

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi informasi berkembang seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat. Dalam memasuki dunia globalisasi, masyarakat mengenal teknologi semakin maju untuk mempermudah melakukan berbagai kegiatan dalam kehidupan. Kemajuan dibidang transportasi, komunikasi, kesehatan, Pendidikan serta pertanian merupakan contoh-contoh bahwa masyarakat semakin memerlukan teknologi dalam kehidupan ini.

Di era globalisasi seperti saat sekarang ini, persaingan antara suatu perusahaan dengan perusahaan lain cukup ketat. Selain itu peranan pemasok cukup penting dalam ketersediaan bahan baku suatu perusahaan dalam menjalankan proses aktivitas kegiatan perusahaan tersebut. Maka perusahaan perlu melakukan kerjasama dengan pemasok dalam hal memberikan pasokan barang untuk melanjutkan aktivitas produksinya. Pada bagian perusahaan, pemilihan pemasok merupakan permasalahan yang cukup penting karena dengan memilih pemasok yang tepat bisa memberikan keuntungan yang lebih besar bagi perusahaan tersebut.

Ayam pedaging / broiler (*Gallus domesticus*) merupakan salah satu bahan pokok yang sangat penting bagi masyarakat dunia setelah ikan tak terkecuali di Indonesia. Penambahan jumlah penduduk setiap tahunnya menuntut peningkatan produksi daging ayam agar dapat mencukupi kebutuhan pangan masyarakat berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) total produksi daging ayam ras pedaging wilayah Sumatera Barat pada tahun 2022 sekitar 43779.52 ton, dimana

terjadi penurunan sebanyak 7.729.48 ton (18%) dibandingkan tahun 2021 yaitu 51509.00 ton. Beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya penurunan produksi daging ayam ras pedaging yaitu akibat pengaruh cuaca dan juga pangan. Faktor cuaca membuat ayam menjadi lebih rentan penyakit serta hujan membuat ayam potong lebih sulit untuk penggemukan, pada pakan ayam pun dinilai memiliki pengaruh bagi produksi, larangan impor jagung membuat perusahaan pakan mencampur jagung dengan gandum sehingga nutrisi gandum dinilai tidak dapat terserap oleh ayam, kondisi ayam yang sulit gemuk tersebut membuat tidak terserap oleh industri pengolahan (Ketua PPUN, Sigit Prabowo, 2018).

D'Besto Chiken & Burger telah berdiri sejak tahun 1994 oleh alumni fakultas kedokteran hewan IPB, drh. Setyajid dan drh. Evalinda dan masih beroperasi sampai saat sekarang ini. D'Besto merupakan mini resto makanan cepat saji yang menjual ayam goreng krispi, mereka memproses daging ayam menjadi ayam goreng krispi. D'Besto Chicken & Burger memiliki beberapa cabang di Kota Padang salah satunya beralamat di Jalan Sawahan, Kec. Padang Timur, Kota Padang. Sejak awal berdirinya D'Besto memfokuskan pada produk dan layanan bermutu terbaik yang dijaga dari tahapan prosesnya, mulai dari pemilihan bahan baku yang *fresh* dan higienis, bumbu dan rempah-rempah yang alami, sehingga menjamin kualitas produk makanan cepat saji yang diberikan kepada pelanggan.

Demi menghasilkan makanan cepat saji yang berkualitas tentu juga dipengaruhi oleh daging ayamnya. Untuk mendapatkan daging ayam yang berkualitas, biasanya pemilik D'Besto Chicken & Burger memasok dari peternak sebagai suppliernya. Saat ini ada banyak supplier yang menawarkan produk daging ayam untuk digunakan sebagai bahan baku pada D'Besto & Burger. Karena

banyaknya peternakan yang menawarkan daging ayam ras pedaging ini kepada D'Besto & Burger ini, tentunya perusahaan harus menyeleksi terlebih dahulu, memilih supplier daging ayam yang benar-benar memberikan keuntungan bagi pihak, bagi dari segi harga dan juga kualitas yang diberikan supplier tersebut.

Sistem Penunjang Keputusan didefinisikan sebagai sistem berbasis komputer yang terdiri dari tiga komponen yang saling berinteraksi, yaitu sistem Bahasa, sistem pengetahuan dan sistem pemrosesan masalah. Peranan Sistem Penunjang Keputusan (SPK) dalam konteks keseluruhan sistem informasi ditujukan untuk memperbaiki kinerja melalui aplikasi teknologi informasi (Trisna et al., 2021).

Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) merupakan suatu model pendukung keputusan yang dikembangkan oleh Thomas L. Saaty. Model pendukung keputusan ini akan menguraikan masalah multi faktor atau multi kriteria yang kompleks menjadi suatu hirarki, menurut Saaty (1993), hirarki didefinisikan sebagai suatu representasi dari sebuah permasalahan yang kompleks dalam suatu struktur multi-level dimana level pertama adalah tujuan, yang diikuti level faktor, kriteria, sub kriteria, dan seterusnya ke bawah hingga level terakhir dari alternatif. menggunakan hirarki, suatu masalah yang kompleks dapat diuraikan ke dalam kelompok-kelompoknya yang kemudian diatur menjadi suatu bentuk hirarki sehingga permasalahan akan tampak lebih terstruktur dan sistematis.

Berdasarkan permasalahan yang diatas, maka dari itu untuk memecahkan permasalahan yang ada, maka dibuatlah sistem yang berjudul “**PERANCANGAN SISTEM PENUNJANG KEPUTUSAN PEMILIHAN SUPPLIER DAGING AYAM DENGAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP) PADA D’BESTO CHICKEN & BURGER**”, yang digunakan untuk membantu pihak D’Besto Chicken & Burger dalam pemilihan supplier daging ayam dengan penilaian yang lebih tepat yang berdasarkan kriteria dan nilai bobot yang telah ditentukan sehingga akan mendapatkan hasil yang lebih akurat

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka penulis dapat merumuskan permasalahan yang dihadapi sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem penunjang keputusan (SPK) dapat digunakan dalam membantu pihak D’Besto Chicken & Burger?
2. Bagaimana penerapan metode *Analytical Hierarchy process* (AHP) dapat digunakan dalam membantu pemilihan supplier terbaik?
3. Bagaimana implementasi sistem dapat digunakan untuk keperluan pihak D’Besto Chicken & Burger?

1.3 Hipotesa

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka dapat diberikan beberapa hipotesa terhadap permasalahan yang dihadapi, maka penulis mengemukakan :

1. Diharapkan dengan adanya Sistem Penunjang Keputusan ini dapat membantu pihak D'Besto Chicken & Burger dalam membuat keputusan demi memecahkan permasalahan yang dihadapi.
2. Diharapkan dengan penerapan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) ini dapat membantu pihak D'Besto Chicken & Burger dalam melakukan pemilihan supplier daging ayam.
3. Diharapkan dengan adanya sistem penunjang keputusan berbasis web yang menerapkan metode *Analytical Hierarchy Process* ini dapat mempermudah pihak D'Besto Chicken & Burger dalam pemilihan supplier daging ayam dengan penggunaan sistem yang lebih efektif dan efisien serta dapat diakses dimana saja.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan dalam perancangan sistem informasi berbasis ini adalah sebagai berikut :

1. Sistem Penunjang Keputusan ini menggunakan Bahasa pemograman PHP dan database MySQL.
2. Dalam proses Analisa Sistem Penunjang Keputusan ini menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP).
3. Dalam implementasi proses sistem menggunakan data yang diperoleh dari D'Besto Chicken & Burger.

4. Penyajian Sistem Penunjang Keputusan ini hanya terbatas terhadap pemilihan supplier daging ayam pada D'Besto Chicken & Burger.
5. Output yang dihasilkan yakni berupa hasil pemilihan supplier daging ayam pada D'Besto Chicken & Burger.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini antara lain adalah :

1. Membangun Sistem Penunjang Keputusan (SPK) pemilihan supplier daging ayam terbaik pada D'Besto Chicken & Burger dengan menggunakan metode *Analytical Hierarchy process* (AHP) berbasis website.
2. Menganalisis permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan D'Besto Chicken & Burger.
3. Menerapkan sistem informasi yang dapat digunakan untuk membantu pelaku usaha terutama pihak D'Besto Chicken & Burger.
4. Memberikan kemudahan bagi pihak D'Besto Chicken & Burger dalam melakukan seleksi terhadap pemilihan supplier daging ayam terbaik.
5. Membuat aplikasi berbasis web dengan menggunakan bahasa pemrograman php dan database MySQL.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian yakni :

