

EVALUASI FAKTOR-FAKTOR PEMILIHAN SUPPLIER KOPI UNTUK MENJAGA PRODUK YANG SESUAI DENGAN STANDAR DIKEDAI KOPI OKUI MENGGUNAKAN METODE AHP (ANALYTIC HIERARCHY PROCESS)

Andriansyah Wahyu Ramadhani^{1*}, Sindy Jesika Sari², Dyah Ayu Widiastuti³, Ardha Aditya Andara Putra⁴, Arthur Daniel Limantara⁵

^{1),2),3),4),5)} Universitas Nusantara PGRI Kediri, Jl. KH. Ahmad Dahlan No.76, Kec. Mojoroto, Kota Kediri, Jawa Timur

andreoke04@gmail.com*, sindyjesikasari04@gmail.com, dyhayu2008@gmail.com, ardhaaditya849@gmail.com, arthur.limantara@gmail.com

Informasi Artikel

Tanggal Masuk : 24/6/2025

Tanggal Revisi : 2/7/2025

Tanggal Diterima : 7/7/2025

Abstract

As competition in the coffee shop business increases, maintaining consistent product quality has become crucial in retaining customer loyalty. This study aims to evaluate the primary factors in coffee supplier selection at Kedai Kopi OKUI using the Analytic Hierarchy Process (AHP) method to ensure product quality aligns with set standards. This research applied a quantitative approach, with primary data collected through questionnaires and interviews with competent internal coffee shop stakeholders. The three main criteria evaluated were Coffee Bean Quality, Price, and On-Time Delivery. The AHP analysis results indicate that Coffee Bean Quality is the highest-priority criterion (0.637), followed by On-Time Delivery (0.260), and Price (0.103). Based on the global synthesis, PT Crema Bali Indonesia was selected as the best supplier with a final score of 77.7%, outperforming Supplier Homestay (22.3%). The superiority of PT Crema Bali Indonesia in the quality and on-time delivery criteria was the primary determinant, aligning with Kedai Kopi OKUI's strategy to prioritize product quality over low prices.

Keywords: Supplier Selection, AHP (Analytic Hierarchy Process), Coffee Quality, Kedai Kopi OKUI

Abstrak

Seiring meningkatnya persaingan dalam bisnis kedai kopi, menjaga konsistensi mutu produk menjadi faktor krusial untuk mempertahankan loyalitas pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi faktor-faktor utama dalam pemilihan supplier kopi di Kedai Kopi OKUI menggunakan metode Analytic Hierarchy Process (AHP) guna memastikan kualitas produk sesuai standar. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan data primer yang diperoleh dari kuesioner dan wawancara dengan pihak internal kedai kopi yang kompeten. Tiga kriteria utama yang dievaluasi adalah Kualitas Biji Kopi, Harga, dan Ketepatan Waktu Pengiriman. Hasil analisis AHP menunjukkan bahwa Kualitas Biji Kopi merupakan kriteria dengan prioritas tertinggi (0.637), diikuti oleh Ketepatan Waktu Pengiriman (0.260), dan Harga (0.103). Berdasarkan sintesis global, PT Crema Bali Indonesia terpilih sebagai supplier terbaik dengan skor akhir 77.7%, mengungguli Supplier Homestay (22.3%). Keunggulan PT Crema Bali Indonesia pada kriteria kualitas dan ketepatan waktu menjadi penentu utama, yang sejalan dengan strategi Kedai Kopi OKUI untuk lebih memprioritaskan mutu produk daripada harga rendah.

Kata Kunci: Pemilihan Supplier, AHP (Analytic Hierarchy Process), Kualitas Kopi, Kedai Kopi OKUI

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber penghasilan setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia [1]. Pada masa sekarang bisnis makanan atau bisnis kuliner menjadi bisnis yang memiliki tingkat pertumbuhan paling cepat. Kopi dapat digolongkan sebagai minuman psikostimulant yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, mengurangi kelelahan dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi [2]. Seiring meningkatnya minat masyarakat terhadap kualitas dan cita rasa kopi, kedai kopi dituntut untuk mempertahankan konsistensi mutu produk guna menjaga loyalitas pelanggan. Kedai Kopi OKUI sebagai salah satu pelaku usaha di sektor ini, menghadapi tantangan untuk menjaga standar kualitas produk secara berkelanjutan. Salah satu faktor penentu keberhasilan dalam menjaga mutu. Peneliti mengidentifikasi bahwa teknik Analytical Hierarchy Process (AHP) digunakan untuk melakukan pembobotan kriteria, digunakan untuk menentukan hasil akhir berupa pemeringkatan supplier. Penelitian ini melalui metode AHP menghasilkan nilai bobot kriteria Harga, Kualitas Barang, ketepatan waktu pengiriman. Oleh karena itu pemilihan biji kopi dan ketepatan waktu pengiriman dijadikan

standart pemilihan supplier terbaik menurut Kedai Kopi Okui [3] produk tersebut terletak pada proses pemilihan supplier biji kopi yang tepat dan sesuai dengan kebutuhan standar operasional kedai. Yang mendorong lancarnya proses produksi salah satu faktornya adalah keberadaan supplier. Penentuan supplier yang tidak tepat berdampak terhadap kerugian yang dialami perusahaan [4] Dalam praktiknya, pemilihan supplier tidak hanya mempertimbangkan harga atau ketersediaan produk, melainkan juga melibatkan berbagai faktor seperti kualitas biji kopi, ketepatan waktu pengiriman. Permasalahan yang sering timbul adalah kurangnya prosedur dalam proses pemilihan supplier, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi kualitas produk akhir yang disajikan kepada konsumen. Oleh karena itu, dibutuhkan pengambilan keputusan yang terstruktur dan mampu memenuhi berbagai kriteria dalam proses evaluasi supplier.

Beberapa studi terdahulu telah membahas mengenai pemilihan supplier menggunakan pendekatan kuantitatif, salah satunya adalah metode Analytic Hierarchy Process (AHP) Pemilihan supplier memegang peranan yang sangat penting dalam proses produksi. Kesalahan dalam pendefinisian supplier dapat mempengaruhi proses produksi, karena pemilihan supplier mempengaruhi ketepatan waktu pengiriman, kualitas, harga. Pemilihan supplier yang tepat dapat mempercepat kelangsungan proses produksi Kedai Kopi Okui serta menjaga hubungan kerjasama antara supplier dan toko dalam waktu yang lama [5]. Menentukan biji kopi berkualitas yang dapat dipasarkan harus tepat sesuai dengan standar dan kriteria yang sudah ditetapkan sebelumnya. Membuat keputusan penentuan biji kopi berkualitas, diperlukan sebuah sistem yang tepat menganalisa permasalahan, akurat, dalam penyelesaian dan efisien penyajian data, menggunakan metode AHP (Analytical Hierarchy Process).

Namun, penelitian-penelitian tersebut umumnya dilakukan di sektor industri besar dan belum banyak diterapkan secara spesifik pada sektor kedai kopi skala kecil hingga menengah di Indonesia. Sampai saat ini, riset yang secara spesifik mengintegrasikan metode AHP dalam konteks pemilihan supplier kopi untuk menjaga standar mutu di kedai kopi masih sangat terbatas. Ini menunjukkan adanya research gap yang signifikan, terutama dalam konteks aplikasi metode AHP pada Dalam menentukan kualitas biji kopi didalam skala nasional tiap-tiap instansi mempunyai kriteria tersendiri dalam menentukan kualitas biji kopi yang tentunya juga mengacu pada kriteria penentuan kualitas biji kopi skala internasional. Sebagai salah satu perkebunan yang ada di Indonesia, perkebunan kopi Gunung Kelir Jambu Semarang tentu menggunakan penentuan kualitas dalam memproduksi biji kopi. Dimana kriteria yang digunakan adalah nilai kadar air, nilai cacat biji, dan ketinggian lahan dimana kopi tersebut ditanam. Dengan penentuan kualitas biji kopi arabika dengan kriteria kadar air, cacat biji dan ketinggian lahan pada Perkebunan Kopi Lereng Gunung Kelir Jambu Semarang, pada penelitian ini menggunakan metode AHP [6]. Bisnis kedai kopi lokal seperti Kedai Kopi OKUI yang memiliki standar mutu tertentu untuk mempertahankan loyalitas pelanggan. Dengan kata lain, belum terdapat cukup literatur yang mengevaluasi pemilihan supplier kopi dengan pendekatan analitis yang mengakomodasi berbagai kriteria penting secara terstruktur di sektor ini. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi faktor-faktor utama dalam pemilihan supplier kopi menggunakan metode Analytic Hierarchy Process (AHP), dengan fokus pada bagaimana keputusan tersebut dapat berkontribusi dalam menjaga kualitas produk kopi yang sesuai dengan standar operasional Kedai Kopi OKUI. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi pelaku usaha dalam membuat keputusan pemilihan supplier yang lebih objektif dan sistematis, sekaligus memberikan kontribusi akademik dalam pengembangan literatur manajemen supplier di sektor kedai kopi.

Bahan baku penelitian ini diperoleh dengan mengikuti proses pengolahan buah kopi secara tradisional yang pada umumnya dilakukan dalam masyarakat. Buah kopi segar yang telah dipanen dikumpulkan dan dimasukkan ke dalam mesin pengupas kulit untuk memisahkan kulit luar buah kopi dengan biji kopi. Pada tahap ini, biji kopi rusak dipilah dari biji kopi yang baik untuk diolah lebih lanjut. Pemilihan ini didasarkan pada penampilan fisiknya, yakni sebagian atau keseluruhan biji membusuk yang ditandai dengan warna hitam pada biji, biji yang terlalu ringan karena memiliki rongga-rongga besar, maupun bentuk kerusakan biji kopi lain. Sesudah itu, biji kopi dicuci dengan air hingga terpisah dari pengotor, seperti lendir atau sisa-sisa kulit buah yang tidak diinginkan, dan dikeringkan dengan sinar matahari hingga kulit keras penutup biji kopi benar-benar kering dan bersih. Proses selanjutnya adalah menumbuk biji kopi kering ini untuk menghancurkan kulit keras penutup biji kopi, kemudian kulit keras ini dipisahkan dengan cara ditampi hingga diperoleh biji kopi rusak yang telah lepas dari kulit dan pengotor lain[18]. Dalam proses pengadaan bahan baku, harga dari supplier biji kopi menjadi salah satu faktor penting yang memengaruhi efisiensi biaya produksi dan keberlanjutan usaha. Harga yang ditawarkan oleh supplier sangat dipengaruhi oleh kualitas biji kopi, volume pembelian, serta kondisi pasar saat itu. Pemilihan supplier dengan harga yang kompetitif namun tetap menjaga mutu biji kopi sangat krusial untuk memastikan kualitas produk akhir tetap terjaga. Selain itu, ketepatan waktu pengiriman juga merupakan aspek penting dalam rantai

pasok. Keterlambatan dalam pengiriman bahan baku dapat mengganggu jadwal produksi, menurunkan efisiensi operasional, serta berdampak pada kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, kemitraan dengan supplier yang tidak hanya menawarkan harga yang wajar tetapi juga mampu menjamin pengiriman tepat waktu menjadi strategi yang vital dalam pengelolaan rantai pasok biji kopi secara optimal.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Pendekatan ini dipilih untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan menentukan prioritas faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan supplier kopi agar sesuai dengan standar kualitas yang diterapkan oleh Kedai Kopi OKUI. Lokasi penelitian dilakukan di Kedai Kopi OKUI yang beralamat di Jl. Pahlawan Kusuma Bangsa No.32, Banjaran, Kec. Kota, Kediri, Jawa Timur. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pihak internal yang terlibat langsung dalam proses pemilihan supplier kopi, seperti manajer bahan baku dan barista senior. Sampel penelitian dipilih secara purposive, yaitu pihak-pihak yang memiliki kompetensi, pengalaman, dan keterlibatan langsung dalam pengadaan biji kopi serta memahami standar mutu yang ditetapkan oleh Kedai Kopi OKUI. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan penyebaran kuesioner kepada manajer bahan baku dan barista senior, sementara data sekunder diperoleh dari jurnal ilmiah, dokumen internal kedai, serta referensi mengenai standar mutu kopi. Metode pengumpulan data dilakukan melalui beberapa teknik, yaitu wawancara mendalam kepada pihak-pihak internal Kedai Kopi OKUI untuk memperoleh informasi kualitatif yang relevan, serta penyebaran kuesioner berbasis AHP guna memperoleh data kuantitatif dalam bentuk perbandingan antar kriteria pemilihan supplier. Selain itu, studi dokumentasi digunakan untuk mendukung analisis melalui data sekunder yang relevan. Variabel utama dalam penelitian ini adalah faktor-faktor yang memengaruhi pemilihan supplier kopi. Indikator dalam variabel tersebut mencakup: (1) Kualitas biji kopi, yang dinilai berdasarkan proses penyortiran, kebersihan, dan kondisi fisik biji setelah pengolahan pascapanen; (2) Harga, yaitu biaya pembelian bahan baku kopi dari masing-masing supplier; dan (3) Ketepatan waktu pengiriman, yakni kemampuan supplier dalam mengirimkan bahan baku tepat waktu tanpa keterlambatan. Teknik analisis data yang digunakan adalah metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Teknik analisis data yang digunakan adalah metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Langkah-langkah analisis diawali dengan menyusun struktur hierarki permasalahan, yang terdiri dari tujuan utama di tingkat atas, kriteria-kriteria pada tingkat kedua, dan alternatif supplier pada tingkat ketiga. Selanjutnya, disusun kuesioner perbandingan berpasangan antar kriteria untuk memperoleh penilaian dari responden. Data yang diperoleh kemudian diolah dalam bentuk matriks perbandingan berpasangan, dan dihitung bobot relatif serta konsistensinya. Hasil akhir dari analisis ini memberikan rekomendasi yang objektif dan sistematis terkait pemilihan supplier kopi terbaik bagi Kedai Kopi OKUI, guna menjaga mutu produk tetap sesuai dengan standar yang ditetapkan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penentuan Prioritas Perbandingan Kriteria Berpasangan

Langkah pertama adalah menentukan bobot prioritas untuk setiap kriteria: kualitas biji kopi, harga, dan ketepatan waktu pengiriman. Matriks perbandingan berpasangan antarkriteria disajikan pada Tabel 1. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa kualitas biji kopi menjadi prioritas tertinggi dengan bobot 0.637, diikuti oleh ketepatan waktu pengiriman (0.260) dan harga (0.103). Nilai Rasio Konsistensi (CR) yang diperoleh adalah 0.019, yang berada di bawah ambang batas 0.1 ($CR < 0.1$), sehingga matriks perbandingan ini dapat dianggap konsisten dan dapat diandalkan.

Tabel 1. Matriks Perbandingan Berpasangan Antar Kriteria

Kriteria	Kualitas Biji Kopi	Ketepatan Waktu	Harga	Prioritas
Kualitas Biji Kopi	1.000	3.000	5.000	0.637
Ketepatan Waktu	0.333	1.000	3.000	0.260
Harga	0.200	0.333	1.000	0.103
Total	1.533	4.333	9.000	1.000
Eigen Value (λ_{max})				3.038
CI				0.019
CR				0.019

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Penentuan Prioritas Alternatif Berdasarkan Kriteria Harga

Pada kriteria harga, alternatif supplier dinilai berdasarkan tingkat kompetitif biaya yang ditawarkan. Berdasarkan perbandingan, Supplier Homestay memiliki prioritas tertinggi dengan bobot 0.800, menunjukkan bahwa supplier ini menawarkan harga yang lebih kompetitif dibandingkan PT Crema Bali Indonesia.

Tabel 2. Nilai Prioritas Alternatif Berdasarkan Kriteria Harga

Alternatif	PT Crema Bali	Supplier Homestay	Prioritas
PT Crema Bali	1.000	0.250	0.200
Supplier Homestay	4.000	1.000	0.800
Total	5.000	1.250	1.000

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Penentuan Prioritas Alternatif Berdasarkan Kriteria Kualitas Biji Kopi

Kualitas biji kopi adalah faktor krusial untuk menjaga mutu produk akhir. Penilaian kualitas mencakup proses penyortiran, kebersihan, dan kondisi fisik biji. Hasil analisis pada Tabel 3 menunjukkan bahwa PT Crema Bali Indonesia memiliki prioritas tertinggi dengan bobot 0.900, menandakan keunggulan signifikan dalam kualitas biji kopi yang ditawarkan.

Tabel 3. Nilai Prioritas Alternatif Berdasarkan Kriteria Kualitas Biji Kopi

Alternatif	PT Crema Bali	Supplier Homestay	Prioritas
PT Crema Bali	1.000	9.000	0.900
Supplier Homestay	0.111	1.000	0.100
Total	1.111	10.000	1.000

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Penentuan Prioritas Alternatif Berdasarkan Kriteria Ketepatan Waktu Pengiriman

Ketepatan waktu pengiriman sangat vital untuk kelancaran proses produksi dan menghindari gangguan operasional. Dalam kriteria ini, PT Crema Bali Indonesia kembali menunjukkan keunggulan dengan prioritas tertinggi sebesar 0.700, yang mengindikasikan bahwa supplier ini lebih andal dalam hal jadwal pengiriman.

