

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Rantai pasok susu merupakan bagian dari rantai pasok pangan yang memiliki ketidakpastian baik di proses hulu maupun hilir karena daya tahan produk (Anggani dkk., 2017). Pasokan tidak menentu karena beberapa alasan, seperti bahan baku yang tersedia, supliyer, waktu pengiriman dan jumlah bahan yang tersedia. Keadaan penyimpanan susu mentah dapat mempengaruhi kualitas, hasil, nilai sensorik dan produk susu yang disimpan (Muhammad dkk., 2014). Kualitas dan komposisi susu sangat tergantung berbagai faktor eksternal (Pant dkk., 2015). Prediksi konsumsi susu sapi pada tahun 2020 sebesar 1,14 juta ton, dari sisi konsumsi, produksi susu dalam negeri masih belum mencukupi untuk menutupi kebutuhan konsumsi dalam negeri. Saat ini produksi dalam negeri baru bisa memasok tidak lebih dari 21% dari konsumsi nasional, sisanya 79% berasal dari impor, dilakukan impor supaya rantai pasokan susu dalam negeri masih berjalan sesuai semestinya (Agustina, 2016). Keputusan pemilihan supliyer yang tepat dalam rantai pasokan dapat mengurangi biaya (Ismail dan Mahardika, 2017). Pemilihan supliyer memiliki manfaat mengurangi rantai resiko pasokan, meningkatkan keunggulan kompetitif, dan membentuk strategi untuk perusahaan (Chen dan Guo, 2013). Pemilihan supliyer untuk mengurangi risiko pembelian, memaksimalkan nilai keseluruhan bagi pembeli, dan mengembangkan hubungan jangka panjang antara pembeli dan supliyer (Taherdoost dan Brard, 2019). Supaya rantai pasokan susu dalam negeri aman maka dibutuhkan supliyer yang tepat untuk pelaku usaha.

Kedai Susu *Its Milk* adalah restoran yang bergerak di bidang kuliner dengan ciri khas menu pengolahan susu, bahan utamanya menggunakan susu sapi murni dimana susu sapi diperoleh dari supliyer. Penyusunan kategori usaha restoran yang meliputi aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha (Permen Parekraf, 2014). Bahan baku susu perlu diperhatikan secara kualitas agar tidak terjadi kecacatan. Selain dari segi kualitas, restoran harus memperhatikan kinerja supliyer dalam

mengirimkan barang yang sesuai jadwal dan ketepatan jumlah barang, karena mengingat susu sebagai bahan baku utama. Restoran dalam memenuhi kebutuhan susu menggunakan 6 supliyer dengan memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Restoran memiliki permasalahan dalam hal pengadaan bahan baku, permasalahan tersebut muncul dari masing-masing supliyer susu yaitu dari segi kualitas, harga, ketepatan pengiriman, garansi dan ketepatan jumlah barang. Oleh karena itu, perlu dilakukannya pemilihan supliyer yang tepat.

Metode pengambilan keputusan untuk menentukan alternatif terbaik dari sejumlah alternatif berdasarkan beberapa kriteria disebut MCDM (*Multi-Criteria Decision Making*) (Wang dkk., 2016). Beberapa metode untuk menyelesaikan masalah MCDM antara lain : *Simple Additive Weighting* (SAW), *Weighted Product Model* (WPM), TOPSIS, dan *Analytic Hierarchy Process* (AHP). 100 sample jurnal penelitian yang diambil baik dari internet maupun studi pustaka metode SAW dan AHP merupakan metode yang paling mendominasi diantara metode yang lainnya (Shiddieq dan Septyan, 2017). Metode SAW dikenal dengan istilah penjumlahan terbobot, lebih banyak digunakan karena proses perhitungannya mudah dipahami, cepat, dan sederhana. Metode AHP memecahkan masalah yang kompleks dimana aspek atau kriteria yang diambil cukup banyak, lebih unggul dalam keakuratan data. Metode untuk pemilihan supliyer biasanya menggunakan satu metode penyelesaian untuk pemilihan calon tertentu, disini penulis menggunakan dua metode dalam penyelesaian pemilihan calon. Menggunakan dua hasil dari dua metode berbeda akan meningkatkan kepercayaan para pengambil keputusan untuk menyelesaikan pemilihan calon supliyer (Saputra dkk., 2018).

Dibutuhkan sistem komputer berbasis online yang mampu berinteraksi dengan pengambil keputusan, sistem tersebut merupakan sistem pendukung keputusan untuk pemilihan supliyer terbaik serta membandingkan kedua metode yang cocok digunakan untuk studi kasus. Dilakukan pengujian sebanyak 10 kali untuk menguji hasil perbandingan metode. Penggunaan SPK memungkinkan integrasi semua masalah yang terkait dengan pembangunan berkelanjutan untuk memberikan dukungan yang berguna untuk menyelesaikan masalah multi-skenario (Mannina dkk., 2019).

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah :

1. Membangun sebuah sistem pendukung keputusan untuk pemilihan supliyer pada restoran menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP).
2. Membandingkan metode *Simple Additive Weighting* (SAW) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dalam pemilihan supliyer pada restoran.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah membantu pelaku bisnis dalam memilih supliyer pada restoran secara lebih tepat dan efisien. Selain itu, pada bidang keilmuan penelitian ini memberikan manfaat berupa pengetahuan perbandingan mengenai metode *Simple Additive Weighting* (SAW) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) untuk sistem pendukung keputusan dan dapat dijadikan sebagai bahan referensi pada penelitian selanjutnya.