

EVALUASI PEMASOK IKAN KAKAP MERAH
BERDASARKAN *VENDOR PERFORMANCE INDICATOR* (VPI)
DENGAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP)
(STUDI KASUS PADA PT INTI LUHUR FUJA ABADI)

*Red Snapper Fish Supplier Analysis Based on Vendor Performance
Indicator with Analytical Hierarchi Process*

Siti Asmaul Mustaniroh*, Sri Maryani Santoso, dan Etyka Dwi Oktora

Jurusan Teknologi Industri Pertanian–Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Brawijaya Jl. Veteran Malang

*Penulis korespondensi: email asmaul_m@yahoo.com

ABSTRACT

PT. Inti Luhur Fuja Abadi is one company that specializes in freezing fish. The role of suppliers to increase performance production is well known. This factory has some problems i.e. delivery delay of raw material, low fish quality, and bad response. Evaluation is needed to determine good performance of supply. The aim of this study is to evaluate the performance of suppliers based on VPI with AHP method. The performance evaluation conducted in 6 red snapper suppliers. The results showed that the suitability of raw material sensory quality to company quality standard and the ability to supply the red snapper with consistent quality had the greatest weight value of 34%. Other VPI showed the price of the suitability of suppliers to company standard of 13.44%, price fluctuation of 2.56%, time of the arrival of 5.85%, flexibility in delivery schedule of 0.72%, delivery accuracy of 2.43%, response to complaints of 5.88%, and response to demand changes of 1.12%. Supplier performance rating based on performance evaluations was respectively Supplier A (25.08%), Supplier C (21.3%), Supplier E (17.43%), Supplier B (15.06%), Supplier D (11.01%), and Supplier F (10.25%).

Keywords: supplier, Vendor Performance Indicator, Analytical Hierarchy Process

PENDAHULUAN

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) memproduksi ikan beku yang terdiri dari berbagai jenis ikan. Jenis ikan yang sedang diproduksi saat ini yaitu jenis ikan kakap merah dengan produksi rata-rata sebesar 3-5 ton per hari. Bahan baku dari pemasok untuk jenis ikan kakap merah berasal dari Probolinggo, Lamongan, Madura dan Pasuruan. Pengiriman bahan baku dari pemasok rata-rata dalam 1 bulan pada musim panen sebanyak 15 kali dengan *lead time* 1 hari.

Permasalahan yang terjadi di perusahaan yaitu keterlambatan pengiriman bahan baku hingga 12 jam

serta kualitas bahan baku yang sering di bawah standar. Pujawan (2005) menyatakan bahwa kecepatan dan ketepatan waktu pengiriman bahan baku dari pemasok dapat membantu perusahaan untuk memproduksi dan mengirim produk dengan tepat waktu, serta dapat mengurangi tingkat persediaan. Selain itu pemasok juga kurang dapat merespon terhadap pemenuhan permintaan yang terjadi sewaktu-waktu. Oleh karena itu diperlukan evaluasi pemasok untuk mengetahui kinerja pemasok.

Selama ini pemilihan pemasok perusahaan hanya berdasarkan pada harga bahan baku yang relatif rendah serta kualitas yang sesuai spesifikasi

yang ditetapkan perusahaan. Istilah kriteria pemilihan pemasok dalam dunia industri saat ini dikenal dengan *Vendor Performance Indicator* (yang selanjutnya disebut dengan VPI) (Hernan dan Suparno, 2005). VPI digunakan dalam penelitian ini agar penilaian dapat lebih objektif. Menurut Hernan dan Suparno (2005) kerangka dasar VPI meliputi kualitas, harga, pengiriman, fleksibilitas, dan tanggungjawab.

Metode yang digunakan dalam evaluasi pemasok yaitu dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (yang selanjutnya disebut dengan AHP). AHP adalah prosedur yang berbasis matematis yang sangat baik dan sesuai untuk kondisi evaluasi atribut-atribut kualitatif (Saaty, 2008). AHP merupakan teknik yang sering digunakan untuk proses pengambilan keputusan karena sederhana, mudah untuk dimengerti dan cukup kuat untuk menyelesaikan keputusan yang kompleks di dunia nyata. Tujuan penelitian ini adalah Melakukan evaluasi kinerja pemasok ikan kakap merah berdasarkan VPI dengan metode AHP.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) bulan Mei 2009 sampai selesai. Pengolahan data dilakukan di Laboratorium Manajemen dan Sistem Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

Sistem yang akan diteliti adalah sistem pemilihan pemasok. Tujuan dari sistem ini untuk melakukan evaluasi kinerja dari pemasok serta mendapatkan prioritas pemasok berdasarkan hasil evaluasi kinerja tersebut. Elemen-elemen dari sistem yaitu pembeli (PT. Inti Luhur Fuja Abadi), pemasok (pemasok ikan kakap merah) serta barang (ikan kakap merah). Atribut dari pembeli yaitu

kapasitas produksi, standar harga, dan standar kualitas. Atribut dari pemasok yaitu harga barang, kualitas barang, dan kemampuan dalam memasok. Atribut barang yaitu kualitas dan nilai dari barang tersebut.

Batasan masalah dalam penelitian ini antara lain:

1. Pemasok yang dievaluasi dibatasi pada pemasok ikan kakap merah yang telah bekerja sama dengan perusahaan lebih dari 1 tahun.
2. Penilaian kualitas bahan baku dibatasi hanya pada penilaian organoleptik.

Asumsi yang digunakan pada penelitian ini yaitu diasumsikan pada saat penelitian harga bahan baku ikan kakap merah stabil.

1. Responden untuk penilaian kriteria utama (variabel) dan sub kriteria (parameter) antara lain Kepala Pabrik, Kepala bagian Pengadaan Bahan Baku, Kepala *Quality Assurance*.
2. Responden untuk penilaian sub-sub kriteria (alternatif pemasok) terdiri dari Kepala Bagian Pengadaan Bahan Baku, Pengawas Bagian Pengadaan Bahan Baku, Kepala *Quality Assurance*, Pengawas *Quality Control* Bahan Baku, dan 1 tenaga kerja *Quality Control* Bahan Baku.

Adapun variabel dan parameter penelitian dapat dilihat pada Tabel 1.

Analisis Data

Tahapan dalam metode AHP adalah sebagai berikut:

1. Menyusun struktur hierarki. Struktur hierarki tersusun atas tiga level dan elemen-elemen.
2. Menyusun matriks pendapat individu dari masing-masing responden (A). Nilai dari perbandingan berpasangan didapat dari penilaian responden yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner. Matriks ini berukuran $n \times 3$, dimana n yaitu jumlah elemen yang dibandingkan

3. Tabel 1. Variabel dan parameter

No	Variabel	Parameter (VPI)
1.	Kualitas (<i>quality</i>)	Kesesuaian kualitas bahan baku secara organoleptik dengan standar mutu perusahaan (VPI 1) Kemampuan memberikan pasokan ikan kakap merah dengan kualitas yang konsisten (VPI 2)
2.	Harga (<i>price</i>)	Kesesuaian harga dari pemasok dengan standar harga perusahaan (VPI 3) Fluktuasi perubahan harga ikan kakap merah (VPI 4)
3.	Pengiriman (<i>delivery</i>)	Ketepatan waktu kedatangan bahan baku (VPI 5) Fleksibilitas jadwal pengiriman (VPI 6) Ketepatan jumlah pengiriman (VPI 7)
4.	Kemampuan merespon (<i>resposiveness</i>)	Respon dalam menanggapi keluhan (VPI 8) Respon dalam perubahan permintaan (VPI 9)

4. Menyusun matriks pendapat gabungan (X) berupa matriks perbandingan berpasangan yang elemen-elemen matriksnya (Xg) berasal dari rata-rata geometrik elemen-elemen matriks pendapat individu (a_{ij}) yang rasio konsistensinya (CR) memenuhi persyaratan. Formulasi untuk mendapatkan rata-rata geometrik adalah sebagai berikut:

$$x_g = \sqrt[n]{\prod_{j=1}^n x_i}$$

5. Melakukan normalisasi matriks perbandingan berpasangan dengan menjumlahkan terlebih dahulu tiap kolom pada matriks perbandingan berpasangan, kemudian membagi tiap elemen matriks dengan jumlah kolom tersebut Formulasi dalam melakukan normalisasi matriks perbandingan berpasangan adalah sebagai berikut:

$$\text{Bobot relatif yang dinormalkan} = \frac{g_{ij}}{\sum_{i=1}^n g_{ij}}$$

6. Menentukan Vektor Prioritas (VP) untuk setiap kriteria. Vektor prioritas menunjukkan bobot relatif diantara kriteria yang dibandingkan. Vektor prioritas didapatkan dengan formulasi sebagai berikut :

$$\text{Vektor Prioritas} = \frac{1}{J_{\text{total}}} \begin{bmatrix} J_j \\ \dots \\ J_n \end{bmatrix}$$

7. Perhitungan λ maksimum (*eigen value*). λ maksimum (*eigen value*) didapatkan dari penjumlahan tiap kolom pada matriks perbandingan berpasangan dan Vektor Prioritas tiap kriteria. Formulasi untuk mendapatkan λ maksimum adalah sebagai berikut :

$$\lambda_{\text{maks}} = \sum \left(\sum_{i=1}^n g_{ij} \times \text{Vektor Prioritas}_i \text{ untuk } i = j \right)$$

8. Perhitungan Konsistensi. Preferensi responden sering mengalami ketidakkonsistensinan. Hal tersebut menyebabkan hubungan pada matriks berpadangan menyimpang dari keadaan yang sebenarnya, sehingga matriks tersebut tidak konsisten sempurna. Penyimpangan tersebut dinyatakan dengan Indeks konsistensi (IK), yang diformulasikan sebagai berikut :

$$IK = \frac{\lambda_{\text{maks}} - n}{n - 1}$$

$$RK = \frac{IK}{IR}$$

Jika Rasio Konsistensi (RK) lebih kecil atau sama dengan 10%, maka ketidak

- konsistensian masih dapat diterima. Namun apabila RK lebih besar dari 10% maka pendapat *judgement* perlu direvisi.
9. Memasukkan bobot berbagai parameter untuk masing-masing variabel dan bobot dari variabel dalam kolom-kolom kemudian mengalikannya sehingga didapatkan nilai bobot dari setiap parameter (a_i).
 10. Memasukkan bobot alternatif dan a_i kemudian mengalikan keduanya. Hasil dari perkalian merupakan nilai bobot alternatif berdasarkan parameter.
 11. Menjumlahkan keseluruhan bobot alternatif.
 12. Melakukan evaluasi pemasok dan melakukan pemeringkatan pemasok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kedaaan Umum Perusahaan

PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pembekuan ikan dan jasa penyimpanan ikan beku. Perusahaan ini berdiri pada 14 April 1988 dengan nama PT. Bumi Mas Indah. Pada 28 Juli 1995 berganti nama menjadi PT Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA). Perusahaan ini mendapat validasi terhadap HACCP. Ikan kakap merah merupakan salah satu jenis ikan yang diproduksi. Produk ikan kakap merah yang dihasilkan terdiri dari 2 jenis produk yaitu *fillet skin on* dan *fillet skin less*. Produk ini ditujukan untuk ekspor ke negara Amerika Serikat. Kualitas fillet produk dipengaruhi oleh kualitas bahan baku dan prosedur produksi. Pengawasan bahan baku penting dilakukan karena kualitas *fillet* yang dihasilkan ditentukan oleh bahan baku.

