

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata memiliki peran yang signifikan dalam pertumbuhan ekonomi suatu negara. Selain memberikan manfaat ekonomi, pengembangan sektor pariwisata juga bisa memperluas pemahaman budaya, mendorong keberagaman, serta meningkatkan hubungan antar negara [1]. Salah satu daya tarik tujuan wisata adalah pengalaman wisata kuliner. Makanan bukan sekadar kebutuhan fungsional, melainkan juga simbol dari warisan budaya yang mencerminkan identitas suatu daerah. [2].

Menurut data persentase *Global Religious Futures* umat muslim pada tahun 2020 diperkirakan ada sebanyak 1,91 miliar dan diperkirakan pada tahun 2030 akan bertambah menjadi 2,58 miliar jiwa [4]. Pada tahun 2023 ini *Global Muslim Travel Index* (GMTI) 2023 menempatkan Indonesia peringkat pertama sebagai destinasi wisata halal terbaik di dunia, mengalahkan 140 negara lainnya [5]. Serta dilaporkan bahwa kunjungan wisatawan muslim mencapai 110 juta pada 2022, jumlah tersebut melonjak hingga 323,1% jika dibandingkan tahun sebelumnya yang hanya 26 juta kunjungan. Tren pertumbuhan kunjungan wisatawan muslim diprediksi akan terus berlanjut. Pada tahun depan, kunjungan wisatawan muslim diproyeksi naik 27,3% menjadi 140 juta [15]. Dengan pertumbuhan umat Muslim yang terus meningkat dalam beberapa dekade mendatang, muncul peluang baru bagi destinasi wisata yang memenuhi kebutuhan dan preferensi wisatawan muslim. Pengakuan global atas Indonesia sebagai salah satu destinasi wisata halal terbaik di dunia juga mencerminkan pentingnya pengalaman wisata yang menghormati prinsip-prinsip agama [5].

Namun, di tengah pertumbuhan umat Muslim yang terus bertambah dan pengakuan atas prestasi Indonesia dalam industri wisata halal, masih terdapat tantangan dalam menghubungkan wisatawan muslim dengan destinasi wisata kuliner yang sesuai. Informasi yang terfragmentasi, kurangnya panduan yang mudah diakses, dan keterbatasan sumber daya bagi wisatawan seringkali menjadi kendala. Makanan halal mengacu pada hidangan yang dipersiapkan, dimasak, dan disajikan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam. Ini melibatkan pemilihan bahan baku yang memenuhi standar kehalalan, metode pengolahan yang sesuai dengan

aturan agama, serta faktor-faktor lain yang memastikan bahwa makanan tersebut memenuhi kriteria layak dan halal untuk dikonsumsi. Dengan menjaga integritas prinsip-prinsip ini, makanan halal tidak hanya memberikan jaminan kehalalan, tetapi juga menciptakan pengalaman kuliner yang menghormati nilai-nilai agama bagi para konsumen Muslim [6].

Serang adalah salah satu kota yang masih mempertahankan nilai-nilai budaya Islam dengan kuat, daerah ini juga dikenal dengan daerah santri. Terdapat warisan dari ulama terkemuka Nusantara, yaitu Syekh Nawawi Al-Bantani, artefak bersejarah, tempat-tempat bersejarah dan pemakaman para ulama, serta masjid-masjid yang memiliki nilai sejarah. Makam-makam para ulama dan masjid bersejarah tersebut seringkali menjadi tujuan kunjungan para peziarah, tidak hanya dari wilayah Banten tetapi juga dari berbagai daerah lainnya [16]. Berdasarkan data statistik dari Dinas Pariwisata Provinsi Banten, terdapat informasi bahwa jumlah pengunjung ke daerah Serang, Banten pada periode tahun 2022 hingga agustus 2023 mencapai 17,961 orang untuk wisatawan mancanegara dan 3,197,645 orang untuk wisatawan domestik [17].

