

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Di zaman milenial ini, pertumbuhan ekonomi tidak sebanding dengan pertumbuhan penduduk di mana hal ini menyebabkan banyaknya pengangguran sehingga angka kemiskinanpun meningkat. Sulitnya mendapatkan pekerjaan karena sangat rendahnya kesempatan merupakan permasalahan yang sangat klasik terjadi pada setiap individu dimasyarakat bahkan bagi sarjana muda yang baru lulus sekalipun. Masalah tersebut lambat laun memaksa masyarakat untuk berangkat dan bangkit dari zona nyaman mereka untuk berlomba lomba menampilkan sisi kreativitas mereka dengan menjelma menjadi pengusaha untuk menghidupi dirinya dan menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat di sekitarnya. Hasil alam yang melimpah di Indonesia menjadikan sumber pemikiran masyarakat untuk mengolah menjadi suatu produk di mana produk tersebut yang tadinya tidak bernilai menjadi barang yang bervalue tinggi dan mampu dinikmati semua orang. Salah satu hasil alam Indonesia yang memiliki peranan penting adalah biji Kopi. Indonesia memiliki keragaman wilayah di mana terdiri atas pulau-pulau menjadikan varietas unik pada biji kopi di mana masing-masing wilayah atau daerah penghasil kopi memiliki karakteristik kandungan rasa biji kopi yang khas. Oleh karena itu Indonesia menjadi salah satu negara penghasil kopi terbaik di dunia. Sehingga hasil alam Indonesia satu ini memiliki peluang bisnis yang besar dan yang pastinya menguntungkan (Abarca, 2021)

Kopi merupakan sebuah minuman yang sangat disukai oleh kalangan remaja hingga dewasa, tidak heran pada zaman sekarang ini banyak sekali kedai kopi / coffee shop bermunculan, salah satunya di kota Payakumbuh. Kedai Kopi ini bernama Kopigo ,yang beralamat di jalan Soekarno Hatta No 203, Payakumbuh. Kedai Kopigo ini banyak dikunjungi kalangan remaja hingga dewasa karena lokasinya yang cukup strategis, tempatnya yang unik dan instagramable, serta memiliki citra rasa kopi yang khas dari kedai kopi yang lain. Selain di kota Payakumbuh kedai Kopigo ini juga terdapat di kota Bukittinggi.

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. 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.

Sehingga penulis ingin membuat suatu sistem pendukung keputusan untuk mempermudah owner atau manager dalam melakukan pemilihan karyawan (barista). Agar kedai kopigo ini memiliki barista yang berkualitas dan akurat dalam penerimaan barista agar tidak mengakibatkan karyawan (barista) yang tidak konsisten. Sehingga bisa meningkatkan kepuasan pelanggan dan membuat pelanggan untuk kembali membeli makanan atau minuman yang tersedia di kedai coffee Kopigo.

Sistem Pendukung Keputusan merupakan salah satu cara mengorganisir informasi yang dimaksudkan untuk digunakan dalam membuat keputusan. Ada yang mendefinisikan bahwa sistem pendukung keputusan merupakan suatu pendekatan untuk mendukung pengambilan keputusan. Sistem pendukung keputusan menggunakan data, memberikan antarmuka pengguna yang mudah dan dapat menggabungkan pemikiran pengambilan keputusan. Sistem pendukung keputusan merupakan sistem informasi interaktif yang menyediakan informasi, pemodelan, dan manipulasi data. Sistem ini digunakan untuk membantu pengambilan keputusan dalam situasi yang semiterstruktur dan situasi yang tidak terstruktur (Hutasoit et al., 2018).

Berdasarkan Latar Belakang masalah tersebut penulis tertarik untuk mengangkat judul yaitu “ **SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN PEMILIHAN BARISTA DENGAN MENGGUNAKAN METODE SIMPLE ADDITIVE WEIGHTING (SAW) (STUDI KASUS : KOPIGO PAYAKUMBUH)** ”.

## **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 proses penilaian penyeleksian calon barista dapat dirancang dalam aplikasi sistem pendukung keputusan?
3. Apakah metode simple additive weighting yang dipakai untuk sistem pendukung keputusan ini dapat meningkatkan akurasi dalam penerimaan

barista?

### **1.3 Hipotesis**

Hipotesis adalah dugaan sementara atau pemecahan masalah yang bersifat sementara dimana nantinya akan dibuktikan dengan hasil penelitian yang dilakukan. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi dapat dikemukakan hipotesis yaitu diharapkan :

1. Dengan berhasilnya dilakukan pembobotan dari setiap kriteria calon barista, diharapkan dapat mempermudah kopigo dalam penentuan calon barista.
2. Dengan berhasilnya perancangan aplikasi sistem pendukung keputusan penilaian penyeleksian calon barista, diharapkan dapat membantu mempermudah kopigo dalam penyeleksian calon barista.
3. Dengan Metode Simple Additive Weighting diharapkan dapat memberikan hasil yang akurat dan tepat pada saat penyeleksiaan calon barista.

