

ABSTRACT

DECISION MAKING OF BUSINESS DEVELOPMENT ON RAMEN AND SUSHI EXPRESS 2020 - 2022 USING ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP) APPROACH

The choice of business location and business expansion method is crucial in a business because it can determine the success or failure of a business. On consideration of this, the decision making process must be carried out carefully and considerably. This study aims to rank the priority list of city business expansion targets and choose the way of business expansion for Ramen and Sushi Express (RSE) using the Analytical Hierarchy Process (AHP) approach. In the Analytical Hierarchy Process (AHP) it is stated that the steps taken are determining the goals to be achieved, determining the decision criteria, determining the alternative decisions and giving the criteria and alternative values. Based on the results of calculations using the Analytical Hierarchy Process (AHP) approach, it is known that the list of criteria for selecting business locations in sequence is population, population income level, lifestyle, number of shopping centers, competition, rental costs, raw material costs and wage costs. After comparing the weight of the criteria with the value of the alternative, it was found that the priority list of cities for business expansion targets for Ramen and Sushi Express (RSE) in succession are Jakarta, Tangerang, Bekasi, Depok, Surabaya, Bandung, Yogyakarta, Balikpapan, Bogor dan Medan. Based on the results of the analysis using the Analytical Hierarchy Process (AHP) approach, it can also be seen that the list of criteria for choosing the business expansion method for Ramen and Sushi Express (RSE) is revenue, business development, control, risk and cost. After comparing the weight of criteria with alternative values, it was found that the way to expand with the franchise system has a higher final value compared to the way of business expansion with the owned business.

Key Words : Analytical Hierarchy Process, Business Location, Business Expansion, Ramen and Sushi

ABSTRAK

PENGAMBILAN KEPUTUSAN PENGEMBANGAN USAHA RAMEN DAN SUSHI EXPRESS 2020 – 2022 DENGAN PENDEKATAN ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP)

Pemilihan lokasi usaha dan cara ekspansi usaha adalah hal yang krusial dalam sebuah bisnis karena dapat menentukan sukses atau tidaknya sebuah usaha. Atas pertimbangan hal tersebut, maka proses pengambilan keputusan harus dilakukan secara hati – hati dan penuh pertimbangan. Penelitian ini bertujuan untuk meranking daftar prioritas kota target ekspansi usaha dan memilih cara ekspansi usaha bagi Ramen dan Sushi Express (RSE) dengan menggunakan pendekatan *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Dalam *Analytical Hierarchy Process* (AHP) disebutkan bahwa tahapan yang dilakukan adalah menentukan goal yang ingin dicapai, menentukan kriteria keputusan, menentukan alternatif keputusan serta memberikan bobot kriteria dan nilai alternatif. Berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan pendekatan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) diketahui bahwa daftar kriteria untuk memilih lokasi usaha secara berurutan adalah jumlah penduduk, tingkat pendapatan penduduk, gaya hidup, jumlah pusat perbelanjaan, kompetisi, biaya sewa, biaya bahan baku dan biaya upah. Setelah membandingkan bobot kriteria dengan nilai dari alternatif didapatkan hasil bahwa daftar prioritas kota target ekspansi usaha bagi Ramen dan Sushi Express (RSE) secara berurutan adalah Jakarta, Tangerang, Bekasi, Depok, Surabaya, Bandung, Yogyakarta, Balikpapan, Bogor dan Medan. Berdasarkan hasil analisis dengan pendekatan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) juga dapat diketahui bahwa daftar kriteria untuk memilih cara ekspansi usaha bagi Ramen dan Sushi Express (RSE) secara berurutan adalah *revenue*, perkembangan usaha, kontrol, risiko dan biaya. Setelah membandingkan bobot kriteria dengan nilai alternatif didapatkan hasil bahwa cara ekspansi dengan sistem *franchise* memiliki nilai akhir yang lebih tinggi dibandingkan dengan cara ekspansi usaha dengan *owned business*.

Kata Kunci : Analisis Hierarki Proses, Lokasi Usaha, Ekspansi Usaha, Ramen dan Sushi