

SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN MENENTUKAN KUALITAS MEREK TEPUNG TERIGU TERBAIK MENGGUNAKAN METODE PROFILE MATCHING

Citra Tri Ulfada✉, Irvan, Fachrul Rozi Lubis

Program Studi Sistem Informasi, Universitas Harapan, Medan, Indonesia

Email: citatriulfada123@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.46880/jmika.Vol6No1.pp20-28>

ABSTRACT

The method of Profile Matching as a solution to help determine the brand of the best Flour. In the process of Profile Matching in outline is the process of comparing between individual competencies into the competence of the post so that the known differences in their competence (also called gap). The smaller the gap is produced, then the weight value is the greater which means it has a greater opportunity to occupy such a position. Because of the many kinds of brands of wheat flour in the market to complicate the buyers in knowing the quality of different brands of flour. For that buyer can choose the type, nature, and quality brand of wheat flour in accordance with the desired and in accordance with the purchasing power. To recognize the physical characteristics of the Brand quality Wheat Flour such as the shape of the texture, the color, and the price. Brand of Flour that is good usually has a protein content is high. In addition, it can also be judged in terms of color, whether the Flour is clean or not, and of the various physical aspects of the other that will be the criteria in the assessment. With the method of profile matching, the brand of flour that will be the candidates will be calculated based on the criteria of the physical assessment of each brand that gets the highest score as the best.

Keyword: *Decision Support System, Profile Matching, Flour.*

ABSTRAK

Metode *profile matching* sebagai solusi dalam membantu menentukan merek tepung terigu terbaik. Dalam proses *profile matching* secara garis besar merupakan proses membandingkan antara kompetensi individu ke dalam kompetensi jabatan sehingga diketahui perbedaan kompetensinya (disebut juga gap). Semakin kecil gap yang dihasilkan maka bobot nilainya semakin besar yang berarti memiliki peluang lebih besar untuk menempati posisi tersebut. Karena banyaknya jenis merek tepung terigu yang beredar dipasaran menyulitkan pembeli dalam mengetahui kualitas dari berbagai merek tepung terigu. Untuk itu pembeli dapat memilih jenis, sifat dan mutu merek tepung terigu sesuai dengan yang di kehendaki dan juga sesuai dengan daya beli. Dengan mengenali ciri fisik Merek Tepung Terigu berkualitas seperti bentuk tekstur, warna, dan juga harga. Merek tepung terigu yang baik biasanya memiliki kadar protein yang tinggi. Selain itu juga bisa dinilai dari segi warna, apakah tepung terigu bersih atau tidak, dan dari berbagai aspek fisik lainnya yang akan menjadi kriteria dalam penilaian. Dengan adanya metode *profile matching* ini, merek tepung terigu yang akan menjadi kandidat akan dihitung berdasarkan kriteria penilaian fisik dari setiap merek yang mendapat nilai tertinggi sebagai yang terbaik.

Kata Kunci: *Sistem Pendukung Keputusan, Profile Matching, Tepung Terigu.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu Negara di Asia Tenggara *pengimport* gandum yang merupakan bahan pokok dalam pembuatan tepung terigu kemudian diolah dalam berbagai macam makanan seperti pembuatan roti, kue, dan snack. Mayoritas penduduk Indonesia mengkonsumsi tepung terigu dalam bentuk roti, snack, dan kue sebagai makanan ringan, berbagai *import* dari beberapa negara di dunia telah banyak menciptakan varian-varian gandum yang nantinya akan diolah menjadi tepung terigu. Banyaknya merek tepung terigu yang beredar di pasaran menyulitkan untuk memilih

mana tepung yang baik untuk di konsumsi baik dari segi kualitas gandum, aroma, maupun kadar protein yang terkandung di dalamnya. Untuk itu dibutuhkan sebuah sistem yang dapat memutuskan merek tepung terigu yang berkualitas terbaik yaitu sistem pendukung keputusan.

Tepung terigu adalah tepung yang dibuat dari biji gandum melalui proses penggilingan, yang kemudian dikembangkan menjadi berbagai jenis bahan pangan. Produk yang biasa dikonsumsi adalah roti, mie, kue, biskuit dan lainnya (Maharani, 2018). Menurut (Damayanti, Bintoro, & Setiani, 2020) tepung terigu

merupakan bahan terpenting dalam pembuatan suatu produk pastry. Tepung terigu menghasilkan sejumlah struktur dan produk dalam produksi kue, termasuk roti, biskuit, dan kue kering. Seorang tukang roti profesional memiliki pengetahuan tentang jenis tepung yang memiliki sifat dan karakteristik berbeda, tetapi banyak juru masak rumahan mengandalkan sepenuhnya pada tepung serbaguna. Tepung memiliki ciri khas yang bergantung pada varian proses penggilingan gandum, tempat ditumbuhkan dan kondisi pertumbuhan gandum. Hal terpenting yang harus diketahui oleh pembuat roti adalah bahwa ada beberapa gandum yang keras dan beberapa gandum yang lunak.

