

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Lampung merupakan provinsi yang terkenal akan produksi kopinya. Peningkatan jumlah produksi kopi juga diiringi dengan meningkatnya jumlah konsumsi kopi. Hal ini menunjukkan bahwa adanya peluang yang cukup menjanjikan untuk mengembangkan usaha yang berbahan baku kopi, salah satunya adalah mengolah biji kopi menjadi minuman. Salah satu usaha yang memanfaatkan biji kopi sebagai bahan bakunya adalah *coffee shop* atau yang biasa disebut dengan istilah kedai kopi. Jika lebih diamati, kedai kopi di zaman sekarang setiap harinya selalu didatangi oleh kawula muda sebagai tempat berkumpul bersama teman atau relasi. Kebiasaan baru ini menjadi peluang para pebisnis untuk membangun usaha *coffee shop* dengan dibuktikan semakin pesatnya jumlah *coffee shop* di Kota Bandar Lampung, mulai dari *coffee shop* yang minimalis hingga *coffee shop* dengan lahan yang luas dan memiliki interior mewah.

Menurut Prakosa dalam Ramadhanti dan Fatimah (2021), pada awalnya kopi identik dengan minuman yang dikonsumsi oleh orang tua, namun seiring berjalannya waktu, kini kopi menjadi tren baru kalangan anak muda. Generasi muda masa kini sudah tidak asing lagi dengan istilah-istilah sajian minuman yang terbuat dari kopi yang diadaptasi dari negara barat, seperti *cappuccino*, *espresso*, ataupun *latte*. Minum kopi sudah menjadi kebiasaan dan rutinitas sehari-hari masyarakat terutama yang tinggal di daerah perkotaan. Minum kopi telah menjadi gaya hidup bagi masyarakat kota dimana berbagai kedai kopi di perkotaan tidak pernah sepi

pengunjung meskipun harga secangkir kopi di kedai kopi cukup mahal (Ramadhanti dan Fatimah, 2021).

Perkembangan tren kedai kopi yang pesat terjadi di Kota Bandar Lampung. Salah satu kedai kopi yang dapat ditemukan di Kota Bandar Lampung tepatnya di Kecamatan Kedaton adalah Sakara Coffee. Sakara Coffee adalah sebuah usaha di bidang *Food and Beverage* (F&B) yang berfokus pada pengolahan biji kopi menjadi minuman. Jenis kopi yang digunakan oleh Sakara Coffee adalah kopi robusta yang didapatkan dari Kabupaten Lampung Barat, Kabupaten Tanggamus, dan Kabupaten Pesawaran. Kopi robusta ini dapat diolah menjadi kopi tubruk, *vietnam drip*, dan campuran blend kopi susu. Dalam menentukan *green bean* yang akan diolah menjadi minuman, baik *owner* ataupun barista Sakara Coffee masih menggunakan cara manual dengan mengandalkan indera penglihatan untuk mengetahui apakah ukuran *green bean* serupa dan memastikan tidak terdapat cacat pada *green bean*, indera penciuman untuk mencium apakah *green bean* berbau busuk atau tidak, serta indera peraba untuk memastikan apakah terdapat kandungan air pada *green bean*. Selebihnya, penentuan *green bean* yang mereka beli hanya terbatas pada informasi dari para petani. Sakara Coffee membeli *green bean* dari petani sebanyak 1-2 kali dalam satu bulan.

Dalam menentukan biji kopi sebagai bahan baku pembuatan minuman harus tepat sesuai dengan standar dan kriteria yang sudah ditetapkan. Sakara Coffee beberapa kali menemukan *green bean* yang tidak sesuai dengan kriteria yang telah mereka tetapkan sebelum membeli *green bean*. Hal ini kemungkinan diakibatkan karena baik *owner* ataupun barista tidak mengetahui proses pascapanen kopi sehingga mereka tidak mengetahui kualitas yang sebenarnya. Berdasarkan

permasalahan tersebut, supaya *owner* dan barista Sakara Coffee dapat membuat keputusan penentuan *green bean* berkualitas dari beberapa petani, maka diperlukan sebuah sistem yang tepat untuk membantu *owner* dan barista dalam menentukan keputusan. Salah satu sistem yang tepat sesuai dengan permasalahan tersebut adalah Sistem Pendukung Keputusan (SPK).

Agar data yang diperoleh lebih akurat dan variatif, penulis melakukan wawancara dengan beberapa kedai kopi lainnya di Kota Bandar Lampung, yaitu Rubik Coffee, Dr. Koffie, dan Bengkel Kopi. Berdasarkan hasil wawancara tersebut, diketahui bahwa Sakara Coffee dan ketiga kedai kopi lainnya memiliki cara yang sama dalam menentukan biji kopi berkualitas, yaitu masih menggunakan cara manual dengan mengandalkan indera penglihatan, penciuman, dan peraba. Selain itu, Sakara Coffee dan ketiga kedai kopi lainnya masih mengandalkan informasi dari petani. Sama halnya dengan Sakara Coffee, ketiga kedai kopi ini memperoleh *green bean* dari beberapa daerah di Lampung, yaitu Kabupaten Lampung Barat, Kabupaten Tanggamus, dan Kabupaten Pesawaran. Rubik Coffee dan Bengkel Kopi membeli kopi langsung dari petani, sedangkan Dr. Koffie memperoleh kopi dari petani binaan mereka dengan tujuan agar hasil kopi yang diperoleh sesuai dengan keinginan Dr. Koffie.

