BABI

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam sebuah perusahaan, terutama perusahaan industri pasti memiliki banyak *supplier* untuk penunjang kegiatan produksi dan menjamin ketersediaan bahan baku sehingga terjadilah proses pemilihan *supplier* untuk mendapatkan *supplier* yang sesuai. Pemilihan *supplier* merupakan masalah yang cukup penting, karena pemilihan *supplier* yang tepat dapat menurunkan biaya pembelian dan meningkatkan daya saing perusahaan (Ghodyspur dan O'brien, 2009). Pemilihan *supplier* yang salah dapat memperburuk posisi seluruh rantai pasok, keuntungan dan operasional perusahaan. Maka dari itu bagian pembelian dalam suatu perusahaan sangatlah penting untuk menghasilkan produk sesuai rencana perusahaan dengan waktu yang tepat.

PT. Harum Alam Segar adalah sebuah perusahaan yang bergerak dibidang industri penghasil produk kopi instant berbagai varian rasa seperti kopi murni, kopi susu gula, kopi moka, white coffe dll. Dengan banyaknya varian rasa yang diproduksi oleh PT. Harum Alam Segar maka tidak heran jika jumlah supplier PT.Harum Alam Segar sangat banyak berjumlah 12 supplier untuk memasok bahan baku utama dan bahan baku penunjang. Bahan baku yang sering digunakan dalam proses produksi oleh PT. Harum Alam Segar dalam memproduksi kopi berbagai varian rasa adalah kopi berjenis arabika yang disuplai oleh tiga supplier yaitu PT. Surya Makmur Tunggal Mandiri, PT. Inti Baru Sejahtera, dan kopi import brazil.

Dalam pemenuhan material bahan baku kopi arabika yang dilakukan oleh tiga *supplier*, terdapat beberapa masalah yang sering terjadi pada *supplier* yaitu mengalami keterlambatan pengiriman dan jumlah kedatangan bahan baku tidak sesuai yang dipesan mengakibatkan proses produksi terhambat, yang dilakukan oleh *supplier* pada tahun 2016 dapat dilihat pada Tabel 1.1 dan Tabel 1.2

Tabel 1.1 Keterlambatan Supplier Dalam Pengiriman Bahan Baku Pada Januari - Desember 2016.

No	Nama suppliers	Lokasi supplier	Tanggal order	Tgl penentuan	Tgl tiba di PT.	Jumlah	Lead time	Pemakaian	Safety
				order	HAS	pesanan		selama lead	stock
						(ton)		time	
1	PT. Surya Makmur T M	Lampung	7/1/2016	12/1/2016	18/1/2016	19	11	11	15
2	PT. Surya Makmur T M	Lampung	25/1/2016	30/1/2016	12/2/2016	19	15	15	15
3	Kopi <i>import</i> brazil	Brazil	15/2/2016	29/3/2016	20/4/2016	25	60	60	15
4	PT. Surya Makmur T M	Lampung	20/3/2016	3/4/2016	11/4/2016	19	18	18	15
5	PT. Surya Makmur T M	Lampung	10/4/2016	18/4/2016	22/4/2016	19	12	12	15
6	PT. Surya Makmur T M	Lampung	12/5/2016	21/5/2016	3/6/2016	19	15	15	15
7	PT. Inti Baru Sejahtera	Aceh	31/5/2016	15/6/2016	24/6/2016	19	20	20	15
8	PT. Inti Baru Sejahtera	Aceh	28/6/2016	10/7/2015	14/7/2016	15	16	16	15
9	PT. Inti Baru Sejahtera	Aceh	25/7/2016	3/8/2016	14/8/2016	20	20	20	15
10	PT. Inti Baru Sejahtera	Aceh	16/8/2016	22/8/2016	7/9/2016	18	17	17	15
11	Kopi <i>import</i> brazil	Brazil	2/9/2015	17/9/2016	28/10/2016	22	60	60	15
12	PT. Inti Baru Sejahtera	Aceh	26/9/2016	30/10/2016	13/10/2016	13	18	18	15
13	PT. Inti Baru Sejahtera	Aceh	25/10/2016	31/10/2016	10/11/2016	20	17	17	15
14	PT. Surya Makmur T M	Lampung	12//11/2016	19/11/2016	29/11/2016	15	13	13	15
15	PT. Surya Makmur T M	Lampung	28/11/2016	4/12/2016	19/12/2016	19	17	17	15
16	PT. Surya Makmur T M	Lampung	20/12/2016	26/12/2016	11/1/2017	19	17	17	15
17	Kopi import brazil	Brazil	30/12/2016	20/1/2017	2/4/2017	20	60	60	15

Sumber: PT. Harum Alam Segar

Tabel 1.2 Daftar kesalahan *supplier* jumlah bahan baku tidak sesuai yang di pesan pada Januari - Desember 2016

Nama supplier	Bahan baku	Jumlah kedatangan yang		
		tidak sesuai dipesan		
PT. Surya Makmur Tunggal Mandiri	Biji Kopi Arabika	2 kali		
PT. Inti Baru Sejahterta	Biji Kopi Arabika	5kali		
Kopi import brazil	Biji Kopi Arabika	4 kali		