Sistem pendukung keputusan merupakan sistem informasi yang menyediakan informasi, pemodelan, dan manipulasi data. Sistem ini bertujuan untuk membantu pengambilan keputusan dalam situasi yang semi terstruktur dan situasi tidak terstruktur, dimana tidak seorang pun tahu secara pasti bagaimana keputusan seharusnya dibuat (Hutapea, Jamaluddin, Silalahi, Nainggolan, & Simanullang, 2019; Margareth, Suharjo, & Eng, 2020), untuk diperlukanlah metode *Profile Matching* untuk mengidentifikasi merek tepung terigu yang kualitas baik.

Profile Matching diawali dengan mengartikan nilai minimum untuk setiap variabel-variabel penilaian. Metode *profile matching* dipilih karena mampu menyeleksi alternatif terbaik dari sejumlah alternatif yang telah ditentukan, dalam hal ini kandidat tepung terigu yang berkualitas (Alwendi, 2020; Sari, Windarto, Winanjaya, Hartama, & Damanik, 2020).

METODE PENELITIAN

Metode *profile matching* merupakan metode yang sering digunakan sebagai mekanisme dalam pengambilan keputusan, dengan asumsi bahwa terdapat variabel *predictor* ideal yang harus dipenuhi oleh subjek daripada level minimum yang harus dipenuhi atau dilalui. Proses *profile matching* biasanya proses membandingkan setiap kriteria dalam proposal penelitian yang diajukan dengan masing-masing penilaian sehingga diketahui perbedaan skornya (disebut juga gap), semakin kecil gap yang dihasilkan maka semakin besar bobot nilainya, yang berarti memiliki peluang lebih besar untuk prioritas kelayakan/gradasi (Samsir, Hts, & Harahap, 2020).

Representasi Data

Data yang akan direpresentasikan ke dalam model adalah data yang di peroleh dari kementerian Perindustrian Republik Indonesia di representasikan sebagai berikut:

Tabel 1. Data Merek Tepung

No.	Nama Merek Tepung	Asal Perusahaan
1.	Tepung Segitiga Biru	PT. Bogasari Flour Mills
2.	Tepung Cakra Kembar Mas	PT. Bogasari Flour Mills
3.	Tepung Cakra Kembar	PT. Bogasari Flour Mills
4.	Tepung Payung	PT. Bogasari Flour Mills
5.	Tepung Lencana Merah	PT. Bogasari Flour Mills
6.	Tepung Falcon	PT. Cerestar Flour Mills
7.	Tepung Armada Merah	PT. Bungasari Flour Mills
8.	Tepung Jawara	PT. Bungasari Flour Mills

Sumber: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia

Representasi Metode Penelitian

Setelah melihat data yang ada, maka dari itu penulis akan mengimplementasi data tersebut kedalam metode *profile matching*.

1. Menentukan Kriteria dan Nilai Variabel
 Menentukan kriteria-kriteria yang akan menjadi acuan dalam pengambilan keputusan untuk merek tepung terigu terbaik, yaitu:

Tabel 2. Tabel Kriteria dan Nilai Variabel

No.	Kriteria	Keterangan	Skor
1.	Teksture	Tepung Bertekstur Lembut	5
		Tepung Memiliki Tekstur Padat	4
		Tepung Bertekstur Kasat Atau Licin	3
		Tepung Tidak Mudah Menggumpal	2
2.	Warna	Tepung Warna Putih Bersih	2
		Air Tepung Memiliki Warna Air Putih Susu	3
		Warna tepung tidak berubah saat waktu yang lama	4
		Warna air tepung akan berubah	5

		bening saat didiamkan	
3.	Protein	Protein Tinggi	5
		Protein Cukup	4
		Protein Rendah	3
4.	Harga	Harga Relatif Tinggi	3
		Harga Relatif Sedang	4
		Harga Relatif Murah	5

2. Pembobotan Nilai GAP

Untuk mencari nilai bobot GAP maka akan di lakukan pembobotan Nilai GAP yang tertera dibawah ini:

Tabel 3. Pembobotan Nilai Gap

No.	Selisih	Bobot	Keterangan
1.	0	5	Tidak ada selisih skor kriteria
2.	1	4,5	Kriteria kelebihan 1 level
3.	-1	4	Kriteria kekurangan 1 level
4.	2	3,5	Kriteria kelebihan 2 level
5.	-2	3	Kriteria kekurangan 2 level
6.	3	2,5	Kriteria kekurangan 3 level
7.	-3	2	Kriteria Kekurangan 3 Level

Setelah dilakukan pembobotan maka selanjutnya akan diberikan aspek penilaian di setiap kriteria :

Tabel 4. Aspek Penilaian Kriteria *Teksture*

Merek	T ¹	T ²	T ³	T ⁴
Tepung Segitiga Biru	4	4	2	5
Tepung Cakra Kembar Emas	5	5	2	5
Tepung Cakra Kembar	5	5	2	5
Tepung Payung	3	3	5	3
Tepung Lencana Merah	2	3	5	2
Tepung Falcon	4	4	4	2
Tepung Armada Merah	3	3	4	2

Tepung Jawara	4	3	2	2
---------------	---	---	---	---

Tabel 5. Aspek Penilaian Kriteria Warna

Merek	W ¹	W ²	W ³	W ⁴
Tepung Segitiga Biru	4	4	2	5
Tepung Cakra Kembar Emas	4	5	2	5
Tepung Cakra Kembar	3	5	2	5
Tepung Payung	3	5	5	3
Tepung Lencana Merah	2	4	5	2
Tepung Falcon	3	4	4	2
Tepung Armada Merah	3	3	4	2
Tepung Jawara	2	3	2	2

Tabel 6. Aspek Penilaian Kriteria Protein

Merek	P ¹	P ²	P ³
Tepung Segitiga Biru	4	3	4
Tepung Cakra Kembar Emas	5	3	5
Tepung Cakra Kembar	5	3	5
Tepung Payung	3	3	3
Tepung Lencana Merah	3	3	3
Tepung Falcon	3	3	3
Tepung Armada Merah	3	2	3
Tepung Jawara	3	2	3

Tabel 7. Aspek Penilaian Kriteria Harga

Merek	H ¹	H ²	H ³
Tepung Segitiga Biru	4	4	2
Tepung Cakra Kembar Emas	5	5	2
Tepung Cakra Kembar	5	5	2
Tepung Payung	5	5	5
Tepung Lencana Merah	5	5	5
Tepung Falcon	4	4	4
Tepung Armada Merah	5	5	5
Tepung Jawara	4	4	4

Setelah melakukan aspek penilaian di setiap kriteria, maka selanjutnya akan dilakukan perhitungan di pemetaan gap kompetensi dengan rumus:

$$\text{GAP} = \text{Profil Merek} - \text{profil ideal}$$

Tabel 8. Hasil Pemetaan Gap Kriteria *Teksture*

Merek	T ¹ [c]	T ² [c]	T ³ [s]	T ⁴ [s]
Tepung Segitiga Biru	4	5	4	2,5
Tepung Cakra Kembar Emas	5	5	4	2,5
Tepung Cakra Kembar	5	5	4	2,5
Tepung Payung	3	4	3,5	4,5
Tepung Lencana Merah	2	4	3,5	5
Tepung Falcon	4	5	4,5	5
Tepung Armada Merah	3	4	4,5	5
Tepung Jawara	4	4	4	5

Tabel 9. Hasil Pemetaan Gap Kriteria Warna

Merek	W ¹ [c]	W ² [c]	W ³ [s]	W ⁴ [s]
Tepung Segitiga Biru	3,5	4,5	3	5
Tepung Cakra Kembar Emas	3,5	3,5	3	5
Tepung Cakra Kembar	4,5	3,5	3	5
Tepung Payung	4,5	3,5	4,5	3
Tepung Lencana Merah	5	4,5	4,5	2
Tepung Falcon	4,5	4,5	5	2
Tepung Armada Merah	4,5	5	5	2
Tepung Jawara	5	5	3	2

Tabel 10. Hasil Pemetaan Gap Kriteria Protein

Merek	P ¹ [c]	P ² [c]	P ³ [s]
Tepung Segitiga Biru	4	4	4,5
Tepung Cakra Kembar Emas	5	4	3,5
Tepung Cakra Kembar	5	4	3,5
Tepung Payung	3,5	4	5
Tepung Lencana Merah	3	4	5

Merek	P ¹ [c]	P ² [c]	P ³ [s]
Tepung Falcon	3	4	5
Tepung Armada Merah	3	3	5
Tepung Jawara	3	3	5