Prosedur Pembelian Bahan Baku Ikan

Prosedur pembelian merupakan salah satu bagian dari sistem pembelian. Berdasarkan informasi permintaan produk

oleh *buyer*, bagian pemasaran menginformasikan jenis ikan yang dibutuhkan kepada Kepala bagian pengadaan bahan baku yang selanjutnya akan mengecek jumlah produk yang tersedia di gudang. Setelah adanya informasi tersebut, maka dapat dilakukan pemilihan pemasok dan menetapkan standar harga yang akan ditawarkan kepada pemasok. Ma'arif dan Hendri (2006) menyatakan bahwa bagian pembelian dan bagian pemasaran harus berkoordinasi dalam menentukan jumlah pembelian. Bahan baku ikan kakap merah yang datang akan diterima oleh bagian pengadaan bahan baku serta bagian QC. Ikan yang memiliki kualitas rendah akan ditolak dan dikembalikan kepada pemasok. Pembayaran dilakukan 1 hari setelah pengiriman.

Profil Pemasok Ikan Kakap Merah

Bahan baku ikan kakap merah diperoleh dari pemasok yang berasal dari daerah Probolinggo. Kemampuan pasokan masing-masing pemasok berbeda-beda tergantung pada jumlah tangkapan atau jumlah ikan yang didapat serta musim dari ikan tersebut yang terjadi pada bulan Agustus sampai Desember (Rido'i, 2009). Persentase pasokan bahan baku ikan kakap merah masing-masing pemasok pada tabel diatas yaitu selama 1 tahun (Mei 2008-April 2009). Salah satu parameter dasar dalam evaluasi pemasok adalah dengan memperhatikan profil dari pemasok tersebut (Sarangpani, 2008).

VPI

VPI digunakan untuk mengukur kinerja dari pemasok. Kerangka dasar VPI meliputi kualitas, harga, pengiriman, serta kemampuan merespon yang selanjutnya disebut sebagai kriteria utama. Nilai bobot kriteria utama dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Bobot kriteria utama dalam penilaian pemasok

Variabel	Bobot	Persentase (%)
Kualitas	0,68	68
Harga	0,16	16
Pengiriman	0,09	9
Kemampuan merespon	0,07	7

Tabel 3. Bobot VPI dalam penilaian pemasok

Parameter	Bobot (%)	Peringkat
Kesesuaian kualitas bahan baku secara organoleptik dengan standar kualitas perusahaan (VPI 1)	34,00	2
Kemampuan memberikan pasokan ikan kakap merah dengan kualitas yang konsisten (VPI 2)	34,00	1
Kesesuaian harga dari pemasok dengan standar harga perusahaan (VPI 3)	13,44	3
Fluktuasi perubahan harga ikan kakap merah (VPI 4)	2,56	6
Ketepatan waktu kedatangan bahan baku (VPI 5)	5,85	5
Fleksibilitas jadwal pengiriman (VPI 6)	0,72	9
Ketepatan jumlah pengiriman (VPI 7)	2,43	7
Respon dalam menanggapi keluhan (VPI 8)	5,88	4
Respon dalam perubahan permintaan (VPI 9)	1,12	8
Jumlah	100	

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa kualitas memiliki bobot yang paling besar (68%) yang menunjukkan kualitas bahan baku merupakan faktor terpenting dalam penilaian pemasok. Bahan baku yang berkualitas dari pemasok pada industri pertanian menjadi sangat penting di tengah peningkatan kompetisi global dan permintaan terhadap barang yang bermutu (Eric *et al.*, 2006). Kriteria lain yaitu harga dengan 16%, pengiriman sebesar 9% dan kemampuan merespon dinilai sebesar 7%. VPI yang digunakan dalam penilaian pemasok terdiri dari 9 macam VPI. Bobot dari masing-masing VPI dapat dilihat pada Tabel 3.

Berdasarkan Tabel 3, kesesuaian kualitas bahan baku secara organoleptik dengan standar kualitas perusahaan serta kemampuan memberikan pasokan ikan kakap merah dengan kualitas yang konsisten memiliki bobot kriteria yang sama besar. Namun perusahaan beranggapan bahwa kemampuan memberikan pasokan dengan kualitas yang konsisten lebih dipentingkan sehingga dalam peringkatnya mendapatkan urutan ke-1. Kualitas yang

tidak konsisten akan meningkatkan biaya mutu yang diikuti peningkatan biaya produksi serta dapat mengurangi kepercayaan *buyer* kepada perusahaan. Apabila pasokan bahan baku memiliki kualitas yang konsisten maka persentase bahan baku yang ditolak akan berkurang sehingga pemenuhan kebutuhan bahan baku perusahaan dapat terpenuhi. Kualitas yang konsisten juga dapat menjamin kelangsungan pemasaran.