Menurut Alter dalam Winalda (2016), sistem pendukung keputusan adalah sistem informasi berbasis komputer yang mengolah data menjadi informasi. Sistem ini digunakan untuk membantu pengambilan keputusan dalam situasi semi terstruktur maupun tidak terstruktur dimana sebuah keputusan tidak dapat diidentifikasi dengan pasti. Menurut Zulita (2013), manfaat dari penerapan sistem pendukung keputusan adalah untuk meningkatkan kemampuan pengambil

keputusan dengan memberikan alternatif keputusan yang terbaik sehingga dapat membantu untuk menetapkan sebuah keputusan dengan lebih cepat dan tepat. Sistem pendukung keputusan ini dapat menghemat waktu, tenaga dan biaya.

Sistem pendukung keputusan yang dibuat dalam penelitian ini untuk menentukan kualitas biji kopi menggunakan metode *Simple Additive Weighted* (SAW). Metode SAW bisa digunakan untuk membantu dalam proses penyeleksian kualitas. Merujuk dari pernyataan Eniyati dalam Priandika dan Wantoro (2017), metode SAW dipilih karena dinilai lebih stabil dan data yang di-*input* akan dinormalisasi terlebih dahulu sebelum masuk pada perhitungan. Karakteristik dari metode SAW adalah dapat memilih alternatif terbaik dari beberapa alternatif berdasarkan kriteria yang telah ditentukan oleh si pengambil keputusan. Menurut Fishburn dalam Winalda (2016), konsep dasar metode SAW adalah mencari jumlah bobot kinerja terbesar dari setiap alternatif yang diujikan. Nilai bobot ditentukan untuk setiap atribut dan dilanjutkan ke proses pemilihan alternatif berdasarkan perankingan nilai bobot kinerja. Alternatif yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biji kopi yang dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan minuman di Sakara Coffee.

Sistem pendukung keputusan pada penelitian ini dibuat dalam bentuk *website mobile* karena dinilai lebih responsif sehingga dapat dioperasikan oleh *owner* dan barista Sakara Coffee baik pada *handphone* ataupun laptop yang layarnya lebih lebar. *Website* ini dibuat menggunakan bahasa pemrograman PHP, Sublime Text untuk mengetik *source code* dan MySQL sebagai *database*. Pengujian sistem pada penelitian ini menggunakan ISO/IEC 25010 dimana pengujian ini merupakan perbaruan dari ISO 9126 yang dianggap sudah tidak signifikan dengan teknologi

saat ini. Karakteristik yang akan digunakan pada pengujian sistem ISO/IEC 25010 adalah *functional suitability*, *usability* dan *performance efficiency*.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penelitian ini akan membuat suatu sistem pendukung keputusan untuk menentukan biji kopi berkualitas menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW). Oleh karena itu, penulis mengusulkan penelitian yang berjudul **“Implementasi Metode *Simple Additive Weighting* (SAW) pada Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Biji Kopi Berkualitas (Studi Kasus: Sakara Coffee Lampung)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana mengembangkan sistem pendukung keputusan penentuan biji kopi berkualitas berbasis *website* berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW)?

1.3 Batasan Penelitian

Untuk mencegah kemungkinan meluasnya pembahasan dari yang seharusnya, maka perlu diberikan batasan-batasan yaitu sebagai berikut:

1. Kriteria-kriteria yang menjadi acuan dalam pengambilan keputusan berdasarkan hasil wawancara dengan *owner* dan barista Sakara Coffee dan beberapa kedai kopi di Bandar Lampung.
2. Kriteria yang digunakan untuk menentukan biji kopi berkualitas yaitu kadar air, aroma, ukuran dan nilai cacat.
3. Jenis biji kopi yang dijadikan sebagai alternatif dalam penelitian ini adalah *green bean robusta Lampung*.

4. Jenis biji kopi yang akan dijadikan sebagai alternatif dalam penelitian ini adalah kopi robusta.
5. *Green bean* robusta Lampung yang digunakan pada penelitian ini adalah *green bean* petik merah.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menerapkan metode *Simple Additive Weighting* (SAW) dalam pengembangan sistem pendukung keputusan penentuan biji kopi berkualitas berbasis *website* di Sakara Coffee Lampung.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna dan memberikan manfaat bagi beberapa pihak, yaitu sebagai berikut:

1. Bagi pemilik usaha Sakara Coffee, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai sistem pendukung keputusan dalam pemilihan biji kopi berkualitas.

Bagi peneliti lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan informasi dan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya.