

Analisis Pemilihan *Supplier* Bahan Baku di Rumah Makan dengan Metode *Analytic Hierarchy Process*

Alfin Hidayat Achmad & Nurullaily Kartika

Departement of Management, Universitas Airlangga, Jl. Airlangga 4-6 Surabaya, Indonesia

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Keyword:

Waste banks;
 Product innovation;
 Social entrepreneurship;
 Sustainability;
 Digital marketing.

Kata Kunci:

Proses Hierarki Analitik (AHP),
 Bahan Baku Daging,
 Pemasok,
 Pemilihan Pemasok.

Corresponding author:

nurullaily@feb.unair.ac

Copyright © 2025 by Authors,
 Published by Perwira.

This is an open access article
 under the CC BY-SA License



The Food and Beverage industry is a business that is growing and growing every year. Along with the development of the times, which is used by selecting the best supplier for the Rumah Makan Bumas Masakan Jawa to conduct supplier selection which becomes a decision-making problem that includes qualitative decisions This study seeks to analyze the criteria that influence the selection of suppliers and determine the best by using the analytic hierarchy process (AHP) method at the Rumah Makan Bumas Masakan Jawa. The research results obtained with AHP method based on the results of the suppliers weighting of the criteria and sub criteria, the first place is Redzer with an overall value 0.565. In the second place is UD Anak Lanang suppliers with an overall value 0.238. In the last order is UD Bimantara with an overall value 0.197.

SARI PATI

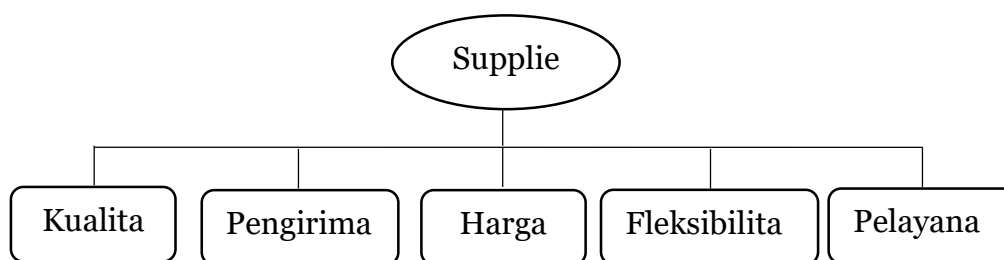
Industri Food and Beverage merupakan salah satu usaha yang berkembang dan mengalami pertumbuhan setiap tahunnya. Oleh karena itu persaingan antar pelaku usaha semakin kuat sehingga perusahaan menuntut manajemen dapat bersaing dengan baik. Salah satu faktor pendukung kelancaran bisnis dalam bidang kuliner adalah ketersediaan bahan bakusalah satunya seperti daging yang digunakan dengan melakukan pemilihan pemasok yang terbaik bagi Rumah makan Bumas Masakan Jawa dengan mempertimbangkan kriteria dalam mengambil keputusan yang bersifat kualitatif. Penelitian ini berupaya menganalisis kriteria-kriteria yang berpengaruh dalam pemilihan pemasok dan menentukan yang terbaik dengan menggunakan metode analytic hierarchy process (AHP) pada Rumah Makan Bumas Masakan Jawa. Hasil penelitian yang didapatkan dengan metode AHP berdasarkan hasil pembobotan pemasok terhadap kriteria dan sub kriteria yaitu urutan pertama adalah Redzer dengan nilai pembobotan sebesar 0,565. Pada urutan kedua ditempati oleh pemasok UD Anak Lanang dengan hasil pembobotan sebesar 0,238. Pada urutan terakhir ditempati oleh pemasok UD Bimantara dengan hasil pembobotan sebesar 0,197.

