

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kota Bandung merupakan salah satu kota besar di Indonesia dengan tag line *paris van java* nya selain terkenal dengan fashionnya juga terkenal akan kulinernya yang beragam mulai dari jajanan tradisional sampai masakan luar negeri. Keragaman yang dimiliki oleh kota Bandung membuat banyak mata tertuju pada kota yang merupakan ibu kota Jawa Barat ini.

Tidak terkecuali para pengusaha di bidang kuliner yang menjadikan kota Bandung sebagai kota tujuan yang akan dijadikan tempat membangun usaha kulinernya. Sehubungan dengan itu, dalam usaha tata boga restoran merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner. Ketertarikan para pengusaha kuliner terhadap kota ini adalah salah satunya karena lokasinya. Pamor Bandung sebagai Ibu Kota Jawa Barat nyatanya menjadikan kota Bandung tidak pernah sepi dari kuliner. Faktor lain yang mendukung berkembangnya usaha kuliner di kota Bandung adalah banyaknya tempat wisata yang terdapat di Bandung serta pangsa pasar dan daya beli masyarakatnya yang terbilang tinggi.

Membangun usaha di bidang kuliner tidaklah mudah, bahkan untuk di aplikasikan di kota besar seperti Bandung sekalipun. Harus ada peran kita sebagai pengusaha atau yang baru akan memulai usahanya untuk melihat dan mempertimbangkan faktor-faktor apa saja yang dapat mendukung perkembangan usaha yang kita jalani. Dalam membangun bisnis dibidang kuliner kita bertindak sebagai *owner* (pemilik) dan sebagai pembuat keputusan (*desicion maker*).

Kemampuan mengambil keputusan dengan cepat dan cermat merupakan kunci keberhasilan dari pengambil keputusan (*desicion maker*). Dalam pengambilan keputusan, banyak permasalahan yang harus diputuskan dengan melihat beberapa kriteria (*multicriteria*) misalnya membuat

keputusan untuk pemilihan lokasi restoran, seseorang atau perusahaan memutuskan untuk membeli atau menyewa bangunan di suatu lokasi dengan

syarat tertentu tidak hanya berdasarkan pada harga tetapi juga tempat, kenyamanan, kedekatan dengan target pasar, ketersediaan infrastruktur dan sebagainya.

Ketepatan pemilihan lokasi akan berbanding lurus dengan *income* yang akan didapat pemilik usaha demikian juga dengan keberlangsungan usaha di bidang kuliner tersebut. Salah satu bisnis dalam bidang kuliner yang membutuhkan adanya lokasi usaha yang tepat adalah restoran. Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos dan telekomunikasi No. KM 73/PW 105/MPPT-85 menjelaskan bahwa restoran adalah setiap tempat bisnis komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan minuman untuk umum.

Pertumbuhan bisnis restoran di kota Bandung berkembang sangat pesat setiap tahunnya. Hal ini dapat kita lihat dari jumlah restoran dan rumah makan yang ada di kota Bandung yang ditunjukkan pada tabel 1.1:

Tabel 1. 1. Pertumbuhan Restoran Kota Bandung

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bandung 2013

Tahun	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Jumlah	415	431	439	512	629	629

Berdasarkan data pada tabel 1.1 dapat diketahui bahwa pertumbuhan restoran dan rumah makan di kota Bandung dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang signifikan, kecuali 2012-2013. Dalam menyikapi fenomena tersebut dibutuhkan adanya strategi bisnis untuk membangun restoran salah satunya dengan pemilihan lokasi.

Pemilihan lokasi berarti menghindari sebanyak mungkin seluruh segi-segi negatif dan mendapatkan lokasi dengan paling banyak faktor-faktor positif. Penentuan lokasi yang tepat akan meminimumkan biaya investasi dan operasional jangka pendek maupun jangka panjang, dan ini akan meningkatkan daya saing perusahaan (Handoko, 2000).

Penelitian sebelumnya (Amelia, Yusnita, Handini, Rosiana 2012) dalam karya ilmiahnya Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Lokasi Rumah

Makan yang Strategis Menggunakan Metode Naive Bayes. Metode Naive Bayes merupakan sebuah metode dengan pendekatan statistik untuk melakukan inferensi induksi pada persoalan klasifikasi. Metode ini menggunakan probabilitas bersyarat sebagai dasarnya. Dalam ilmu statistik probabilitas bersyarat dinyatakan probabilitas X di dalam Y adalah probabilitas interaksi X dan Y dari probabilitas Y atau dengan bahasa lain $P(X|Y)$ adalah prosentase banyaknya X didalam Y . Hasil dari karya ilmiah tersebut adalah lokasi rumah makan yang strategis dengan melihat banyaknya probabilitas ya dibanding probabilitas tidak. Lokasi yang banyak probabilitas ya dianggap sebagai lokasi yang strategis. Kekurangan dari metode ini adalah tidak adanya pembobotan yang dilakukan diawal sebelum perhitungan nilai *likelihood* dan probabilitas dan tidak adanya sistem perangkingan yang dapat memungkinkan adanya lebih dari satu lokasi yang dinyatakan strategis, tidak hanya mutlak dengan hasil strategis dan tidak strategis.

