

**SELEKSI *SUPPLIER* TUNA MASAK BEKU DENGAN METODE  
*ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP)  
DI PT. ATIP**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Universitas Yudharta Pasuruan  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan  
Gelar Sarjana Teknik Industri**



**Oleh :  
DEVI LITA LISTIYANTI  
NIM : 2015.69.030.063**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN  
2019**

## **PERNYATAAN PENULIS**

JUDUL : SELEKSI *SUPPLIER* TUNA MASAK BEKU DENGAN  
METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP)  
DI PT. ATIP

NAMA : DEVI LITA LISTIYANTI  
NIM : 2015.69.030.063

“Saya menyatakan dan bertanggungjawab dengan sebenarnya bahwa Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri kecuali cuplikan dan ringkasan yang masing-masing telah saya jelaskan sumbernya. Jika pada waktunya selanjutnya ada pihak lain yang mengklaim bahwa Skripsi ini sebagai karyanya, yang disertai dengan bukti-bukti yang cukup, maka saya bersedia dibatalkan gelar Sarjana Teknik saya beserta segala hak dan kewajiban yang melekat pada gelar tersebut.”

Pasuruan, 22 Juli 2019

  
Thierry  
Devi Lita Listiyanti  
Penulis

## PERSETUJUAN SKRIPSI

JUDUL : SELEKSI *SUPPLIER* TUNA MASAK BEKU DENGAN  
METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP)*  
DI PT. ATIP

NAMA : DEVI LITA LISTIYANTI  
NIM : 2015.69.030.063

Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui

Pasuruan, 22 Juli 2019



Achmad Misbah, ST., MT.  
NIP. Y 0691101066

Pembimbing



M. Hermansyah, ST., MT.  
NIP. Y 0690401036

## PENGESAHAN SKRIPSI

JUDUL : SELEKSI SUPPLIER TUNA MASAK BEKU DENGAN  
METODE ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP)  
DI PT. ATIP

NAMA : DEVI LITA LISTIYANTI  
NIM : 2015.69.030.063

Skripsi ini telah diujikan dan dipertahankan di depan Dewan Pengaji pada  
Sidang Skripsi tanggal 22 Juli 2019. Menurut pandangan kami, Skripsi ini  
memadai dari segi kualitas untuk tujuan penganugerahan gelar  
Sarjana Teknik (ST.)

Pasuruan, 24 Juli 2019

Ketua Pengaji,

Khafizh Rosyidi, ST., MT.  
NIP.Y 0691101056

Anggota,

M. Hermansyah, ST., MT.  
NIP.Y 0690401036

Dekan Fakultas Teknik

Misbach Munir, ST., MT.  
NIP.Y 0690201015

Pembimbing

M. Hermansyah, ST., MT.  
NIP.Y 0690401036

## Persembahan



،اللَّهُمَّ اتِّنْفُسِي تَقْوَاهَا، وَرَزِّكَهَا أَنْتَ خَيْرُ مَنْ زَكَّهَا  
أَنْتَ وَلِيُّهَا وَمَوْلَهَا

“*Ya Allah, anugerahkanlah kepadaku ketakwaan jiwa dan sucikanlah ia, karena Engkaulah sebaik-baik Rabb yang mensucikannya.*  
*Engkau pelindung dan pemeliharanya.”*  
*(HR. Muslim)*

Kupersembahkan Skripsi ini kepada orang-orang  
yang sangat kusayangi

### **Ayah dan Ibu tercinta yang selalu mendukung**

Doa dan nasihatnya yang selalu mengiringi perjalanan hidupku

### **Adikku Tersayang Ilham Maulana Prasetyo**

Semoga menjadi laki-laki yang Sholeh, jujur, bertanggung jawab serta selalu  
menjadi anak dan adik kebanggaan keluarga

### **Muhammad Cahyovi**

Tidak pernah ada yang namanya kebetulan, karena semua sudah digariskan  
olehNya

Terima kasih karena sudah datang dalam hidupku dan berjalan bersama sampai  
detik ini. Semoga sampai akhirpun akan selalu berjalan beriringan dengan selalu  
mengharapkan ridhoNya

### **Sahabat-sahabatku**

Terima kasih untuk semua bantuan dan dukungannya,  
semua tidak akan bisa seperti ini tanpa kalian

