

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Masakan merupakan suatu bahan yang dibuat untuk dikonsumsi oleh seseorang, pada dasarnya suatu bahan makanan memiliki beberapa bagian. Masakan Indonesia merupakan salah satu bentuk tradisi kuliner yang mencerminkan suatu keanekaragaman budaya di Indonesia. Kuliner yang ada di nusantara memiliki rasa dan kaya akan rempah-rempah yang berasal dari rempah-rempah nusantara.

Resep masakan digunakan untuk membantu dalam menyiapkan bahan-bahan masakan, cara membuat, dan cara memasak agar memiliki cita rasa yang nikmat. Resep masakan harus diperhatikan untuk menentukan resep yang akan digunakan, yaitu langkah kerja, waktu memasak, bahan yang dibutuhkan, dan ukuran penyajian (porasi). Kelima hal ini harus dituliskan pada resep agar tidak terjadi kesalahan dalam memahami resep [1].

Penelitian tentang rekomendasi yang menggunakan metode SAW dan TOPSIS pernah dilakukan oleh [2], dalam penelitiannya yang berjudul “Pemilihan Karyawan Teladan Menggunakan Metode SAW dan TOPSIS” menggunakan kriteria di antara lain adalah kedisiplinan, kinerja, perilaku, absensi karyawan dan sikap dibawah tekanan sebagai penilaian untuk pemilihan karyawan teladan. Hasil dari pengujian sistem dari 4 karakteristik yaitu *functionality*, *reability*, *usability* dan *efficiency* mendapatkan hasil rata-rata 78,02%. Penelitian lainnya tentang rekomendasi juga pernah dilakukan dengan objek yang berbeda namun dengan metode yang sama yaitu Sistem Pendukung Keputusan Rekomendasi Penentu Beras Miskin Menggunakan Metode SAW dan TOPSIS. Pada penelitian ini dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kesalahan dalam pencarian data. Hasil dari penelitian ini dilakukan dengan pengujian terlebih dahulu kepada 10 responden dan mendapatkan hasil 86,67% [3].

Pencarian resep digital saat ini dilakukan secara manual dengan cara membandingkan resep-resep yang dicari dengan resep yang sesuai dengan kebutuhan pengambil keputusan, hal ini menyebabkan efisiensi waktu dalam

memasak semakin berkurang, karena untuk membandingkan dan mengecek resep yang dicari dari data resep yang sudah ada masih membutuhkan waktu [4]. Pencarian yang dilakukan secara manual dapat menyebabkan kesalahan dalam mencari resep masakan dan informasi resep yang di dapatkan kurang tepat. Untuk mengatasi permasalahan pencarian resep, pada proposal penelitian ini akan dibangun sebuah aplikasi resep kuliner nusantara untuk mencari rekomendasi resep masakan menggunakan metode SAW dan TOPSIS berbasis android. Metode SAW berfungsi sebagai bobot dari setiap kriteria dari rekomendasi resep masakan, sedangkan metode TOPSIS berfungsi sebagai menentukan hasil resep masakan yang telah tentukan dari hasil nilai bobot yang diberikan oleh pengguna.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari penelitian, diperlukan sebuah aplikasi yang dapat memberikan rekomendasi resep kuliner nusantara berdasarkan bahan makanan. Untuk membangun aplikasi resep kuliner nusantara menggunakan metode SAW dan TOPSIS. Metode SAW digunakan untuk mencari nilai bobot dari kriteria yang akan dijadikan rekomendasi resep, sedangkan metode TOPSIS digunakan untuk menentukan nilai masakan yang telah diketahui dari hasil nilai bobot yang diberikan oleh pengguna. Kedua hasil dari metode ini nanti akan menampilkan rekomendasi resep dari bobot yang sudah diberikan oleh pengguna.

1.3 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan dari latar belakang dan perumusan masalah maka disusun pertanyaan penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang dan membangun aplikasi resep kuliner berbasis android?
2. Bagaimana cara kerja aplikasi yang dapat memberikan rekomendasi resep masakan?
3. Bagaimana hasil pengujian rekomendasi resep kuliner nusantara menggunakan metode SAW dan TOPSIS?

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Melakukan perancangan aplikasi rekomendasi resep masakan dengan bahasa pemrograman *Dart* pada *Visual Code Studio*, *Flutter* dan menggunakan Metode *Waterfall*.
2. Melakukan pencarian makanan yang akan dilakukan dengan bahan masakan yang tersedia dengan perhitungan menggunakan metode SAW dan TOPSIS.
3. Pengujian dilakukan dengan pengguna mengisi form dengan model DeLoen dan McLean sebagai pertanyaan form dan skala *Likert* sebagai jawaban dari pengguna.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Membuat suatu program yang dapat membantu dalam pencarian rekomendasi makanan dari bahan makanan yang tersedia.
2. Menyajikan informasi resep kuliner yang memudahkan pengguna dalam melihat resep makanan.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Mampu memberikan rekomendasi resep pada pengguna.
2. Memberikan solusi memasak dengan berbahan makanan yang tersedia.
3. Mampu memberikan solusi mahasiswa, dosen, staff untuk memasak dengan rekomendasi resep.
4. Memberikan solusi untuk masyarakat Indonesia yang ingin belajar memasak resep masakan Indonesia.