

EVALUASI PEMILIHAN *SUPPLIER* SAYUR PADA PT DWI TUNGGAL CITRA CATERING DENGAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP) DAN *BEST WORST METHOD* (BWM)

Muhammad Raihan Zuchriadi Putra

ABSTRAK

Salah satu jenis usaha pada bidang kuliner yang cukup marak saat ini adalah usaha catering. Dengan banyaknya jumlah usaha catering di Indonesia, agar dapat bersaing perusahaan perlu meningkatkan performanya. Terdapat berbagai faktor yang mempengaruhi kinerja perusahaan, salah satunya adalah pemilihan *supplier* oleh perusahaan. Proses pemilihan *supplier* merupakan tahapan yang sangat krusial bagi perusahaan guna meningkatkan efisiensi rantai pasok dan mendapatkan produk berkualitas tinggi. PT Dwi Tunggal Citra Catering adalah perusahaan yang berfokus pada bidang industri catering yang sangat bergantung kepada pemilihan *supplier* yang efektif dan efisien. Hal yang menjadi permasalahan dalam hubungan dengan *supplier* adalah bahwa tidak semua dari mereka dapat memenuhi semua kriteria yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Disebabkan belum adanya faktor penetapan *supplier* yang optimal, maka diperlukan penelitian dalam evaluasi pemilihan *supplier* yang terbaik untuk proses pengadaan sayuran di PT Dwi Tunggal Citra Catering. *Supplier* yang sesuai diharapkan dapat meminimalisir kemungkinan kerugian dan membantu lancarnya perjalanan rantai pasok dengan mengimplementasikan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dan *Best Worst Method* (BWM). Dari pengolahan data yang penulis telah lakukan dengan menggunakan metode AHP, didapatkan nilai bobot penilaian kriteria dari tingkat kepentingan dengan nilai tertinggi hingga tingkat kepentingan nilai yang terendah yaitu kualitas sebesar 0,33, pengiriman sebesar 0,29, fleksibilitas sebesar 0,19, daya tanggap sebesar 0,11, dan biaya sebesar 0,08. Hasil dari pengolahan data kriteria dengan metode BWM dan pengolahan data bobot *supplier* tiap kriteria dengan metode AHP, menunjukkan bahwa *supplier* yang memiliki bobot optimal tertinggi adalah *Supplier C* yang memiliki bobot optimal sebesar 0,9 dan menjadi *supplier* paling berpotensi dan memenuhi kriteria. Sedangkan *Supplier B* menempati posisi kedua dengan bobot optimal sebesar 0,07 dan *Supplier A* memiliki bobot optimal sebesar 0. Sehingga dapat disimpulkan bahwasanya yang dapat dijadikan *supplier* prioritas untuk bekerja sama lebih lanjut pada proses pengadaan sayur di PT Dwi Tunggal Citra Catering adalah *supplier C*.

Kata kunci: Catering, *Supplier*, Sayur

***EVALUATION OF SUPPLIER SELECTION AT PT DWI
TUNGAL CITRA CATERING WITH METODE ANALITYCAL
HIERARCHY PROCESS (AHP) AND BEST WORST METHOD
(BWM)***

Muhammad Raihan Zuchriadi Putra

ABSTRACT

One type of business in the culinary sector that is quite popular at the moment is the catering business. With the large number of catering businesses in Indonesia, in order to be competitive, companies need to improve their performance. There are various factors that influence company performance, one of which is the company's selection of suppliers. The supplier selection process is a very crucial stage for companies to increase supply chain efficiency and obtain high-quality products. PT Dwi Tunggal Citra Catering is a company that focuses on the catering industry, which relies heavily on selecting effective and efficient suppliers. The problem with relationships with suppliers is that not all of them can meet all the criteria set by the company. Due to the lack of optimal supplier determination factors, research is needed to evaluate the selection of the best supplier for the vegetable procurement process at PT Dwi Tunggal Citra Catering. Suppliers who are suitable are expected to be able to minimize the possibility of losses and help smooth the movement of supplies in the supply chain by implementing the Analytical Hierarchy Process (AHP) and Best Worst Method (BWM) methods. Based on the results of data processing that the author has carried out using the AHP method, the criteria assessment weights are obtained from the highest level of importance to the lowest level of importance, namely quality of 0.33, delivery of 0.29, flexibility of 0.19, responsiveness of 0.11, and a fee of 0.08. The results of processing criteria data using the BWM method and processing supplier data using the AHP method show that the supplier with the highest optimal weight is Supplier C, which has an optimal weight of 0.9 and is the supplier with the most potential and meets the criteria. Meanwhile, Supplier B is in second place with an optimal weight of 0.07, and Supplier A gets an optimal weight of 0. So it can be concluded that the one who can be used as a priority supplier for further collaboration in the vegetable procurement process at PT Dwi Tunggal Citra Catering is supplier C.

Keywords: *Catering, Supplier, Vegetables*