

# **BAB I**

## **LATAR BELAKANG**

### **1.1. Latar Belakang**

Industri restoran di Kota Malang telah mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Data dari Badan Pusat Statistik Kota Malang menunjukkan bahwa dari tahun 2015 hingga 2020, jumlah restoran terus meningkat. Namun, pada tahun 2021, terjadi penurunan jumlah restoran akibat pandemi *COVID-19*. Meskipun begitu, pada tahun 2022, masih terdapat sekitar 11,474 restoran di Kota Malang. Hal ini menciptakan persaingan yang semakin ketat di dalam industri ini. Kepemilikan dan pengelolaan restoran yang sukses memerlukan pemahaman mendalam tentang preferensi pelanggan dan kemampuan untuk menyediakan pengalaman kuliner yang memuaskan. Salah satu aspek penting dalam menjaga daya saing restoran adalah menyajikan menu dan paket yang menarik dan relevan bagi pelanggan, sehingga memerlukan Analisa yang tepat untuk memastikan menu yang direkomendasikan kepada pelanggan

Restoran Ayam Uleg Cak Abit merupakan salah satu merek restoran yang beroperasi di tengah persaingan ketat dalam industri makanan. Untuk tetap menjadi pilihan utama pelanggan, restoran ini perlu menganalisa paket menu yang paling diminati oleh pelanggan, agar nantinya restoran dapat memberikan rekomendasi menu yang cocok kepada pelanggan. Selain itu juga dapat membantu restoran dalam meningkatkan penjualan, meningkatkan pengalaman pelanggan dan pengelolaan stok yang lebih efisien

Oleh karena itu, diperlukan sebuah sistem rekomendasi paket menu dengan teknologi data mining yang mampu menganalisis data transaksi dan data menu sehingga menghasilkan informasi yang berharga, seperti informasi pola asosiasi yang signifikan dari dataset, informasi menu yang paling diminati pelanggan. Yang nantinya dapat membantu restoran dalam mengambil Langkah yang tepat dalam mempromosikan menu dan juga dalam penyusunan paket menu.

Pada penelitian ini akan dibuatkan website sistem rekomendasi paket menu dengan menggunakan algoritma apriori di Restoran Ayam Uleg Cak Abit. Diharapkan bahwa penelitian ini dapat membantu Restoran dalam pembuatan paket menu unggulan yang dapat menarik minat pelanggan dan meningkatkan daya saing Restoran Ayam Uleg Cak Abit dengan restoran – restoran sejenisnya.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana membuat aplikasi rekomendasi yang dapat melakukan analisis pola pembelian sehingga dapat meningkatkan penjualan, meningkatkan pengalaman pelanggan, dan pengelolaan stok yang lebih efisien pada restoran?
2. Bagaimana menerapkan metode Algoritma Apriori pada aplikasi rekomendasi yang dapat Melakukan analisis pola pembelian sehingga dapat meningkatkan penjualan, meningkatkan pengalaman pelanggan, dan pengelolaan stok yang lebih efisien pada restoran?

## **1.3. Tujuan**

1. Membuat sebuah sistem rekomendasi yang dapat melakukan analisis pola pembelian sehingga dapat meningkatkan penjualan, meningkatkan pengalaman pelanggan, dan pengelolaan stok yang lebih efisien pada restoran.
3. Menerapkan metode Algoritma Apriori pada aplikasi rekomendasi yang dapat Melakukan analisis pola pembelian sehingga dapat meningkatkan penjualan, meningkatkan pengalaman pelanggan, dan pengelolaan stok yang lebih efisien pada restoran.

## **1.4. Batasan Masalah**

1. Pada penelitian ini tidak menggunakan metode selain dari metode Algoritma Apriori.
2. Penelitian ini akan berfokus pada Analisa pola pembelian pelanggan Restoran Ayam Uleg Cak Abit Cabang Bendungan Sutami.

