

Sistem Rekomendasi Resep Masakan Menggunakan Kombinasi Metode ROC dan SAW

Vivi Wahyuni¹, Ratih Kumalasari Niswatin², Fajar Rohman Hariri³

^{1,2,3}Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Nusantara PGRI Kediri

E-mail: ¹[*1viviwahyuni0@gmail.com](mailto:viviwahyuni0@gmail.com), ²ratih.workmail@gmail.com, ³dosendeso@gmail.com

Abstrak – Penelitian ini dibuat karena sering dijumpai jika resep masakan beredar secara lisan dari orang satu dengan yang lainnya. Akibatnya beberapa bagian resep masakan hilang dan kadang-kadang menimbulkan variasi masakan. Hal ini dikarenakan faktor kurangnya pengetahuan untuk dapat mengolah sebuah bahan dasar masakan menjadi sebuah hidangan yang cocok. Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan suatu sistem pendukung keputusan untuk merekomendasikan resep masakan dengan metode ROC dan metode SAW untuk membantu pengguna menyelesaikan permasalahan tentang resep masakan dengan cara pengguna akan menginputkan sub kriteria yang di inginkan dari kriteria-kriteria yang ada, yaitu kriteria berdasarkan bahan dasar masakan, kesulitan mendapatkan bumbu, jenis masakan, waktu memasak, dan tingkat kesulitan memasak. Dari hasil input data tersebut, aplikasi akan merekomendasikan alternatif resep masakan yang cocok dan terbaik dari sejumlah alternatif terbaik sesuai yang diinputkan oleh pengguna pada sistem. Sistem rekomendasi resep masakan dibuat menggunakan bahasa pemrograman PHP dengan Macromedia Dreamweaver 8 dan MySQL sebagai databasenya.

Kata Kunci — PHP, ROC, SAW, MySQL.

1. PENDAHULUAN

Resep masakan merupakan suatu petunjuk tentang penggunaan bahan makanan, bumbu dan teknik yang digunakan dalam mengolah bahan makanan [1]. Resep masakan merupakan permasalahan yang penting bagi mereka yang berkecimpung dalam dunia kuliner salah satunya adalah ibu rumah tangga, dengan adanya resep masakan dapat membantu mempermudah ibu rumah tangga untuk pengolahan makanan sehari-hari. Sering dijumpai bahwa resep masakan beredar secara lisan dari orang satu dengan yang lainnya, sehingga beberapa bagian resep masakan hilang dan kadang-kadang menimbulkan variasi masakan.

Perkembangan teknologi yang semakin pesat dan semakin banyaknya variasi resep masakan yang ada, akan lebih mudah melakukan pencarian resep masakan sesuai kebutuhan melalui sistem informasi yang ada salah satunya adalah melalui internet. Pada saat ini hampir di segala bidang membutuhkan internet sebagai sumber berbagai informasi, sehingga saat ini penggunaan internet telah menjadi suatu kebutuhan yang sangat penting bagi seluruh lapisan masyarakat. Sekarang ini sering seorang pengolah makanan seperti ibu rumah tangga lebih memilih untuk membeli olahan makanan sudah jadi yang bahan masakan dan kebersihan saat mengolah masakan belum tentu terjamin. Hal ini dikarenakan faktor kurangnya pengetahuan untuk dapat mengolah sebuah bahan dasar masakan menjadi sebuah hidangan yang cocok. Oleh karena itu, diperlukan sistem rekomendasi resep masakan berbasis web yang di sertai dengan metode ROC dan metode SAW.

Metode ROC dan SAW dipilih karena ROC memberikan bobot pada setiap kriteria sesuai dengan ranking yang dinilai berdasarkan tingkat prioritas [2]. Menurut Sri Eniyati metode SAW dipilih karena metode SAW dapat menentukan nilai bobot untuk setiap atribut, kemudian dilanjutkan dengan proses perankingan yang akan menyeleksi alternatif terbaik dari sejumlah alternatif terbaik. Selain itu, kelebihan dari model SAW dibandingkan dengan model pengambilan keputusan yang lain terletak pada kemampuannya untuk melakukan penilaian secara lebih tepat karena didasarkan pada nilai kriteria dan bobot preferensi yang sudah ditentukan [3].

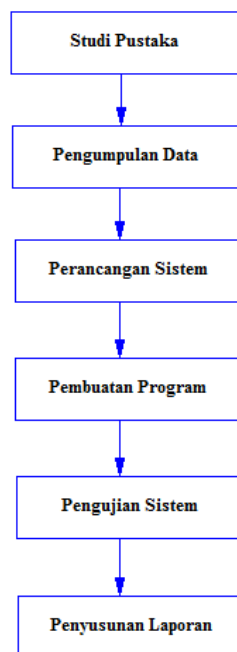
Penelitian tentang resep masakan telah dilakukan sebelumnya, yaitu oleh Amira Salsabella (2014) yang berjudul “Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Makanan Menggunakan Metode *Simple Additive Weighting (SAW)* berbasis web”. Hasil rekomendasi resep masakan telah sesuai dengan kebutuhan pengguna berdasarkan kriteria yang dimasukkan serta berdasarkan pengujian hasil pencarian resep masakan dengan perbandingan manual [4].