Pemilihan lokasi yang akan melibatkan lebih dari satu kriteria (*multi criteria*) memerlukan sebuah sistem pendukung keputusan dan metode yang cocok untuk dapat menentukan lokasi yang cocok untuk dijadikan restoran di kota Bandung. Ada beberapa metode pengambilan keputusan yang dapat membantu permasalahan ini. Beberapa metode yang sering digunakan diantaranya adalah *Fuzzy*, *Simple Additive Weighting (SAW)*, *Internal Rate of Return (IRR)*, *Analytical Hierarchy Process (AHP)*, *Simple Multi-Attribute Rating Technique Exploiting Ranks (SMARTER)*, *Preference Ranking Organization Methods for Enrichment Evaluations (PROMETHEE)* dan lain-lain. Metode yang dipakai dalam pengambilan keputusan pemilihan restoran ini adalah *Simple Multi-Attribute Rating Technique Exploiting Ranks (SMARTER)* dan *Preference Ranking Organization Methods for Enrichment Evaluations (PROMETHEE)*. Kedua metode ini dipilih karena Metode SMARTER merupakan suatu bentuk model pendukung keputusan yang digunakan untuk pengambilan keputusan dengan kriteria beragam. SMARTER yang merupakan suatu metode pengambilan keputusan untuk menyelesaikan masalah penentuan pilihan yang sifatnya multi objektif

diantara beberapa kriteria kuantitatif dan kualitatif sekaligus. Sesuai dengan usulan Edward dan Baron (1994), dimana metode ini digunakan untuk menentukan bobot dari setiap kriteria dalam suatu pengambilan keputusan. PROMETHEE digunakan karena kesederhanaan, kejelasan, dan kestabilan untuk penentuan urutan (prioritas) dalam analisis multikriteria pemilihan lokasi restoran. Dugaan dari dominasi kriteria yang digunakan dalam PROMETHEE adalah penggunaan nilai dalam hubungan *outranking*. (Suryadi, 1998:147).

Pembangunan Sistem Pendukung Keputusan pemilihan lokasi pembangunan restoran yang bertujuan untuk membantu organisasi (perusahaan) menyeleksi lokasi yang sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan. Sistem ini dibangun dengan metode *Simple Multi-Attribute Rating Technique Exploiting Rank* (SMARTER) dan *Preference Ranking Organization Method For Enrichment Evaluation* (PROMETHEE). Metode SMARTER digunakan untuk memberikan bobot nilai terhadap kriteria yang digunakan dalam penelitian ini, sedangkan metode PROMETHEE digunakan untuk perankingan, alternatif tempat yang berada di ranking paling kecil yang akan dijadikan rekomendasi tempat pembangunan restoran. Gabungan metode SMARTER dan PROMETHEE memungkinkan bobot ditentukan oleh metode SMARTER yang kemudian akan menjadi inputan bagi PROMETHEE dalam menentukan urutan alternatif pemilihan lokasi restoran yang mendapat nilai terbaik. Adanya aplikasi ini diharapkan dapat membantu sebuah organisasi (perusahaan) dalam menentukan urutan prioritas lokasi usaha yang sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan sebelumnya dan dapat meminimalisir kesalahan terhadap pemilihan lokasi yang dilakukan secara manual yang dapat mengakibatkan kerugian terhadap usaha yang dijalani.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana menerapkan metode SMARTER dan PROMETHEE dalam sistem pendukung keputusan sehingga dapat menghasilkan hasil rekomendasi lokasi untuk dijadikan restoran?
2. Seberapa besar tingkat kecocokan dari penerapan metode SMARTER dan PROMETHEE dalam memberikan alternatif lokasi restoran?

1.3. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini diterapkan beberapa batasan masalah antara lain:

1. Objek penelitian adalah restoran oseng mercon yang terletak di jl. Sarimanah, Sarijadi.
2. Aplikasi ini diperuntukkan untuk restoran skala UKM
3. Batasan dan ketentuan kriteria yang digunakan disesuaikan dengan jenis kegiatan usaha yang dikembangkan serta ditentukan oleh pemilik restoran.
4. Kriteria-kriteria lokasi digunakan sebagai parameter untuk menghasilkan output berupa urutan ranking prioritas lokasi mana yang cocok untuk dijadikan tempat restoran.
5. Data alternatif yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari *website* olx.co.id dengan kategori properti bangunan komersil periode 1-30 Juni 2015
6. Alternatif lokasi yang digunakan dalam penelitian ini berupa bangunan yang berstatus disewakan yang tersebar di kota bandung.

1.4. Tujuan Penelitian

1. Menerapkan metode SMARTER dan PROMETHEE dalam sistem pendukung keputusan sehingga dapat menghasilkan hasil rekomendasi lokasi restoran.

2. Mengetahui seberapa besar tingkat kecocokan dari penerapan metode SMARTER dan PROMETHEE dalam sistem pendukung keputusan pemilihan lokasi restoran.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian dalam pembuatan sistem pendukung keputusan ini dapat membantu para pengusaha restoran dalam menemukan lokasi yang disertai dengan kriteria yang diinginkan dan dana yang dimiliki. berujung ketika akan menyewa sebuah lokasi untuk mengembangkan usahanya pengusaha tersebut tidak akan bingung untuk memilih lokasi mana yang akan diambilnya.

1.6. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan skripsi ini disusun untuk memberikan gambaran umum tentang tugas akhir dan perangkat lunak yang akan dibuat. Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Dalam Bab I akan diuraikan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori-teori yang digunakan oleh penulis yang berkaitan dengan topik yang diangkat.

BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN

Bab ini memaparkan tentang analisis sistem, analisis masalah, analisis yang sedang berjalan, analisis kebutuhan non fungsional, perancangan sistem, perancangan antar muka dan sebagainya.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini diuraikan tentang lingkungan implementasi, implementasi antar muka, pengujian perangkat lunak.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran yang diajukan agar dapat menjadi bahan pertimbangan.