

ANALISIS PEMILIHAN *SUPPLIER* BAHAN BAKU SAYURAN PADA HOTEL SANTIKA DI KOTA PALU

Mulyadin

Saharuddin Kaseng

Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tadulako

Email: mulyadhinalihamzah@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis urutan prioritas kriteria, subkriteria serta memilih alternatif *supplier* sayuran terbaik bagi Hotel Santika di Kota Palu. Jenis penelitian yang digunakan adalah Studi Kasus. Metode pengumpulan data yaitu: observasi, wawancara, kuisioner, dokumentasi, dan studi pustaka. Teknik penentuan informan menggunakan *purpose sampling*, dengan jumlah informan sebanyak 5 orang. Metode analisis data yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan yaitu *Analytical Hierarchy Process* dengan menggunakan alat analisis *Expert Choice 11*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa urutan prioritas kriteria secara berurutan pada Hotel Santika di Kota Palu yaitu: kualitas (0,462), daya tanggap (0,149), pengiriman (0,143), fleksibilitas (0,127) dan biaya (0,120). Kemudian untuk urutan prioritas alternatif yaitu: prioritas pertama Stan Asfaghira memiliki nilai (0,369), kemudian prioritas kedua Protani memiliki nilai (0,362) dan prioritas ketiga Dapur Market dengan nilai (0,269). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa yang menjadi prioritas utama sebagai *supplier* sayuran terbaik adalah Stand Asfaghira.

Kata Kunci: Pemilihan Pemasok, *Analytical Hierarchy Process (AHP)*

Abstract

This study aims to determine and analyze the order of priority criteria and choose the best alternative or vegetable supplier for Hotel Santika in Palu City. The type of research used is Case Study. Data collection methods are: observation, interviews, questionnaires, documentation, and literature study. The technique of determining the informants using purpose sampling, with the number of informants as many as 5 people. The data analysis method used to solve the problem is the Analytical Hierarchy Process using the Expert Choice 11 analysis tool. The results of this study indicate that the order of priority criteria sequentially at the Santika Hotel in Palu City is: quality (0.462), responsiveness (0.149), delivery (0.143), flexibility (0.127) and cost (0.120). Then for the order of alternative priorities, namely: the first priority of Stan Asfaghira has a value of (0.369), then the second priority of Protani has a value of (0.362) and the third priority of Kitchen Market with a value of (0.269). The results of this study indicate that the main priority as the best vegetable supplier is Stand Asfaghira.

Keywords: *Supplier Selection, Analytical Hierarchy Process (AHP)*

PENDAHULUAN

Pada tahun 2018 provinsi Sulawesi Tengah (Palu, Sigi dan Donggala) mengalami bencana alam yakni: gempa bumi, likuifaksi, dan tsunami, yang mengakibatkan banyak kerusakan pada fasilitas-fasilitas publik, rumah-rumah warga serta bangunan-bangunan hotel yang ada di Kota Palu, bahkan banyak bangunan hotel yang rata dengan tanah, dan tidak dapat beroperasi lagi. Selain daripada itu belum lama pemulihan pasca bencana, indonesia kembali mendapat musibah berupa wabah yang melanda diseluruh dunia pada awal tahun 2020 yaitu *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*. Sebagaimana yang diungkap oleh WHO (2020) bahwa Covid 19 pertama kali masuk ke indonesia yakni pada tanggal 2 maret 2020 sejumlah 2 kasus. Kemudian jumlah tersebut terus bertambah dengan cepat yang mengakibatkan pemerintah harus mengambil kebijakan, salah satunya yaitu penerapan protokol kesehatan yang cukup ketat. Sehingga hal tersebut sangat berdampak pada sektor pariwisata khususnya pada bisnis perhotelan dan harus dilaksanakan oleh para pemangku kepentingan.

Pemilihan *supplier* menjadi salah satu kunci dan strategi perusahaan dapat bertahan ditengah gangguan. Pemilihan *supplier* yang tepat akan mendorong perusahaan lebih cepat dalam pemulihan pada bisnisnya minimal bisa bertahan ditengah gangguan yang terjadi. Menurut Sunyoto (2018: 1618) Sebuah usaha bisnis harus dapat mengidentifikasi *supplier* yang tepat, dengan memilih *supplier* yang tepat maka perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang maksimal, sehingga perusahaan tersebut dapat berupaya untuk meningkatkan kinerja perusahaan dan menghasilkan suatu produk yang optimal. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Abdullah(2018) bahwa ‘Pemilihan *supplier* merupakan salah satu hal yang terpenting dalam aktivitas pembelian bagi perusahaan’. Terutama jika *supplier* tersebut memasok barang-barang kritis yang akan digunakan dalam jangka panjang. Kriteria pemilihan adalah faktor penting dalam memilih *supplier* dimana kriteria pemilihan dapat menggambarkan barang atau item yang dibeli (Saputra, 2018: 7). Dan lebih lanjut dikatakan bahwa pemilihan *supplier* merupakan hal yang agak rumit karena tidak semua *supplier* dapat memenuhi semua kriteria pada perusahaan. *Supplier* yang menyediakan bahan baku dengan biaya lebih murah masih belum bisa menjamin kualitas yang mereka berikan (Rohimat, 2018: 39).