INTRODUCTION

Industri Food and Beverage merupakan salah satu usaha yang berkembang dan mengalami pertumbuhan setiap tahunnya. Seiring perkembangan zaman permintaan dan keminatan pasar mengalami pertumbuhan yang sangat pesat, kecenderungan masyarakat Indonesia untuk menikmati *traditional food* hingga *fast food* menyebabkan banyak bermunculan pelaku usaha baru yang berminat membuka usaha maupun ekspansi usaha di bidang makanan dan minuman. oleh karena itu persaingan antar pelaku usaha semakin kuat dengan persaingan yang sangat kuat menuntut perusahaan untuk memperkuat manajemen agar perusahaan dapat bersaing dengan baik dan sehat ketika perusahaan tidak dapat bersaing dengan perusahaan kompetitor akan mengalami kebangkrutan yang tentunya tidak diinginkan siapapun pelaku usaha. Dalam memenuhi kebutuhan konsumen Rumah Makan Bumas Masakan Jawa memerlukan bahan baku. Memiliki menu andalan atau best seller yaitu Rawon Bumas yang sangat menunjang penjualan dibandingkan beberapa menu lainnya yang ditawarkan. Salah satu bahan baku dalam pembuatan Rawon yaitu daging. Daging merupakan salah satu bahan olahan dari berbagai jenis makanan. Kebutuhan masyarakat akan produk daging membuat para produsen harus memperhatikan kualitas yang dimiliki hingga produk sampai ke pihak konsumen. Terdapat beberapa penelitian yang telah dilakukan terkait pelaksanaan kegiatan rantai pasok produk daging.

Penelitian dilakukan oleh Syakur, Purnomo, and Hertanto (2017) dengan tujuan untuk menganalisis aliran produk, aliran keuangan dan aliran informasi pada rantai pasokan daging, menganalisis tingkat efisiensi pemasaran pada rantai pasokan daging. Pemilihan pemasok bahan baku adalah salah satu komponen terpenting dalam manajemen rantai pasokan dimana keberhasilan jangka pendek dan jangka panjang dari suatu perusahaan akan sangat bergantung pada pemilihan supplier yang tepat. Apabila bahan baku yang disediakan oleh supplier buruk, maka akan berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Apabila supplier tidak bisa menyediakan bahan baku sesuai kebutuhan perusahaan, maka dapat dipastikan bahwa jadwal produksi akan terganggu yang menyebabkan perusahaan tidak sukses dalam mencapai visinya (Khairun Nisa, Subiyanto, and Sukamta 2019). Pemilihan supplier atau penilaian kinerja supplier yang baik dapat membuat seluruh proses produksi berjalan dengan lancar, serta menghasilkan produk yang berkualitas dan mendatangkan keuntungan bagi pelaku usaha (Setiawan & Hartini, 2022). Kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan saat ini dengan memilih supplier yang mungkin memberikan dampak pada penekanan biaya operasional, evaluasi yang dilakukan setiap satu bulan sekali. Proses evaluasi terutama melibatkan penilaian beberapa faktor kompleks untuk memilih pemasok yang paling memenuhi persyaratan perusahaan Rumah Makan. Pemilihan pemasok memiliki peran kunci dalam industri Rumah Makan (Averwege, 2019, Mavi et al 2016).

Kriteria supplier yang digunakan sebagai berikut :



Rumah Makan Bumas masakan jawa yang berdomisili di Jl. Abdul Wahab Siamin Ruko Villa

Bukit Mas RC No. 3-A, Dukuh Pakis Surabaya 60225. Berdiri sejak 28 Agustus 2018. Melihat

kondisi saat ini kami mengalami kondisi internal terutama di 2 tahun terakhir mengalami penurunan penjualan secara drastis dibanding tahun sebelumnya yang mengakibatkan bahan baku terbuang sia-sia. Usaha kami terus melakukan inovasi atau gerakan bagaimana cara untuk mendongkrak penjualan supaya normal kembali, upaya saat ini kami lakukan mendongkrak penjualan di online (*E-commerce*) untuk (*top recent*) atau pencarian yang teratas dalam *home E-commerce* sehingga memudahkan calon pembeli untuk memesan makanan di outlet kami.