1. Bagi penulis
 - a. Dengan adanya penelitian ini dapat meningkatkan daya kreativitas dan bisa secara langsung menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama ini.
 - b. Dapat melakukan penelitian dan ikut berpartisipasi dalam penggunaan dan pengembangan teknologi komputerisasi.
 - c. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan dalam penerapan ilmu sistem informasi.
2. Bagi program studi
 - a. Memberikan gambaran penerapan aplikasi sistem penunjang keputusan berbasis web dengan menggunakan metode Analytical Hierarchy Process dimasa yang akan datang.
 - b. Sebagai referensi dalam pengembangan sistem informasi pada masa yang akan datang.
3. Bagi D'Besto Chicken & Burger
 - a. Dapat mempermudah dalam pengambilan keputusan-keputusan dalam pemilihan supplier daging ayam
 - b. Dapat meningkatkan penjualan dengan memberikan pelayanan yang memuaskan konsumen.
 - c. Dapat meningkatkan persaingan bisnis dengan pesaing bisnis.

1.7 Tinjauan Umum Perusahaan

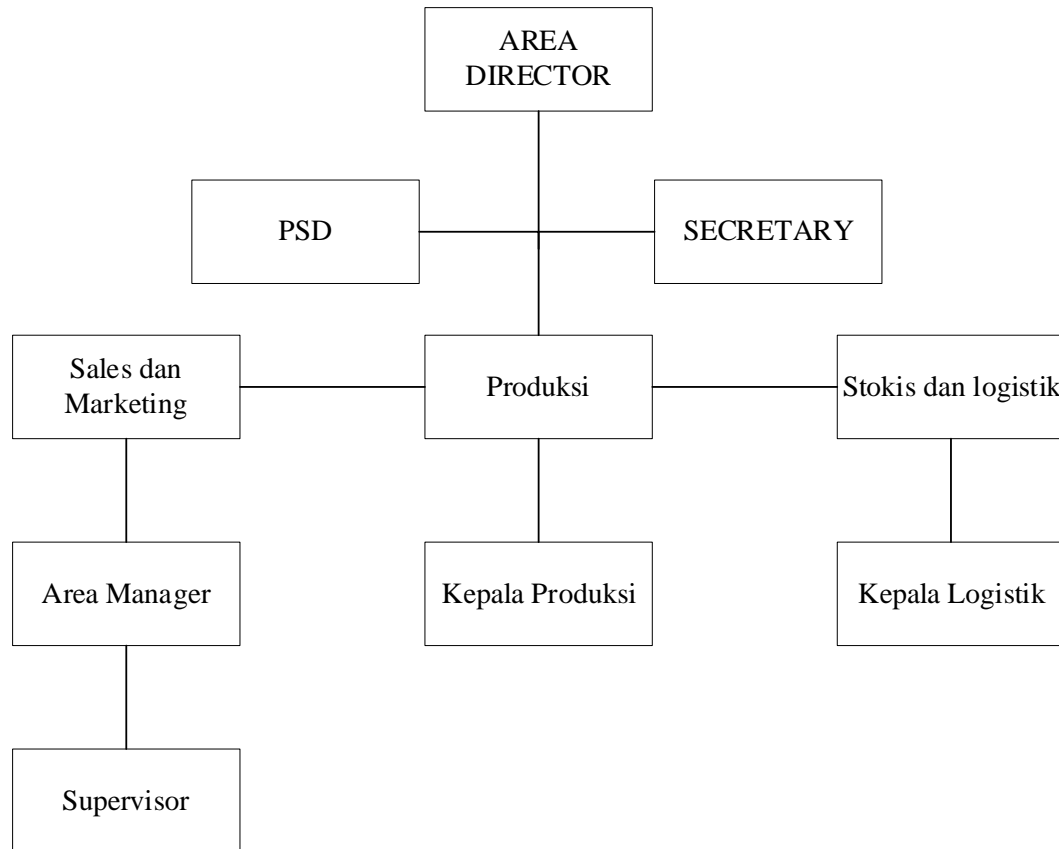
1.7.1 Sejarah Singkat Perusahaan

D'Besto Chicken & Burger didirikan oleh dua orang alumni fakultas kedokteran hewan IPB, drh. Setyajid dan drh. Evalinda. Berawal pada bulan Maret 1994 untuk pertama kalinya membuka usaha kecil ayam goreng krispi dengan format kaki lima yang sebelumnya diberi nama *Kentuku Fried Chiken* (KUFC). Sebagai penyedia makanan siap saji untuk masyarakat kelas bawah, ternyata mendapat respon positif dari masyarakat bahkan menjadi pionir dalam usaha ayam goreng krispi kaki lima.