Beberapa penelitian telah dilakukan sebelumnya tentang pemilihan *supplier* menggunakan AHP diantaranya yaitu: penelitian yang dilakukan oleh Tazudin & Amaruddin(2019) menunjukkan bahwa tingkat penilaian dalam pemilihan *supplier* dengan kriteria dan menghasilkan bobot skala prioritas yaitu: kualitas mendapatkan bobot nilai rata-rata 0,49. dan berdasarkan perankingan *supplier*, yang menjadi tingkat pertama yaitu dengan bobot nilai 0,3182. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Prasanthi (2017) menunjukkan bahwa *supplier* sayuran yang memiliki nilai tertinggi yaitu *supplier* C dengan bobot 0,289 dan yang terendah yaitu *supplier* A dengan bobot 0,144. Kemudian yang menjadi kriteria yang paling berpengaruh pada CV. Rianisa Sekarsari Mandiri adalah kualitas dengan bobot nilai 0,418. Dan Penelitian yang dilakukan oleh Astuti(2016) menunjukkan bahwa tingkat penilaian dalam pemilihan *supplier* dengan kriteria dan menghasilkan bobot skala Prioritas yaitu kualitas dengan nilai tertinggi (bobot) 0,23%. Kemudian Penyeleksian menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dengan perhitungan menggunakan *Superdecision* maka dapat Terlihat bahwa *supplier* 4 (S04) memiliki nilai tertinggi, maka *supplier* yang terpilih untuk PT. Nara Summit Industry, Cikarang adalah *supplier* 4 (S04).

Hotel Santika adalah salah satu hotel yang berada di Kota Palu tepatnya di Jl. Moh. Hatta, No. 18, Palu 94111, Sulawesi Tengah. Hotel ini merupakan salah satu hotel yang berada di Provinsi Sulawesi Tengah Kota Palu. Berdasarkan hasil observasi dan penelitian yang dilakukan peneliti ditempat penelitian, peneliti mendapatkan beberapa informasi dari pihak *purchasing* pada Hotel Santika yaitu: Hotel Santika memiliki *supplier* lebih dari satu untuk setiap barangnya, diantaranya: *supplier* beras terdapat 2 dan *supplier* sayuran ada 3. Sayuran merupakan makanan yang harus ada setiap harinya di Hotel Santika. Namun ada beberapa masalah yang masih terjadi mengenai *supplier* pada hotel santika yaitu jumlah pesanan serta kualitas bahan baku sayuran pada hotel terkadang tidak sesuai dengan standar yang ditentukan hotel

Pemilihan *supplier* pada hotel santika belum mempunyai metode yang jelas, selama ini pemilihan *supplier* yang dilakukan hanya berdasarkan pada harga. Hotel santika harus benar benar dapat memilih *supplier* yang tepat untuk kegiatan penyediaan makanan berjenis sayuran pada hotel. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Pirogo & Rumita, (2017) Jika sebuah perusahaan mempunyai banyak *supplier* dalam memasok sebuah item barang maupun bahan baku yang dibutuhkan maka akan menimbulkan berbagai permasalahan yakni; pengaturan jadwal masuk gudang akan sulit, pengendalian *supplier*, dan pengaturan pembayaran terhadap pesanan akan bahan baku tersebut akan sulit. Kemudian Rohimat(2018: 39) juga mengatakan bahwa *supplier* yang menyediakan bahan baku dengan biaya lebih murah masih belum bisa menjamin kualitas yang mereka berikan. Oleh karena itu pemilihan *supplier* pada hotel santika perlu dilakukan untuk menjamin hotel ini dapat bersaing, bertahan dan tetap beroperasi serta dapat memenuhi permintaan akan makanan berjenis sayuran di setiap harinya. Berdasarkan hal tersebut peneliti mengusung judul penelitian yaitu: “ANALISIS

PEMILIHAN *SUPPLIER* BAHAN BAKU SAYURAN PADA HOTEL SANTIKA DI KOTA PALU”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode penelitian studi kasus. Adapun lokasi penelitian bertempat di Hotel Santika tepatnya di Jl. Moh. Hatta, No. 18, Palu 94111, Sulawesi Tengah. Hotel ini merupakan salah satu hotel yang berada di Provinsi Sulawesi Tengah Kota Palu. Waktu penelitian membutuhkan waktu selama 2 bulan yaitu pada bulan Januari sampai Februari 2022. Metode pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, kuesioner, dokumentasi serta studi pustaka, kemudian instrument penelitian menggunakan pedoman kuesioner, Adapun teknik penentuan informan menggunakan teknik purposive sampling, yang mana jumlah informan sebanyak 5 orang informan, dengan metode analisis data menggunakan *Analytical Hierarchy Process (AHP)*, yang dibantu dengan alat analisis *Expert Choice 11*.

