

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pesatnya perkembangan industri yang bergerak di bidang produksi snack memaksa para pelaku usaha untuk bersaing menciptakan produk yang diinginkan oleh konsumen. Perkembangan ini menyebabkan para pelaku usaha di bidang pengolahan makanan ringan bersaing agar tetap mendapatkan hati masyarakat dengan cara memproduksi makanan yang bergizi tinggi, aman dikonsumsi, bersih, higienis dan juga menggunakan teknologi tinggi berdasarkan standart mutu dan keamanan pangan ISO 22000, sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen. Berbagai perbaikan pun akan dilakukan oleh para pelaku usaha agar mendapatkan kepercayaan dari masyarakat dari produk yang dibuat oleh pelaku usaha. Perbaikan tersebut meliputi perbaikan yang dilakukan dalam tubuh perusahaan maupun memperbaiki kerjasama dengan pihak lain, seperti *supplier*.

PT Indofood Fritolay Makmur salah satu dari beberapa perusahaan besar di Indonesia yang bergerak di bidang industri yang merupakan produsen snack terbesar di Indonesia atau pembuatan makan ringan seperti chitato, Cheetos, Q-tela dan sebagainya. Didalam melaksanakan proses produksi PT Indofood Fritolay Makmur tentunya memerlukan beberapa bahan baku yang di butuhkan untuk memproduksi makanan, diantara bahan baku tersebut adalah kentang, tepung jagung, coklat, *fresh cassava*, saos(bumbu), minyak olein (kelapa sawit) dan FCC (*fried chips cassava*). Selain itu terdapat bahan penunjang dalam proses pengemasan, seperti etiket (kemasan) dan kardus. Namun bahan baku kentang yang diperoleh ditentukan dari periode tertentu, misal bahan baku yang diperoleh dari perkebunan ditanam pada bulan Februari sampai Agustus.

Sehingga pada bulan tersebut pihak perusahaan memperoleh bahan baku dari supplier luar negeri. Dalam proses produksi pembuatan snack “Chitato”, PT Indofood Fritolay Makmur menggunakan kentang khusus yang sudah menjadi ketentuan dari pihak perusahaan, yaitu kentang yang digunakan adalah jenis kentang Atlantic, yang mempunyai beberapa supplier didalam negeri yang terbagi dalam tiga wilayah yaitu Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur. Sedangkan untuk saos menggunakan varian rasa tergantung dari produk yang akan diproduksi. Untuk etiket dan kardus pemesanan langsung dipesan dari produsen yang bergerak di produksi pembuatan etiket dan juga kardus.

Untuk supplier saos, PT Indofood Fritolay Makmur menggunakan produk yang di supply dari dua distributor yang masing-masing distributor berlokasi Tangerang dan Jakarta. Untuk supplier etiket PT Indofood Fritolay Makmur hanya mempunyai satu supplier yang berlokasi di Tangerang. Sedangkan untuk komponen pendukung lainnya seperti kardus mengambil dari supplier yang berlokasi di Semarang, seperti di PT Jaskin (Jawa Surya Kencana), PT Puri Nusa yang berlokasi di Demak dan PT Sura Rengo.

PT Indofood Fritolay Makmur memang sebelumnya belum melakukan evaluasi supplier. Dalam pemilihan supplier terdapat beberapa faktor yang menjadi penilaian untuk memaksimalkan hasil yang didapatkan. Diantaranya adalah kuantitas barang yang tidak sesuai dengan kriteria yang sudah ditetapkan oleh perusahaan serta harga bahan baku yang diberikan oleh supplier. Masing-masing supplier menetapkan standart harga bahan baku yang berbeda-beda, seperti pada supplier Jawa Timur yang menetapkan harga bahan baku sebesar Rp 8.700/kg, supplier Jawa Tengah menetapkan harga Rp 9.000/kg dan supplier Jawa Barat menetapkan harga bahan baku Rp. 8.900/kg. Dilihat dari faktor tersebut masih terdapat kekurangan dalam diri supplier yang berpengaruh pada produksi di perusahaan.

Pada umumnya, masalah yang muncul diperusahaan akibat ketidaksesuaian kriteria bahan baku yang sudah ditetapkan perusahaan diantaranya adalah buah busuk dan buah yang sudah bertunas.



Gambar 1.1 Buah busuk



Gambar 1.2 Buah bertunas

Selain penyimpangan pada ketidak sesuaian bahan baku yang dikirim, keterlambatan pengiriman yang disebabkan olehh supplier juga menjadi faktor penyebab timbulnya biaya yang ditanggung oleh perusahaan. Berikut ini merupakan data dalam satu minngu pada bulan Agustus :

Tabel 1.1 Data supplier

No	Tanggal Pesan	Tanggal Terima	Waktu yang Diminta	Waktu Kedatangan	Keterangan*	Jumlah Pesan	Jumlah diterima
1	1 Agustus 2018	8 Agustus 2018	07.00	09.00	Terlambat 2 jam	55 ton	52 ton
2	2 Agustus 2018	9 Agustus 2018	07.00	07.00	Tidak Terlambat	55 ton	52 ton
3	3 Agustus 2018	10 Agustus 2018	07.00	09.30	Terlambat 2 jam	55 ton	54 ton
4	4 Agustus 2018	11 Agustus 2018	07.00	08.00	Terlambat 1 jam	55 ton	54 ton
5	5 Agustus 2018	12 Agustus 2018	07.00	08.00	Terlambat 1 jam	55 ton	53 ton
6	6 Agustus 2018	13 Agustus 2018	07.00	09.30	Terlambat 2 jam	55 ton	50 ton
7	7 Agustus 2018	14 Agustus 2018	07.00	09.00	Terlambat 2 jam	55 ton	51 ton