Sumber: PT. Harum Alam Segar

Dari tabel 1.1 dan tabel 1.2 menunjukkan terdapat kelemahan *supplier* yang dilakukan terhadap PT. Harum Alam Segar pada tahun 2016, selama ini perusahaan dalam pengadaan bahan baku hanya memberikan formulir kepada *supplier* dan selanjutnya *supplier* memberikan contoh biji kopi kepada pihak PT. Harum Alam Segar untuk diperiksa. Agar mendapatkan *supplier* terbaik PT. Harum Alam Segar seharusnya dapat melakukan seleksi yang berkaitan dengan *supplier*, dengan menentukan 5 kriteria yang ditetapkan oleh perusahaan terhadap *supplier* yaitu *Quality*, *Cost*, *Delivery*, *Flexibility* dan *Responsivness*. Adapun penjelasan untuk msing-masing kriteria dapat dilihat *draft* kuisioner.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas maka diperlukan strategi yang tepatdalam pemilihan supplier bahan baku kopi arabika di PT. Harum Alam Segardengan metode ANP (Analytic Network Process) merupakan teori pengukuran secara umum diterapkan pada dominasi pengaruh diantara stakeholder atau alternative dalam hubungannya dengan kriteria (Saaty, 2001 dikutip dari Rusydiana & Devi, 2013). Metode Analytic Network Process mampu memperbaiki kelemahan AHP (Analytical Hieracy Process) berupa kemampuan mengakomodasi keterkaitan antar kriteria dan alternatif menurut (Sarkis dan Saaty 2006 dikutip dari Rusydiana & Devi, 2013). Metode Analytic Network Process hasilnya lebih akurat dan sangat mungkin terjadi saat digunakan untuk mengambil keputusan terbaik berdasarkan kriteria yang ada baik yang bersifat kualitatif maupun kuantitatif. Analytic Network Process menggabungkan umpan balik dan

hubungan saling ketergantungan antar elemen. Hal ini memberikan pendekatan yang lebih akurat ketika memodelkan masalah keputusan yang komplek. Metode *Analytic Network Process* dikembangkan dari metode *Analytical Hieracy Process* yang didasarkan hubungan antara beberapa komponen (Dewayana & Budi, 2009).

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimana memilih *supplier* yang tepat dengan kriteria-kriteria yang ditetapkan perusahaan dengan metode *Analytic Networking Process*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah memilih *supplier* berdasarkan kriteria-kriteria yang ditetapkan perusahaan dengan menggunakan metode *Analytic Network Process*.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Memberikan keputusan *supplier* bahan baku terbaik dan efektif bagi perusahaan dengan kriteria yang ditetapkan.
- b. Dapat menjadi masukan bagi perusahaan dalam menentukan *supplier* bahan baku secara objektif.

1.5 Batasan Masalah

- a. Penelitian ini hanya menggunakan kriteria-kriteria yang ditetapkan perusahaan.
- b. Objek yang diteliti adalah *supplier* bahan baku kopi arabika.

1.6 Asumsi-asumsi

- a. Tidak terjadi perubahan dari hasil tingkat kepentingan dari kriteria yang digunakan.
- b. Tidak ada penambahan supplier.
- c. Perhitungan akan dilakukan dari hasil penilaian pemegang wewenang di perusahaan.
- d. Kalau *supplier* bisa memenuhi permintaan dari perusahaan.

1.7 Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran yang jelas tentang penelitian dilakukan maka disusun yang menggambarkan materi dan hal-hal yang dibahas dalam tiap bab. Adapun sistematika penulisan tersebut adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan secara singkat tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab tinjauan pustaka berisi tentang hasil penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya yang ada hubungannya dengan penelitian yang dilakukan. Disamping itu juga berisi tentang konsep dan prinsip dasar yang diperlukan untuk memcahkan masalah penelitian, dan dasar-dasar teori untuk mendukung kajian yang telah dilakukan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ketiga ini menjelaskan objek penelitian, alat, tata cara penelitian dab data yang akan dikaji derta analisis yang dipakai dan sesuai dengan *flow chart* yang telah dibuat.

BAB IV PENGUMPULAN & PENGOLAHAN DATA

Untuk mendukung penelitian ini maka memrlukan data *supplier* kopi arabika, dan data tersebut di dapatkan dari manajer pembelian PT. Harum Alam Segar berdasarkan catatan atau arsip perusahaan. Setelah pengumpulan data dilakukan langkah selanjutnya adalah melakukan pengolahan data untuk pemilihan *supplier* yang tepat.

BAB V ANALISIS DATA

Setelah dilakukan pengolahan data hasil analisis dari pengolahan data yang berupa pemilihan *supplier* yang tepat. Serta lebih lanjut dalam bentuk kesimpulan dan saran yang merupakan perwujudan dari tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini.

BAB VI KESIMPULAN & SARAN

Dari tahap analisis hasil tersebut selanjutnya akan dilakukan penarikan kesimpulan yang merupakan poin-poin penting dari hasil penelitian yang dilakukan merupakan jawaban dari tujuan penelitian yang ingin dicapai.

Langkah terakhir ialah membuat saran-saran yang berisi tentang masukan untuk perusahaan dalam pemilihan *supplier* yang tepat untuk pembelian bahan baku kopi arabika kedepannya.