Untuk kebutuhan konsumen, Rumah Makan Bumas Masakan Jawa memerlukan bahan baku utama yaitu daging. Daging merupakan bahan baku utama makanan yang terdapat pada Rumah Makan Bumas Masakan Jawa. Saat ini, perusahaan telah bekerja sama dengan 3 pemasok yaitu UD Bimantara, Redzer, dan UD Anak Lanang. Peneliti menggunakan UD Bimantara, Redzer, dan UD Anak Lanang dikarenakan sudah terbukti memiliki jaminan pemasok terbaik sejak tahun 2018. Dari permasalahan yang dialami, peneliti ingin melakukan penelitian yang bertujuan untuk memilih supplier yang baik dan tepat untuk Rumah Makan Bumas Masakan Jawa Menggunakan metode AHP (*Analytic Hierarchy Process*) yang diharapkan mampu memecahkan masalah pemilihan supplier.

METHODS

Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian kualitatif karena banyak banyak digunakan untuk menjelaskan suatu kejadian (Sekaran & Bougi, 2016). Penelitian kualitatif menggunakan asumsi filosofis yang berbeda, strategi penyelidikan, dan metode pengumpulan data, analisis, dan interpretasi (Creswell & Creswell, 2009). Meskipun prosesnya serupa, prosedur kualitatif mengandalkan data teks dan gambar, memiliki langkah-langkah unik dalam analisis data, dan menggunakan beragam strategi penyelidikan (Creswell & Creswell, 2009).

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan metode studi kasus. Studi kasus dipilih karena penulis ingin menganalisis tepat atau tidaknya objek penelitian

dalam mengambil keputusan. Dalam mengidentifikasi kriteria apa saja yang akan digunakan di dalam pengelolaan data AHP peneliti perlu melakukan studi literatur. Selain itu, untuk dapat melakukan pengolahan data perlu adanya wawancara kepada pihak pengelola dari Rumah Makan Bumas Masakan Jawa. Oleh sebab itu, jenis dan pendekatan penelitian yang paling sesuai adalah kualitatif studi kasus.

Sumber data primer, yakni data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti untuk tujuan spesifik penelitian (Sekaran & Bougie, 2016). Sumber data primer dalam penelitian ini yaitu supplier Rumah Makan Bumas Masakan Jawa yaitu UD Bimantara, Redzer dan UD Anak Lanang. Pemilik rumah makan dan manajer menjadi salah satu narasumber yang diwawancarai karena pemilik secara keseluruhan lebih memahami secara keseluruhan kondisi perusahaan terutama persediaan bahan baku daging yang digunakan. Berikut adalah narasumber yang dipilih beserta penjelasannya: 1) Alfin Hidayat Achmad adalah pemilik, yang bertugas mengawasi seluruh kondisi rumah makan dan mengambil keputusan dalam pemilihan bahan baku pada rumah makan. 2) Nanuk Heru Pramono adalah manajer, yang bertugas mengawasi proses bisnis dan melakukan pemesanan bahan baku yang digunakan. 3) Dwi Agustine adalah Head of Kitchen, yang bertugas memilih bahan baku yang memiliki kualitas terbaik yang digunakan pada rumah makan dan mengolah bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan

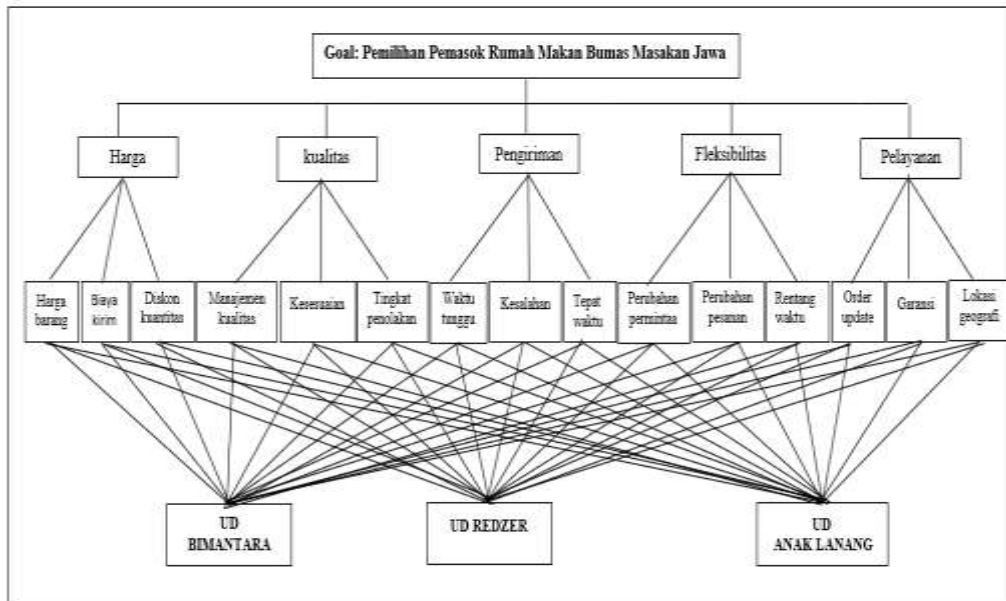
RESULTS AND DISCUSSION

Identifikasi Kriteria dan Sub-kriteria Pemilihan Pemasok

Kriteria dan sub-kriteria peirludi ideintifikasi untuk meineintukan kriteiria yang seisuai deingan koindisi dan peirmasalahan yang teirjadi di Rumah Makan Bumas Masakan Jawa. Peineiliti dalam kasus ini meinggunakan kriteiria dan sub-kriteiria beirdasarkan studi liteiratur, yaitu jurnal acuan utama pada peineilitian ini. Teirdapat lima kriteiria utama yang digunakan dalam peineilitian ini, yaitu harga, kualitas, peingiriman, fleiksibilitas dan

peelayanan. Pada setiap kriteria terdapat tiga sub-kriteria yang dipilih. Hierarki dari kriteria dan sub-kriteria yang terpilih untuk mencapai goal pemilihan

pemasok Rumah Makan Bumas Masakan Jawa disajikan sebagai berikut:



Gambar 1. Identifikasi Kriteria dan Sub-kriteria Pemilihan Pemasok

Setelah kriteria dan sub-kriteria ditentukan, kemudian dilakukan pembobotan. Berdasarkan hasil pembobotan dan perhitungan metode AHP dengan menggunakan *software Expert Choice 11*, diperoleh hasil pembobotan masing-masing kriteria dan sub-kriteria pemilihan pemasok pada Rumah Makan Bumas Masakan Jawa sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Pembobotan AHP Pemilihan Pemasok Rumah Makan

Kriteria	Sub kriteria
Harga (L: 0,350)	a. Harga barang (L: 0,625) b. Biaya kirim (L: 0,136) c. Diskon kuantitas (L:0,238),
Kualitas (L: 0,230)	a. Manajemen kualitas (L: 0,614) b. Kesesuaian (L: 0,117) c. Tingkat penolakan (L: 0,268)
Pengiriman (L: 0,242)	a. Waktu tunggu (L: 0,184) b. Kesalahan (L: 0,094) c. Tepat waktu (L: 0,722)
Fleksibilitas (L: 0,098)	a. Perubahan permintaan (L: 0,200) b. Perubahan pesanan (L: 0,117) c. Rentang waktu (L: 0,683)
Pelayanan (L: 0,081)	a. Order update (L: 0,122) b. Garansi (L: 0,558) c. Lokasi geografis (L: 0,320)

