

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis menggunakan metode AHP dengan mempertimbangkan kriteria biaya, kadaluarsa, permintaan, keuntungan, ukuran, varian, penyimpanan, dan harga, didapatkan hasil prioritas alternatif roti produksi untuk Rajawali Bakery.

Dari hasil matriks perbandingan global dan perhitungan bobot relatif, dapat disimpulkan bahwa roti produksi "bolu" merupakan alternatif roti yang paling diutamakan untuk diproduksi oleh Rajawali Bakery. "Bolu" memiliki bobot relatif tertinggi (0.3344) dibandingkan dengan alternatif roti lainnya, menunjukkan tingkat kepentingan yang lebih tinggi terhadap kriteria yang telah ditentukan. Selanjutnya, alternatif roti "pizza" mendapatkan peringkat kedua dengan bobot relatif sebesar 0.2998. Alternatif ini memiliki tingkat kepentingan yang signifikan dalam pemilihan roti produksi Rajawali Bakery. Alternatif roti "panir" mendapatkan peringkat ketiga dengan bobot relatif sebesar 0.2191. Meskipun bobotnya lebih rendah daripada "bolu" dan "pizza", "panir" tetap merupakan alternatif yang layak dipertimbangkan. Sementara itu, alternatif roti "gulung" mendapatkan bobot relatif terendah (0.1467) dan menjadi alternatif dengan prioritas terendah dalam penelitian ini.

Kesimpulannya, Rajawali Bakery sebaiknya memprioritaskan produksi roti "bolu" dan "pizza" karena kedua alternatif tersebut memiliki bobot relatif tertinggi dan dianggap paling penting dalam pemilihan roti produksi. Selain itu, roti "panir" juga layak dipertimbangkan sebagai alternatif yang masih memiliki tingkat kepentingan yang signifikan.

Dengan memperhatikan hasil penelitian ini, Rajawali Bakery dapat mengoptimalkan strategi produksi roti mereka dan mengambil keputusan yang lebih bijaksana berdasarkan preferensi dan kriteria yang telah ditetapkan. Analisis menggunakan metode AHP memberikan panduan yang kuat dalam proses

pengambilan keputusan yang lebih terinformasi dan efektif dalam memilih roti produksi yang paling cocok untuk memenuhi kebutuhan pasar dan tujuan bisnis Rajawali Bakery.

5.2 Saran

Berikut ini adalah beberapa saran untuk pengembangan selanjutnya:

1. Perlu dilakukan evaluasi lebih lanjut terhadap kriteria yang digunakan dalam penelitian ini. Pastikan bahwa kriteria yang dipilih benar-benar relevan dan mencakup aspek yang krusial dalam pemilihan roti produksi. Jika diperlukan, tambahkan atau kurangi kriteria untuk mencerminkan kebutuhan dan tujuan bisnis Rajawali Bakery dengan lebih akurat.
2. Pastikan data yang digunakan dalam penelitian ini benar-benar akurat, terpercaya, dan relevan. Data yang kurang akurat dapat mengarah pada hasil analisis yang tidak tepat. Selain itu, data dari berbagai sumber dapat diuji dan divalidasi untuk memastikan keakuratannya sebelum digunakan dalam proses pengambilan keputusan.
3. Melibatkan pihak terkait, seperti manajemen Rajawali Bakery dan tim produksi roti, dalam proses penelitian dan analisis menggunakan metode AHP dapat memberikan wawasan yang berharga. Pendapat dan masukan dari pihak-pihak ini dapat membantu mengklarifikasi kepentingan yang lebih spesifik dan menambah dimensi ke dalam kriteria yang dipertimbangkan. Dengan melibatkan pihak terkait, keputusan yang dihasilkan dapat lebih disepakati dan dapat dengan lebih baik memenuhi kebutuhan seluruh tim Rajawali Bakery.