

**Implementasi Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP)  
untuk Evaluasi Pemasok Daging Sapi  
(Studi Kasus : Restoran *Nominomi Delight*, Jakarta)**

***Implementation Of The Analytical Hierarchy Process (AHP) Method  
For The Evaluation Of Beef Suppliers  
(Case Study : Nominomi Delight Restaurant, Jakarta)***

**Fadhilah Hanifah \*)  
Elpawati Puspi Eko Wiranthi**

Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta, Indonesia

Email: fadhilahhanie@gmail.com \*)

**ABSTRACT**

*The purpose of this research is to develop a performance appraisal method to get the priority order of four restaurant beef suppliers based on the weight of the selection criteria and by showing the indicators of each criterion, using the Vendor Performance Index and the Analytical Hierarchy Process (AHP) method. There are seven main criteria for assessing supplier performance, namely quality, cost, delivery, flexibility, responsiveness, solutions, and relationships which are then translated into thirty-eight sub criteria or indicators. With the AHP method, weights obtained from the seven criteria in the order of quality (0.371), cost (0.256), delivery (0.101), solution (0.078), flexibility (0.070), responsiveness (0.069), and relationship (0.055). The results of supplier selection based on the AHP method obtained the weight in the order of priority of suppliers, namely PT Sukanda Djaya (0.377), PT Indoguna Utama (0.349), Santosa Agrindo (0.146), and Amino Meat (0.128).*

**Keywords :** *supplier, supplier selection criteria, Vendor Permorfa Index (VPI), Analytical Hierarchy Process (AHP)*

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah mengembangkan suatu metode penilaian kinerja untuk mendapatkan urutan prioritas dari empat pemasok daging sapi restoran berdasarkan bobot dari kriteria pemilihan dan dengan memperlihatkan indikator dari setiap kriteria, menggunakan *Vendor Performa Index* dan *metode Analytical Hierarchy Process* (AHP). Ada tujuh kriteria utama untuk menilai kinerja pemasok, yaitu *quality, cost, delivery, flexibility, responsiveness, solutive*, dan *relationship* yang kemudia dijabarkan menjadi tiga puluh delapan sub kriteria atau indikator. Dengan metode AHP diperoleh bobot dari ketujuh kriteria dengan urutan *quality* (0,371), *cost* (0,256), *delivery* (0,101), *solutive* (0,078), *flexibility* (0,070), *responsiveness* (0,069), dan *relationship* (0,055). Adapun hasil pemilihan pemasok berdasarkan metode AHP diperoleh bobot dengan urutan prioritas pemasok yaitu PT Sukanda Djaya (0,377). PT Indoguna Utama (0,349). Santosa Agrindo (0,146), dan Amino Meat (0,128).

**Kata Kunci :** *supplier, kriteria pemilihan supplier, Vendor Permorfa Index (VPI), Analytical Hierarchy Process (AHP)*

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Perubahan dinamis menuju globalisasi membawa praktik makan baru yang di dorong oleh keinginan akan status dan kenyamanan (Mish, 2007:165). Gaya hidup masyarakat yang gemar mengkonsumsi produk instan disebabkan karena tuntutan pekerjaan, kemacetan, dan semakin banyak perempuan yang bekerja di luar rumah. Restoran *NomiNomi Delight* merupakan salah satu restoran yang menawarkan berbagai jenis menu makanan jepang dan memiliki 5 cabang di Jakarta dan sekitarnya. Selain menerima pesanan *dine-in* dan *take-away* dari konsumen langsung, *NomiNomi Delight* juga bermitra dengan perusahaan jasa pelayanan antar makanan seperti *GoFood* dan *GrabFood*. Salah satu faktor yang mendukung kelancaran bisnis di bidang kuliner adalah ketersediaan bahan baku pada restoran (Andayani, 2017:3). Berdasarkan data penjualan restoran, menu ramen *beef* menjadi paling dominan dan favorit bagi pelanggan restoran. Adapun jenis daging sapi yang dibutuhkan pada menu ramen *beef* adalah *slice beef* dan *mince beef*.