Sumber : Data Olah, 2022

Berdasarkan tabel didapatkan nilai pembobotan pada kriteria harga sebesar 0,350, kriteria kualitas sebesar 0,230, kriteria pengiriman sebesar 0,242, kriteria fleksibilitas sebesar 0,098, dan kriteria pelayanan sebesar 0,081. Kriteria harga meliputi sub kriteria harga barang, harga biaya, dan

diskon kuantitas. Sub kriteria harga barang sebesar 0,625, sub kriteria harga biaya kirim sebesar 0,136, dan sub kriteria diskon kuantitas sebesar 0,238. Kriteria kualitas meliputi sub kriteria manajemen kualitas, kesesuaian, dan tingkat penolakan. Sub kriteria manajemen kualitas sebesar 0,614, sub

kriteria kesesuaian sebesar 0,117, dan sub kriteria tingkat penolakan sebesar 0,268. Kriteria pengiriman meliputi sub kriteria waktu tunggu, kesalahan, dan tepat waktu. Sub kriteria waktu tunggu sebesar 0,184, sub kriteria kesalahan sebesar 0,094, dan sub kriteria tepat waktu 0,722. Kriteria fleksibilitas meliputi sub kriteria perubahan permintaan, perubahan pesanan dan rentang waktu. Sub kriteria perubahan permintaan sebesar 0,200, sub kriteria perubahan pesanan sebesar 0,117, dan sub kriteria rentang waktu sebesar 0,683 Kriteria

pelayanan meliputi order update garansi, dan lokasi geografi sebesar 0,320. Sub kriteria order update sebesar 0,122, sub kriteria garansi sebesar 0,558, dan sub kriteria lokasi geografi sebesar 0,320.

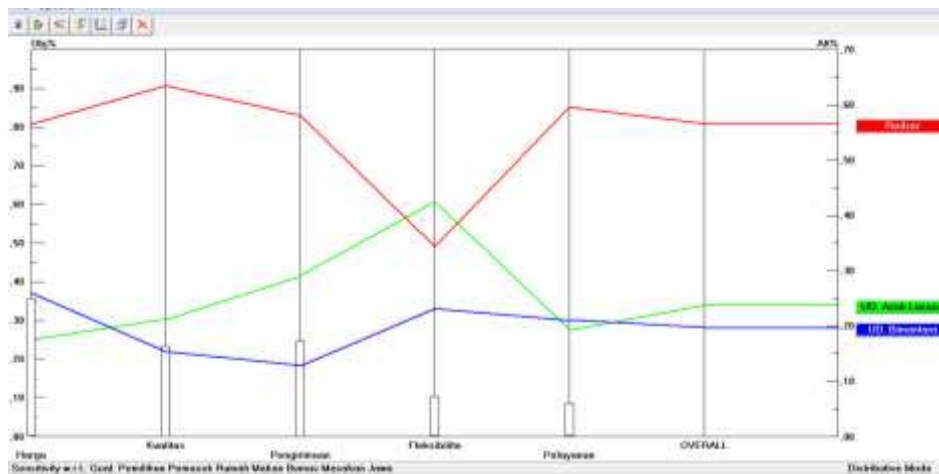
Berdasarkan hasil pengolahan data dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) menggunakan *software ExpertChoice* 11, diperoleh hasil pembobotan dari masing-masing kriteria pada pemilihan pemasok untuk Rumah Makan Bumas Masakan Jawa sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Pembobotan Kriteria Pemilihan Pemasok Rumah Makan

Kriteria	Nilai Pembobotan
Harga	0,350
Kualitas	0,230
Pengiriman	0,242
Fleksibilitas	0,098
Pelayanan	0,081

Sumber : *Data Olah*, 2022

Adapun besaran nilai besaran pembobotan tiap pemasok berdasarkan kriteria sebelum ditarik kesimpulan dari besaran nilai keseluruhan sebagai berikut:



