

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan sebuah minuman yang sangat disukai oleh kalangan remaja hingga dewasa, tidak heran pada jaman sekarang ini banyak sekali kedai kopi / *coffee shop* bermunculan baik di daerah kota maupun di daerah pinggiran kota. Setiap orang mempunyai cara yang berbeda untuk menikmati kopi. Cara tersebut dapat dengan memilih *coffee shop* yang indah dengan pelayanan mewah, dengan harapan bahwa konsumen akan merasa puas setelah ia mengorbankan sejumlah uang yang cukup besar di *coffee shop* yang mewah itu.

Bandung di salah satu sudut kotanya, ada beberapa *coffee shop* yang berukuran tidak terlalu besar tetapi ramai dikunjungi pelanggannya. Hal ini menarik perhatian mengingat letaknya berada di lokasi yang strategis, misalnya saja di daerah Bandung kota. Tepatnya di Jalan Rumah Sakit No.10a. *Coffee shop* tersebut diberi nama Dewaji Coffee Lab. Adapun beberapa kedai kopi seperti Kopi Warga, Hide and Seek, Workshop Caffein Supply.

Semakin maraknya kedai kopi di Bandung ini menyebabkan beberapa masalah yang akan terjadi. Salah satu masalah yang akan terjadi adalah peracik kopi atau barista. Barista adalah sebutan untuk seseorang yang profesinya meracik dan menyajikan minuman kopi kepada pelanggan. Kata barista berasal dari bahasa Italia yaitu "*Bartender*" yang artinya "pelayan bar". Seorang barista harus mempunyai kemampuan khusus yang tidak bisa dimiliki oleh semua orang, yaitu bisa menciptakan cita rasa atau sensasi dari secangkir kopi. Barista adalah seseorang yang menentukan kenikmatan cita rasa dan artistiknya penyajian dalam setiap *coffee shop*. Maka tidak heran kalau seorang barista dikatakan sebagai posisi kunci untuk keberhasilan sebuah *coffee shop*. Persoalan ini akan menjadi sangat serius, khususnya bisnis di bidang makanan dan minuman dikarenakan banyaknya permintaan

pemilik kedai kopi atau *coffee shop* untuk membutuhkan tenaga pekerja barista yang layak atau kompeten. (Hutasoit, Solikhun, & Wanto, 2018).

Dengan pertumbuhan kedai kopi yang semakin meningkat menjadikan banyak pihak owner maupun manager membutuhkan barista, dan tentunya bukan hal yang sangat mudah untuk memilih barista yang tepat dan sesuai keinginan, karena ada beberapa faktor yang digunakan dalam pemilihan barista, diantaranya adalah mengelola bahan baku, mengelola peralatan dan perlengkapan, mengelola area kerja, menangani pelanggan, mengoperasikan peralatan, mengembangkan produk kopi, menangani situasi konflik, , menerapkan protokol kesehatan keselamatan dan keamanan, serta berkomunikasi dengan Bahasa Inggris.

Dalam pemilihan barista ini seringkali pihak owner ataupun manager kedai kopi yang merasa sulit untuk penerimaan barista, selama ini penerimaan barista di kedai kopi ini dilakukan dengan cara yang tidak terstruktur seperti tidak melihat pada kemampuan barista, sehingga terjadi beberapa titik permasalahan seperti *turnover* pegawai yang dikarenakan barista tersebut tidak kompeten seperti kurang baik dalam menangani situasi konflik yang sering terjadi, kurang kedisiplinan kerja, dan tidak mengikuti standar operasional prosedur (SOP). Sehingga menjadikan kurang efektivitas dalam melaksanakan sebuah bisnis di bidang makanan dan minuman.

Sehubungan dengan hal di atas, maka akan dirancang suatu sistem rekomendasi atau sistem pendukung keputusan (SPK) pemilihan barista. Karena sistem pendukung keputusan (SPK) sendiri adalah salah satu bagian yang ada dari sistem informasi berbasis komputer yang digunakan untuk mendukung pengambilan suatu keputusan dalam suatu kelompok/organisasi. Sistem ini pun dapat dikatakan sebagai suatu sistem komputer yang dapat mengolah data dari masalah semi terstruktur yang spesifik menjadi sebuah informasi (Andayati, 2010).

Dan dirancang sistem rekomendasi pemilihan barista, agar dapat meningkatkan kualitas dan akurasi penerimaan barista sehingga tidak terjadinya kembali *turnover* pegawai yang mengakibatkan tidak konsisten

pada kedai kopi. Jadi lebih jelasnya, barista akan menjadi seseorang yang sangat diperlukan dalam bisnis *coffee shop*.