### *Abstract*

*PT. ATIP is a company that specializes in the production and sale of canned tuna which must have a competitive advantage to gain market share. One strategy that can be done is by managing supply chains that are well-owned. The purpose of this study is to select suppliers who have the best performance for the company and identify strategies to maintain supplier performance. The object of research is frozen cook tuna suppliers at PT. ATIP. Data is processed using the Analytical Hierarchy Process (AHP) method. The results show that the Quality is the main criteria for evaluating this performance evaluation with a weight of 0.28. Price has a second rank with a weight of 0.23. Reliability with the third rank has a weight of 0.17. Food Safety with the fourth rank has a weight of 0.14. Service with a fifth rank has a weight of 0.11 and a delivery that has a sixth rank with the lowest weight 0.06. The supplier evaluation results found that supplier B has the highest weight with a weight of 0.25, from the weight it can be concluded that supplier B has a good performance in terms of supplying raw materials for the company. Supplier E, supplier A, and supplier D each have a weight of 0.22, 0.21 and 0.20, while suppliers with the lowest weighting are suppliers C with a weight of 0.12.*

**Keywords :** *Frozen cook Tuna, AHP, Supplier Selection*

## **Abstrak**

PT. ATIP adalah perusahaan yang mengkhususkan pada produksi dan penjualan tuna kaleng yang harus memiliki keunggulan bersaing untuk menguasai pangsa pasar. Salah satu strategi yang dapat dilakukan yaitu dengan mengelola rantai pasok yang dimiliki dengan baik. Tujuan penelitian ini adalah menyeleksi pemasok yang memiliki kinerja terbaik bagi perusahaan dan mengidentifikasi strategi untuk mempertahankan kinerja *supplier*. Objek penelitian adalah supplier tuna masak beku yang ada di PT. ATIP. Data diolah menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Hasil penelitian menunjukkan *Quality* merupakan kriteria utama untuk penilaian evaluasi kinerja ini dengan bobot 0.28. *Price* memiliki rank kedua dengan bobot 0.23. *Reliability* dengan rank ketiga memiliki bobot 0,17. *Food Safety* dengan rank keempat memiliki bobot 0.14. *Service* dengan rank kelima memiliki bobot 0.11 dan *delivery* yang memiliki rank keenam dengan bobot terendah 0.06. Hasil evaluasi *supplier* didapatkan *supplier* B memiliki bobot tertinggi dengan bobot 0.25, dari bobot tersebut dapat disimpulkan bahwa *supplier* B memiliki kinerja yang baik dalam hal memasok bahan baku bagi perusahaan. *Supplier* E, *supplier* A, dan *supplier* D masing-masing memiliki bobot 0.22, 0.21, dan 0.20, sedangkan *supplier* dengan bobot kinerja terendah ialah *supplier* C dengan bobot 0.12.

**Keywords :** Tuna masak beku, AHP, seleksi *supplier*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmad dan hidayat-NYA sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **“Seleksi Supplier Tuna Masak Beku Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) Di PT. ATIP.”**

Adapun maksud serta tujuan dari penyusunan penelitian adalah untuk memenuhi dan melengkapi persyaratan mata kuliah yang harus *ditempuh* dalam meraih gelar Sarjana (S-1) Program Studi Teknik Industri pada Fakultas Teknik Universitas Yudharta.

Keberhasilan penyusunan penelitian ini tidak lepas dari beberapa pihak yang telah memberikan bantuan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya terutama kepada :

1. Romo KH. M. Sholeh Bahruddin selaku pengasuh Yayasan Darut Taqwa dimana Universitas Yudharta Pasuruan bernaung dan atas nasehat-nasehat beliau dalam hidup berdampingan dengan masyarakat tanpa membeda-bedakan semua kalangan.
2. Bapak Dr. Saifullah, M.HI selaku Rektor Universitas Yudharta Pasuruan.
3. Bapak Misbach Munir, ST., MT. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Yudharta Pasuruan.
4. Bapak. Achmad Misbach, ST., MT selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Yudharta Pasuruan.
5. Bapak M.Hermansyah, ST., MT selaku Dosen Pembimbing skripsi yang dengan berbesar hati memberikan tenaga, waktu, dan pikiran kepada penulis untuk membimbing, memotivasi dan mengarahkan penulis selama penyusunan skripsi. Terima kasih untuk waktu, ilmu dan segala pikiran yang telah diberikan kepada penulis.
6. Bapak/Ibu Dosen Jurusan Teknik Industri yang pernah mengajar penulis, terima kasih untuk ilmu yang telah diberikan.
7. Ayah dan Ibu di rumah yang senantiasa mendukung untuk terus melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi serta tidak henti-hentinya mendoakan anak tercintanya agar sukses di kehidupannya kelak.