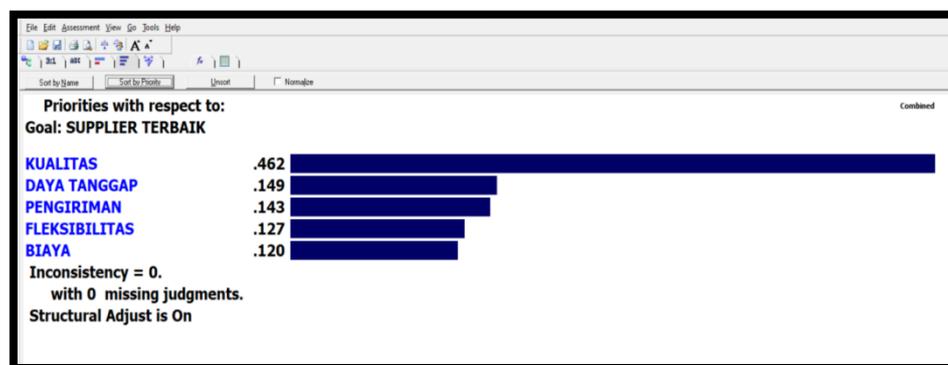
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Analisis penilaian akhir adalah analisis yang dilakukan untuk mendapatkan hasil akhir dalam penelitian ini, dengan cara menggabungkan penilaian penilaian dari kelima informan mengenai prioritas *supplier* sayuran pada Hotel Santika.

a) Prioritas Kriteria

Prioritas kriteria yaitu kriteria-kriteria yang telah ditentukan sebelumnya dalam hal pemilihan *supplier* sayuran pada Hotel Santika kemudian ditentukan mana yang lebih diutamakan, dalam hal ini beberapa penilaian yang dilakukan oleh ke-5 informan kemudian dikombinasikan. Adapun hasilnya dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



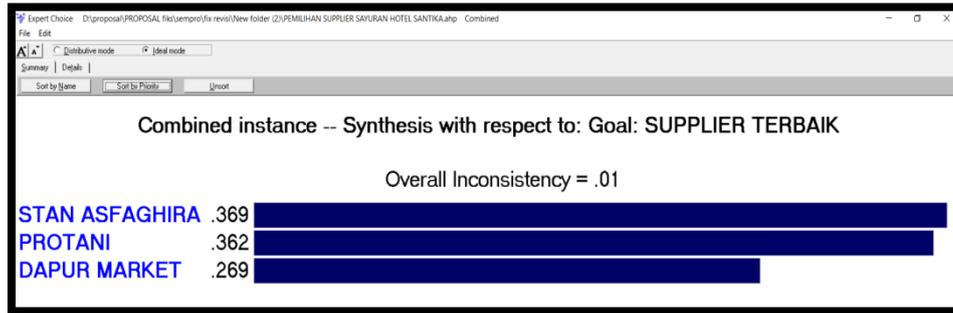
Gambar.1. Analisis Penilaian Akhir Prioritas Kriteria

Sumber: Data hasil olahan (2022)

Pada gambar di atas dapat dilihat bahwa yang menjadi kriteria prioritas utama dalam pemilihan *supplier* pada Hotel Santika dari ke-5 informan, yang diurutkan dari peringkat pertama sampai pada peringkat terakhir yaitu: kriteria kualitas menjadi prioritas utama dengan menempati peringkat pertama dengan nilai (0,462), kemudian disusul oleh kriteria daya tanggap dengan nilai (0,149), pengiriman (0,143), fleksibilitas (0,127), dan yang menempati peringkat terakhir yaitu kriteria biaya dengan nilai (0,120).

b) Prioritas Alternatif (*supplier*)

Prioritas alternatif adalah penilaian alternatif (*supplier*) yang diutamakan dalam untuk memasok sayuran pada Hotel Santika, dalam hal ini penilaian yang dilakukan oleh ke-5 informan kemudian dikombinasikan. Adapun hasilnya dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar.2. Analisis Penilaian Akhir Prioritas Alternatif
 Sumber: Data, diolah (2022)

Pada gambar di atas dapat dilihat bahwa yang menjadi prioritas alternatif (*supplier*) yang memasok sayuran pada Hotel Santika, yang diurutkan dari peringkat pertama hingga peringkat terakhir yaitu:

