

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan tradisional seringkali menjadi identitas khas suatu daerah yang mudah dikenali dan diwarisi dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner di setiap daerahnya masing-masing. Resep-resepnya pun telah turun-temurun dari masa ke masa. Walaupun pada zaman sekarang, cara memasak sebuah makanan tradisional sudah bervariasi, namun bahan utama yang dimasak tidak berubah [1]. Berdasarkan BPS DKI Jakarta tahun 2018, disebutkan bahwa sub sektor kuliner memberikan kontribusi sebesar 42,54 persen pada pendapatan domestik regional bruto di sektor ekonomi kreatif. Data berikutnya menunjukkan bahwa rata-rata pengeluaran penduduk Jakarta per kapita per bulan untuk makanan mencapai Rp.406.772. Selain itu, usaha kuliner di Indonesia menurut data BPS pada Juni 2022 menyatakan bahwa DKI Jakarta menduduki peringkat pertama dengan jumlah 5.159 usaha kuliner [2]. Salah satu industri makanan yang memiliki daya saing tinggi adalah Rumah Makan Padang [3].

Rumah Makan Padang dikenal sebagai rumah makan yang sudah dikenal secara luas dan dapat beradaptasi dengan selera seluruh masyarakat di nusantara maupun mancanegara, hal ini terbukti berdasarkan polling berjudul *World 50 Best Foods*, CNN Go tahun 2011 hasil yang diperoleh adalah rendang menduduki urutan pertama sebagai makanan terlezat di dunia dengan mengalahkan berbagai makanan dari negara lain [4]. Bagi wisatawan mancanegara, makanan yang unik dan spesifik yang berbeda dari apa yang dimiliki di negerinya sendiri jauh lebih menarik, meskipun makanan yang bersih dan enak dilihat merupakan syarat yang harus dipenuhi.

Di era sekarang, segala informasi dapat diterima dengan lebih mudah dan optimal dengan memanfaatkan perkembangan teknologi, khususnya internet. Bagi wisatawan mancanegara yang tidak terbiasa dengan daerah Indonesia yang dikunjunginya, tentunya akan sulit untuk menemukan makanan khas Indonesia yang dapat diterima pada lidah para wisatawan, seperti Nasi Padang yang telah menduduki peringkat pertama pada *Best Rated Food and Beverages 2023* tanpa adanya bantuan teknologi [5]. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan

untuk membangun sistem yang dapat memberikan rekomendasi kepada pengguna mengenai Rumah Makan Padang yang terdapat di wilayah Jakarta sesuai dengan preferensi dari wisatawan tersebut, dengan begitu diharapkan wisatawan yang sedang berkunjung di wilayah Jakarta dapat terbantu dalam memilih Rumah Makan Padang yang terdapat di wilayah Jakarta. Sistem Rekomendasi ini dibangun dalam bentuk website yang dapat diakses kapanpun dan dimanapun melalui perangkat apapun yang terhubung dengan internet.

Sebelumnya, telah dilakukan penelitian sistem rekomendasi wisata kuliner di Yogyakarta dengan metode Item-Based Collaborative Filtering (Hartatik, 2020) [6]. Metode Collaborative Filtering adalah metode yang digunakan untuk menampilkan preferensi pengguna berdasarkan reaksi dari pengguna sebelumnya (histori pengguna) [7]. Sehingga dapat disimpulkan bahwa metode ini lebih sesuai untuk sistem yang tidak memiliki data yang berdasar pada kriteria yang ditentukan. Oleh karena penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk permasalahan dengan berdasar pada kriteria yang ditentukan, maka digunakanlah kombinasi antara metode Analytical Hierarchy Process (AHP) dan Technique for Order of Preference by Similarity to Ideal Solution (TOPSIS) atau biasa disebut metode AHP-TOPSIS. Penelitian yang sebelumnya telah dilakukan dengan metode AHP, menyatakan bahwa menggunakan metode AHP menghasilkan tingkat akurasi sebesar 77% (Raswini, 2022) [8]. Untuk penelitian dengan menggunakan metode TOPSIS, menunjukkan hasil pengujian dengan keakuratan sebesar 79,75% (Wati, 2021) [9]. Untuk hasil yang diperoleh menggunakan Metode AHP dan TOPSIS menghasilkan keakuratan pengujian sebesar 99.85% yang diperoleh dari 700 data (Noviansyah, Cholissodin, Rahayudi, 2021) [10]. Sedangkan penelitian yang dilakukan dengan metode SAW-WP, hasil yang diperoleh sebesar 80,56% dari 36 data (Rachmadi, 2020) [11]. Dengan membandingkan hasil keakuratan pengujian antara keempat metode tersebut, maka penelitian ini menggunakan metode AHP-TOPSIS mengingat bahwa hasil keakuratan yang dihasilkan oleh metode ini lebih unggul dari tiga metode lainnya. metode AHP memiliki kelebihan pada matriks perbandingan berpasangan dan melakukan analisis konsistensi. Sedangkan metode TOPSIS mampu mengambil keputusan secara efisien karena konsepnya sederhana, mudah dipahami, komputasinya efisien, dan berkemampuan untuk mengukur kinerja relatif dari setiap alternatif keputusan [12].

