

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri kuliner di Indonesia merupakan sektor yang strategis bagi perkembangan ekonomi Indonesia. Kuliner bukan lagi sektor konsumsi untuk memenuhi biologis semata, saat ini menjadi sebuah gaya hidup baru di kalangan masyarakat. Pertumbuhan kuliner sangat berkembang pesat, semakin diminati oleh masyarakat, semakin kreatif, dan inovatif. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia mencapai angka 7,91 % pada tahun 2019. Hal ini membuktikan bahwa pertumbuhan kuliner sangat diminati oleh masyarakat Indonesia. (Jaini dkk., 2020)

Penelitian yang pernah dilakukan oleh Junaidi tentang Penggunaan Metode *Simple Additive Weighting* (SAW) Pada Sistem E-Marketing Perumahan Mitra Griya konsultan Pringsewu. Penelitian ini menjelaskan tentang perkembangan teknologi informasi membuat pelaku usaha menerapkan e-marketing untuk memperluas pangsa pasar. Metode SAW merupakan sebuah pendekatan untuk melihat apakah strategi pemasaran yang terlaksana sudah sistematis, terarah, efisien, efektif. Kesimpulan dari penelitian ini yakni, perlunya dilakukan upload jenis posting yang beraneka ragam untuk memperoleh online engagement. (Junaidi, 2022).

Pada jurnal lain dengan judul Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Tempat Kuliner di Kota Padang Menggunakan Metode Perbandingan *Topsis* dan *Ahp* menjelaskan bahwa banyaknya penyedia rumah makan yang terdapat

dikota padang, menjadikan konsumen atau wisatawan yang datang mengunjungi kota Padang sedikit kesulitan dalam memilih rumah makan yang diinginkan. diperlukan sebuah sistem pendukung keputusan untuk membantu konsumen atau wisatawan dalam memilih tempat kuliner khusus masakan Padang menggunakan metode topsis. (Eva yulianti dkk., 2021)

Di pusat kuliner Padang, aroma harum rempah-rempah dan saus santan kental menggoda indera penciuman setiap orang yang melewati warung makan tradisional. Salah satu ole-ole yang sangat populer adalah rendang. Rendang Padang telah mendunia dan diakui sebagai salah satu masakan terenak di dunia. Daging sapi yang dimasak dalam santan kental dan rempah-rempah yang melimpah menciptakan cita rasa yang gurih dan pedas menyatu dalam satu sajian. (Ahmad Akmal dkk., 2020)

Kota Padang adalah salah satu kota di Indonesia yang terkenal dengan kuliner khasnya, seperti rendang, sate padang, nasi kapau, dan banyak lagi. Oleh karena itu, bisnis kuliner di Kota Padang sangat berkembang pesat. Toko Kripik balado (4x7) juga menjadi tren yang semakin populer dalam beberapa tahun terakhir, mengingat kebutuhan masyarakat yang cenderung berubah-ubah, terutama dalam hal makanan dan minuman. Dalam mengelola sebuah toko 4x7 yang bergerak dalam bidang kuliner di Kota Padang, pengambilan keputusan terkait produksi olahan kuliner menjadi salah satu aspek yang sangat krusial.

Menurut Kholil Ishak CRM ialah sebuah strategi bisnis menyeluruh dari suatu perusahaan yang memungkinkan perusahaan tersebut secara efektif bisa mengelola hubungan baik dengan para pelanggan. (Kholil, 2017). Metode

TOPSIS (*Technique for Order of Preference by Similarity to Ideal Solution*) adalah salah satu metode pengambilan keputusan multi-kriteria yang populer. Dalam konteks toko 4x7 di Kota Padang, kriteria-kriteria ini dapat mencakup tingkat permintaan, profitabilitas, ketersediaan bahan baku, dan faktor-faktor lain yang relevan.

Menurut (Junaidi, 2022) ole-ole khas padang berupa kue tradisional yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh manis. Kue pukis, misalnya, adalah kudapan yang terbuat dari adonan berbahan dasar kelapa parut, tepung beras, dan gula kelapa. Rasanya yang manis dan aromanya yang harum membuat kue pukis menjadi favorit banyak orang.

Penerapan metode TOPSIS berbasis web dalam pengambilan keputusan produksi olahan kuliner di toko 4x7 Kota Padang memiliki beberapa manfaat, antara lain: Efisiensi Pengambilan Keputusan ini memungkinkan manajemen untuk fokus pada menu-menu yang paling menguntungkan dan sesuai dengan kebutuhan pasar.

