

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengelolaan persediaan produk merupakan peran penting dalam kegiatan berjalannya bisnis, mempengaruhi, biaya, dan kepuasan pelanggan [1]. Kedai kopi Lake Side adalah salah satu *coffe shop* yang berlokasi di Telkom University, menghadapi tantangan rekomendasi pemilihan alternatif menu terbaik, yang dapat berdampak pada kelancaran operasional, kualitas produk dan reputasi kedai kopi. Untuk menentukan alternatif menu terbaik sebagai salah satu elemen kunci dalam bisnis kedai kopi memerlukan pemilihan metode yang tepat. Metode seperti *Economic Order Quantity (EOQ)*, *Just In Time (JIT)*, dan *Analytic Hierarchy Process (AHP)* dapat diterapkan untuk pemilihan alternatif terbaik [2]. AHP menjadi pilihan utama karena mampu menyeimbangkan faktor-faktor penting dalam pengelolaan stok, seperti ketersediaan, permintaan, harga dan kualitas barang [2]. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan Sistem Rekomendasi Alternatif Menu di Kedai Kopi Lake Side dengan Metode *Analytic Hierarchy Process (AHP)*. Sistem rekomendasi ini diharapkan dapat memberikan alternatif menu terbaik dan membantu kedai kopi dalam memprioritaskan pengelolaan stok bahan baku berdasarkan faktor yang paling mempengaruhi. Dengan memanfaatkan AHP, sebagai bagian dari sistem persediaan memerlukan waktu dan ketelitian yang tinggi [6]. Dengan *Analytic Hierarchy Process (AHP)* membantu pengambilan keputusan dalam menentukan menu terbaik dan memperoleh rekomendasi alternatif yang sesuai dengan kebutuhan dan tujuan bisnis. Sistem rekomendasi yang menggabungkan AHP dan Fuzzy Logic membantu pengguna mencari produk yang diinginkan dan menampilkan rekomendasi yang relevan [2]. AHP digunakan dalam memilih sistem identifikasi otomatis terbaik [4]. *Analytic Hierarchy Process* yang dikembangkan oleh Thomas L. Saaty pada tahun 1970-an memecah permasalahan kompleks menjadi hierarki kriteria dan alternatif, dinilai dengan perbandingan berpasangan untuk menghasilkan keputusan yang konsisten dan koheren [11]. Fleksibilitas AHP memungkinkan pengambil keputusan untuk memasukkan kriteria kualitatif dan kuantitatif, ini telah berhasil digunakan dalam berbagai

aplikasi seperti pemilihan pemasok, manajemen inventaris, analisis risiko, dan manajemen proyek [4].

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan latar belakang, dapat diketahui perumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana mengembangkan sistem rekomendasi alternatif menu pada Kedai kopi dengan metode metode *Analytic Hierarchy Process (AHP)* untuk memberikan rekomendasi pada alternatif menu yang sesuai berdasarkan kriteria yang telah ditentukan.
2. Bagaimana kriteria dan subkriteria yang telah ditentukan untuk mengembangkan sistem rekomendasi terbaik menggunakan metode *Analytic Hierarchy Process (AHP)*.

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Meningkatkan kinerja bisnis pada kedai kopi dengan mengembangkan sistem rekomendasi alternatif menu yang efektif menggunakan metode *Analytic Hierarchy Process (AHP)*.
2. Memberikan alternatif menu terbaik berdasarkan kriteria dan subkriteria yang telah ditentukan menggunakan metode *Analytic Hierarchy Process (AHP)*.

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan perumusan masalah, diketahui nilai-nilai batasan dalam penelitian, antara lain :

1. Penelitian ini hanya fokus kepada pengembangan sistem rekomendasi alternatif menu pada kedai kopi menggunakan metode AHP.
2. Penelitian ini hanya difokuskan pada Kedai kopi Lake Side yaitu kedai kopi yang terletak di kawasan Telkom University.

3. Penelitian ini hanya melihat persediaan bahan baku dari sudut pandang stock saja dan tidak memperhitungkan faktor lain seperti fluktuasi pasar dan ketersediaan bahan baku dari supplier.
4. Penelitian ini tidak akan membahas aspek keuangan secara keseluruhan yang menjadi rahasia operasional kedai kopi.