Restoran *NomiNomi Delight* memiliki empat pilihan *supplier* daging untuk keberlangsungan produksi restoran. Setiap *supplier* memiliki kelebihan dan kekurangan dalam memenuhi kebutuhan pasokan daging sapi. Dalam mengambil keputusan untuk memilih pemasok, evaluasi menjadi salah satu faktor penting dalam sehingga restoran dapat bersaing dengan restoran jepang lain dalam hal kepuasan, keuntungan dan memenuhi kebutuhan konsumen (Meindl (2010:20). Pemilihan *supplier* dilakukan berdasarkan karakteristik dari bahan baku terkait (Aramyan *et al*, 2006:50). Penelitian ini berupaya menganalisis kriteria yang berpengaruh dalam pemilihan *supplier* dengan *Vendor Performa Index* (VPI) berkerangka QCDFR atau *quality, cost, delivery, flexibility*, dan *responsiveness*, menggunakan metode AHP (Yadav, 2016).

### Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas dapat dirumuskan permasalahan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana urutan prioritas kriteria dalam pemilihan *supplier* daging sapi pada restoran *NomiNomi Delight* ?
2. *Supplier* daging sapi mana yang sebaiknya dipilih oleh restoran *NomiNomi Delight* berdasarkan metode AHP ?
3. Bagaimana implikasi manajerial yang tepat untuk keberlangsungan produksi restoran *NomiNomi Delight* ?

### Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui urutan prioritas kriteria pemilihan *supplier* daging sapi sehingga dapat menentukan *supplier* daging sapi terbaik untuk dipilih serta menetapkan implikasi manajerial yang tepat untuk keberlangsungan produksi restoran *NomiNomi Delight*.

## METODE PENELITIAN

### Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan pada sebuah restoran cepat saji *NomiNomi Delight* cabang utama yang berlokasi di Jl. Raya Pemuda No. 72-73 DE, Rawamangun, RT 001/08 Jati, Kecamatan Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, DKI Jakarta. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan *NomiNomi Delight* adalah restoran halal yang menyediakan makanan Jepang dan sudah berdiri sejak tahun 2015 serta memiliki 5 cabang di daerah Jakarta dan sekitarnya. Pengambilan data dilakukan pada bulan Februari – Juli 2020

### Responden Penelitian

Responden pada penelitian ini sebanyak 5 orang, yaitu CEO satu orang, Manajer Area 1 orang, bagian *Purchasing* 1 orang, dan bagian Produksi 2 orang. Teknik Pengambilan sampel dilakukan dengan *judgment sampling* dengan pertimbangan ke lima responden tersebut yang paling memungkinkan untuk di wawancara dan paling memahami kondisi bahan baku restoran.

### Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini meliputi wawancara dan observasi.

### Metode Pengolahan dan Analisis Data

Metode analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara analisis kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif menggunakan analisis deskriptif dan metode kuantitatif menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dan menggunakan alat bantu *software* yaitu *Expert Choice* 11.

### Analisis Deskriptif

Data yang diperoleh dari responden akan dianalisis secara deskriptif sebelum menuju tahap AHP. Metode analisis deskriptif bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan kriteria dan subkriteria pada bahan baku daging sapi restoran.

### *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

Mengacu pada teori Marimin dan Maghfiroh (2013:94) bahwa terdapat empat prinsip dalam menyelesaikan persoalan dengan analisis AHP, yaitu :

1. Penyusunan Hierarki Pemilihan *Supplier* Daging Sapi Restoran *NomiNomi Delight*, Jakarta.  
Penyusunan hierarki dilakukan dengan mengidentifikasi pengetahuan atau informasi yang sedang diamati, mulai dari permasalahan kompleks disederhanakan menjadi elemen- elemen pokok dalam struktur hierarki. Penyusunan hierarki didapatkan dari hasil wawancara dengan CEO Restoran. Level pertama merupakan tujuan, level kedua merupakan kriteria, level ketiga merupakan sub kriteria dan level keempat merupakan alternatif.
2. Penilaian Setiap Level Hierarki  
Penilaian melalui perbandingan berpasangan pada setiap elemen untuk

melihat intensitas kepentingan suatu elemen terhadap elemen lainnya. Nilai skala banding berpasangan dan definisi pendapat kualitatif dari skala perbandingan berpasangan dilihat berdasarkan teori Saaty (1990).