Tabel 4. Nilai Prioritas Alternatif Berdasarkan Kriteria Ketepatan Waktu Pengiriman

Alternatif	PT Crema Bali	Supplier Homestay	Prioritas
PT Crema Bali	1.000	2.333	0.700
Supplier Homestay	0.429	1.000	0.300
Total	1.429	3.333	1.000

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Hasil Akhir (Sintesa Global)

Langkah terakhir adalah melakukan sintesis global untuk menentukan peringkat akhir supplier dengan mengalikan bobot prioritas alternatif dengan bobot prioritas kriteria. Hasil perhitungan pada Tabel 5 menunjukkan nilai prioritas tertinggi diperoleh oleh PT Crema Bali Indonesia dengan skor akhir 0.777 (77.7%), sedangkan Supplier Homestay memperoleh skor 0.223 (22.3%).

Tabel 5. Sintesa Global

Alternatif	Harga (0.103)	Kualitas (0.637)	Biji Kopi	Ketepatan (0.260)	Waktu	Prioritas Akhir
PT Crema Bali Indonesia	0.200	0.900		0.700		0.777
Supplier Homestay	0.800	0.100		0.300		0.223
Total						1.000

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan hasil analisis AHP secara keseluruhan, PT Crema Bali Indonesia direkomendasikan sebagai supplier terbaik untuk Kedai Kopi OKUI. Meskipun Supplier Homestay menawarkan harga yang lebih kompetitif, PT Crema Bali Indonesia memiliki keunggulan yang sangat signifikan pada dua kriteria dengan bobot tertinggi, yaitu Kualitas Biji Kopi dan Ketepatan Waktu Pengiriman. Pemilihan supplier ini sejalan dengan tujuan kedai untuk menjaga standar dan konsistensi mutu produk demi mempertahankan loyalitas pelanggan. Keputusan ini menunjukkan bahwa bagi Kedai Kopi OKUI, jaminan kualitas dan keandalan pasokan lebih diprioritaskan daripada sekadar harga rendah, yang merupakan strategi vital untuk keberlanjutan usaha di industri kopi.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis menggunakan metode Analytic Hierarchy Process (AHP), kesimpulan dari penelitian ini adalah PT Crema Bali Indonesia terpilih sebagai supplier kopi terbaik untuk Kedai Kopi OKUI dengan skor prioritas akhir sebesar 77.7%. Keputusan ini didasarkan pada keunggulan signifikan PT Crema Bali Indonesia pada dua kriteria yang memiliki bobot tertinggi, yaitu Kualitas Biji Kopi dan Ketepatan Waktu Pengiriman. Meskipun Supplier Homestay menawarkan keunggulan dari segi Harga, faktor tersebut tidak cukup untuk mengungguli performa PT Crema Bali dalam menyediakan produk berkualitas dan pengiriman yang andal. Dengan demikian, pemilihan ini secara strategis mendukung tujuan Kedai Kopi OKUI untuk menjaga konsistensi dan standar mutu produk, yang merupakan kunci untuk mempertahankan loyalitas pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sari Ramadhan P, Fahmi Ginting E, Studi Sistem Informasi P, Triguna Dharma S. Menentukan Biji Kopi Berkualitas Menggunakan Metode Preference Selection Index (PSI). *J Sist Inf TGD* 2022;1:644–54.
- [2] Sistem J, Handoko D, Syarifuddin A, Febriyanti E, Teknologi I, Bisnis D, et al. SISTEM CERDAS PENENTUAN BIJI KOPI ROBUSTA TERBAIK BERBASIS AHP PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA JS FAMILY SIMPANG KANAN SUMBEREJO TANGGAMUS, LAMPUNG. Vol. 5. 2022.
- [3] Syahputra A, Diana A, Achadiani D. PENERAPAN METODE ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS DAN SIMPLE ADDITIVE WEIGHTING UNTUK PEMILIHAN SUPPLIER TOKO BERAS. Vol. 7. 2024.