Tabel 11. Hasil Pemetaan Gap Kriteria Harga

Merek	H ¹ [c]	H ² [c]	H ³ [s]
Tepung Segitiga Biru	4,5	5	2
Tepung Cakra Kembar Emas	3,5	4,5	2
Tepung Cakra Kembar	3,5	4,5	2
Tepung Payung	3,5	4,5	5
Tepung Lencana Merah	3,5	4,5	5
Tepung Falcon	4,5	5	4
Tepung Armada Merah	3,5	4,5	5
Tepung Jawara	4,5	5	4

3. Perhitungan dan pengelompokan *core factor* dan *secondary factor*.

Setelah menentukan bobot nilai gap untuk empat kriteria yaitu kriteria warna, kriteria teksture, kriteria protein, kriteria harga. Kemudian tiap kriteria dikelompokkan menjadi 2 (dua) kelompok yaitu kelompok *Core Factor* dan *Secondary Factor*. *Core Factor* (faktor utama) merupakan aspek kompetensi yang paling menonjol atau paling dibutuhkan oleh suatu jabatan. Sedangkan *Secondary Factor* adalah item-item selain aspek yang ada pada *Core Factor*. Adapun rumus untuk menentukan *core factor* yaitu:

$$NCF = \frac{\sum NC}{\sum IC}$$

dimana:

- NCF : Nilai rata-rata *core factor*.
- $\sum NC$: Jumlah total nilai *core factor* (kriteria protein dan teksture)
- $\sum IC$: Jumlah item *core factor*

Adapun rumus untuk menentukan *secondary factor* yaitu:

$$NSF = \frac{\sum NS}{\sum IS}$$

dimana:

- NSF : Nilai rata-rata *secondary factor*.
- $\sum NS$: Jumlah total nilai *secondary factor* (kriteria warna dan harga)
- $\sum IS$: Jumlah item *secondary factor*

4. Perhitungan nilai total *core factor* dan *secondary factor*

Setelah perhitungan *Core factor* dan *Secondary factor*, kemudian menghitung Nilai total berdasarkan dari persentase dari *core factor* dan *secondary factor* yang diperkirakan berpengaruh

terhadap Aspek kriteria. Adapun rumusnya sebagai berikut:

$$N(Tot_{Kriteria}) = (X)\%NCF + (X)\%NSF.$$

dimana:

- NCT : Nilai rata-rata *core factor*
- NST : Nilai rata-rata *secondary factor*
- NT : Nilai total kriteria penilaian

Tabel 12. Nilai total *core factor* dan *secondary factor* Kriteria *Teksture*

Merek	NCF	NSF	N _{total}
Tepung Segitiga Biru	4,5	3,25	$(60\% \times 4,5) + (40\% \times 3,25) = 4$
Tepung Cakra Kembar Emas	5	3,25	$(60\% \times 5) + (40\% \times 3,25) = 4,3$
Tepung Cakra Kembar	5	3,25	$(60\% \times 5) + (40\% \times 3,25) = 4,3$
Tepung Payung	3,5	4	$(60\% \times 3,5) + (40\% \times 4) = 3,7$
Tepung Lencana Merah	3	4,25	$(60\% \times 3) + (40\% \times 4,25) = 3,5$
Tepung Falcon	4,5	4,75	$(60\% \times 4,5) + (40\% \times 4,75) = 4,6$
Tepung Armada Merah	3,5	4,75	$(60\% \times 3,5) + (40\% \times 4,75) = 4$
Tepung Jawara	4	4,5	$(60\% \times 4) + (40\% \times 4,5) = 4,2$

Tabel 13. Nilai total *core factor* dan *secondary factor* Kriteria *Warna*

Merek	NCF	NSF	N _{total}
Tepung Segitiga Biru	4	4	$(60\% \times 4) + (40\% \times 4) = 4$
Tepung Cakra Kembar Emas	3,5	4	$(60\% \times 3,5) + (40\% \times 4) = 3,7$
Tepung Cakra Kembar	4	4	$(60\% \times 4) + (40\% \times 4) = 4$
Tepung Payung	4	3,75	$(60\% \times 4) + (40\% \times 3,75) = 3,9$
Tepung Lencana Merah	4,75	4,5	$(60\% \times 4,75) + (40\% \times 4,5) = 4,15$
Tepung Falcon	4,5	3,5	$(60\% \times 4,5) + (40\% \times 3,5) = 4,1$
Tepung Armada Merah	4,75	3,5	$(60\% \times 4,75) + (40\% \times 3,5) = 4,25$
Tepung Jawara	5	2,5	$(60\% \times 5) + (40\% \times 2,5) = 4$