Penilaian kualitas bahan baku ikan di PT ILUFA meliputi penilaian secara organoleptik, mikrobiologi, dan kimiawi. Penentuan penerimaan bahan baku dari pemasok hanya berdasarkan pada penilaian organoleptik. Menurut Elbassuony (2005) penilaian organoleptik dapat digunakan untuk menilai tingkat kesegaran dan parameter kualitas pada saat penerimaan ikan. Bahan baku yang diterima perusahaan yaitu yang memenuhi spesifikasi penilaian dengan skor lebih dari 7. Apabila skor ikan dibawah 7 maka bahan baku harus di kembalikan pada pemasok. Hasil penilaian organoleptik untuk masing-masing pemasok dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil penilaian organoleptik ikan kakap merah pada masing-masing pemasok

Pemasok	Organoleptik yang dinilai					Rata-rata
	Warna Kulit	Mata	Insang	Bau	Tekstur	
A	8	8	8	7-8	8	7,8 - 8,0
B	8	8	8	5-8	8	7,4 - 8,0
C	8	8	8	7-8	8	7,8 - 8,0
D	5-7	7-8	5-7	5-8	8	6,0 - 7,6
E	8	8	8	5-8	8	7,4 - 8,0
F	5-7	7-8	5-7	5-8	8	6,0 - 7,6

Dalam penilaian harga, kesesuaian harga dengan standar harga perusahaan dinilai lebih penting dibandingkan dengan fluktuasi perubahan harga. Apabila biaya pembelian termasuk didalamnya harga pembelian dapat lebih efisien maka profit dapat lebih dimaksimalkan (Tampubolon, 2004). Perusahaan memiliki *range* harga tersendiri sebagai standar harga apabila melakukan pembelian bahan baku. Profit yang didapat perusahaan juga dipengaruhi oleh fluktuasi harga bahan baku tersebut. Fluktuasi perubahan harga yang terjadi setiap tahunnya rata-rata antara 2-3 kali yang dipengaruhi oleh fluktuasi nilai rupiah serta kondisi barang saat itu (Ma'arif dan Hendri, 2006). Pada industri perikanan, fluktuasi harga sangat dipengaruhi oleh musim ikan tersebut.

Pada kriteria pengiriman, Ketepatan waktu kedatangan bahan baku memiliki bobot paling besar dibandingkan dengan fleksibilitas jumlah pengiriman maupun ketepatan jumlah pengiriman. Pada penilaian kemampuan merespon, respon dalam menanggapi keluhan lebih penting daripada respon pemasok dalam menghadapi perubahan permintaan.

Evaluasi Pemasok

Evaluasi pemasok dilakukan pada 6 pemasok bahan baku ikan kakap merah pada PT. ILUFA. Pembobotan serta penilaian kinerja dilakukan dengan AHP. Nilai masing-masing pemasok berdasarkan VPI serta total skor keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Bobot keseluruhan berdasarkan masing-masing nilai VPI, skor total, dan peringkat pemasok

Vendor Performance Indicator (VPI)	Bobot Keseluruhan (%)					
	A	B	C	D	E	F
Kesesuaian mutu bahan baku secara organoleptik dengan standar mutu perusahaan (VPI 1)	10,88	5,44	7,82	2,04	6,46	1,36
Kemampuan memberikan pasokan ikan kakap merah dengan kualitas yang konsisten (VPI 2)	8,84	5,44	7,82	2,38	6,12	2,38
Kesesuaian harga dari pemasok dengan standar harga perusahaan (VPI 3)	1,47	1,47	1,47	3,76	1,47	3,89
Fluktuasi perubahan harga ikan kakap merah (VPI 4)	0,36	0,31	0,31	0,67	0,31	0,67
Ketepatan waktu kedatangan bahan baku (VPI 5)	2,28	0,70	1,40	0,23	0,94	0,29
Fleksibilitas jadwal pengiriman (VPI 6)	0,25	0,10	0,21	0,03	0,08	0,05
Ketepatan jumlah pengiriman (VPI 7)	0,53	0,53	0,53	0,15	0,46	0,24
Respon dalam menanggapi keluhan (VPI 8)	0,41	0,94	0,59	1,47	1,47	1,00
Respon dalam perubahan permintaan (VPI 9)	0,06	0,13	0,13	0,29	0,13	0,37
Skor total	25,08	15,06	21,3	11,01	17,43	10,25
Peringkat	1	4	2	5	3	6
Jumlah	100 %					

