

ANALISIS PEMILIHAN *SUPPLIER* DAGING PADA PT XYZ DENGAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP) DAN *BEST WORST METHOD* (BWM)

Imelda Vanessa Anindya Putri

ABSTRAK

PT XYZ sebagai perusahaan di bidang Food and Beverage (F&B) menghadapi permasalahan operasional dalam rantai pasok bahan baku daging. Berdasarkan data historis, ditemukan sejumlah isu kritis seperti ketidakkonsistenan kualitas produk (tingkat penolakan PT XYZ terhadap *supplier* mencapai 25-30%), variasi harga yang signifikan antar *supplier*, keterlambatan pengiriman (beberapa *supplier* mencapai tingkat keterlambatan 40-50%), keterbatasan stok, serta respons yang lambat dalam penanganan komplain. Permasalahan tersebut berdampak pada kelancaran produksi, kualitas akhir produk, dan kepuasan pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan menentukan pemilihan *supplier* daging terbaik dengan menggunakan pendekatan Multi Criteria Decision Making (MCDM) berupa integrasi metode Analytical Hierarchy Process (AHP) dan Best Worst Method (BWM). Kriteria yang digunakan mengacu pada kerangka QCDFR (Kualitas, Harga, Pengiriman, Fleksibilitas, Daya Tanggap) dengan 15 subkriteria yang dirancang untuk menjawab permasalahan spesifik yang dihadapi perusahaan. Data diperoleh melalui kuesioner berpasangan yang diisi oleh dua responden dari divisi purchasing. Pemrosesan data dengan AHP menghasilkan bobot kriteria tertinggi pada Harga (0,56), diikuti oleh Kualitas (0,22), Pengiriman (0,10), Fleksibilitas (0,07), dan Daya Tanggap (0,05). Hasil pembobotan AHP selanjutnya diolah dengan BWM untuk memperoleh peringkat kinerja *supplier*. Berdasarkan analisis integratif AHP-BWM, diperoleh urutan *supplier* dari yang terbaik hingga terburuk: Supplier A (skor agregat 0,439), Supplier D (0,221), Supplier B (0,186), dan Supplier C (0,164). Berdasarkan hasil penelitian, Supplier A direkomendasikan sebagai mitra utama karena memiliki performa terbaik secara keseluruhan, terutama dalam kriteria harga dan daya tanggap yang menjadi prioritas perusahaan, sekaligus menunjukkan kemampuan yang memadai dalam aspek kualitas, pengiriman, dan fleksibilitas. Supplier D dapat dipertimbangkan sebagai alternatif untuk kebutuhan khusus yang mengutamakan kualitas premium. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pengambilan keputusan strategis PT XYZ dalam meningkatkan efisiensi rantai pasok dan mendukung kompetitivitas bisnis di industri F&B.

Kata kunci : Pemilihan *Supplier*, QCDFR, Daging, Rantai Pasok

ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER DAGING PADA PT XYZ DENGAN METODE ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP) DAN BEST WORST METHOD (BWM)

Imelda Vanessa Anindya Putri

ABSTRACT

PT XYZ, as a company in the Food and Beverage (F&B) industry, faces operational challenges in its meat raw material supply chain. Historical data reveals critical issues such as inconsistent product quality (rejection rates from PT XYZ to each suppliers reaching 25-30%), significant price variations among suppliers, delivery delays (some suppliers reaching 40-50% late delivery rates), stock shortages, and slow response in complaint handling. These problems impact production continuity, final product quality, and customer satisfaction. This study aims to analyze and determine the best meat supplier selection using an integrated Multi-Criteria Decision Making (MCDM) approach combining the Analytical Hierarchy Process (AHP) and the Best Worst Method (BWM). The criteria used refer to the QCDFR framework (Quality, Cost, Delivery, Flexibility, Responsiveness) with 15 sub-criteria designed to address the specific problems faced by the company. Data were collected through pairwise comparison questionnaires completed by two respondents from the purchasing division. Data processing with AHP yielded the highest criterion weight for Cost (0.56), followed by Quality (0.22), Delivery (0.10), Flexibility (0.07), and Responsiveness (0.05). The AHP weighting results were then processed using BWM to obtain supplier performance rankings. Based on the integrative AHP-BWM analysis, the supplier ranking from best to worst is: Supplier A (aggregate score 0.439), Supplier D (0.221), Supplier B (0.186), and Supplier C (0.164). Based on the findings, Supplier A is recommended as the primary partner due to its overall best performance, particularly in the cost and responsiveness criteria which are company priorities, while also demonstrating adequate capability in quality, delivery, and flexibility. Supplier D can be considered as an alternative for specific needs prioritizing premium quality. This study is expected to serve as a basis for PT XYZ's strategic decision-making in improving supply chain efficiency and supporting business competitiveness in the F&B industry.

Keywords : *Supplier Selection, QCDFR, Meat, Supply Chain.*