Dari ketidak sesuaian tersebut dapat menimbulkan biaya tambahan yang di tanggung oleh perusahaan yang cukup signifikan, meskipun sejauh ini pihak perusahaan belum terlalu memperhitungkan soal kerugian, tetapi evaluasi supplier memang harus tetap dilakukan. Dikarenakan kerugian yang ditanggung oleh perusahaan secara langsung maupun tidak langsung, kerugian yang ditanggung oleh perusahaan diantaranya dalam hal waktu dan ketidak sesuaian bahan baku yang dikirim sehingga dapat berpengaruh oleh *output* yang dihasilkan. Kerugian tersebut bisa di sebut dengan *loss function*, yaitu fungsi kerugian yang ditanggung oleh perusahaan. Evaluasi *supplier* bertujuan untuk meminimalisir kerugian yang ditanggung oleh perusahaan yang di sebabkan oleh *supplier*.

Evaluasi *supplier* bertujuan untuk mengetahui supplier terbaik berdasarkan kriteria yang sudah di tetapkan oleh perusahaan, dari evaluasi *supplier* dapat digunakan untuk mengetahui penilaian dari masing-masing *supplier* berdasarkan dari nilai kerugian yang ditanggung oleh perusahaan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang ada PT.Indofood Fritolay Makmur belum pernah melakukan penilaian terhadap *supplier* sehingga pada perumusan masalah akan diangkat perlunya perusahaan melakukan penilaian terhadap *supplier* agar dapat diketahui parameter yang berpengaruh dalam penilaian *supplier* dan untuk mengetahui kerugian yang ditimbulkan oleh tiap-tiap *supplier* melalui nilai *loss function*.

1.3 PEMBATAAN MASALAH

Dalam penelitian yang dilakukan, terdapat beberapa batasan permasalahan untuk memperkuat atribut-atribut yang menjadi pusat perhatian selama melakukan penelitian, diantaranya ialah :

1. Penilaian *supplier* yang di nilai hanya *supplier* yang berada di Indonesia

2. Pengamatan di lakukan periode perusahaan PT. Indofood Fritolay Makmur Agustus – Oktober 2018
3. Penelitian dilakukan pada produk yang selama ini memiliki tingkat persaingan yang tinggi terhadap perusahaan lain.

1.4 TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan dari penelitian di PT. Indofood Fritolay Makmur adalah Mengetahui parameter yang berpengaruh dalam penilaian *supplier* dan untuk mengetahui kerugian yang ditimbulkan oleh tiap-tiap *supplier* agar dapat melakukan evaluasi dan penilaian *supplier*.

1.5 MANFAAT PENELITIAN

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan di PT.Indofood Fritolay Makmur adalah sebagai berikut :

1. Bagi Perusahaan
 - Perusahaan dapat menerapkan hasil dari penelitian yang di lakukan oleh peneliti
 - Diharapkan dapat memberi masukan untuk perusahaan agar dapat memilih konsep atau metode yang digunakan dalam penentuan *supplier* dan dapat mencapai hasil yang diharapkan oleh perusahaan.
 - Perusahaan akan mendapatkan bantuan tenaga dan pikiran dari peneliti
2. Bagi Peneliti
 - Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai evaluasi *supplier* menggunakan metode *analytical hierarchy process* dan *taguchi loss function*.
 - Meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang evaluasi *supplier*.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat menjadi referensi serta inspirasi baru bagi mahasiswa yang membaca maupun yang akan mengambil tugas akhir tentang evaluasi *supplier*.

1.6 Sistematika Penulisan

Adapun penyusunan laporan ini menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berupa uraian yang berisikan tentang pendahuluan, tujuan penelitian di PT. Indofood Fritolay Makmur, tujuan pembuatan laporan, pembatasan masalah, dan sistematika penulisan laporan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

Memuat penjelasan tentang konsep dan prinsip dasar yang diperlukan untuk memecahkan masalah Tugas Akhir dan untuk merumuskan hipotesis apabila memang diperlukan dari berbagai referensi yang dijadikan landasan pada kegiatan penelitian yang dilakukan. Uraikan hal-hal yang relevan dengan subyek/topic penelitian yang diusulkan yang merupakan rangkuman singkat materi-materi terkait yang terdapat pada berbagai referensi, dan berikan notasi

BAB III METODE PENELITIAN

Berisi uraian rinci tentang desain, metoda atau pendekatan yang digunakan dalam menjawab permasalahan penelitian untuk mencapai tujuan penelitian. Uraian dapat meliputi parameter penelitian, model yang digunakan, rancangan penelitian, teknik, teknik pengumpulan data cara pengukuran dan alat yang digunakan), teknik analisis data, cara penafsiran dan pengumpulan data bila menggunakan metode kualitatif. Perlu juga dijelaskan pendekatan yang digunakan, proses pengujian model/prototipe, proses penafsiran dan penyimpulan hasil penelitian.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan tentang hasil penelitian di PT. Indofood Fritolay Makmur yaitu evaluasi supplier menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* dan *Taguchi Loss Function*.

BAB V PENUTUP

Kesimpulan berasal dari hasil analisi dan merupakan pernyataan singkat, jelas dan tepat tentang apa yang diperoleh/dapat dibuktikan/dijabarkan dari hipotesis (dalam kesimpulan tidak perlu ada uraian lagi). Bagi yang melakukan studi kasus dapat memberikan kesimpulan berdasarkan analisa hasil-hasil pemikirannya. Saran memuat berbagai usulan/pendapat yang sebaiknya diperkaitkan oleh peneliti sejenis. Saran dibuat berdasarkan pengalaman, kesulitan, kesalahan, temuan baru yang belum diteliti dan berbagai kemungkinan kerarah penelitian berikutnya.