Gambar 2. Grafik Hasil Pembobotan Pemasok Berdasarkan Kriteria

Berdasarkan grafik, didapatkan hasil pengolahan data pembobotan pemasok dengan kriteria harga dapat dilihat bahwa pemasok Redzer menempati urutan pertama dengan besaran nilai pembobotan 0,565. Pada urutan kedua ditempati oleh pemasok UD Bimantara dengan nilai pembobotan sebesar 0,260. Pada urutan terakhir ditempati oleh pemasok UD. Anak Lanang dengan nilai pembobotan sebesar 0,175. Dengan

demikian, dapat disimpulkan bahwa berdasarkan kriteria hargapemasok Redzer memiliki nilai lebih pada kriteria harga yang diberikan kepada Rumah Makan Bumas Masakan Jawa.

Kemudian hasil pengolahan data pembobotan pemasok dengan kriteria kualitas dapat dilihat bahwa pemasok Redzer menempati urutan pertama dengan nilai pembobotan sebesar 0,634. Pada urutan kedua

ditempati oleh pemasok UD Anak Lanang dengan nilai pembobotan sebesar 0,212. Pada urutan terakhir ditempati oleh pemasok UD. Bimantara dengan nilai pembobotan sebesar 0,154. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa berdasarkan kriteria kualitas, pemasok Redzer memiliki nilai terbaik pada kriteria kualitas barang yang dikirimkan kepada Rumah Makan Bumam Masakan Jawa.

Selanjutnya, hasil pengolahan data pembobotan pemasok dengan kriteria pengiriman dapat dilihat bahwa pemasok Redzer menempati urutan pertama dengan besaran nilai pembobotan sebesar 0,581. Pada urutan kedua ditempati oleh pemasok UD. Anak Lanang dengan nilai pembobotan sebesar 0,291. Pada urutan terakhir ditempati oleh pemasok UD. Bimantara dengan nilai pembobotan sebesar 0,128. Dapat disimpulkan bahwa berdasarkan kriteria pengiriman pemasok Redzer memiliki nilai terbaik pada kriteria pengiriman barang yang berarti pengiriman yang dilakukan kepada Rumah Makan Bumam Masakan Jawa selalu sesuai dengan waktu yang dijanjikan dan tepat dalam melakukan pengiriman barang.

Hasil pengolahan data pembobotan pemasok dengan kriteria fleksibilitas dapat dilihat bahwa pemasok UD. Anak Lanang menempati urutan pertama dengan nilai pembobotan sebesar 0,424. Pada urutan kedua ditempati oleh pemasok Redzer dengan nilai pembobotan sebesar 0,344. Pada urutan terakhir ditempati oleh pemasok UD. Bimantara dengan nilai

pembobotan sebesar 0,232. Dapat disimpulkan bahwa berdasarkan kriteria fleksibilitas pengiriman pemasok UD. Anak Lanang memiliki nilai terbaik pada kriteria fleksibilitas yang berarti fleksibilitas yang dilakukan kepada Rumah Makan Bumam Masakan Jawa selalu cepat merespon perubahan permintaan dan perubahan pesanan.

Terakhir, hasil pengolahan data pembobotan pemasok dengan kriteria pelayanan dapat dilihat bahwa pemasok UD. Anak Lanang menempati urutan pertama dengan besaran nilai pembobotan sebesar 0,424. Pada urutan kedua ditempati oleh pemasok Redzer dengan nilai pembobotan sebesar 0,344. Pada urutan terakhir ditempati oleh pemasok UD. Bimantara dengan nilai pembobotan sebesar 0,232. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa berdasarkan kriteria pelayanan pemasok UD. Anak Lanang memiliki nilai terbaik pada kriteria pelayanan yang diberikan kepada Rumah Makan Bumam Masakan Jawa ketika melakukan permintaan persediaan barang.

Untuk lebih mempermudah dalam melakukan perbandingan diantara pemasok pada setiap kriteria yang digunakan, alangkah baiknya terlebih dahulu keseluruhan hasil nilai pembobotan ketiga pemasok daging Rumah Masakan Bumam Masakan Jawa direkap dalam satu tabel. Rekap keseluruhan nilai pembobotan ketiga pemasok Rumah Makan Bumam Masakan Jawa disajikan pada tabel sebagai berikut.

Tabel 3. Rekap Keseluruhan Nilai Pembobotan Ketiga Pemasok Rumah Makan

Kriteria & Sub-kriteria	Nilai Pembobotan		
	Pemasok UD. Bimantara	Pemasok Redzer	Pemasok UD. Anak Lanang
Harga	0,260	0,565	0,175
HargaBahan	0,345	0,547	0,109
BiayaKirim	0,105	0,258	0,637
Diskon Kuantitas	0,122	0,558	0,320
Kualitas	0,154	0,634	0,212
Manajemen Kualitas	0,136	0,625	0,238
Tingkat Penolakan	0,156	0,659	0,185
Kesesuaian	0,238	0,625	0,136
Pengiriman	0,128	0,581	0,291
Waktu Tunggu	0,192	0,634	0,174
Kesalahan	0,149	0,474	0,376
Tepat Waktu	0,109	0,582	0,309
Fleksibilitas	0,232	0,344	0,424
Perubahan Permintaan	0,570	0,333	0,097
Perubahan Pesanan	0,493	0,311	0,196
Rentang Waktu	0,089	0,352	0,559
Pelayanan	0,122	0,558	0,320
Order Update	0,320	0,558	0,122
Garansi	0,238	0,625	0,136
Lokasi Geografis	0,122	0,558	0,320
Nilai Keseluruhan	0,197	0,565	0,238

Sumber : Data Olah, 2022

Berdasarkan tabel, diperoleh bahwa pemasok Redzer memiliki nilai lebih besar pada kriteria harga, kualitas, pengiriman, dan pelayanan dibandingkan dengan dua pemasok lainnya. Selain itu, pemasok UD. Anak Lanang memiliki nilai lebih besar pada kriteria fleksibilitas dibandingkan dengan dua pemasok lainnya. Selanjutnya, pada nilai keseluruhan Pemasok Redzer memiliki nilai lebih besar dibandingkan dengan dua pemasok lainnya. Pada kriteria harga, UD. Redze mampu menawarkan harga barang yang termurah dibandingkan kedua pemasok lainnya. Selain itu, pada kriteria kualitas, karena mampu memberikan manajemen kualitas, tingkat penolakan, dan kesesuaian yang lebih baik dibandingkan dengan dua pemasok lainnya. Selain itu, pemasok Redzer memiliki nilai lebih pada kriteria pengiriman, karena selalu tepat waktu saat melakukan pengiriman barang kepada Rumah Makan Bumas Masakan Jawa.

IMPLIKASI MANAJERIAL

Implikasi manajerial yang tepat untuk Rumah Makan Bumas Masakan Jawa dapat melakukan proproisi pesanan lebih banyak dan lebih sering terhadap pemasok Redzer serta membuat SOP dan melakukan sosialisasi kembali kepada pemasok (Redzer, UD Bimantara dan UD Anak Lanang) terkait kriteria dan subkriteria yang dibutuhkan dalam pemilihan bahan baku daging terutama pada kriteria pengiriman dan harga.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis pemilihan pemasok persediaan bahan baku pada Rumah Makan Bumas Masakan Jawa dengan metode *Analytic Hierarchy Process* (AHP) menggunakan software *expert choice* 11, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam menentukan pemasok, peneliti menggunakan 5 kriteria pemasok antara lain kualitas, pengiriman, harga, fleksibilitas, dan pelayanan. Pemasok Redzer merupakan pemasok yang terbaik untuk Rumah Makan