Kota Serang, dengan keberagaman masakan tradisionalnya, menawarkan berbagai hidangan lezat seperti rabeg, sate bandeng, pecak bandeng, dan sambal buroq. Selain itu, tersedia pula makanan ringan, termasuk kue jojorong. Dengan banyaknya pilihan makanan yang autentik dan beragam. Kota Serang menjadi destinasi kuliner yang menarik [18]. Hal ini menambah keunikan dan daya tarik bagi para wisatawan, terutama mereka yang mencari pengalaman kuliner yang sesuai dengan prinsip-prinsip makanan halal.

Dengan pertumbuhan jumlah umat muslim, proyeksi peningkatan wisatawan, dan dukungan kuat dari Kota Serang sebagai destinasi wisata halal yang potensial, pengembangan sistem rekomendasi makanan halal menjadi semakin penting dan relevan. Diharapkan dengan adanya sistem rekomendasi makanan halal, para wisatawan dapat dengan mudah menemukan dan menikmati hidangan-hidangan halal yang sesuai dengan preferensi dan kebutuhan mereka. Hal ini akan meningkatkan pengalaman kuliner para wisatawan muslim dan mendukung perkembangan pariwisata halal di Kota Serang.

Penelitian sebelumnya dengan topik "Sistem Pendukung Keputusan Rekomendasi Makanan Khas Sulawesi Utara yang Menunjang Diet" oleh Fernando D. Sawel, Alicia A. E., dan Sinsuw Muhamad D. Putro [8] telah menerapkan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) untuk menciptakan sistem rekomendasi makanan. Metode ini membantu pengguna dalam membuat

keputusan melalui proses perbandingan dan penilaian terhadap kriteria yang relevan. Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Aldo Saputra Wijaya dengan judul "Rancang Bangun Sistem Rekomendasi Pemilihan Motor Bekas Menggunakan Metode *Simple Additive Weighting* Berbasis Web" [19] dan, penelitian yang dilakukan oleh Bastian dengan judul "Rancang Bangun Sistem Rekomendasi Sepatu Basket Menggunakan Metode *Simple Additive Weighting*" [20], menunjukkan hasil yang menarik. Aldo Saputra Wijaya mencapai presentase sebesar 88,12%, sementara Bastian mencapai persentase sebesar 88,736%. Dari hasil penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa metode *Simple Additive Weighting* (SAW) menjadi pilihan yang tepat. Oleh karena itu, metode ini diadopsi dalam penelitian sistem rekomendasi makanan halal, dengan tujuan dapat memberikan pengolahan data yang akurat dan memberikan rekomendasi makanan berdasarkan kriteria yang telah ditentukan.

## 1.2 Riset GAP

Berikut adalah penjelasan perbandingan atau "gap" dalam penelitian ini dengan membandingkan sistem rekomendasi makanan halal yang ada dengan laman situs atau aplikasi yang telah ada sebelumnya. Dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Riset gap

<b>Nama</b>	<b>Kelebihan</b>	<b>Kekurangan</b>
Zabihah.com (Website)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konten Global</li> <li>• Fitur Komunitas</li> <li>• Diversitas Informasi</li> <li>• Filter Khusus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Status Halal Tidak Terjamin</li> <li>• Masih memiliki restoran tidak halal</li> </ul>

Dilanjutkan ke halaman berikutnya

Tabel 1.1 Riset gap (lanjutan)