3. Penentuan Prioritas  
Penentuan prioritas dilihat dari setiap level yang mendapatkan perhitungan bobot tertinggi dari hasil pengolahan menggunakan *Expert choice* 11.
4. Konsistensi Logis  
Nilai rasio konsistensi harus 10%, jika lebih maka penilaian setiap level masih acak dan belum konsisten, sehingga perlu melakukan wawancara ulang.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Kriteria dalam penelitian menggunakan pendekatan penelitian terdahulu dengan metode *Vendor Performa Index* dan wawancara dengan CEO Restoran, sedangkan subkriteria di dapatkan murni dari hasil wawancara dengan CEO Restoran sehingga diperoleh kriteria dan subkriteria sebagai berikut.

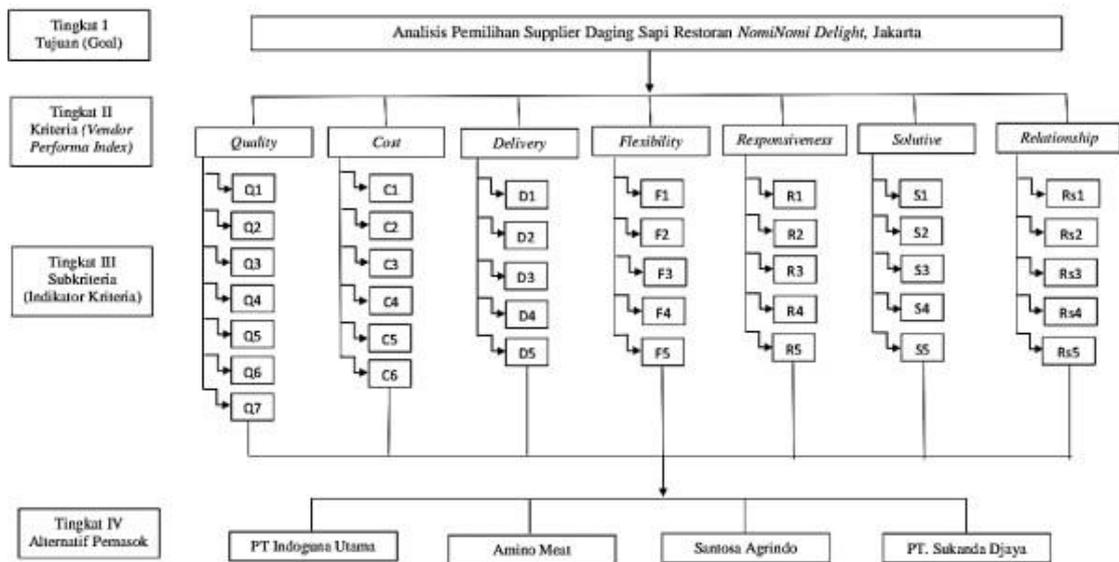
Tabel 1. Indikator Setiap Variabel Kriteria Pemilihan *Supplier* Daging Sapi Restoran *NomiNomi Delight*, Jakarta.

Kriteria	Subkriteria
<i>Quality</i>	Warna merah dan masih segar Pemotongan <i>mince beef</i> menggunakan mesin giling Pemotongan <i>Slice beef</i> menggunakan mesin slice Ukuran <i>slice beef</i> setebal 1 mm Lemak daging sesuai permintaan Daging tidak keras Pemasok memiliki label Halal resmi dari MUI
<i>Cost</i>	Harga Daging Stabil Harga Daging lebih murah dari harga pasar Biaya pengirisan lebih murah Biaya cincang lebih murah Harga sudah termasuk biaya kirim atau gratis biaya kirim Ada pengurangan harga atau diskon pada <i>quantity</i> tertentu
<i>Delivery</i>	Ketepatan waktu pengiriman yaitu H+2 dari waktu order Pengiriman menggunakan alat pendingin / <i>chiller</i> Pengemasan daging dengan baik Ketepatan jumlah timbangan <i>mince beef</i> Ketepatan jumlah timbangan <i>slice beef</i>
<i>Flexibility</i>	Menerima perubahan jumlah order <i>slice beef</i> Menerima perubahan jumlah order <i>mince beef</i> Menerima perubahan waktu kirim <i>slice beef</i> Menerima perubahan waktu kirim <i>mince beef</i> Rentang waktu dari pemesanan ke pengiriman pendek
<i>Responsiveness</i>	Cepat dalam merespon permintaan <i>slice beef</i> Cepat dalam merespon permintaan <i>mince beef</i> Tanggap merespon pengaduan ketidaksesuaian orderan Tanggap merespon ketidakpuasan konsumen Pemasok memiliki banyak SDM yang kompeten
<i>Solutive</i>	Pemasok memiliki truck pengantar, <i>Chiller</i> , dan Pengemudi Pemasok berbagi informasi libur, promo harga dan produk baru Pemasok membantu restoran memenuhi kebutuhan dadakan Pemasok bertanggung jawab ketika salah kirim pesanan Pemasok turut memberi ide pada restoran saat kendala sulit

Tabel 1. Indikator Setiap Variabel Kriteria Pemilihan Supplier Daging Sapi Restoran NomiNom Jakarta (lanjutan)

<i>Relationship</i>	Pemasok memberi informasi dengan akurat Pemasok memberikan pelayanan terbaik dengan maksimal Komunikasi dengan pemasok terjalin dengan baik Pemasok 1 bulan sekali mengajak bertemu dan berdiskusi Pemasok peduli dengan kendala restoran
---------------------	---

Adapun Alternatif pemasok berdasarkan pengalaman restoran selama beroperasi dari PT. Indoguna Utama, PT. Sukanda Djaya, Santosa Agrindo, dan Amino Meat. Sehingga struktur hierarki pemilihan *supplier* daging dapat di gambarkan seperti gambar dibawah ini.



Gambar 1. Struktur Hierarki Pemilihan *Supplier* Daging Sapi Restoran NomiNomi Delight, Jakarta.

**Hasil Pengolahan Vertikal Elemen Kriteria**

Tabel 2. Hasil Pengolahan Vertikal Elemen Kriteria

Kriteria	Bobot	Prioritas
<i>Quality</i>	0,371	1
<i>Cost</i>	0,256	2
<i>Delivery</i>	0,101	3
<i>Flexibility</i>	0,070	5
<i>Responsiveness</i>	0,069	6
<i>Solutive</i>	0,078	4
<i>Relationship</i>	0,055	7

Pengolahan vertikal menghasilkan prioritas pada elemen kriteria. Adapun hasil penilaian dari responden yang diolah menggunakan *expert choice* 11 mendapatkan hasil urutan priotitas utama untuk elemen kriteria adalah seperti pada table di atas.

### Hasil Pengolahan Horizontal Elemen Alternatif Pemasok

Pengolahan horizontal dilakukan untuk mengetahui alternatif pemasok terbaik dari setiap subkriteria dalam pemilihan *supplier* daging sapi. Prosesn pengolahan horizontal dimulai dengan perbandingan antar elemen-elemen subkriteria dan elemen-elemen pada alternatif pemasok. Berikut tabel-tabel hasil pengolahan horizontal elemen alternatif pemasok terhadap elemen subkriteria dari semua kriteria pemilihan *supplier* daging sapi Restoran *Nominomi Delight* Jakarta.