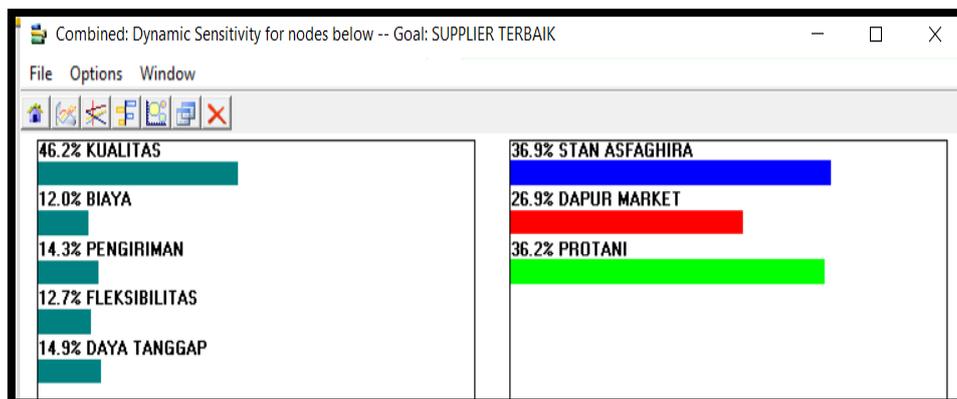
1. Stan Asfaghira memiliki nilai (0,369)
2. Protani memiliki nilai (0,362)
3. Dapur Market memiliki nilai (0,269)

Stan Asfaghira menempati peringkat pertama sebagai alternatif (*supplier*) pilihan yang harus menjadi prioritas utama serta dikategorikan sebagai *supplier* terbaik dalam hal menyuplai sayuran pada Hotel Santika, penilaian tersebut memiliki nilai inconsistency sebesar 0,01, artinya penilaian tersebut dapat diterima.

Sebagaimana yang diungkapkan oleh Sanger (2017) bahwa jika nilai inconsistency pendapat sebesar 0,01 atau 10% maka ketidak konsistenan pendapat atau informasi yang diberikan oleh pembuat keputusan masih dapat diterima, jika tidak maka penilaian harus diulang kembali.

c) Gabungan Prioritas Kriteria dan Alternatif

Adapun gabungan prioritas kriteria dan alternatif dapat dilihat pada gambar-gambar di bawah ini:



Gambar.3. Analisis Penilaian Akhir Gabungan Prioritas Kriteria dan Alternatif
 Sumber: Data hasil olahan (2022)

Pada gambar di atas dapat dilihat bahwa yang menjadi kriteria prioritas utama dalam pemilihan *supplier* pada Hotel Santika dari ke-5 informan, kemudian dikombinasikan mendapatkan hasil sebagai berikut:

1. Kualitas memiliki nilai 46,2% atau sebesar (0,462).
2. Biaya memiliki nilai 12,0% atau sebesar (0,120).
3. Pengiriman memiliki nilai 14,3% atau sebesar (0,143).
4. Fleksibilitas memiliki nilai 12,7% atau sebesar (0,127).

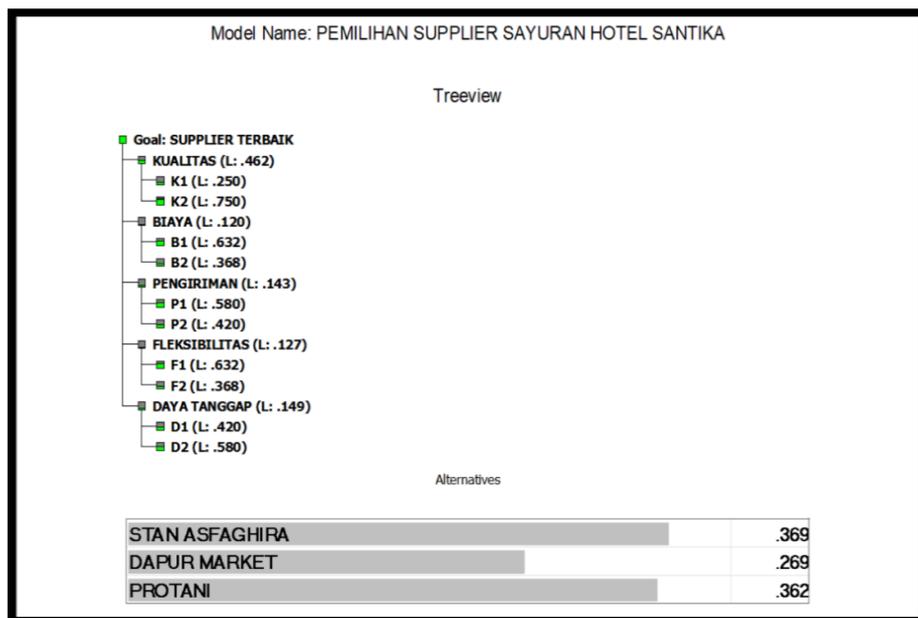
5. Daya tanggap memiliki nilai 14,9% atau sebesar (0,149).

