

ABSTRAK

Perekonomian Indonesia tengah didorong oleh kenaikan konsumsi rumah tangga, terutama dalam industri makanan dan minuman. Roasted Bar sebagai salah satu yang bergerak di sektor makanan dan minuman tentu menghadapi tantangan dalam mengelola rantai pasoknya secara efektif. Pemilihan supplier bahan baku tidak hanya melibatkan perbandingan harga, tetapi juga mempertimbangkan kriteria-kriteria penting seperti kualitas dan keandalan. Dengan mempertimbangkan masalah yang dihadapi Roasted Bar, metode ANP diusulkan sebagai solusi untuk membantu dalam pengambilan keputusan pemilihan supplier. ANP dapat mendukung pengambilan keputusan berdasarkan kriteria atau subkriteria untuk meningkatkan kualitasnya. Permasalahan yang dihadapi Roasted Bar tidak memiliki metode pengambilan keputusan dalam penentuan alternative supplier pada proses pengadaan bahan baku daging ayam. Tujuannya merancang dan menentukan pemilihan supplier yang tepat dalam proses pengadaan bahan baku pada Roasted Bar serta mengusulkan rancangan strategi perusahaan. Penggunaan matrik Internal-Eksternal (IE) untuk mendapatkan strategi yang sesuai pada Roasted Bar yaitu startegi intensif (pengembangan produk). Penggunaan metode Analytical Network Process (ANP) dengan memperoleh 5 kriteria dan 15 subkriteria yang terpilih sebagai referensi penilaian supplier menggunakan metode ANP, semakin tinggi nilai bobot, semakin tinggi juga kepentingannya. Perhitungan WP ini termasuk kedalam metode ANP dapat menentukan peringkat alternatif pemasok berdasarkan penilaian dari expert dengan bobot acuan sub kriteria dari perhitungan ANP.

Kata kunci - ANP,WP,IE,Pemasok,Pengambilan Keputusan