Pemasok A dinilai sebagai pemasok terbaik dengan bobot nilai 25,08% yang mendapat bobot terbesar dalam kriteria kualitas. Pemasok A dinilai memiliki kualitas bahan baku yang lebih baik dibandingkan pemasok-pemasok yang lain. Hal ini dapat dilihat dari nilai organoleptik bahan baku yang rata-rata mendapatkan nilai 7,8-8,0. Pengendalian kualitas bahan baku merupakan *critical control point* pertama yang dilakukan pada industri perikanan (Zugaramudi *et al.*, 2003). Namun kemampuan merespon dinilai memiliki kinerja buruk, yang disebabkan masih adanya hubungan kekerabatan yang menyebabkan pemasok kurang merespon terhadap adanya keluhan. Kinerja buruk pada kesesuaian harga serta kemampuan merespon tersebut tidak berpengaruh terhadap skor total alternatif dikarenakan bobot ketiga VPI yang kecil.

Pemasok C merupakan pemasok terbaik kedua. Penanganan bahan baku yang akan dikirim ke pabrik cukup baik dengan meletakkan bahan baku pada *cool box* yang diberi es. Perbandingan es dan ikan yang ideal untuk penyimpanan dingin adalah 1:1 (Irianto dan Indroyono, 2008). Pemasok C dinilai kurang baik dalam kriteria harga yang menunjukkan bahwa harga yang ditetapkan pemasok lebih tinggi dibandingkan dengan Pemasok D maupun Pemasok F. Selain itu fluktuasi harga yang ditetapkan pemasok dinilai lebih sering terjadi.

Pemasok E dan Pemasok B merupakan pemasok terbaik ketiga dan keempat. Keduanya mendapat penilaian terbesar pada indikator kesesuaian mutu bahan baku dan kemampuan memberikan pasokan yang konsisten. Penilaian tersebut didukung dengan penilaian organoleptik dari bahan baku yang dipasok selama ini yang rata-rata mendapatkan skor 7,4-8,0. Nilai kesesuaian harga dengan standar harga perusahaan dari kedua pemasok sama dengan nilai yang didapatkan oleh Pemasok A dan Pemasok C. Hal ini

disebabkan dalam penetapan harga, keempat pemasok tersebut memberikan harga yang relatif sama.

Pemasok D dan Pemasok F memiliki skor yang rendah. Hal ini dikarenakan dalam kriteria kualitas mendapatkan nilai yang kecil sehingga berpengaruh pada skor total alternatif. Apabila pengiriman dilakukan dalam volume kecil, tidak jarang penggunaan *cool box* digantikan dengan *steroform*. Wadah yang digunakan dalam penyimpanan ikan segar berpengaruh terhadap kualitas ikan segar tersebut (Irianto dan Indroyono, 2008). Selain itu bahan baku yang berasal dari beberapa daerah menyebabkan kualitasnya kurang terjaga.

Hasil dari evaluasi pemasok ini dapat digunakan sebagai dasar untuk menentukan volume pembelian maupun peringkat pemasok (Pujawan, 2005). Data persentase jumlah pasokan (Tabel 6) menunjukkan Pemasok A dan C mendapat prioritas terbesar dalam memasok ikan kakap merah yakni sebesar 63,12 dan 31,62%. Pemasok E dan Pemasok B dapat dipilih sehingga dapat memberikan volum pasokan yang lebih besar dari volum pasokan selama ini. Peringkat pemasok berturut-turut adalah sebagai berikut Pemasok A, Pemasok C, Pemasok E, Pemasok B, Pemasok D, dan Pemasok F.

