

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu unsur pariwisata yang mempunyai peranan besar didalam memberikan pelayanan bagi wisatawan. Hotel bukan suatu tujuan wisatawan tetapi merupakan tempat dimana wisatawan beristirahat dan mengatur kegiatan selanjutnya. Oleh karena itu hotel dengan berbagai fasilitasnya harus mampu memenuhi kebutuhan wisatawan.

Perkembangan iklim pariwisata Indonesia memacu tiap-tiap provinsi untuk meningkatkan kualitas usaha wisata yang ada seperti halnya Kota Pangkalpinang. Salah satu dari sekian banyak usaha wisata di Pangkalpinang yang bergerak di bidang sarana akomodasi adalah Hotel Bumi Asih Pangkalpinang.

Hotel Bumi Asih Pangkalpinang adalah hotel berbintang dua dengan taraf fasilitas hotel berbintang tiga berdiri sejak bulan Juli 2003, dikelola oleh PT. Puri Insanasih Jakarta yang menjadi bagian dari *group* perusahaan PT. AJ. Bumi Asih Jaya (BAJ). Hotel Bumi Asih yang beralamat di jalan Jl.Jend. Sudirman No. 25 Pangkalpinang.

Tersedianya berbagai fasilitas yang memadai dari Hotel Bumi Asih Pangkalpinang membuat pihak manajemen Hotel Bumi Asih Pangkalpinang terus berevolusi dalam meningkatkan berbagai pelayanan, salah satunya adalah memberikan pelayanan yang baik kepada setiap tamu yang ingin menikmati berbagai makanan yang telah disediakan pihak dapur hotel.

Dalam pemilihan bahan makanan yang berkualitas dan baik adalah salah satu tugas penting bagian dapur perhotelan. Untuk dapat memilih bahan makanan yg berkualitas, bagian dapur perhotelan dituntut untuk mampu memilih dengan baik dan teliti dalam pemilihan *supplier*. Pemilihan *supplier* yang tepat sangat penting karena berpengaruh dalam menentukan kualitas, harga, pelayanan, dan proses *delivery*. Disamping itu pemilihan

supplier yang tepat bagi perusahaan sangat penting untuk meningkatkan keuntungan bagi perusahaan dan perolehan kepuasan bagi pelanggan.

Seringkali dalam pemilihan *supplier*, pengambil keputusan dihadapkan pada kriteria pemilihan *supplier* yang saling berkaitan satu dengan yang lain. Untuk mengakomodasi kriteria – kriteria pemilihan yang saling berkaitan, maka diperlukan metode yang bisa mengakomodasi kondisi tersebut. Pemilihan *supplier* dengan berbagai kriteria dapat diselesaikan dengan Salah satu sistem komputer yang mampu berinteraksi dengan pengambil keputusan yang lebih dikenal dengan sistem pendukung keputusan (SPK) yang sering digunakan dalam pemilihan *supplier* yaitu *Analytic hierarchy process* (AHP).

Sehingga penelitian yang dilakukan pun bersifat deskriptif dan analitik. Di mana penelitian deskriptif merupakan metode penelitian yang berupa penggambaran dan menginterpretasikan suatu objek sesuai dengan apa adanya. Sedangkan penelitian yang bersifat analitik yaitu menyangkut pengujian hipotesis.

Berdasarkan alasan-alasan tersebut, serta didukung oleh data yang ada, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Strategi Pemilihan Supplier Bahan Baku Makanan Pada Hotel Bumi Asih Pangkalpiang dengan Pendekatan Analytical Hierarchy Process – AHP**”. Dan sebagai usaha untuk dapat memberikan solusi dan referensi bagi perusahaan dalam pengambilan keputusan dalam pemilihan *supplier* yang sesuai dengan kebutuhan.

1.2 Perumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat disimpulkan suatu masalah yang akan menjadi bahan pokok penelitian yang akan di bahas adalah sebagai berikut : Bagaimana melakukan pemilihan *supplier* dengan kriteria pemilihan yang saling berkaitan. Misalnya dari segi, kualitas, harga, pengiriman dan kelengkapan jumlah barang saat barang diterima.

1.3 Batasan Masalah

Batasan Masalah yang penulis lakukan dalam kuliah praktek adalah : menentukan perbedaan kualitas, harga, pengiriman dan kelengkapan jumlah barang dari masing-masing supplier.

1.4 Tujuan Penelitian

Untuk memudahkan pihak dapur Hotel Bumi Asih dalam pemilihan *supplier* yang tepat dalam memperoleh kepuasan kosumen atau tamu hotel untuk meningkatkan keuntungan bagi perusahaan (Hotel Bumi Asih).

1.5 Manfaat Penelitian

Memberikan solusi dan kemudahan dalam pengambilan keputusan untuk memilih supplier yang lebih tepat sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan.

1.6 Waktu Pelaksanaan

Waktu penelitian dilakukan mulai bulan Oktober 2013 sampai dengan bulan Januari 2014.

1.7 Sistematika Penulisan

Agar penulisan mini project ini lebih terarah dengan baik maka penulis membagi menjadi beberapa bab yang sistematis dan urut antara lain :

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, batasaan masalah, tinjauan penelitan, manfaat penelitian, waktu pelaksanaan dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab dua berisi tentang pembahasan mengenai teori-teori yang berkaitan dengan sistem pendukung keputusan, perhotelan, bagian dapur perhotelan serta *AHP (Analytic Hierarchy Process)*, dan *software* yang digunakan untuk pengolahan data yaitu *Expert Choice 2000*.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Bab tiga berisi tentang penjelasan metode penelitian kuantitatif yang akan dilakukan dalam penelitian ini.

BAB IV : ANALISIS, INTERPRETASI, DAN IMPLIKASI PENELITIAN

Bab empat berisi tentang hasil penelitian yang telah diteliti.

BAB V : PENUTUP

Bab lima berisi tentang kesimpulan dan saran yang ada pada penelitian berikutnya.