Pengurangan Risiko: Dengan bantuan metode TOPSIS, toko 4x7 dapat mengurangi risiko pemborosan sumber daya, seperti bahan baku karena hanya memproduksi menu-menu yang paling optimal berdasarkan data aktual. Peningkatan Kepuasan Pelanggan: Dengan memproduksi menu-menu yang sesuai dengan preferensi pelanggan dan mengikuti tren pasar, toko 4x7 dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan mempertahankan loyalitas mereka.

Dari permasalahan tersebut penulis ingin mengangkat judul penelitian yaitu **"SISTEM PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM MENENTUKAN PRODUKSI OLAHAN KULINER KOTA PADANG**

PADA TOKO KRIPIK BALADO 4X7 MENGGUNAKAN METODE TOPSIS BERBASIS WEB”.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas dapat disimpulkan permasalahan yang akan dibahas pada laporan ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pengambilan keputusan pada Toko Kripik Balado 4x7 untuk mengetahui produk apa yang harus di olah berdasarkan penjualan saat ini?
2. Bagaimana aplikasi ini membantu rekomendasi untuk pengembangan system aplikasi SPK pada Toko Kripik Balado 4x7?
3. Bagaimana aplikasi ini dapat membantu memberi rekondasi pada Toko Kripik Balado 4x7 ?

1.3 Hipotesa

Hipotesa merupakan dugaan sementara dimana nantinya akan dibuktikan dengan hasil penelitian yang dilakukan. Berdasarkan permasalahan yang ada dapat dikemukakan beberapa hipotesa sebagai berikut :

1. Diharapkan aplikasi pengambilan keputusan yang menggunakan metode Topsis ini mampu memanagent Toko Kripik Balado 4x7 dalam menentukan produk mana yang harus di produksi terlebih dahulu.
2. Diharapkan aplikasi pengambilan keputusan yang menggunakan metode Topsis ini mampu mengetahui pola penjualan atau peminat pelanggan terhadap produk yang ditawarkan oleh Toko Kripik Balado guna membentuk strategi penjualan.
3. Diharapkan aplikasi pengambilan keputusan yang menggunakan metode Topsis ini mampu mengetahui strategi penjualan yang dapat dilihat dari

stok barang dan penjualan yang ada pada transaksi pada system aplikasi tersebut dengan menggunakan system kasir.

1.4 Batasan Masalah

Untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah dalam penyusunan penelitian ini maka peneliti memberikan batasan masalah yaitu, peneliti akan membuat sistem yang dapat mengidentifikasi pola penjualan pada Toko Kripik Balado 4x7 menggunakan metode TOPSIS, Objek penelitian akan dilakukan pada Toko Kripik Balado 4x7, sistem yang akan dibuat nantinya akan berbasis website dengan bahasa pemrograman PHP serta database MySQL.

1.5 Tujuan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian ini tujuan yang ingin dicapai diantaranya adalah:

1. Untuk membantu Toko Kripik Balado 4x7 dalam memaksimalkan produk mana yang harus di produksi terlebih dahulu.
2. Untuk membantu managent Toko Kripik Balado 4x7 dalam penjualan produk barang yang terjual sehingga dapat membentuk strategi produksi.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat diharapkan bermanfaat untuk :

1. Dengan dibuatnya aplikasi pengambilan keputusan ini maka dapat membantu Toko Kripik Balado 4x7 dalam menentukan produk nama yang harus di produksi terlebih dahulu berdasarkan penjualan.

2. Dengan dibuatnya aplikasi sistem pengambilan keputusan ini maka dapat meningkatkan hasil penjualan Toko Kripik Balado 4x7.

1.7 Gambaran umum objek penelitian

1.7.1 Sekilas Tentang Toko Kripik Balado 4x7 Kota Padang

Toko kripik Balado 4x7 di Kota Padang adalah bisnis yang berfokus pada penjualan berbagai macam kripik dan camilan renyah. Kota Padang, sebagai ibu kota provinsi Sumatra Barat, dikenal dengan kekayaan kuliner khas Minangkabau. Kripik adalah salah satu camilan yang populer di kawasan ini, dan banyak toko kripik di Kota Padang menawarkan berbagai variasi kripik yang unik dan lezat. Berikut adalah beberapa poin penting mengenai toko kripik di Kota Padang.

Ragam Rasa dan Bahan: Toko kripik Balado 4x7 di Kota Padang menawarkan beragam rasa dan bahan dasar, seperti kripik singkong, kripik ikan, kripik kerang, kripik buah, dan bahkan kripik eksotis seperti kripik belalang. Setiap jenis kripik seringkali diolah dengan rempah-rempah tradisional yang khas dari masakan Minangkabau, memberikan cita rasa yang khas dan lezat.