Dalam penelitian ini, metode AHP digunakan dalam menentukan pembobotan untuk setiap kriteria, sedangkan metode TOPSIS digunakan dalam menentukan nilai preferensi untuk setiap alternatif Rumah Makan Padang sehingga

kombinasi kedua metode tersebut dapat digunakan untuk memberikan rekomendasi Rumah Makan Padang di Wilayah Jakarta yang sesuai dengan preferensi *user*. Sistem rekomendasi ini akan dibangun menggunakan teknologi MERN stack yang hanya menggunakan satu bahasa pemrograman, yaitu JavaScript dan terdiri dari MongoDB sebagai basis data, Express.js sebagai framework dari Node.js untuk pembuatan API server, React.js sebagai frontend untuk antarmuka pengguna dinamis, dan Node.js. untuk menjalankan *server-side code*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan judul yang telah ditentukan diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana membuat Sistem Rekomendasi Rumah Makan Padang di Jakarta berbasis *web* menggunakan metode AHP dan TOPSIS.
2. Bagaimana hasil pengujian *user satisfaction* terhadap Sistem Rekomendasi Rumah Makan Padang di Jakarta berbasis *web* menggunakan metode *USE Questionnaire*.

## 1.3 Batasan Permasalahan

Adapun batasan masalah dalam penelitian, yaitu :

1. Parameter yang digunakan adalah nilai rasa, nilai harga, nilai pelayanan dan nilai kebersihan yang diinput oleh *user*.
2. Data Rumah Makan Padang yang digunakan hanya yang memiliki rating nilai rasa, harga, pelayanan, dan kebersihan yang didapatkan dari *website* pergikuliner

## 1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ditentukan, maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Membuat Sistem Rekomendasi Rumah Makan Padang di Jakarta berbasis *web* dengan metode AHP dan TOPSIS
2. Menguji *user satisfaction* terhadap Sistem Rekomendasi yang dibangun menggunakan *USE Questionnaire*.

## 1.5 Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini, yaitu :

1. Memudahkan pengguna untuk menemukan Rumah Makan Padang di Jakarta sesuai preferensi.
2. Meningkatkan daya tarik Rumah Makan Padang di daerah Jakarta.

## 1.6 Sistematika Penulisan

Laporan penelitian ini terdiri dari 5 bab yang terdiri dari Pendahuluan, Landasan Teori, Metodologi Penelitian, Hasil dan Diskusi, serta Simpulan dan Saran. Sistematika penulisan laporan adalah sebagai berikut:

- Bab 1

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan permasalahan, tujuan penelitian, dan manfaat penelitian.

- Bab 2

Bab ini berisi teori-teori yang dipakai pada penelitian ini. Adapun teori yang dipakai pada penelitian ini adalah Rumah Makan Padang, sistem rekomendasi, AHP, TOPSIS, *USE Questionnaire*, dan skala Likert.

- Bab 3

Bab ini berisi perencanaan penelitian, analisis kebutuhan penelitian, serta desain sistem penelitian.

- Bab 4

Bab ini berisi hasil dari implementasi sistem yang dibangun, pengujian manual sistem yang dibangun, serta hasil pengujian responden dari kuesioner yang berdasar pada metode pengujian yang digunakan.

- Bab 5

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan sistem yang telah dibangun, serta berisi saran terhadap penelitian sejenis yang mendatang.