Kemudian penilaian terhadap alternatif yang dilakukan oleh ke-5 informan kemudian dikombinasikan mendapatkan hasil sebagai berikut:

1. Stan Asfaghira memiliki nilai 36,9% atau sebesar (0,369)
2. Dapur Market memiliki nilai 26,9% atau sebesar (0,269)
3. Protani memiliki nilai 36,2% atau sebesar (0,362)

d) Model dan Penilaian Terhadap Kriteria, Subkriteria dan Alternatif.

Adapun model dan penilaian akhir, *Analytical Hierarchy Process* dalam penentuan *supplier* sayuran terbaik pada Hotel Santika sebagai berikut:



Gambar. 4. Model dan Penilaian Terhadap Kriteria, Subkriteria dan Alternatif

Sumber: Data hasil olahan (2022)

Pada gambar di atas menunjukkan model *Analytical Hierarchy Process* dalam penentuan *supplier* sayuran terbaik pada Hotel Santika dan penilaiannya dapat dilihat bahwa yang menjadi kriteria prioritas utama dalam pemilihan *supplier* pada Hotel Santika sebagai berikut: Kualitas memiliki nilai (0,462), Biaya memiliki nilai (0,120), Pengiriman memiliki nilai (0,143), Fleksibilitas memiliki nilai (0,127), dan Daya tanggap memiliki nilai (0,149).

Kemudian hasil untuk subkriteria dari masing-masing kriteria yang ada sebagai berikut: kriteria kualitas memiliki 2 subkriteria yaitu: K1 memiliki nilai sebesar (0,250) sedangkan K2 memiliki nilai (0,750), kemudian kriteria biaya memiliki 2 subkriteria yaitu: B1 memiliki nilai sebesar (0,632) sedangkan B2 memiliki nilai (0,368), selanjutnya kriteria pengiriman memiliki 2 subkriteria yaitu: P1 memiliki nilai sebesar (0,580) sedangkan P2 memiliki nilai (0,420), kriteria fleksibilitas memiliki 2 subkriteria yaitu: F1 memiliki nilai sebesar (0,632) sedangkan F2 memiliki nilai (0,368), Dan nilai pada subkriteria dari kriteria daya tanggap yaitu: D1 memiliki nilai (0,420) sedangkan D2 memiliki nilai (0,580).

Kemudian penilaian terhadap alternatif yang mendapatkan hasil sebagai berikut: Stan Asfaghira memiliki nilai sebesar (0,369), Dapur Market memiliki nilai sebesar (0,269), Protani memiliki nilai sebesar (0,362).

Berdasarkan hal tersebut maka hasil penelitian ini menunjukkan bahwa yang menjadi prioritas utama mengenai kriteria dan alternatif yang diutamakan dalam hal pemilihan *supplier* sayuran pada Hotel

Santika dengan menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP), dan dengan *software Expert Choice 11* mendapatkan hasil akhir yaitu: kriteria kualitas menjadi prioritas utama diantara kriteria yang lain dengan nilai sebesar (0,462), sedangkan untuk alternatif yang menjadi prioritas utama dan dikategorikan sebagai *supplier* terbaik yaitu Stan Asfaghira dengan nilai sebesar (0,369).

Analisis Pemilihan *Supplier* Bahan Baku Sayuran Pada Hotel Santika di Kota Palu, penelitian ini menggunakan kriteria yang digunakan oleh Rahmiati et al.,(2021) yaitu: kualitas, biaya, pengiriman, fleksibilitas, dan daya tanggap, kriteria tersebut juga digunakan dalam beberapa penelitian sebelumnya yaitu: Sherly (2017), Putri (2012), dan Alvira & Rusdah (2020). Adapun hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kriteria kualitas menjadi prioritas utama yang perlu diperhatikan, hal tersebut diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Tazudin & Amaruddin (2019), Prasanthi (2017) dan Rahmiati et al., (2021), yang mana kualitas menjadi prioritas yang paling diutamakan.

