

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri kuliner di Indonesia terus berkembang pesat dengan beragam jenis makanan dan budaya kuliner yang kaya. Namun, revolusi kebudayaan di seluruh dunia telah mempercepat penyebaran gagasan, produk, dan praktik gastronomi antar negara, menjadikan makanan bukan sekadar kebutuhan nutrisi tetapi juga sebagai lambang identitas dan pengaruh budaya. Kuliner memiliki kekuatan dalam heterogenitas hubungan lintas budaya. Dalam "dialog" antar budaya kuliner, hasil silang budaya terjadi. Makanan memiliki banyak arti dan bahwa cara mereka disiapkan, dikumpulkan, disusun, dan dimakan, serta tempat mereka ditabur, dikumpulkan, disusun, dan dimakan (Andika Dimas Setyawan¹ Oktiva Anggraini², 2025). Ayam goreng memiliki fleksibilitas dalam variasi menu, ayam geprek misalnya, dapat disesuaikan dengan tingkat kepedasannya, selain ayam geprek juga bisa variasi saus seperti saus cabai, saus tomat, saus keju, dan saus pedas lada hitam. Segmen pasar dari usaha ini mencakup semua kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Selain itu, bisnis ini memiliki potensi untuk berkembang di berbagai lokasi, baik di pusat kota, area perkantoran, hingga lingkungan kampus (Agustin et al., n.d.).

Popularitas ayam geprek dan ayam goreng telah melahirkan banyak merek lokal yang sukses di tingkat nasional bahkan internasional. Beberapa pelaku usaha menawarkan konsep *franchise* yang mempermudah ekspansi bisnis dengan modal awal yang lebih kecil. Salah satunya adalah D'Chick'n.

D'Chick'n adalah perusahaan yang bergerak di bidang kuliner fried chicken dan Burger. D'Chick'n ini membuka peluang usaha untuk bekerjasama dengan sistem kemitraan, salah satunya adalah D'Chick'n Cianting, yang terletak di Desa Cianting kecamatan Sukatani, Kabupaten purwakarta Jawa Barat.

D'Chick'n ini adalah merek baru di tingkat lokal yang dinaungi oleh PT. SKM (PT. Setya Kuliner Mandiri), yang juga mengelola D'Besto grup dan Lazatto. Di D'Chick'n Cianting ini memiliki berbagai varian menu, seperti ayam

goreng tepung (Fried Chicken) original, Chicken geprek, chicken bakar, chicken saus pedas (saddas), selain chicken di D'Chick'n Cianting juga menyediakan variasi Burger seperti Burger Original, Burger Chesse, Burger Double Beff dan Burger Double Beef Chesse, dan ada menu cemilan juga seperti kentang goreng, dan kulit krispi.

Dari banyaknya menu tersebut dan tidak menentunya permintaan konsumen mengenai menu yang ada di D'Chick'n Cianting ini, sering kali pengelola D'Chick'n Cianting ini kewalahan dalam menentukan stok harian bahan baku untuk penjualan, sehingga mempengaruhi omset yang di dapat oleh pengelola, ketika omset sedang rame dan ketersediaan barang tidak ada menyebabkan omset yang di dapat menjadi kecil, dan ketika omset sedang sepi tapi barang bahan baku banyak, menyebabkan bahan baku tersebut menjadi tidak segar, bahkan harus di buang sehingga membuat pengelola menjadi rugi. Dan pengelola juga kurang dapat memprediksi omset rame dan omset sepi di D'Chick'n cianting ini.

Pada penelitian ini penulis mencoba untuk membantu pengelola D'Chick'n Cianting ini untuk menganalisis dan memprediksi omset rame dan omset sepi di D'Chick'n cianting ini dengan menggunakan penerapan Data Mining untuk Memprediksi naik turunnya omset di D'Chick'n Cianting dengan menggunakan Metode NBC (Naive Bayes Classifier), supaya ketersediaan setok barang selalu terpenuhi dan target omset tercapai.

Data Mining merupakan serangkaian langkah untuk mengumpulkan dan menganalisis informasi agar dapat memperoleh data yang bernilai dari kelompok data. Kegiatan ini dapat dilakukan dengan bantuan aplikasi yang diandalkan pada perhitungan statistik, matematika, atau teknologi kecerdasan buatan. Penggalan data juga kerap dikenal sebagai Penemuan Pengetahuan dalam Basis Data(Rony Setiawan, 2021c).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, rumusan masalah penelitian yang bisa di simpulkan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem ini bisa membantu pengelola dalam memprediksi naik turunnya omset?.
2. Faktor apa saja yang paling berpengaruh terhadap perubahan omset, seperti hari operasional, jenis menu, promo, cuaca, atau faktor lainnya?
3. Bagaimana penerapan metode Naïve Bayes Classifier (NBC) dalam menganalisis dan memprediksi tren omset restoran?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk membantu Pengelola D'Chick'n Cianting ini dalam memprediksi omset rame dan omset sepi di resto ini.
2. Untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi naik turunnya omset.
3. Untuk menerapkan metode Naïve Bayes Classifier (NBC) dalam menganalisis dan memprediksi tren omset restoran.

1.4. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, diharapkan dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Dapat memberikan gambaran atau prediksi yang akurat mengenai naik turunnya omset di D'Chick'n ini.
2. Dapat memberikan gambaran mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi naik turunnya omset.
3. Memberikan insight tentang bagaimana data mining dapat digunakan untuk meningkatkan performa bisnis restoran.

1.5. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Mini Resto D'Chick'n Cianting yang bergerak di bidang bisnis penjualan Ayam Goreng dan Ayam Geprek, D'Chick'n Cianting ini terletak di Jalan Raya Cianting, Desa Cianting, Kecamatan Sukatani, Kabupaten Purwakarta.

1.6. Sistematika Penulisan Laporan

Untuk memudahkan pemahaman mengenai topik yang dibahas dalam skripsi ini secara keseluruhan, maka disajikan sebuah sistematika yang menjadi panduan dalam penulisan skripsi. Berikut adalah sistematika penulisannya:

1. BAB 1 Pendahuluan

Pada bab ini berisikan latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

2. Bab 2 Tinjauan Pustaka

Pada bab ini berisi tentang landasan teori tentang pembahasan pengertian mentimun, data mining, prediksi, naïve bayes classifier dan hasil hasil penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.

3. Bab 3 Metode Penelitian

Pada bagian ini, penulis menguraikan tentang metode penelitian yang digunakan dalam pengembangan sistem informasi, yang mencakup desain penelitian, waktu dan lokasi, teknik pengumpulan data, populasi dan sampel, metode analisis data, serta perancangan algoritma.

4. Bab 4 Perancangan Sistem

Pada bab ini menjelaskan tentang analisis dan perancangan diagram uml dan perancangan manual

5. Bab 5 Implementasi dan Hasil

Pada bab ini menjelaskan tentang implementasi aplikasi berbasis GUI dan perhitungan manual naïve bayes serta pengujiannya.

6. Bab 6 Penutup

Pada bab ini berisi kesimpulan dan saran dari seluruh penelitian yang telah dilakukan.