BAB V
PENUTUP

Pada bagian penutup ini akan dijelaskan mengenai kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian dan saran yang diperlukan baik bagi perusahaan maupun bagi penelitian selanjutnya.

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pengolahan data dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dan metode *Cluster Scale* dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan identifikasi, kriteria dan sub kriteria yang dibutuhkan Hotel Savana dalam menilai *supplier* terdapat 7 kriteria yaitu *Cost, delivery, Quality, performance history, packaging ability, technology* dan *system communication.* Sedangkan untuk sub kriteria terdapat 16 sub kriteria yaitu harga penawaran bahan baku (C1), flexible dalam pembayaran (C2), konsistensi harga (C3), pengiriman tepat waktu (D1), ketepatan jumlah dalam pengiriman (D2), kualitas bahan baku (Q1), Kesesuaian dengan spesifikasi (Q2), kenampakan fisik baik (Q3), *track record* (PH1), kemudahan dalam bertransaksi (PH2), pengemasan sesuai standar (P1), ketahanan pengemasan (P2), teknologi yang digunakan untuk memilih bahan baku (T1), teknologi yang digunakan hingga bahan sampai di hotel (T2), kemudahan dalam berkomunikasi (SC1), dan intensitas pertukaran informasi (SC2). Setelah melakukan perhitungan terhadap kriteria dan sub kriteria dengan menggunakan metode AHP, adapun pembobotan kriteria tertinggi ke terendah yaitu *Quality* (19.1%), *Cost* (18.6%), *packaging ability* (17.5%), *delivery* (14.7%), *technology* (13.1%), *performance history* (11.4%) dan *system communication* (5.6%). Pembobotan sub kriteria secara keseluruhan yaitu Q1 (8%), Q2 (8%), Q3 (3.1%), D1 (7.4%), D2 (7.4%), C1 (6.7%), C2 (5.6%), C3 (6.1%), PA1 (8.7%), PA2 (8.7%), T1 (6.6%), T2 (6.6%), PH1 (7.5%), PH2 (3.9%), SC1 (2.8%), SC2 (2.8%).
2. Dari hasil perhitungan penilaian kinerja *supplier* dengan metode *cluster scale,* untuk *supplier* ayam dari tertinggi ke terendah yaitu *supplier* B (2.943), *supplier* D (2.479), *supplier* C (2.374), *supplier* E (2.095), *supplier* A (1.985). Untuk *supplier* daging sapi dari urutan kinerja tertinggi ke terendah yaitu *supplier* A (2.810), *supplier* B (2.577),

supplier C (2.524). Untuk *supplier seafood* dari urutan kinerja tertinggi ke terendah yaitu *supplier* A (2.736), *supplier* C (2.523), *supplier* B (2.488). Untuk sayur dan buah dari urutan kinerja tertinggi ke terendah yaitu *supplier* C (2.841), *supplier* B (2.559), *supplier* D (2.252) dan *supplier* A (2.185).

3. Berdasarkan hasil penelitian, rekomendasi perbaikan yang diberikan untuk ke 15 supplier dangan bahan baku ayam, daging sapi, *seafood*, dan sayur-buah antara lain supplier harus, memenuhi keinginan yang diharapkan oleh manajemen. Melakukan pengiriman tepat waktu, sehingga tidak terjadi kekurangan *stock* yang akan menyebabkan perubahan menu sajian makanan. Menjaga konsistensi baik konsistensi kualitas bahan makanan, pelayanan sehingga terjalin hubungan yang berkesinambungan. *Supplier* diharapkan untuk mampu memenuhi spesifikasi bahan yang telah diminta, dengan melakukan pemilihan bahan menggunakan *technology* yang baik. Pengiriman yang dilakukan hendaknya menggunakan *hardbox* sehingga bahan baku terjaga kesegarannya. Proses pembayaran tagihan sebagaimana harapan hotel adalah minimal 30 hari setelah bahan sampai di hotel. Pembelian bahan bmakanan dilakukan dengan cara sistem kontrak dengan melihat nilai kinerja supplier. Menerapkan model CPFR (*collaborative planning, forecasting, and replenishment*) agar tidak terjadi kesalah informasi.

5.2 Saran

Adapun saran yang diberikan untuk penelitian ini adalah:

1. Hotel Savana sebaiknya selalu melakukan penilaian kinerja terhadap *supplier* secara berkala utuk mengetahui apakah supplier memberikan kinerja yang meningkat atau sebaliknya.
2. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan mampu memisahkan data kualitatif dan kuantitatif untuk kriteria dan sub kriteria pada masing masing bahan makanan.