Pembahasan

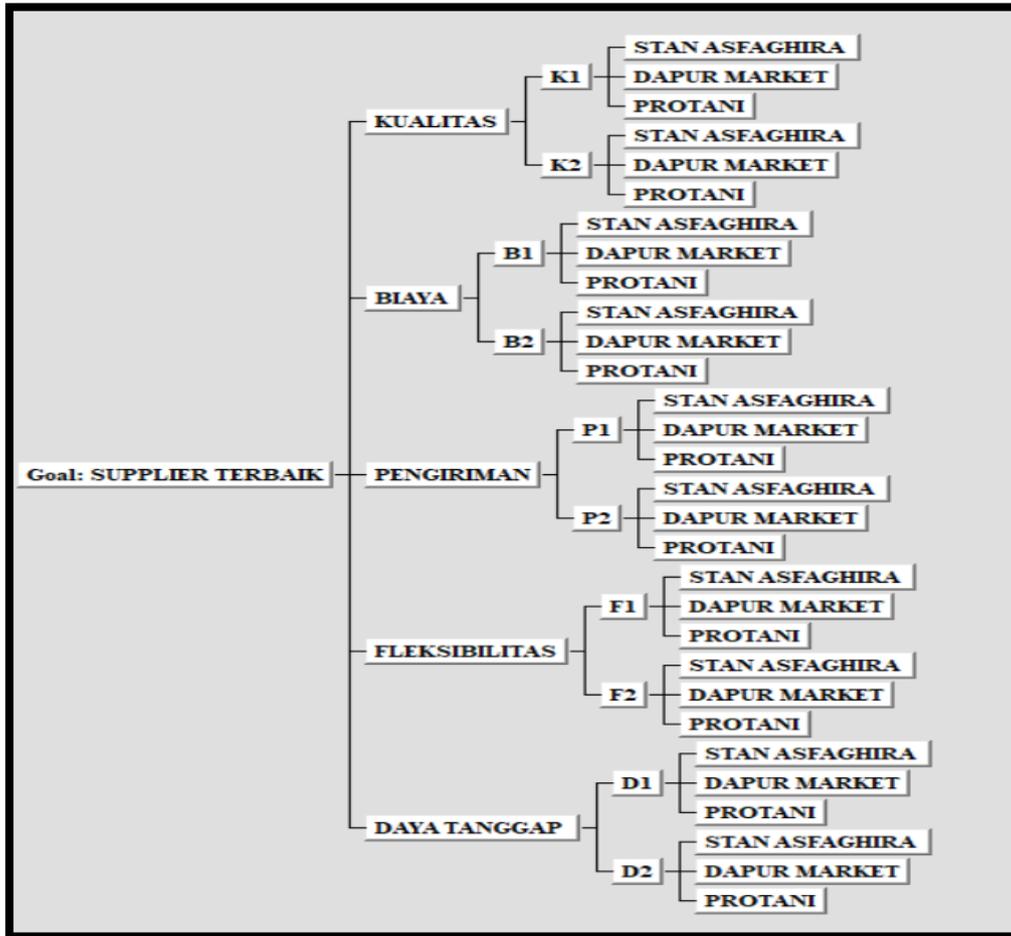
Hotel Santika memiliki 3 *supplier* dalam pemenuhan kebutuhan akan bahan baku sayuran pada hotel, adapun ketiga *supplier* tersebut yakni: Stan Asfaghira, Protani dan Dapur Market. Hotel Santika sendiri belum memiliki metode yang jelas dalam penentuan *supplier* nya, penentuan *supplier* Hotel Santika saat ini hanya didasarkan pada harga dan kualitas semata. Sehingga menimbulkan beberapa masalah yang terjadi dalam pemenuhan kebutuhan akan sayuran yaitu jumlah pesanan serta kualitas bahan baku sayuran pada hotel terkadang tidak sesuai dengan standart yang ditentukan hotel, sehingga mengakibatkan tidak terpenuhinya bahan baku sayuran sesuai kebutuhan dikarenakan pengembalian kembali kepada para *supplier*, mengingat sayuran merupakan makanan yang harus ada di Hotel Santika setiap harinya, penentuan *supplier* sayuran perlu dilakukan untuk menjamin kualitas serta pemenuhan akan bahan baku tersebut tetap tersedia, sebagaimana yang dikatakan oleh Sunyoto (2018: 1618) bahwa sebuah perusahaan dapat mengidentifikasi *supplier* yang tepat maka perusahaan tersebut dapat memaksimalkan keuntungan, kemudian Rohimat (2018: 39) juga mengatakan bahwa *supplier* yang menawarkan harga rendah belum tentu dapat menjamin kualitas yang mereka berikan, serta Pirogo & Rumita, (2017) pun berpendapat bahwa jika perusahaan menggunakan banyak *supplier* sekaligus maka akan dapat menimbulkan permasalahan, yakni terlalu sulit dalam pengaturan jadwal masuk gudang, pengendalian *supplier* serta pengaturan pembayaran pada pesanan bahan baku tersebut.

Penerapan *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

Pengolahan data dilakukan menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan *Analytical Hierarchy Process* (AHP), dalam pengolahannya terdapat 5 penilaian dari ke-5 informan yang ada, untuk menilai serta menganalisis kriteria, subkriteria serta alternatif untuk menentukan skala prioritas. Analisis yang digunakan akan dibantu dengan perangkat lunak *expert choice 11*, agar memudahkan dalam pengolahan data.