Dalam pembuatan sistem ini, penulis akan menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dan metode *Technique for Order Performance of Similarity to Ideal Solution* (TOPSIS), Metode AHP digunakan untuk memberikan bobot pada masing-masing kriteria pada penerimaan barista sebagai acuan terhadap putusan Menteri berdasarkan faktor apa saja yang mempengaruhi tingkat kualitas barista dan menguji konsistensinya karena di dalam AHP terdapat konsep vektor eigen yaitu digunakan untuk melakukan proses pemeringkatan prioritas setiap kriteria berdasarkan matriks perbandingan berpasangan (Suhud & Dwiyatno, 2014). Metode TOPSIS digunakan untuk melakukan pemeringkatan hasil penerimaan barista, sehingga mendapatkan hasil yang lebih maksimal dalam pemilihan seorang barista. Metode TOPSIS memiliki konsep bahwa alternatif terpilih adalah alternatif yang memiliki jarak terdekat dengan solusi ideal positif dan memiliki jarak terjauh dengan solusi ideal negatif (Desi Leha Kurniasih, 2013).

Dalam pembangunannya, penulis akan membuat salah satu aplikasi yang berbasis web (*Web-based*) mengingatkan sekarang mengakses internet sangat mudah dan bisa dimana saja sehingga setelah selesai dibuat, diharapkan aplikasi ini dapat berguna untuk para konsumen atau pemilik kedai kopi yang akan memilih barista untuk bekerja di bidang makanan dan minuman yang kompeten .

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan, maka dapat dirumuskan permasalahan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Bagaimana melakukan pembobotan dari setiap kriteria, untuk rekomendasi penerimaan barista?
2. Bagaimana merancang sistem rekomendasi dalam penerimaan barista dengan kriteria yang mengacu pada SKKNI?

3. Apakah metode *Ahp-Topsis* yang dipakai untuk sistem rekomendasi dapat meningkatkan akurasi dalam penerimaan barista?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang dicapai dalam penelitian ini yaitu:

1. Menentukan pembobotan dari setiap kriteria, untuk penerimaan barista yang kompeten.
2. Merancang sistem rekomendasi dengan menggunakan metode *Ahp-Topsis* yang berguna dalam penerimaan barista dengan faktor kriteria yang mengacu pada SKKNI.
3. Mengimplementasikan metode *Ahp-Topsis* dalam pembuatan suatu sistem rekomendasi untuk meningkatkan akurasi dalam menentukan barista yang layak dan kompeten.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini ialah terciptanya aplikasi yang dapat digunakan oleh pemilik kedai kopi sebagai alternatif untuk menentukan barista sekaligus memberikan rekomendasi barista yang layak dan kompeten dengan mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

### 1.5 Batasan Masalah

Agar pembahasan masalah dalam penelitian tidak meluas dan fokus pada tujuan yang dimaksud, maka diperlukan adanya pembatasan masalah. Adapun pembatasan masalah tersebut antara lain:

1. Referensi yang digunakan untuk bahan penelitian mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) sebagai faktor pemilihan barista.
2. Pengumpulan data diambil dari empat kedai kopi atau *coffee shop*.

### 1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada penelitian ini dibagi menjadi beberapa bab penjelasannya adalah sebagai berikut.

## **BAB I PENDAHULUAN**

Pada Bab ini membahas latar belakang masalah yang berisi tentang pesatnya pertumbuhan kedai kopi di Indonesia yang menjadikan barista sebagai salah satu pelaku bisnis pada kedai kopi. Permasalahan yang timbul adalah banyaknya tingkat *turnover* pegawai. Permasalahan yang menjadi fokus utama pada penelitian ini adalah permasalahan mengenai *turnover* barista yang dikarenakan banyak faktor yang tidak memenuhi dengan standar kompetensi kerja nasional Indonesia (SKKNI). Sehingga perlu dibuatnya aplikasi yang dapat merekomendasikan barista yang layak dan kompeten dengan mengacu pada faktor standar kompetensi kerja nasional Indonesia (SKKNI).

## **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

Pada Bab ini menjelaskan tentang landasan teori, membahas teori-teori yang relevan dengan permasalahan pada penelitian ini. Teori yang dijelaskan pada bab ini yaitu mengenai Barista yang merupakan seorang yang dibutuhkan dalam sebuah kedai kopi. Lalu teori tentang sistem pendukung keputusan serta faktor apa saja yang mempengaruhi untuk penerimaan barista. Lalu teori tentang metode *Analytical Hierarchy Process* dan *Technique for Order Performance of Similarity to Ideal Solution* (TOPSIS) yang digunakan pada penelitian ini. Lalu teori-teori pendukung lainnya.

## **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan mengenai metodologi dalam penelitian seperti langkah-langkahnya, dimulai dari desain penelitian, metode pengembangan sistem dengan menggunakan *waterfall*, dan kebutuhan perangkat keras maupun perangkat lunak.

## **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Bab ini menjelaskan bagaimana proses penelitian dilakukan, dimulai dari pengumpulan data barista, lalu menganalisis metode yang dipakai. Selanjutnya tahap perancangan yang terdiri dari perancangan *mockup* yang

akan dibuat, desain *database*. Selanjutnya pengujian, yang menggunakan 2 jenis pengujian yaitu *blackbox* dan pengujian data yang dipakai.

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menjelaskan kesimpulan yang merupakan jawaban atas pertanyaan-pertanyaan pada sub bab rumusan masalah, dan saran yang merupakan rekomendasi dari penulis untuk penelitian dan pengembangan selanjutnya.