Bumas Masakan Jawa. Pemasok Redzer dapat memenuhi kebutuhan bahan bakudaging Rumah Makan Bumas Masakan Jawa berdasarkan nilai performanya dalam keseluruhan kriteria yang telah ditentukan. Pemilihan pemasok perlu dilakukan secara selektif agar persediaan yang didapatkan sesuai dengan apa yang dibutuhkan oleh perusahaan sehingga dapat meminimalisir terjadinya permasalahan. Dalam konsep rantai pasok, pemasok sangat penting dan menjadi bagian dari rantai pasok yang mempengaruhi keberlangsungan hidup perusahaan. Jika pemasok memiliki suatu kekurangan dalam memenuhi permintaan persediaan bahan baku dapat menyebabkan masalah yang cukup serius hingga terjadinya kerugian, yang salah satunya adalah keterlambatan pemenuhan persediaan barang, dalam kasus ini terjadi di Rumah Makan Bumas Masakan Jawa. Untuk itu Rumah Makan Bumas Masakan Jawa harus lebih selektif dalam memilih pemasok.

2. Hasil analisis pemilihan pemasok persediaan bahan bakudaging pada Rumah Makan Bumas Masakan Jawa menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) adalah berupa peringkat pemasok berdasarkan hasil pembobotan pemasok terhadap kriteria dan sub-kriteria yang sudah ditentukan. Pada

urutan pertama adalah pemasok Redzer dengan nilai pembobotan akhir sebesar 0,565. Pada urutan kedua ditempati oleh pemasok UD Anak Lanang dengan bobot nilai keseluruhan sebesar 0,238. Pada urutan terakhir ditempati oleh pemasok UD Bimantara dengan bobot nilai keseluruhan sebesar 0,197. Dari hasil nilai pembobotan tersebut pemasok Redzer memiliki nilai pembobotan tertinggi sebagai pemasok utama dalam kesesuaian pada kriteria pemasok yaitu pada kriteria pengiriman dan harga yang berarti pemasok Redzer memenuhi kriteria yang dibutuhkan oleh Rumah Makan Bumas Masakan Jawa. Jadi pemasok yang paling layak untuk Rumah Makan Bumas Masakan Jawa yaitu Redzer.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan judul "**Analisis Pemilihan Supplier Bahan Baku Daging Pada Rumah Makan Bumas Masakan Jawa Menggunakan Metode *Analytic Hierarchy Process* (AHP)**". Penelitian ini disusun sebagai salah satu persyaratan meraih gelar Sarjana pada program studi S1 Manajemen, pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Airlangga.

REFERENSI

- A. A. Khairun Nisa, S. Subiyanto, and S. Sukamta, "Penggunaan Analytical Hierarchy Process (AHP) Untuk Pemilihan Supplier Bahan Baku," *Jurnal Sistem Informasi Bisnis*, vol. 9, no. 1, pp. 86-93, Jun. 2019
- Aveirweigei, F. U. (2009). *Knouwleidgei Mageimeint. Diambil keimbali dari : Histoirical Oiveirvieiw oif Deicisiain Suppoirt Systeims (DSS)*, IGI Gloibal, Afrika Seilatan: <https://www.igi-gloibal.coim/boioioks/>
- Seikaran, U., & Boiugiei, R. (2016). *Reiseiarch Meithoids foir Busineiss* (Seiveinth Eid). Joihn Wiley & Soins.
- Seitiawan & Hartini. (2022). Peimilihan Supplieir Bahan Baku Daging Untuk Proiseis Proiduksi Cateiring Deingan Meitoidei AHP Dan PROiMEiTHEiEi. <https://joiurnal.lppmunindra.ac.id/indeix.php/JOiTI>.
- Syakur, Purnomo & Hartanto. 2017. Analisis Rantai Pasokan (*Supply*) Daging Sapi Dari Rumah Pematongan

Hewan Sampai Konsumen di Kota Surakarta. DOI:<http://dx.doi.org/10.20961/sainspet.v15i2.11444>