Tabel 3. Hasil Pengolahan Horizontal Alternatif Pemasok pada Subkriteria dari Kriteria *Quality*

Kriteria	Subkriteria	Alternatif Pemasok			
		Indoguna	Santori	Amino	Sukanda
<i>Quality</i>	Warna merah dan masih segar	<b>0,437</b>	0,136	0,089	0,338
	Pemotongan <i>mincebeef</i> menggunakan mesin giling	<b>0,384</b>	0,107	0,139	0,371
	Pemotongan <i>Slice beef</i> menggunakan mesin slice	<b>0,453</b>	0,085	0,107	0,355
	Ukuran slice beef setebal 1 mm	<b>0,446</b>	0,104	0,089	0,362
	Lemak daging sesuai permintaan	<b>0,391</b>	0,169	0,108	0,331
	Daging tidak keras	<b>0,381</b>	0,188	0,093	0,338
	Pemasok memiliki label Halal resmi dari MUI	<b>0,250</b>	<b>0,250</b>	<b>0,250</b>	<b>0,250</b>

Tabel 4. Hasil Pengolahan Horizontal Alternatif Pemasok pada Subkriteria dari Kriteria *Cost*

Kriteria	Subkriteria	Alternatif Pemasok			
		Indoguna	Santori	Amino	Sukanda
<i>Cost</i>	Harga daging Stabil	0,298	0,141	0,082	<b>0,479</b>
	Harga daging lebih murah dari harga pasar	0,315	0,199	0,104	<b>0,382</b>
	Biaya pengirisan lebih murah	0,317	0,210	0,168	<b>0,395</b>
	Biaya cincang lebih murah	<b>0,347</b>	0,138	0,228	0,228
	Harga sudah termasuk biaya kirim atau gratis ongkir	<b>0,395</b>	0,170	0,146	0,289
	Ada pengurangan harga atau diskon pada <i>quantity</i> tertentu	<b>0,250</b>	<b>0,250</b>	<b>0,250</b>	<b>0,250</b>

Tabel 5. Hasil Pengolahan Horizontal Alternatif Pemasok pada Subkriteria dari Kriteria *Delivery*

Kriteria	Subkriteria	Alternatif Pemasok			
		Indoguna	Santori	Amino	Sukanda
<i>Delivery</i>	Ketepatan waktu pengiriman H+2 dari waktu order	0,344	0,106	0,117	<b>0,433</b>
	Pengiriman menggunakan alat pendingin / <i>Chiller</i>	<b>0,346</b>	0,227	0,115	0,313
	Pengemasan daging dengan baik	0,388	0,110	0,107	<b>0,396</b>
	Ketepatan jumlah timbangan <i>mince beef</i>	<b>0,413</b>	0,122	0,111	0,354
	Ketepatan jumlah	<b>0,402</b>	0,121	0,111	0,366

Tabel 6. Hasil Pengolahan Horizontal Alternatif Pemasok pada Subkriteria dari Kriteria *Solutive*

Kriteria	Subkriteria	Alternatif Pemasok			
		Indoguna	Santori	Amino	Sukanda
<i>Solutive</i>	Pemasok memiliki truck pengantar, <i>chiller</i> , dan pengemudi	0,294	0,098	0,127	<b>0,481</b>
	Pemasok berbagi informasi libur, promo harga, dan produk baru	0,302	0,118	0,124	<b>0,456</b>
	Pemasok membantu restoran memenuhi kebutuhan dadakan	0,354	0,092	0,117	<b>0,437</b>
	Pemasok bertanggung jawab ketika salah kirim pesanan	0,294	0,124	0,115	<b>0,469</b>
	Pemasok turut memberi ide pada restoran saat keadaan sulit	0,309	0,112	0,111	<b>0,468</b>

Tabel 7. Hasil Pengolahan Horizontal Alternatif Pemasok pada Subkriteria dari Kriteria *Flexibility*

Kriteria	Subkriteria	Alternatif Pemasok			
		Indoguna	Santori	Amino	Sukanda
<i>Flexibility</i>	Menerima perubahan jumlah order <i>slice beef</i>	0,378	0,104	0,120	<b>0,398</b>
	Menerima perubahan jumlah order <i>mince beef</i>	0,364	0,128	0,116	<b>0,391</b>
	Menerima perubahan waktu kirim <i>slice beef</i>	<b>0,440</b>	0,100	0,116	0,344
	Menerima perubahan waktu kirim <i>mince beef</i>	<b>0,424</b>	0,124	0,117	0,335
	Rentang waktu dari pemesanan ke pengiriman pendek	0,297	0,108	0,137	<b>0,458</b>

Tabel 8. Hasil Pengolahan Horizontal Alternatif Pemasok pada Subkriteria dari Kriteria *Responsiveness*

Kriteria	Subkriteria	Alternatif Pemasok			
		Indoguna	Santori	Amino	Sukanda
<i>Responsiveness</i>	Cepat dalam merespon permintaan <i>silice beef</i>	0,369	0,110	0,118	<b>0,403</b>
	Cepat dalam merespon permintaan <i>mince beef</i>	0,298	0,104	0,117	<b>0,481</b>
	Tanggap merespon pengaduan ketidaksesuaian orderan	0,357	0,092	0,153	<b>0,398</b>
	Tanggap merespon ketidakpuasan konsumen	0,354	0,119	0,122	<b>0,405</b>
	Pemasok memiliki banyak SDM yang kompeten	0,306	0,135	0,115	<b>0,443</b>

Tabel 9. Hasil Pengolahan Horizontal Alternatif Pemasok pada Subkriteria dari Kriteria *Relationship*

Kriteria	Subkriteria	Alternatif Pemasok			
		Indoguna	Santori	Amino	Sukanda
<i>Relationship</i>	Pemasok memberi informasi dengan akurat	0,292	0,134	0,107	<b>0,467</b>
	Pemasok memberikan pelayanan terbaik dengan maksimal	0,302	0,117	0,102	<b>0,479</b>
	Komunikasi dengan pemasok terjalin dengan baik	0,282	0,098	0,081	<b>0,539</b>
	Pemasok 1 bulan sekali mengajak bertemu dan berdiskusi	0,289	0,117	0,105	<b>0,489</b>
	Pemasok peduli dengan kendala restoran	0,295	0,099	0,098	<b>0,507</b>

Hasil pengolahan berupa bobot dari setiap perbandingan antar elemen alternatif pemasok terhadap elemen subkriteria dari kriteria *quality*, *cost*, *delivery*, *solutive*, *flexibility*, *responsiveness*, dan *relationship* dapat disimpulkan bahwa, PT. Sukanda Djaya sebagai pemasok dengan urutan bobot paling tinggi terbanyak dari seluruh elemen subkriteria.

## Implikasi Manajerial

Implikasi manajerial untuk restoran berdasarkan hasil penelitian, urutan prioritas dari tujuh kriteria yang menjadi acuan restoran dalam pemilihan *supplier* terbaik yaitu, *quality*, *cost*, *delivery*, *soluteive*, *flexibility*, *responsiveness*, dan *relationship*. Adapun pentingnya restoran mengetahui urutan prioritas kriteria berdasarkan hasil penelitian adalah kriteria *quality* menjadi prioritas utama bagi restoran oleh sebab itu tentunya restoran siap mengeluarkan *cost* lebih untuk mendapatkan kualitas bahan baku terbaik untuk keberlangsungan produksi restoran. Sedangkan berdasarkan urutan alternatif pemasok, PT Sukanda Djaya mendapatkan bobot tertinggi, oleh karena itu maka restoran dapat melakukan proporsi pesanan lebih banyak dan lebih sering terhadap PT Sukanda Djaya. Restoran sebaiknya membuat SOP dan melakukan sosialisasi kembali kepada setiap pemasok daging sapi terkait kriteria dan subkriteria yang restoran butuhkan dalam pemenuhan bahan baku daging sapi.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Urutan prioritas dari 7 kriteria yang digunakan restoran NomiNomi Delight dalam pemilihan *supplier* daging sapi terbaik dengan bobot nilainya masing-masing berdasarkan metode AHP yaitu *quality* (0,371), *cost* (0,256), *delivery* (0,101), *soluteive* (0,078), *flexibility* (0,070), *responsiveness* (0,069), dan *relationship* (0,055). Hal ini menunjukkan kriteria *quality* merupakan kriteria paling penting dalam pemilihan *supplier* bahan baku daging sapi restoran NomiNomi Delight, Jakarta.

Berdasarkan pengolahan data dengan metode AHP dapat diketahui bahwa Sukanda Djaya merupakan *supplier* yang paling potensial dalam memenuhi kebutuhan bahan baku daging sapi restoran NomiNomi Delight dengan perolehan bobot nilai sebesar 0,377. Prioritas selanjutnya berdasarkan ranking pada metode AHP yang telah di dapatkan secara berturut-turut yaitu Indoguna (0,349), Santosa Agrindo (0,146) dan Amino Meat (0,128).

Implikasi manajerial yang tepat untuk restoran adalah dengan melakukan proporsi pemesanan lebih banyak terhadap PT Sukanda Djaya dan melakukan sosialisasi kembali pada keempat pemasok yang bermitra terkait kriteria dan subkriteria daging sapi yang restoran butuhkan.

### Saran

Sebaiknya, pihak manajemen restoran membuat SOP kriteria dan subkriteria dalam pemilihan *supplier* untuk memenuhi kebutuhan bahan baku daging sapi dan juga bisa diterapkan pada pemenuhan bahan baku lainnya agar mengantisipasi kekurangan bahan baku pada restoran. Selain itu berdasarkan kesimpulan, sebaiknya memilih Sukanda Djaya sebagai alternatif pemasok terbaik untuk memenuhi kebutuhan slice beef dan mince beef.

Berdasarkan keterbatasan penelitian, bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan wawancara pada pihak *supplier* dan akademisi atau konsultan bisnis yang paham terkait permasalahan penelitian.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Andayani, S. Ay. (2017). "*Pendekatan Manajemen Dalam Agribisnis*" (Y. Farlina (ed.)). CV Media Cendekiawan Muslim. <https://docplayer.info/91415915-Manajemen-agribisnis-pendekatan-manajemen-dalam-agribisnis.html>.
- Aramyan, L., Ondersteijn, C. J. M., Kooten, O. Van, & Oude Lansink, A. (2006). "*Performance indicators in agri-food production chains*". 49–66. [https://doi.org/10.1007/1-4020-4693-6\\_5](https://doi.org/10.1007/1-4020-4693-6_5).
- Marimin dan Maghfiroh, N. (2013). "*Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*". IPB Press.
- Meindl, S. C. dan P. (2010). "*Supply Chain Management Strategy, Planning, and Operation* Pearson".
- Mish, J. (2007). "*A Heavy Burden Of Identity: India, Food, Globalization, And Women*". *Research in Consumer Behavior*, 11, 165–186. [https://doi.org/10.1016/S0885-2111\(06\)11008-X](https://doi.org/10.1016/S0885-2111(06)11008-X).
- Saaty, T. L. (1990). "*The analytic hierarchy process in conflict management. In International Journal of Conflict Management*" (Vol. 1, Issue 1, pp. 47–68). <https://doi.org/10.1108/eb022672>.
- Yadav Milind Kumar Sharma, V. (2016). "*Journal of Modelling in Management Multi-criteria supplier selection model using the analytic hierarchy process approach*" Article information. *Journal of Modelling in Management*, 11. [www.emeraldinsight.com](http://www.emeraldinsight.com).