- [4] Saputra AF, Novita I. SISTEM PENUNJANG KEPUTUSAN PENENTUAN SUPPLIER TERBAIK DENGAN METODE ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP) DAN SIMPLE ADDITIVE WEIGHTING (SAW) PADA XY COFFEE AND ROASTERY. Vol. 4. 2021.
- [5] Andhika R, Ersakta M, Ariesta A, Santoso Y, Sutrisno J. 2nd Seminar Nasional Mahasiswa Fakultas Teknologi Informasi (SENAFTI), 21 Maret 2023, Jakarta, Vol. 2. 2023.
- [6] Kurniawan WM, Hastuti K. PENENTUAN KUALITAS BIJI KOPI ARABIKA DENGAN MENGGUNAKAN ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (STUDI KASUS PADA PERKEBUNAN KOPI LERENG GUNUNG KELIR JAMBU SEMARANG). *J SIMETRIS* 2017;8.
- [7] Perjuangan Missi Hikmatyar U, Perjuangan Yusuf Sumaryana U, Perjuangan Ji Peta No U, Tawang K, Barat J. SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN PEMILIHAN SUPPLIER KOPI TERBAIK KEDAI KOPI SAKA MENGGUNAKAN METODE SIMPLE ADDITIVE WEIGHTING (SAW) Setiadji. *JINU* 2025;2:571–81. <https://doi.org/10.61722/jinu.v2i2.3892>.
- [8] Serran YM, Lumanauw B, Ogi IWJ. ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN DALAM MEMILIH CAFÉ KOPI DI KOTA MANADO MENGGUNAKAN METODE AHP (ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS) (STUDI KASUS: BAGATE COFFEE, NGOPIJO, DAN RUSTY COFFEE AND EATERY) CONSUMERS' PREFERENCE ANALYSIS IN CHOOSING COFFEE CAFÉ IN MANADO CITY USING AHP METHOD (ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS) (CASE STUDY: BAGATE COFFEE, NGOPIJO, DAN RUSTY COFFEE AND EATERY) Oleh. Vol. 12. 2024.
- [9] Yulianto K. Analisis Pemilihan Coffee Shop Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). n.d. <https://doi.org/10.58258/jisip.v6i4.3660>.
- [10] Wahyu B, Legowo D, Fitria L. Usulan Pemilihan Supplier Kopi Menggunakan Interpretive Structural Modeling (ISM) dan Analytical Network Process (ANP) pada Mokopi Cimindi. n.d.
- [11] Fajriyah NI, Anggraeni S, Friliani RA, Fathoni MY. Pemilihan Supplier Gula Aren di Industri Kecap “Riboet” menggunakan Metode Analysis Hierarchy Process 2022;7.
- [12] Abidin M, Tamin R, Khairat U. SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN PENENTUAN BIJI KOPI BERKUALITAS DENGAN METODE ANALITYCAL HIERARCHY PROCESS (AHP). *J Pegguruang Conf Ser* 2024;6:743. <https://doi.org/10.35329/jp.v3i1.1484>.

- [13] Zachari D, Bintang Hadi Negara T, Refiyan A, Darmawan N. OPTIMALISASI MANAJEMEN BIJI KOPI PADA COFFEE SHOP DENGAN FUZZY AHP. Vol. 9. 2025.
- [14] Adawiyah Y, Sakinah SZ, Fa'iq Asyam M, Fadhilah Isnaini A, Industri M, Vokasi S. Pengambilan Keputusan Penentuan Supplier Berbasis Pada Pengendalian Pasokan Akhir Menggunakan Logika Fuzzy Di IKM Kelana Roastery. Abdurrahman Fadhilah Isnaini, n.d., 5.
- [15] PEMILIHAN SUPLIER BAHAN BAKU KOPI ARABIKA DENGAN SUPPLY CHAIN. n.d.
- [16] Noer I, Handayani S. JARINGAN RANTAI PASOK KOPI BIJI. J Penelit Pertan Terap 2023;23:262–71. <https://doi.org/10.25181/jppt.v23i2.2762>.
- [17] Septia Verona L, Al Mughni F, Fawazia G, Anwar T. Systematic Literature Review: Metode Forecasting Komoditas Biji Kopi dalam Supply Chain Management. Vol. 4. 2024.
- [18] Simbolon B, Pakpahan K, Mz S. KAJIAN PEMANFAATAN BIJI KOPI (ARABIKA) SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN BIODIESEL. Vol. 2. 2013.