Tabel 14. Nilai total *core factor* dan *secondary factor* Kriteria *protein*

Merek	NCF	NSF	N _{total}
Tepung Segitiga Biru	4	4,5	$(60\% \times 4) + (40\% \times 4,5) = 4,2$
Tepung Cakra Kembar Emas	4,5	3,5	$(60\% \times 4,5) + (40\% \times 3,5) = 4,1$
Tepung Cakra Kembar	4,5	3,5	$(60\% \times 4,5) + (40\% \times 3,5) = 4,1$
Tepung Payung	3,75	5	$(60\% \times 3,75) + (40\% \times 5) = 4,25$
Tepung Lencana Merah	3,5	5	$(60\% \times 3,5) + (40\% \times 5) = 4,1$
Tepung Falcon	3,5	5	$(60\% \times 3,5) + (40\% \times 5) = 4,1$
Tepung Armada Merah	3	5	$(60\% \times 3) + (40\% \times 5) = 3,8$
Tepung Jawara	3	5	$(60\% \times 3) + (40\% \times 5) = 3,8$

Tabel 15. Nilai total *core factor* dan *secondary factor* Kriteria *Harga*

Merek	NCF	NSF	N _{total}
Tepung Segitiga Biru	4,75	2	$(60\% \times 4,75) + (40\% \times 2) = 3,65$
Tepung Cakra Kembar Emas	4	2	$(60\% \times 4) + (40\% \times 2) = 3,2$
Tepung Cakra Kembar	4	2	$(60\% \times 4) + (40\% \times 2) = 3,2$
Tepung Payung	4	5	$(60\% \times 4) + (40\% \times 5) = 4,4$
Tepung Lencana Merah	4	5	$(60\% \times 4) + (40\% \times 5) = 4,4$
Tepung Falcon	4,75	4	$(60\% \times 4,75) + (40\% \times 4) = 4,45$
Tepung Armada Merah	4	5	$(60\% \times 4) + (40\% \times 5) = 4,4$
Tepung Jawara	4,75	4	$(60\% \times 4,75) + (40\% \times 4) = 4,45$

5. Perankingan Dari Hasil Kriteria

Selanjutnya akan dilakukan penghitungan ranking dari kriteria yang sudah di tentukan . adapun rumusnya sebagai berikut:

$$Ranking = (x)\%N1 + (x)\%N2 + (x)\%Nn$$

dimana:

N1, N2, Nn : Nilai total per kriteria

(x)% : Persentase nilai kriteria

Dengan nilai persen yang diinputkan sebagai berikut:

Tabel 16. Tabel Persentase inputan

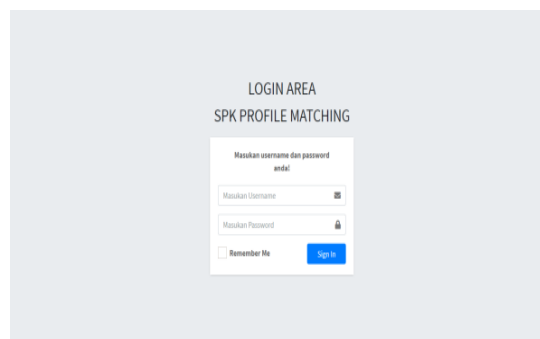
Nama Kriteria	Persentase
Teksture	30%
Warna	20%
Protein	40%
Harga	10%

Tabel 17. Tabel Perhitungan Nilai Ranking

Nama Merek	N _{total} Ranking	Hasil
Tepung Segitiga Biru	(30% x 4) + (20% x4) +(40% x4,2) + (10% x 3,65)	4,045
Tepung Cakra Kembar Emas	(30% x 4,15) + (20% x3,7) +(40% x4,1) + (10% x 3,2)	3,945
Tepung Cakra Kembar	(30% x 4,15) + (20% x4) +(40% x4,1) + (10% x 3,2)	4,005
Tepung Payung	(30% x 3,7) + (20% x3,9) +(40% x4,1) + (10% x 4,4)	3,97
Tepung Lencana Merah	(30% x 3,5) + (20% x4,15) +(40% x4,1) + (10% x 4,4)	3,96
Tepung Falcon	(30% x 4,6) + (20% x4,1) +(40% x4,1) + (10% x 4,45)	4,285
Tepung Armada Merah	(30% x 4) + (20% x4,25) +(40% x3,8) + (10% x 4,4)	4,01
Tepung Jawara	(30% x 4,2) + (20% x4) +(40% x3,8) + (10% x 4,45)	4,025