Kemasan Menarik: Banyak toko kripik di Kota Padang memberikan perhatian khusus pada kemasan produk mereka. Mereka sering menggunakan kemasan yang menarik dan unik, cocok sebagai oleh-oleh atau hadiah khas dari Kota Padang.

Keberlanjutan dan Inovasi: Beberapa toko kripik Balado 4x7 di Kota Padang juga telah mulai menghadirkan inovasi dengan menawarkan kripik sehat, seperti kripik sayuran yang digoreng dalam minyak sehat. Ini merupakan respons

terhadap permintaan konsumen yang semakin peduli akan kesehatan.

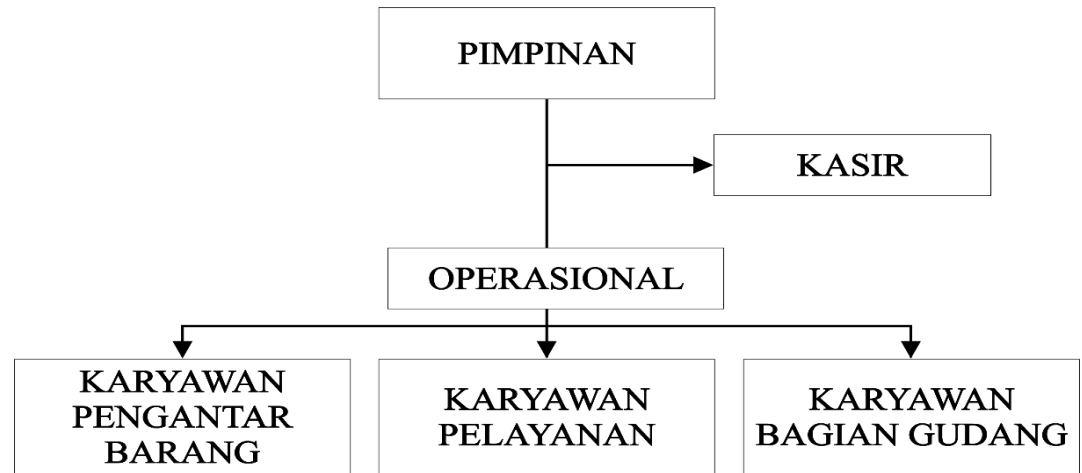
Warisan Kuliner: Kripik Balado 4x7 yang dihasilkan oleh toko-toko ini juga mencerminkan warisan kuliner khas Minangkabau yang kaya dan beragam. Ini menjadi cara bagi wisatawan dan penduduk setempat untuk merasakan cita rasa khas Padang.

Ketersediaan Online: Beberapa toko kripik di Kota Padang juga telah memanfaatkan platform online untuk menjual produk mereka, sehingga memungkinkan pelanggan untuk dengan mudah membeli kripik secara daring.

Toko kripik Balado 4x7 di Kota Padang adalah destinasi yang menarik bagi pecinta camilan yang ingin menjelajahi berbagai rasa kripik yang lezat dan memahami warisan kuliner daerah ini. Dengan berbagai variasi rasa dan kemasan yang menarik, toko kripik Balado 4x7 di Kota Padang menghadirkan pengalaman kuliner yang khas dan menggoda

1.7.2 Struktur Organisasi Toko

Dengan adanya struktur organisasi diharapkan akan dapat diketahui dengan jelas mengenai tugas, wewenang, dan tanggung jawab di Toko Utama. Adapun struktur organisasi toko kripik dapat dilihat pada gambar 1.1 sebagai berikut :



Sumber : Toko kripik Balado 4x7

Gambar 1.1 Struktur Pimpinan Kripik Balado 4x7 Kota Padang

1.7.3 Tugas dan Tanggung Jawab

Berikut adalah uraian pekerjaan pada Toko kripik Balado 4x7:

1. Pimpinan mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :
 - a. Memimpin seluruh kegiatan di Toko.
 - b. Mengatur dan membagi pekerjaan kepada karyawan.
 - c. Mengatur keuangan Toko
 - d. Pengaturan gaji karyawan
 - e. Bertanggung jawab penuh atas kerugian dan keuntungan yang dialami Toko.

2. Kasir mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :
 - a. Melayani transaksi di Toko.
 - b. Mencatat transaksi ke nota pembelian.

- c. Memberikan laporan keuangan.
3. Karyawan mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :
- a. Melaksanakan tugas dari pimpinan atau pemilik Toko.
 - b. Karyawan pengantar barang bertugas mengantarkan pesanan bahan bangunan ke konsumen.
 - c. Karyawan pelayanan bertugas membantu melayani konsumen dalam memilih bahan bangunan.
 - d. Karyawan bagian Gudang bertugas mencatat bahan bangunan yang masuk dan bahan bangunan yang dipesan.