### **1.4 Batasan Masalah**

Agar pembahasan masalah dalam penelitian tidak menyimpang dari rumusan permasalahan yang telah dijabarkan, maka diperlukan adanya pembatasan masalah. Adapun pembatasan masalah dari penelitian ini yaitu pemilihan calon barista pada Kedai Kopigo dengan menggunakan metode Simple Additive Weighting (SAW) menggunakan bahasa pemrograman Visual Basic dan database MYSQL.

## **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu :

1. Menentukan Pembobotan dari setiap kriteria untuk penerimaan barista yang kompeten.
2. Merancang Sistem pendukung keputusan dengan menggunakan metode simple additive weighting yang berguna dalam penerimaan barista.
3. Mengimplementasikan metode simple additive weighting dalam pembuatan suatu sistem pendukung keputusan untuk meningkatkan akurasi dalam menentukan barista yang layak dan kompeten.

## **1.6 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

### **1. Bagi Penulis**

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan dan menerapkan ilmu yang didapat dibangku perkuliahan, melatih dalam berpikir secara sistematis dan ilmiah, serta menambah pengalaman dan wawasan dalam pemanfaatan teknologi sistem informasi.

### **2. Bagi Subjek Penelitian**

Bagi Kedai Kopigo penelitian ini diharapkan dapat mempermudah pemilik kedai kopi dalam melakukan pemilihan calon barista yang layak dan kompeten untuk berkerja di Kedai Kopigo.

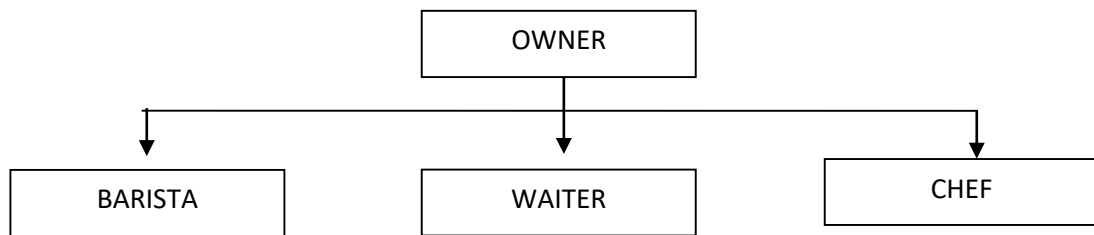
## **1.7 Tinjauan Umum Perusahaan**

### **1.7.1 Sejarah Kopigo Payakumbuh**

Kopigo adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang kuliner, khususnya minuman kopi. Kopigo ini resmi berdiri pada tanggal 16 Oktober 2018 di kota Bukittinggi. Nama Kopigo itu sendiri berasal dari nama pemiliknya. Setelah 3 tahun berdiri di Bukittinggi, Kopigo resmi membuka cabang di Payakumbuh pada tanggal 16 Oktober 2021, yang berlokasi di jalan Soekarno Hatta No 203, dengan konsep Street Food and Outdoor. Maksud dari konsep tersebut yaitu pengunjung akan merasakan suasana ngopi seperti di teras rumah sendiri.

### **1.7.2 Struktur Organisasi Kopigo Payakumbuh**

Adapun struktur organisasi Kopigo Payakumbuh dapat dilihat pada gambar 1.1 sebagai berikut :



*Sumber : Kopigo Payakumbuh*

**Gambar 1.1 Struktur Organisasi**

### **1.7.3 Tugas dan Tanggung Jawab**

Seperti yang dilihat pada struktur organisasi diatas maka masing-masing bagian mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

1. Owner

Owner merupakan pemilik atau pendiri perusahaan yang bertugas memimpin, mengelola segala urusan perusahaan. Dan bertanggung jawab atas perusahaan dan mengurus segala perizinan yang dibutuhkan oleh perusahaan serta mengatur segala peraturan yang berlaku di perusahaan.

2. Barista

Barista adalah orang yang membuat dan menyajikan kopi kepada pelanggan. Barista bertanggung jawab atas semua menu minuman yang ada.

3. Waiter

Waiter adalah orang yang melayani, mengambil, serta menyajikan pesanan kepada pelanggan. Waiter bertanggung jawab untuk menjaga kepuasan pelanggan.

4. Chef

Chef adalah orang yang menyiapkan dan menyajikan makanan untuk

disantap oleh pelanggan. Chef bertanggung jawab untuk menyiapkan menu makanan yang tersedia pada kedai kepada pelanggan