Tabel 18. Urutan Hasil Ranking

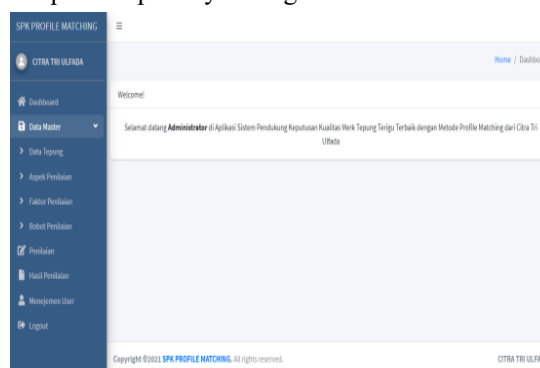
Merek Tepung	Hasil Akhir	Ranking
Tepung Falcon	4,285	1
Tepung Segitiga Biru	4.045	2
Tepung Jawara	4,025	3
Tepung Armada Merah	4,01	4
Tepung Cakra Kembar	4,005	5
Tepung Payung	3,97	6
Tepung Lencana Merah	3,96	7
Tepung Cakra Kembar Emas	3,945	8



Gambar 1. Halaman Login

2. Halaman Dashboard

Halaman ini terdapat beberapa fitur yang dapat di kelola oleh admin seperti data tepung, aspek penilaian, faktor penilaian, bobot penilaian, penilaian, hasil penilaian, serta *management user*. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 2. Halaman Dashboard

HASIL DAN PEMBAHASAN

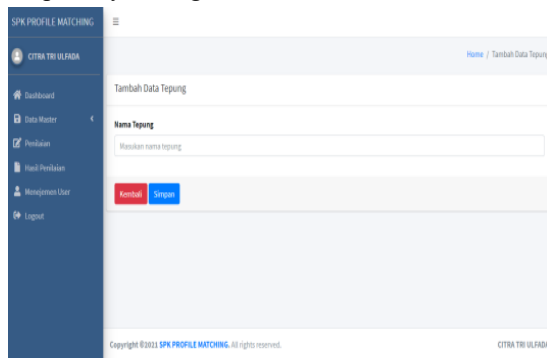
Setelah penelitian ini dilaksanakan maka tahap selanjutnya adalah mengimplementasikan sistem dan melakukan pengujian sistem. Sistem yang telah selesai dirancang terdiri dari beberapa halaman yang memiliki fungsi masing-masing. Adapun halaman yang akan di tampilkan sebagai berikut:

1. Halaman Login

Halaman ini berguna untuk masuk ke Halaman selanjutnya,yang dimana untuk *admin* dapat menjalankan sistem yang sudah di rancang. Adapun tampilannya sebagai berikut:

3. Halaman Tambah Data Tepung

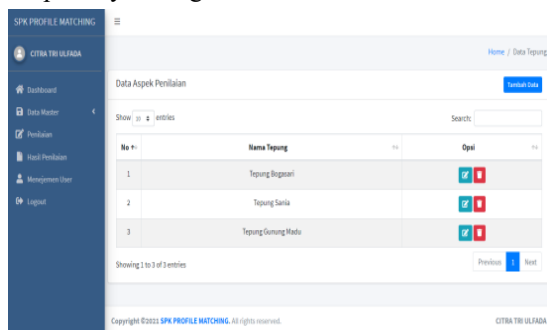
Halaman ini berfungsi untuk menambah data tepung ke dalam sistem untuk di teliti. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 3. Halaman Tambah Data Tepung

4. Halaman Data Tepung

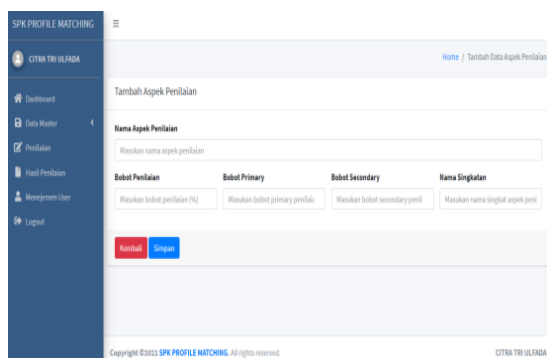
Halaman ini berfungsi untuk menyimpan data tepung ke dalam sistem untuk di teliti. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 4. Halaman Data Tepung

5. Halaman Tambah Aspek Penilaian

Halaman ini berfungsi untuk memasukkan data aspek penilaian yang akan di teliti ke dalam sistem yang akan dirancang. Adapun tampilannya sebagai berikut:

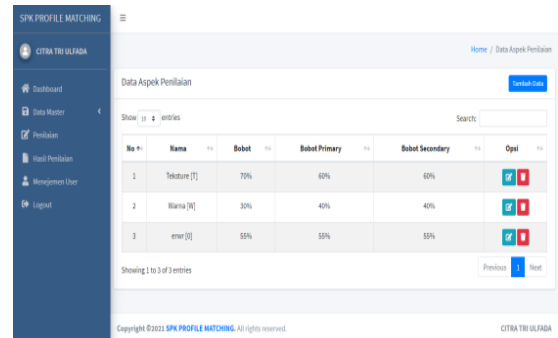


Gambar 5. Halaman Tambah Aspek Penilaian

6. Halaman Aspek Penilaian

Halaman ini berfungsi untuk menyimpan data aspek penilaian yang akan di teliti ke dalam sistem yang

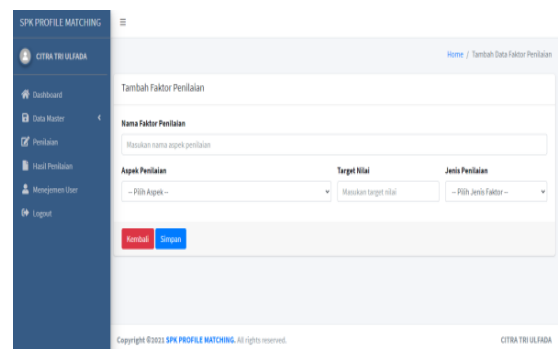
akan dirancang. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 6. Halaman Aspek Penilaian

7. Halaman Tambah Faktor Penilaian

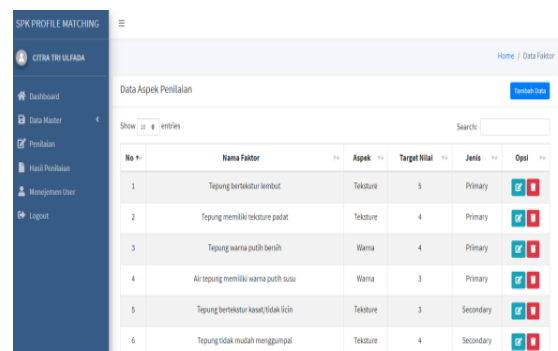
Halaman ini berfungsi untuk menambah faktor apa saja yang jadi penilaian dalam menentukan kualitas tepung terigu terbaik. Adapun tampilannya sebagai berikut :



Gambar 7. Halaman Tambah Faktor Penilaian

8. Halaman Faktor Penilaian

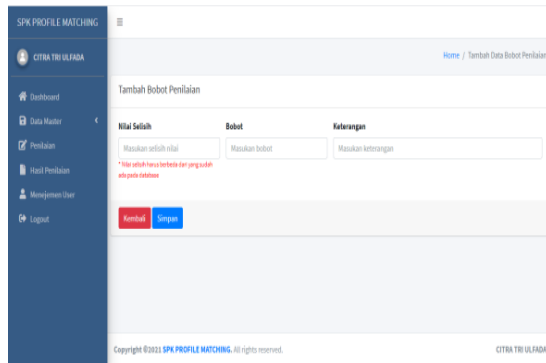
Halaman ini berfungsi untuk menyimpan faktor apa saja yang jadi penilaian dalam menentukan kualitas tepung terigu terbaik. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 8. Halaman Faktor Penilaian

9. Halaman Tambah Bobot Penilaian

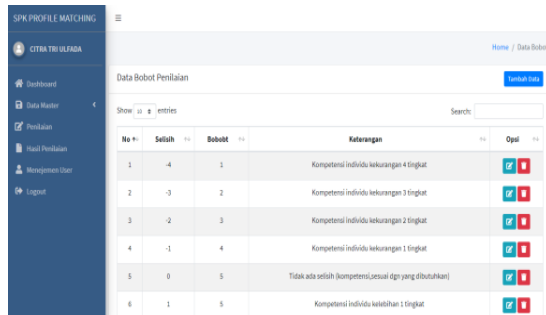
Halaman ini berfungsi untuk memasukkan ketentuan bobot penilaian kedalam sistem yang akan dirancang. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 9. Halaman Tambah Bobot Penilaian

10. Halaman Bobot Penilaian

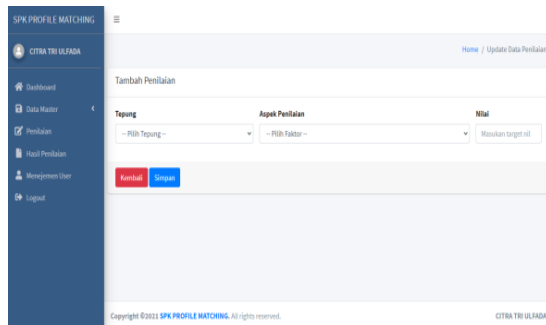
Halaman ini berfungsi untuk memasukkan ketentuan bobot penilaian kedalam sistem yang akan dirancang. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 10. Halaman Bobot Penilaian