3. Penelitian ini terbatas pada indentifikasi menu dan paket menu yang paling diminati oleh pelanggan restoran.
4. Dalam penelitian ini, hanya metode Algoritma Apriori yang digunakan, tanpa menerapkan pendekatan lainnya.
5. Penelitian ini menggunakan data transaksi pembelian pelanggan dan data daftar menu yang disediakan.
6. Sistem rekomendasi yang dikembangkan akan mempertimbangkan data transaksi pelanggan dalam jangka waktu Transaksi 3 bulan.
7. Data transaksi yang akan digunakan yaitu data bulan juli, agustus, September pada tahun 2023.
8. Dalam penelitian ini, hanya bahasa pemrograman PHP yang diterapkan dengan menggunakan *framework* Laravel versi 10, tanpa memanfaatkan bahasa pemrograman lainnya.
9. DBMS yang digunakan untuk membangun website pada penelitian ini adalah PHPMyAdmin.

### **1.5. Manfaat**

1. Sistem yang dibuat dapat membantu menganalisa dan memberikan rekomendasi paket menu yang paling diminati pelanggan.
2. Sistem dapat membantu efisiensi operasional perencanaan persediaan bahan makanan dan mengurangi pemborosan.
3. Sistem dapat mempermudah restoran untuk mempromosikan secara intensif menu unggulan dan paket menu rekomendasi untuk meningkatkan penjualan.

### **1.6. Metodologi Penelitian**

Untuk mencapai tujuan dalam pembuatan sistem rekomendasi menu unggulan dan paket menu berdasarkan analisis pola pembelian dengan Algoritma apriori di Restoran Ayam Uleg Cak Abit. Maka perlu dilakukannya dengan langkah – langkah sebagai berikut :

### **1. Studi Literatur**

Dilakukannya Studi Literatur dengan cara mempelajari sumber – sumber referensi dari *ebook* dan jurnal penelitian pada internet mengenai proses implementasi dari metode Algoritma Apriori pada kasus penjualan.

### **2. Melakukan Pengumpulan Data**

Dilakukannya proses pengumpulan data yang digunakan untuk pembuatan sistem, serta digunakan untuk menganalisis pada data yang sudah dikumpulkan kemudian akan dilakukan pengolahan lebih lanjut.

### **3. Preprocessing Data**

Dilakukannya pembersihan data dari entri yang tidak valid atau duplikat jika diperlukan serta Merapikan data transaksi menjadi format yang sesuai untuk analisis.

### **4. Perancangan Sistem**

Pada tahap ini dilakukan nya perancangan sistem dengan alur membuat perancangan *flowchart* sistem, perancangan struktur menu pada sistem implementasi Algoritma Apriori untuk rekomendasi menu unggulan dan paket menu di Restoran

### **5. Implementasi Sistem**

Implemenatasi *user interface* pada sistem rekomendasi menu unggulan dan paket menu menggunakan Algoritma Apriori di Restoran Ayam Uleg Cak Abit.

### **6. Pengujian Sistem**

Pada tahap ini, dilakukan pengujian untuk memastikan bahwa sistem rekomendasi menu unggulan dan paket menu berdasarkan analisis pola pembelian dengan Algoritma Apriori di Restoran Ayam Uleg Cak Abit telah diimplementasikan dengan baik. Pengujian ini mencakup pengujian fungsional atau *BlackBox*

## **1.7. Sistematika Penelitian**

Agar mempermudah pemahaman pada pembahasan penulisan skripsi ini, maka sistematika penulisan diperoleh sebagai berikut:

- BAB I** : Pendahuluan berisikan latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, manfaat, metode penelitian, dan sistematika penelitian.
- BAB II** : Tinjauan Pustaka berisikan dasar – dasar teori mengenai permasalahan yang berhubungan dengan penelitian ini.
- BAB III**: Analisis dan Perancangan pada Sistem berisikan perancangan pada sistem yang menggunakan *flowchart* dan desain struktur menu pada system.
- BAB IV**: Implementasi dan Pengujian berisi mengenai sistem yang akan diterapkan secara rinci dan detail mengenai konsep yang diusulkan. Serta desain sistem sesuai konsep yang diusulkan.
- BAB V** : Penutup berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang dilakukan dan saran yang dapat digunakan untuk bahan pengembangan penelitian berikutnya.