8. Saudara-saudara yang selalu memberi inspirasi dan semangat serta sabar dalam memberikan masukan dan dukungan.
9. Sahabat-sahabatku tercinta, Puput dan Tutuk yang selalu bersama-sama menguatkan dan memberi dorongan dari awal hingga akhir.
10. Terima kasih untuk teman-teman seperjuangan dari awal sampai akhir Teknik Industri angkatan 2015 semoga kita tetap dipertemukan dengan kekompakan yang sama.
11. Semua Pihak yang telah membantu yang tidak dapat disebut atau dituliskan namanya satu persatu.

Penulis berdoa semoga semua kebaikan yang telah diberikan, mendapat balasan dan anugerah dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan penelitian ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Untuk itu dengan segala hormat penulis mengharapkan kritik, masukan dan saran yang bersifat membangun. Semoga Skripsi ini bermanfaat bagi pembaca dan rekan mahasiswa guna menambah pengetahuan serta sebagai bahan acuan.

Pasuruan, Juli 2019

Devi Lita Listiyanti

## DAFTAR ISI

**HALAMAN SAMPUL****HALAMAN JUDUL**

<b>PERNYATAAN KEASLIAN PENULIS.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR ISTILAH.....</b>	<b>xvi</b>

**BAB I PENDAHULUAN**

1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Rumusan Masalah.....	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	4
1.6. Manfaat Penelitian.....	4
1.7. Sistematika Penulisan dan Kerangka Konsep.....	4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1. Penelitian Terdahulu .....	8
2.2. <i>Supply Chain Management</i> .....	10
2.2.1. Pengadaan ( <i>Procurement</i> ).....	12
2.2.2. Pemasok ( <i>Supplier</i> ).....	14
2.2.3. Pemilihan dan Evaluasi <i>Supplier</i> .....	14
2.3. <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP).....	16
2.3.1. Kelebihan AHP.....	19
2.3.2. Kekurangan AHP.....	19

**BAB III METODE PENELITIAN**

3.1. Objek Penelitian.....	22
3.2. Prosedur Penelitian.....	22
3.2.1. Survei Pendahuluan.....	23
3.2.2. Penentuan Variabel Penelitian.....	23
3.3 Jenis dan Metode Pengumpulan Data.....	25
3.4 Tahap Pengolahan Data.....	27
3.5 Analisis Data.....	27
3.6 Diagram Alir Penelitian.....	28

#### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Profil Perusahaan.....	29
4.1.1. Visi dan Misi Perusahaan.....	29
4.1.2. Lokasi Perusahaan .....	29
4.1.3. Struktur Organisasi PT. ATIP .....	30
4.1.4. Ketenagakerjaan .....	33
4.2 Metode Pengolahan Data.....	34
4.2.1. Penyusunan Hirarki.....	34
4.2.2. Matriks Perbandingan Berpasangan.....	36
4.2.3. Menghitung Bobot dari Variabel Kriteria.....	43
4.2.4. Menghitung Bobot dari Variabel Subkriteria.....	45
4.2.5. Menghitung Bobot dari Variabel Pada Level Alternatif.....	52
4.2.6. Uji Konsistensi.....	66
4.3 Metode Analisis Data.....	67
4.3.1. Analisis Seleksi dan Evaluasi <i>Supplier</i> .....	67
4.3.2. Strategi Manajerial Peningkatan Kinerja <i>Supplier</i> .....	70

#### **BAB V PENUTUP**

5.1. Kesimpulan.....	73
5.2. Saran .....	74

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

#### **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1. Penelitian Terdahulu dan Sekarang.....	9
Tabel 2.2. Nilai Skala Banding Berpasangan.....	18
Tabel 2.3. Susunan Matrik Perbandingan Berpasangan.....	18
Tabel 2.4. Indeks Konsistensi Acak untuk Matrik Berbagai Ukuran.....	21
Tabel 3.1. Indikator Variabel Penelitian.....	23
Tabel 4.1. Matriks Perbandingan Berpasangan Tujuan Antar Kriteria Dalam Seleksi <i>Supplier</i> .....	36
Tabel 4.2. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar subkriteria pada kriteria kualitas.....	37
	42
Tabel 4.3. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar subkriteria pada kriteria kesesuaian barang.....	37
Tabel 4.4. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar subkriteria pada kriteria harga.....	37
Tabel 4.5. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar subkriteria pada kriteria keamanan pangan.....	38
Tabel 4.6. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar subkriteria pada kriteria pengiriman.....	38
Tabel 4.7. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar subkriteria pada kriteria pelayanan.....	38
Tabel 4.8. Matriks perbandingan berpasangan tujuan alternatif pada subkriteria kualitas barang sesuai dengan standard perusahaan.....	39
Tabel 4.9. Matriks perbandingan berpasangan tujuan alternatif pada subkriteria penyediaan barang tanpa cacat.....	39
Tabel 4.10. Matriks perbandingan berpasangan tujuan alternatif pada subkriteria konsisten dalam kualitas.....	39
Tabel 4.11. Matriks perbandingan berpasangan tujuan alternatif pada subkriteria kesesuaian barang dengan kontrak perjanjian.....	40
Tabel 4.12. Matriks perbandingan berpasangan tujuan alternatif pada subkriteria kesesuaian jumlah dan spesifikasi barang.....	40
Tabel 4.13. Matriks perbandingan berpasangan tujuan alternatif pada	

subkriteria kesesuaian harga dengan rata-rata harga pasar.....	40
Tabel 4.16. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar alternatif pada subkriteria memiliki sertifikat HACCP, SKP, menjalankan dan mengikuti GMP dan SSOP.....	41
Tabel 4.15. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar alternatif pada subkriteria kemauan bernegosiasi.....	41
Tabel 4.14. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar alternatif pada subkriteria kemudahan dalam jangka waktu pembayaran sesuai ketentuan perusahaan.....	41
Tabel 4.17. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar alternatif pada subkriteria nilai audit lebih dari 80 <i>points</i> .....	42
Tabel 4.18. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar alternatif pada subkriteria ketepatan waktu dalam pengiriman.....	42
Tabel 4.19. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar alternatif pada subkriteria ketersediaan transportasi yang sesuai.....	42
Tabel 4.20. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar alternatif kriteria memberikan informasi yang jelas, akurat dan mudah dalam pemesanan.....	43
Tabel 4.21. Matriks perbandingan berpasangan tujuan antar alternatif kriteria respon dalam menghadapi keluhan.....	43
Tabel 4.22. Penilaian Prioritas Kepentingan Kriteria dalam Pemilihan <i>Supplier</i> ..	44
Tabel 4.23. Prioritas Kepentingan (Bobot) Kriteria dalam Pemilihan <i>Supplier</i> ...	44
Tabel 4.24. Penilaian Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Kualitas..	45
Tabel 4.25. Prioritas Kepentingan (Bobot) Subkriteria pada Kriteria Kualitas...	45
Tabel 4.26. Penilaian Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Kesesuaian Barang.....	46
Tabel 4.27. Prioritas Kepentingan (Bobot) Subkriteria pada Kriteria Kesesuaian Barang.....	46
Tabel 4.28. Penilaian Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Harga... .	47
Tabel 4.29. Prioritas Kepentingan (Bobot) Subkriteria pada Kriteria Harga... .	47
Tabel 4.30. Penilaian Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Keamanan Pangan.....	48

Tabel 4.31. Prioritas Kepentingan (Bobot) Subkriteria pada Kriteria Keamanan Pangan.....	48
Tabel 4.32. Penilaian prioritas kepentingan subkriteria pada kriteria pengiriman	49
Tabel 4.33. Prioritas kepentingan (bobot) subkriteria pada kriteria pengiriman	49
Tabel 4.34. Penilaian Prioritas Kepentingan Subkriteria pada Kriteria Pelayanan	50
Tabel 4.35. Prioritas Kepentingan (Bobot) Subkriteria pada Kriteria Pelayanan..	50
Tabel 4.36. Rasio Konsistensi Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> .....	51
Tabel 4.37. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Q1...	52
Tabel 4.38. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria Q1.....	52
Tabel 4.39. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Q2...	53
Tabel 4.40. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria Q2.....	53
Tabel 4.41. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria Q3...	54
Tabel 4.42. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria Q3.....	54
Tabel 4.43. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria R1.....	55
Tabel 4.44. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria R1.....	55
Tabel 4.45. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria R2.....	56
Tabel 4.46. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria R2.....	56
Tabel 4.47. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria P1.....	57
Tabel 4.48. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria P1.....	57
Tabel 4.49. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria P2.....	58
Tabel 4.50. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria P2.....	58
Tabel 4.51. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria P3.....	59
Tabel 4.52. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria P3.....	59
Tabel 4.53. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria FS1.....	60
Tabel 4.54. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria FS1...60	
Tabel 4.55. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria FS2...	61
Tabel 4.56. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria FS2.....	61
Tabel 4.57. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria D1..	62
Tabel 4.58. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria D1.....	62
Tabel 4.59. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria D2...	63
Tabel 4.60. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria D2.....	63
Tabel 4.61. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria S1.....	64

Tabel 4.62. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria S1 .....	64
Tabel 4.63. Penilaian Prioritas Kepentingan Alternatif pada Subkriteria S2..	65
Tabel 4.64. Prioritas Kepentingan (Bobot) Alternatif pada Subkriteria S2.....	65
Tabel 4.65. <i>Consistency Rasio</i> (CR) Penilaian Responden.....	66
Tabel 4.66. Keseluruhan Bobot Evaluasi <i>Supplier</i> .....	68

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1. Kerangka Konsep Penelitian.....	7
Gambar 2.1. Hirarki Sederhana AHP.....	17

Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian.....	28
Gambar 4.1. Struktur Organisasi PT. ATIP.....	30
Gambar 4.2. Hirarki Seleksi <i>Supplier</i> .....	35
Gambar 4.3. Diagram Bobot Kriteria dalam Pemilihan <i>Supplier</i> .....	44
Gambar 4.4. Diagram Bobot Subkriteria pada Kriteria Kualitas.....	46
Gambar 4.5. Diagram bobot subkriteria pada kriteria kesesuaian barang.....	47
Gambar 4.6. Diagram bobot subkriteria pada kriteria Harga.....	48
Gambar 4.7. Diagram bobot subkriteria pada kriteria keamanan pangan.....	49
Gambar 4.8. Diagram bobot subkriteria pada kriteria pengiriman.....	50
Gambar 4.9. Diagram bobot subkriteria pada kriteria pelayanan.....	51
Gambar 4.10. Diagram bobot subkriteria Q1.....	52
Gambar 4.11. Diagram bobot subkriteria Q2.....	53
Gambar 4.12. Diagram bobot subkriteria Q3.....	54
Gambar 4.13. Diagram bobot subkriteria R1.....	55
Gambar 4.14. Diagram bobot subkriteria R2.....	56
Gambar 4.15. Diagram bobot subkriteria P1.....	57
Gambar 4.16. Diagram bobot subkriteria P2.....	58
Gambar 4.17. Diagram bobot subkriteria P3.....	59
Gambar 4.18. Diagram bobot subkriteria FS1.....	60
Gambar 4.19. Diagram bobot subkriteria FS2.....	61
Gambar 4.20. Diagram bobot subkriteria D1.....	62
Gambar 4.21. Diagram bobot subkriteria D2.....	63
Gambar 4.22. Diagram bobot subkriteria S1.....	64
Gambar 4.23. Diagram bobot subkriteria S2.....	65
Gambar 4.24. Diagram Keseluruhan Bobot Evaluasi <i>Supplier</i> .....	69
Gambar 4.25. Diagram Evaluasi <i>Supplier</i> .....	70

## **DAFTAR ISTILAH**

Dalam tugas akhir ini terdapat istilah-istilah sebagai berikut :

AHP	Salah satu metode yang digunakan untuk memberi rekomendasi keputusan kepada pengambil keputusan
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau penghayatan bahwa hazard (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahap produksi tertentu tetapi dapat dilakukan pengendalian untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut.
SKP	sertifikat yang diberikan kepada Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang telah menerapkan Cara Pengolahan Ikanyang Baik/ GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> ) dan memenuhi persyaratan SSOP ( <i>Standar Sanitation Operating Procedure</i> ).
GMP	<i>Good Manufacturing Practice</i> adalah sistem untuk memastikan bahwa produk secara konsisten diproduksi dan diawasi sesuai dengan standar kualitas.
SSOP	( <i>Standar Sanitation Operating Procedure</i> ) adalah suatu prosedur tertulis atau tata cara yang digunakan industri untuk membantu mencapai tujuan atau sasaran keseluruhan yang diharapkan GMP dalam memproduksi dengan cara bermutu, tinggi, aman dan tertib.
<i>Supplier</i>	orang atau perusahaan yang menjual bahan yang akan diolah perusahaan lain menjadi produk siap jual.
<i>Frozen cook Tuna</i>	Tuna yang sudah dimasak dan dibersihkan dari kulit, duri, dan hanya bagian daging saja yang dikemas dalam kantong kemudian dibekukan.