Pada industri perikanan tidak memungkinkan hanya mengandalkan pemasok tunggal untuk mendukung pasokan bahan baku. Tampubolon (2004) menyatakan penentuan jumlah pemasok tergantung pada jumlah kebutuhan bahan baku yang akan diproduksi. Evaluasi kinerja ini dapat dijadikan evaluasi bagi pemasok untuk memperbaiki kinerjanya serta menciptakan daya saing yang berkelanjutan. Evaluasi kinerja ini hanya dilakukan secara kualitatif yang mengandalkan persepsi pengambil keputusan dalam menilai pemasok. Penilaian kinerja pemasok secara kuantitatif perlu dilakukan agar dapat mendukung evaluasi kinerja ini.

KESIMPULAN

Peringkat kinerja pemasok berdasarkan evaluasi kinerjanya adalah Pemasok A (25,08%), Pemasok C (21,3%), Pemasok E (17,43%), Pemasok B (15,06%), Pemasok D (11,01%), dan Pemasok F (10,25%).

Nilai bobot kriteria utama adalah kualitas 68%, harga 16%, pengiriman 9%, dan kemampuan merespon 7%. Nilai bobot VPI untuk kesesuaian kualitas bahan baku secara organoleptik dengan standar kualitas perusahaan (34%), kemampuan memberikan pasokan ikan kakap merah dengan kualitas yang konsisten (34%), kesesuaian harga dari pemasok dengan standar harga perusahaan sebesar (13,44%), fluktuasi perubahan harga ikan kakap merah (2,56%), ketepatan waktu kedatangan bahan baku (5,85%), fleksibilitas jadwal pengiriman (0,72%), ketepatan jumlah pengiriman (2,43%), respon dalam menanggapi keluhan (5,88%), dan respon dalam perubahan permintaan (1,12%).

DAFTAR PUSTAKA

- Elbassuony, R.A.M. 2005. Quality Evaluation of aqua cultured *Oreochromis niloticus* fish recovered from motile aeromonas septicaemia disease. *Journal of Applied Sciences Research* 1(3):302-306
- Eric, L.B., H. Kathy, and F. Cassidy. 2006. Supplier selection in industrial supply chain: the case of Taiwanese agribusiness. *Journal of Operations Management* 14 (4): 333-343

- Hernan, S. dan Suparno. 2005. Evaluasi supplier dengan pendekatan *Vendor Performance Indicator* dan metode *Analytical Hierarchy Process*. Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi II. Surabaya
- Irianto, H.E. dan I. Soesilo. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. http://www.litbang.deptan.go.id/special/HPS/dukungan_tek_perikanan.pdf. Tanggal akses 15 Maret 2009
- Ma'arif, M. S. dan T. Hendri. 2006. *Manajemen Operasi*. Grasindo, Jakarta
- Pujawan, I. N. 2005. *Supply Chain Management*. Guna Wijaya, Jakarta.
- Rido'I, M. 2009. Menjala Harapan di Brondong. http://eastjavatraveler.com/2009/06/Mejala_Harapan_di_Brondong.htm. Tanggal akses 28 Juli 2009
- Sarangpani, S. 2008. Supplier Evaluation-The First Steps for Effective Sourcing. <http://www.hosteddocs.ittoolbox.com/SS100104.pdf>. Tanggal akses 6 Desember 2008
- Saaty, T.L. 2008. Decision making with the analytic hierarchy process. *International Journal Service Science* 1(1)
- Tampubolon, M. P. 2004. *Manajemen Operasional*. Ghaka Indonesia, Jakarta
- Zugarramurdi, A., M.A. Parin, L. Gadaleta, G. Carrizo, and H. M. Lupin. 2003. The effect of improving raw material quality on product quality and operating costs: a comparative study for lean and fatty fish. *Journal Food Control* 8 (001)