Nama	Kelebihan	Kekurangan
Halalfood.com.au (Website)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data Makanan Halal yang Lengkap</li> <li>• Fitur Belanja</li> <li>• Dukungan untuk Komunitas Halal</li> <li>• Ruang untuk Bisnis Halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restoran yang Tidak Halal</li> <li>• Informasi Restoran yang Kurang Detail</li> <li>• Terbatas pada Australia</li> </ul>
Halal.co.th (Website)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Status Halal dari Pemerintah</li> <li>• Fokus pada Pasar Thailand</li> <li>• Website Resmi Otoritas Halal Thailand</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terbatas untuk Thailand</li> <li>• Data Produk bukan Makanan Restoran</li> </ul>
Halalbites (Aplikasi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fitur Komunitas</li> <li>• Fokus pada Kehalalan</li> <li>• Peta Interaktif</li> <li>• Pencarian Berbasis Lokasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terbatas pada Amerika</li> <li>• Status Halal Bukan dari Pemerintah</li> <li>• Aplikasi tidak dapat digunakan selain Amerika</li> </ul>
Halalkumakanan serang (Website)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fitur Rekomendasi Makanan</li> <li>• Fokus pada Kehalalan</li> <li>• Status Halal dari Pemerintah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terbatas pada Daerah Serang</li> <li>• Tidak Memiliki Fitur Komunitas</li> </ul>

Dengan memahami riset gap ini, memberikan gambaran tentang kelebihan dan kekurangan masing-masing platform dalam konteks pelayanan informasi makanan halal.

### 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah yang dapat diajukan adalah:

1. Bagaimana cara merancang dan membangun website rekomendasi makanan halal daerah serang menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW)?
2. Bagaimana keputusan pengguna dalam menggunakan sistem rekomendasi yang telah dibuat dengan menggunakan metode *End User Computing Satisfaction* (EUCS)?

### 1.4 Batasan Permasalahan

Dalam perancangan sistem, terdapat pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Kriteria yang digunakan dalam sistem rekomendasi ini yaitu harga, jarak, protein dan porsi yang diperoleh melalui wawancara dengan ahli.
2. Data makanan diambil dari situs web [gamedia.com](http://gamedia.com), data restoran diambil dari situs web [kabarbanten.pikiran-rakyat.com](http://kabarbanten.pikiran-rakyat.com), sementara data kriteria diambil dari situs web [fatsecret.co.id](http://fatsecret.co.id) dan [nilaigizi.com](http://nilaigizi.com).
3. Makanan yang dipilih adalah makanan yang sudah tersertifikasi halal yang diperoleh melalui [bpjph.halal.go.id](http://bpjph.halal.go.id)
4. Sistem rekomendasi hanya melingkupi makanan halal daerah Serang.

### 1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, diantaranya:

1. Merancang dan mengembangkan website rekomendasi makanan halal daerah serang dengan menggunakan metode *Simple Additive Weighting*.
2. Mengetahui tingkat kepuasan pengguna dalam menggunakan sistem rekomendasi menggunakan metode *End User Computing Satisfaction* (EUCS)

## 1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang dapat diperoleh adalah sebagai berikut:

1. Membantu pengguna dalam menentukan dan memilih makanan halal daerah serang dari sistem rekomendasi yang sesuai dengan kriteria yang telah dipilih.

## 1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan adalah sebagai berikut:

- Bab 1 PENDAHULUAN  
Pendahuluan berisi latar belakang masalah mengenai sistem rekomendasi makanan halal di serang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.
- Bab 2 LANDASAN TEORI  
Landasan Teori berisi penjelasan teori mengenai sistem rekomendasi, makanan halal, metode *Simple Additive Weighting* (SAW), *End User Computing Satisfaction* (EUCS), dan Skala Likert yang digunakan untuk menguji penelitian ini.
- Bab 3 METODOLOGI PENELITIAN  
Metodologi Penelitian menjelaskan metode dan rancangan penelitian dalam mengembangkan fitur sistem dengan membuat *flowchart*, desain database dan desain *user interface* website rekomendasi wisata halal Cirebon.
- Bab 4 HASIL DAN DISKUSI  
Hasil dan Diskusi menjelaskan proses penelitian mulai dari instalasi, pembuatan program yang meliputi proses coding aplikasi, pengujian aplikasi hingga hasil uji kepuasan program.
- Bab 5 KESIMPULAN DAN SARAN  
Kesimpulan dan Saran menyajikan kesimpulan dan saran yang berguna untuk pengembangan pada penelitian selanjutnya guna meraih perbaikan yang lebih baik.