BABI

PENDAHULUAN

1. 1. Latar Belakang

Menurut penelitian Nurmaini (2001), yang bertemakan pencemaran makanan secara kimia dan biologis tertulis bahwa makanan adalah hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia dikarenakan makanan mencakup beberapa nutrisi penting seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral. Selain itu ada beberapa zat yang ditambahkan ke makanan baik disengaja maupun tidak disengaja yang akan mempengaruhi kualitas makanan itu sendiri. Bahan tambahan seperti zat aditif yang bersifat sintetis dapat membahayakan bagi siapapun yang mengkonsumsinya.

Selain itu menurut (Adams dan Y. Motarjemi, 2003) Konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep personal hygiene akan mempengaruhi kesehatan seseorang dan kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan.

Menurut Mark L Wahlqvist, seorang profesor di *National Health Research Institutes* yang terletak di Taiwan menyatakan bahwa orang yang memasak sendiri di rumah minimal lima kali dalam seminggu mempunyai 47% kesempatan hidup lebih lama 10 tahun dibandingkan yang tidak.

Dalam artikel health Kompas yang diposting pada tanggal 27 Februari 2015 melampirkan bahwa ada alasan mengapa memasak sendiri lebih sehat

Dibandingkan membeli makanan dari luar, antara lain adalah membuat pilihan yang lebih baik yang dimaksudkan adalah memilih sayuran yang disukai dan dikombinasikan akan lebih sehat pada saat penyajian nantinya. Setelah itu ada manfaat lain seperti menghilangkan keraguan seperti contoh tidak usah memikirkan minyak yang dipakai jelantah atau tidak ataupun kehigienisan pemilihan bahan makanan. Di samping itu memasak adalah aktivitas yang lebih mudah dari yang dibayangkan dikarenakan tidak perlu bakat ataupun keahlian khusus untuk memasak, cukup berbekal buku resep masakan atau menggunakan Google asalkan ada niat. Yang terakhir adalah makan secara sadar, yang berarti anda akan tahu komposisi setiap gigitan yang dimakan.

Disisi lain berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya yang telah dilakukan oleh Randy Tanu (2015) yang merekomendasikan masakan berbahan dasar ayam menggunakan metode SAW, dengan tingkat akurasi 77.3% sistem sudah layak dan berhasil membantu pengguna untuk mendapatkan rekomendasi masakan.

Pada jurnal yang dibuat oleh Jean (2012) banyak hal yang mendukung untuk menggunakan metode *Collaborative Intelligence* ini, salah satunya adalah mudah dipahami karena deskripsi singkat, mudah digunakan. Lalu dalam satu pemikiran dapat bertukar dengan yang lainnya, sehingga menciptakan *brainstorming* yang mengeluarkan *output* yang lebih berkualitas. Disamping itu proses pengambilan / pengumpulan data yang digunakan terbagi dari tiga konsep yaitu Desentralisasi dan keanekaragaman yang dimaksudkan pengambilan data tidak terpusat dan tersebar, lalu berpikir secara mandiri yang berarti setiap

pemikiran individu dapat diolah sehingga data tersebut akan menghasilkan keanekaragaman pemikiran dalam satu permasalahan dan yang terakhir adalah semua *input* dari *user* akan digunakan untuk pengolahan datanya.

Jingjiao (2011) menyatakan bahwa algoritma *Slope One* berguna untuk menggabungkan dan memprediksikan sesuatu yang masih belum tentu dan akan ditarik kesimpulan berdasarkan data-data lainnya dan penyimpangan rata-rata diantara kedua objek / *items* akan dioleh berdasarkan rating dari dua atau lebih *user* dan yang terakhir rating akan diprediksi dengan model regresi linear.

1. 2. Rumusan Masalah

Masalah yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah "Bagaimana cara merancang dan membangun sistem rekomendasi resep masakan khas Indonesia menggunakan metode Collaborative Collective Intelligence dan *Slope One* yang berbasis web?".

1. 3. Batasan Masalah

Untuk membatasi ruang lingkup penelitian ini, maka diberikan batasan – batasan masalah sebagai berikut :

- 1. Hanya mencakup resep masakan nusantara atau 36 Provinsi di Indonesia.
- Aplikasi ini hanya merekomendasikan resep yang berisikan bahan dan cara memasak
- 3. Sistem akan berjalan secara optimal pada *desktop* ataupun *laptop* dengan *browser* Mozilla Firefox ataupun Google Chrome

1. 4. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini adalah untuk merancang dan membangun aplikasi yang merekomendasikan resep masakan khas Indonesia menggunakan metode *Collaborative Collective Intelligence* dan *Slope One* (CI).

1. 5. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini antara lain :

- Memperkenalkan resep ataupun masakan khas Indonesia kepada masyarakat asing ataupun masyarakat sendiri.
- Untuk membantu mencari solusi memasak masakan khas Indonesia dengan bahan yang terbatas.
- Meningkatkan dan menambah wawasan dalam perancangan dan pembangunan program sistem rekomendasi.

1. 6. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan skripsi ini dijelaskan sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Berisi latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penlisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Berisi landasan teori terkait dengan Sistem Rekomendasi, Collective Intelligence, *Slope One*, Resep Makanan, Kepuasan Pengguna,dan Likert Scale.

Bab III METODE DAN PERANCANGAN APLIKASI

Berisi metodologi penelitian yang digunakan serta proses perancangan terkait dengan kebutuhan sistem dan desain keseluruhan sistem yang meliputi studi literatur, perancangan sistem serta daftar pengunaan aset.

BAB IV IMPLEMENTASI DAN UJI COBA

Berisi penjelasan mengenai implementasi dan hasil uji coba sistem. Uji coba sistem akan dilakukan dengan melakukan penyebaran kuisioner dibeberapa tempat dan berbagai umur dengan tahapan sistem telah dicoba oleh para koresponden terlebih dahulu. Metode pengukuran survei dengan penggunaan Likert Scale dan tingkat kepuasan akan dilakukan bersama.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.