KUFC sempat mengalami masa surut disaat diterpa krisis moneter nasional-internasional ditahun 1998, juga ketika beberapa kali terjadi wabah flu burung. Pada tahun 2010 kembali mencoba bangkit membuat terobosan dengan meluncurkan merek baru Bernama D'Besto yang lebih membidik pasar dikalangan kelas menengah dengan meningkatkan kualitas, rasa, penyesuaian potongan dan harga serta tampilan yang lebih menarik dalam konsep mini resto, D'Besto lebih diarahkan untuk membidik pasar kelas menengah.

1.7.1 Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah suatu susunan dan berhubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi dalam menjalankan kegiatan untuk mencapai suatu tujuan. Gambaran struktur organisasi dapat dilihat pada gambar 1.1:



Sumber: D'Besto Chicken & Burger

Gambar 1.1 Struktur Organisasi D'Besto Chicken & Burger

1.7.2 Pembagian Tugas dan Wewenang

Setelah peninjauan lebih lanjut, didapatkan tugas dari berbagai bagian-bagian yang mendukung D'Besto Chicken & Burger dalam mencapai tujuannya sebagai berikut :

1. *Area Director*

Bertugas untuk memimpin sebuah divisi atau keseluruhan perusahaan secara penuh.

2. *People Support and development (PSD)*

Bertugas untuk dapat mempertahankan kemampuan fungsional perusahaan agar sejalan dengan apa yang butuhkan perusahaan.

3. *Secretary*

Bertugas untuk memastikan tercapainya peningkatan citra perusahaan melalui pengelolaan komunikasi perusahaan baik pihak internal maupun eksternal, mengadministrai dokumen perusahaan, membeni hubungan antar lembaga dan menyelesaikan permasalahan yang berkaitan dengan hukum korporasi.

4. *Sales dan Marketing*

Bertugas untuk menentukan tingkat penjualan perusahaan, menganalisis pasar dan tren, menganalisis competitor, mengelola tim pemasaran, menawarkan produk, merekap hasil penjualan dan merencanakan strategi marketing sesuai dengan master plan sehingga hasil akhir yang diharapkan dapat tercapai.

5. *Area manager*

Bertugas mengelola dan bertanggung jawab mengurus cabang perusahaan dalam mengoptimalkan performa kantor area, meningkatkan kinerja dan kualitas SDM di kantor area dan memantau operasional perusahaan di area.

6. *Supervisor*

Bertugas untuk mempersiapkan dan melaksanakan prosedur operasi standar untuk operasional restoran, mengontrol operasi harian restoran dan mengawasi semua aktifitas terkait restoran baik layanan

maupun dapur, memberikan laporan lisan dan tertulis kepada perusahaan tentang operasional cabang restoran baik mingguan maupun bulanan, menjaga dan mengatasi keluhan maupun masukan dari customer, dan bekerja sama dengan manager untuk memastikan efektifitas dan peforma kinerja seluruh karyawan.

7. Produksi

Bertugas untuk mengerjakan dan mempersiapkan bahan-bahan tambahan makanan lain yang diperlukan. Menyimpan dan menjaga kuantitas dan kualitas bahan produksi saat digunakan, mempersiapkan dan melakukan kelengkapan peralatan kerja sebelum restoran beroperasi, dan melakukan pemeriksaan kondisi kelayakan bahan sebelum restoran beroperasi.

8. Kepala produksi

Memiliki tugas sebagai penanggung jawab dan mengawasi pelaksanaan produksi, mulai dari bahan baku awal sampai menjadi barang jadi, menjaga dan mengawasi agar mutu bahan baku dalam proses dan mutu barang jadi sesuai dengan standra yang telah ditetapkan perusahaan.

9. *Stokis dan logistic*

Bertugas untuk memastikan bahwa setiap bahan-bahan makanan memiliki stok yang sesuai dengan kebutuhan sehingga barang harus cukup untuk kebutuhan selama beberapa hari kedepan yang tidak boleh adanya kekurangan maupun kelebihan stok, mendistribusikan

dan menyimpan stok barang baik dari maupun ke gudang, dan melaksanakan serta mengendalikan proses penyimpanan barang.

10. Kepala *logistic*

Bertugas untuk mengawasi ketersediaan barang di gudang sesuai kebutuhan, mengkoordinasikan dengan pihak internal untuk pemenuhan order pembelian, mengawasi kegiatan bongkar muat barang digudang, bertanggung jawab terhadap operasional gudang dan bertanggung jawab terhadap pengelolaan barang.