11. Halaman Tambah Penilaian

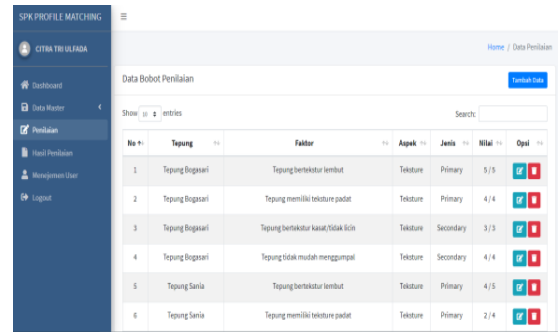
Halaman ini berfungsi untuk menambah data ke dalam sistem. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 11. Halaman Tambah Penilaian

12. Halaman Penilaian

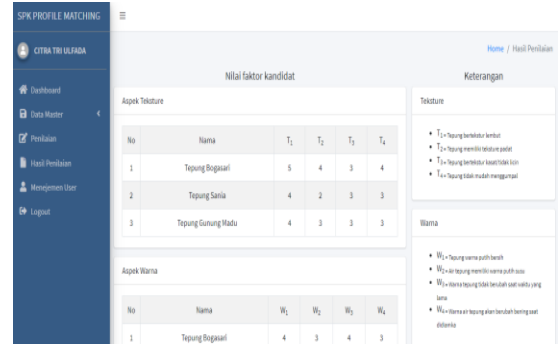
Halaman ini berfungsi untuk menguji beberapa tepung dengan memasukan nilai yang telah diamati dan di tentukan sebelumnya. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 12. Halaman Penilaian

13. Halaman Hasil Penilaian

Halaman ini berfungsi untuk melihat hasil perhitungan data tepung yang telah dimasukkan ke dalam sistem dengan menggunakan metode *profile matching*. Adapun tampilannya sebagai berikut:



Gambar 13. Hasil Penilaian

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah penulis lakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Permasalahan pemilihan merek tepung terigu terbaik dapat diselesaikan dengan metode *Profile Matching* dengan hasil merek tepung terigu terbaik yaitu tepung falcon.
2. Metode *Profile Matching* mampu memberikan rekomendasi merek tepung terigu terbaik untuk jadi bahan informasi jika masyarakat membutuhkan informasi tersebut.
3. Untuk memperoleh hasil tepung terigu terbaik, gunakan profil ideal tertinggi dari parameter penilaian tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

Alwendi, A. (2020). Sistem Pendukung Keputusan Kenaikan Jabatan menggunakan Metode Profile Matching (Studi Kasus PT. Beyf Bersaudara. *Jurnal Informatika Dan Rekayasa Perangkat Lunak*, 2(2), 69.
<https://doi.org/10.36499/jinrpl.v2i2.3308>
 Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit

- Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Hutapea, M. I., Jamaluddin, Silalahi, A. P., Nainggolan, M. L. W., & Simanullang, H. G. (2019). Developing An Expert System Of Palm Oil Plant Disease. *2019 International Conference of Computer Science and Information Technology (ICoSNIKOM)*, 1–5.
<https://doi.org/10.1109/ICoSNIKOM48755.2019.9111540>
- Maharani, R. D. (2018). Jurnal Bisnis Dan Manajemen. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen*, 2(031), 130.
- Margareth, S., Suharjo, I., & Eng, M. (2020). SPK Penentuan Penerima Bantuan Stimulan Perumahan Swadaya di Kecamatan Maligano Menggunakan Metode SAW DSS For Determining Recipient Of Stimulant Assistance Of Self-Help Housing In Maligano District Suing The Saw Method. *Smai*, 160–167.
- Samsir, Hts, D. I. G., & Harahap, S. Z. (2020). SPK Untuk Pemilihan Kepala Sekolah Menggunakan Metode Saw dan Profile Matching. *U-NET Jurnal Teknik Informatika*, 4(1), 7–12.
- Sari, H. U., Windarto, A. P., Winanjaya, R., Hartama, D., & Damanik, I. S. (2020). Analisa Metode Profile Matching Pada Pemilihan Susu Rendah Lemak Berdasarkan Konsumen. *KOMIK (Konferensi Nasional Teknologi Informasi Dan Komputer)*, 73–77.
<https://doi.org/10.30865/komik.v4i1.2590>