials to improve performance and as consideration for the company in long-term cooperation and medium term in accordance with the results of the achievement of the performance of its suppliers. The purpose of this study are to determine the criteria and sub-criteria required, assess supplier performance groceries, and provide recommendations for improvement to the company and supplier of food ingredients.

This study conducted the identification of criteria and sub-criteria f perishable food product supplier performance the identification was followed by weighting of each criteria and sub-criteria using the Analytic Hierarchy Process (AHP). The weights of each criteria and sub-criteria are then used to assess the performance of each supplier using methods Scoring System Scoring System Scale Clusters. The result of this step to know the suppliers which have the best performance. The next step is to evaluate the achievement of performance of each supplier by calculating the total value of the supplier. These evaluations are used to rank the achievement of each supplier. The final step of this study is the recommendations for improvements of supplier.

This study concluded seven criteria and sixteen sub-criteria used in the assessment of supplier performance. The AHP, process resulted weight of criteria and sub-criteria. The "Quality" was the largest weight 0.191. The largest weight of sub-criteria, is "Conformity Product Specifications" with a weight of 0.089. The final result of this study is the ranking of supplier. The best supplier had 2.943point. There are five recommendations that can be done in order to improve the supplier of food materials of Hotel Savana.

Keywords: *Performance Appraisal Supplier, Analytic Hierarchy Process (AHP), Scoring System, Scoring System Scale Cluster*

Halaman ini sengaja dikosongkan