1. Pembentukan Hierarki

Pembentukan hierarki mengenai pemilihan *supplier* sayuran pada Hotel Santika Palu terdapat 5 kriteria yang masing-masing memiliki 2 subkriteria, serta mempunyai 3 alternatif. Adapun struktur pemilihan *supplier* pada Hotel Santika Palu disusun Kedalam 4 level hierarki yang di sajikan kedalam Gambar 4.2 berikut:



Gambar. 5. Struktur Hierarki Dalam Pemilihan *Supplier* Terbaik Pada Hotel Santika
 Sumber: Peneliti, diolah 2022

Adapun penjelasannya sebagai berikut:

1. Level pertama (tujuan) yaitu: pemilihan *supplier* terbaik pada Hotel Santika Palu.
2. Level kedua (kriteria) yaitu: menunjukkan kriteria yang digunakan dalam pemilihan *supplier* pada Hotel Santika Palu (kualitas, biaya, pengiriman, fleksibilitas dan daya tanggap).
3. Level ketiga (subkriteria) yaitu: menunjukkan subkriteria dari kriteria yang ada dan digunakan dalam pemilihan *supplier* pada Hotel Santika Palu, diantaranya:
 - a. Kualitas memiliki 2 subkriteria yaitu: kesesuaian bahan baku (sayuran) dengan spesifikasi atau standar yang ditetapkan dan kemampuan memberikan kualitas yang konsisten.
 - b. Biaya memiliki 2 subkriteria yaitu: biaya bahan baku berjenis sayuran dan metode pembayaran.
 - c. Pengiriman memiliki 2 subkriteria yaitu: pengiriman tepat waktu sesuai tanggal yang disepakati dan akurasi jumlah yang dikirim.
 - d. Fleksibilitas memiliki 2 subkriteria yaitu: kemampuan untuk beradaptasi terhadap perubahan kuantitas yang tak terduga dan kemampuan untuk menyesuaikan perubahan waktu pesanan.
 - e. Daya tanggap memiliki 2 subkriteria yaitu: respon cepat mengenai masalah kualitas dan kuantitas dan respon cepat mengenai pesanan mendesak.
4. Level keempat (alternatif) yaitu: menunjukkan *supplier* yang ada pada Hotel Santika yaitu: Stan Asfghira, Protani dan Dapur Market.

2. Penentuan Prioritas

Setelah melakukan pembentukan hierarki pemilihan *supplier*, selanjutnya melakukan pengolahan data perbandingan berpasangan seluruh kriteria untuk subsistem hierarki. Hal ini bertujuan guna mengetahui nilai bobot dari masing-masing susunan hierarki mulai dari kriteria, subkriteria dan alternatif. Adapun Penilaiannya didasarkan pada tabel berikut:

Tabel2. Skala Penilaian Perbandingan Berpasangan

Tingkat Kepentingan	Defenisi	Keterangan
1	Sama pentingnya	Kedua elemen mempunyai pengaruh yang sama
3	Sedikit lebih penting	Pengalaman dan penilai sedikit lebih penting elemen satu dengan yang lainnya
5	Penting	Pengalaman dan penilaian menunjukkan elemen satu penting dibandingkan dengan elemen yang lainnya
7	Sangat penting	Pengalaman dan penilaian menunjukkan elemen satu sangat penting dibandingkan dengan elemen yang lainnya
9	Mutlak lebih penting	Satu elemen sangat lebih penting (mutlak) dibandingkan elemen yang lainnya. yakni mempunyai keyakinan paling tertinggi
2,4,6,8	Nilai tengah yang berada diantara dua nilai keputusan yang berdekatan.	Diberikan ketika terjadi kebingungan dalam penentuan penilaian diantara kedua penilaian yang berdekatan.
Resiprokal	Kebalikan	Jika elemen a memiliki salah satu angka dari skala perbandingan 1-9 yang telah ditetapkan. ketika dibandingkan dengan elemen b, maka b memiliki kebalikanya.

Sumber: (Saputra, 2018: 16)

3. Pengukuran Konsistensi

Pengukuran didasarkan atas *Consistency Index(CI)* dengan rumus sebagai berikut:

$$CI = \frac{(\lambda_{maks} - n)}{(n - 1)}$$

$$(n - 1)$$

Keterangan:

CI = indeks konsistensi

λ_{maks} = *eigen value* maksimum dari matriks
 n = orde matriks/banyaknya elemen

Batas ketidak konsistenan yang telah ditetapkan ditentukan dengan menggunakan *Consistency Ratio* (*CR*) yaitu perbandingan indeks konsisten dengan nilai *Index Random Consistency* (*IR*) yang didapat dari suatu eksperimen yang dilakukan oleh *Oak Ridge National Laboratory* yang dikembangkan oleh *Wharton School*(Saputra, 2018: 18).

Adapun rumusnya sebagai berikut:

$$CR = CI/RI$$

Keterangan:

CR = *Consistency Ratio*

CI = *Consistency Index*

RI = *Index Random Consistency*

Adapun nilai IR atau RI dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut:

Tabel. 3. Nilai Index Random Consistency (IR)

N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
IR	0,00	0,00	0,58	0,90	1,12	1,24	1,32	1,41	1,45	1,49

Sumber: Sanger(2017)

Nilai pada Tabel di atas digunakan untuk mencari nilai CR yang mana rumusnya $CR = CI/RI$, bila matriks perbandingan berpasangan dengan nilai CR lebih kecil dari 0,10 atau 10% maka ketidak konsistenan pendapat atau informasi yang diberikan oleh pembuat keputusan masih dapat diterima, jika tidak maka penilaian harus diulang kembali.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa kriteria yang menjadi prioritas utama yang diurutkan dari yang tertinggi hingga terendah adalah kriteria kualitas, kriteria daya tanggap, kriteria pengiriman, kriteria fleksibilitas, dan kriteria biaya, serta berdasarkan hasil perbandingan berpasangan yang telah dilakukan, maka urutan prioritas *supplier* sayuran pada Hotel Santika Palu yaitu prioritas pertama Stan Asfaghira, prioritas kedua Protani, dan prioritas ketiga Dapur Market.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah, R. (2018). Analisis Upaya Pengambilan Keputusan dalam Memilih Supplier Terbaik Dengan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) Pada Department Procurement PT. XYZ. *Seminar nasional sains dan teknologi 2018*, 3(1), 1–10.
- Alvira, R., & Rusdah. (2020). Sistem Penunjang Keputusan Pemilihan Supplier Bahan Baku Kertas Dengan Metode QCDFR dan Analytical Hierarchy Process : Studi Kasus CV . ASAKA PRIMA. *IDEALIS*, 3(1), 241–246.
- Astuti, P. (2016). Pemilihan Supplier Bahan Baku dengan Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process Study Kasus: PT. Nara Summit Industry, Cikarang. *Indonesian Jurnal on Computer and Infrmation Technology Nusa Mandiri*, 1(2), 27–36.
- Pirogo, B., & Rumita, R. (2017). Penerapan Pemilihan Supplier Bahan Baku Besi Cor Part Handle Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (Studi Kasus : CV Surya Cipta Inti Pratama, Semarang). *Industrial Engineering Online Journal*, 6(1).
- Prasanthi, S. (2017). *Analisis Pemilihan Supplier Bahan Baku Sayuran Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) (Studi Kasus Pada CV Riyanisa Sekarsari Mandiri)*. Universitas Islam Indonesia.
- Putri, C. F. (2012). Pemilihan Supplier Bahan Baku Kertas Dengan Model QCDFR dan Analytical Hierarchy Process (AHP). *Widya Teknika*, 20(2), 32–38.
- Rahmiati, F., Syafei, Yani, M., Purwanto, & Andianto, J. (2021). Ceramic Supplier Selection Using Analytical Hierarchy Process Method. *International Journal of Industrial Optimization*, 2(2), 113–124.
- Rohimat. (2018). Analisis Pemilihan Supplier Beras Dengan Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). *Jurnal Tiarsei*, 14(1), 39–44.
- Sanger, J. B. (2017). Penentuan Prioritas Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Website Unika De La Salle Manado Dengan Metode Analytical Hierarchy Process. *Seminar Nasional Riset Dan Teknologi Terapan*, 2(4), 405–412. https://doi.org/10.1007/978-3-030-64765-0_3
- Saputra, T. K. (2018a). *Penentuan Kriteria dalam Pemilihan Supplier Bahan Kain pada Industri Textile dengan Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)*. *Journal of Linguistics*. Universitas Islam Indonesia.
- Saputra, T. K. (2018b). *Penentuan Kriteria Dalam Pemilihan Supplier Bahan Kain Pada Industri Textile Dengan Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Universitas Islam Indonesia. Diambil dari <http://dx.doi.org/10.1053/j.gastro.2014.05.023>
- Sherly. (2017). Pemilihan Supplier Udang Dengan Model QcdfR Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (Ahp) Pada UD AMUN di Tarakan. *Calyptra*, 6(1), 811–827.
- Sunyoto, C. (2018). Implementasi Pemilihan Supplier Obat Pada Apotek Harmonis Dengan Metode Ahp Di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 7(1), 1617–1626.
- Tazudin, & Amaruddin, H. (2019). Analisis Pemilihan Supplier untuk Bahan Baku Daging dengan Menggunakan Metode AHP (Analysis Hierarchy Proses) pada PT. SIHM&C.
- WHO. (2020). Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 42 Data as reported by 10 AM CET 02 March 2020 H. Diambil dari https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200302-sitrep-42-covid-19.pdf?sfvrsn=224c1add_2