Agar dapat memberikan sebuah solusi dari masalah yang dijabarkan diatas maka diperlukan sebuah sistem Implementasi Metode ROC dan SAW untuk Sistem Rekomendasi Resep Masakan, dengan adanya sistem tersebut, pengguna dapat menyelesaikan permasalahan tentang resep masakan dengan cara pengguna akan menginputkan sub kriteria yang di inginkan dari kriteria-kriteria yang ada, yaitu kriteria berdasarkan bahan dasar masakan,

kesulitan mendapatkan bumbu, jenis masakan, waktu memasak, dan tingkat kesulitan memasak, yang diinginkan pengguna. Dari hasil input data tersebut, aplikasi akan merekomendasikan alternatif resep masakan yang cocok dan terbaik dari sejumlah alternatif terbaik sesuai yang di inputkan oleh pengguna pada sistem.

2. METODE PENELITIAN

Adapun metode penelitian yang dilakukan dalam merancang dan membangun sistem rekomendasi resep masakan adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Metode Penelitian

a. Studi Pustaka (*Literatur*)

Tahap ini adalah tahap pembelajaran konsep tentang implementasi metode ROC dan SAW untuk sistem rekomendasi resep masakan yang cocok untuk pengguna sistem berbasis *web*. Dalam pemahaman serta penjelasan konsep ini, penulis mendapatkan dari buku-buku referensi, jurnal penelitian, artikel yang di dapat dari *internet*, maupun *literatur* lainnya yang berkaitan dengan metode yang digunakan serta objek yang diteliti oleh penulis.

b. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara kepada Raditantri dan Ratu Hani selaku penulis buku yang berjudul “99+ Resep masakan rumahan”. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data resep-resep masakan, serta informasi-informasi yang dibutuhkan untuk melancarkan penelitian. Hasil dari wawancara ini nantinya akan dipakai dalam penerapan sistem rekomendasi resep masakan.

c. Perancangan Sistem

Perancangan dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan sebagai langkah awal dalam merancang sistem rekomendasi resep masakan. Perancangan meliputi *Use Case Diagram*, *Flowchart* dan desain *interface*. Tahap perancangan penting guna mempermudah pembuatan sistem tanpa perancangan saat membangun sistem akan menyita waktu lebih lama serta menghambat pembuatan karena sistem belum terstruktur.

d. Pembuatan Program

Dalam pembuatan program rekomendasi resep masakan, penulis melakukan pembuatan desain antar muka terlebih dahulu, setelah itu pengcodingan. Dalam hal ini bahasa pemrograman yang digunakan adalah bahasa PHP dan *software* menggunakan *Macromedia dreamweaver 8* serta MySQL untuk merancang *database*.

e. Pengujian Sistem

Setelah tahap pembuatan sistem rekomendasi resep masakan selesai, selanjutnya dilakukan tahap pengujian sehingga dapat diketahui bagaimana jalanya sistem yang di bangun dan melakukan perbaikan jika ditemukan kesalahan pada sistem.

f. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilakukan setelah semua kegiatan selesai dikerjakan. Laporan disusun berdasarkan data yang diperoleh, wawancara, pembelajaran materi, perancangan dan pembuatan sistem, serta implementasi dan pengujian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sistem rekomendasi resep masakan ini menggunakan metode ROC (*Rank Order Centoid*) dan metode SAW (*Simple Additive Weighting*). Dimana proses metode ini secara garis besar merupakan proses mencari penjumlahan terbobot dari rating kinerja pada setiap alternatif dari semua atribut, sehingga hasil akhir diperoleh dari proses perankingan yaitu penjumlahan dan perkalian matriks ternormalisasi dengan *vector* bobot dan diperoleh nilai terbesar yang akan dipilih sebagai alternatif terbaik sebagai solusi. Beberapa logika metode ROC dan metode SAW yang digunakan dalam pembangunan sistem rekomendasi resep masakan sebagai berikut :

a. Menentukan kriteria dari alternatif

Proses pertama yang dilakukan ada dua, yang pertama dengan menentukan alternatif resep masakan yaitu dengan menentukan alternatif resep masakan apa saja yang akan tersedia di

sistem rekomendasi resep masakan. Disini penulis memberikan contoh terdapat 5 alternatif resep masakan yang disediakan oleh sistem rekomendasi resep masakan. Alternatif resep masakan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1. Tabel Alternatif

Alternatif	
No	Resep makanan
1	Soto ayam
2	Mie goreng
3	Nasi pecel
4	Tumis kangkung
5	Bakso sapi

Pada proses pertama ini, setelah menentukan alternatif resep masakan maka selanjutnya dilakukan langkah kedua yaitu menentukan kriteria untuk resep masakan, yaitu dengan cara menentukan kriteria apa saja yang akan digunakan untuk sebuah resep masakan, jadi jika ada resep masakan pasti terdapat kriteria-kriteria dari masakan tersebut, dengan adanya kriteria resep masakan ini akan didapatkan rekomendasi resep masakan yang sesuai dengan kriteria-kriteria yang diinputkan oleh pengguna pada sistem rekomendasi resep masakan.

Tabel 2. Tabel Kriteria

No	Kriteria
1	Bahan dasar
2	Kesulitan mendapatkan bumbu
3	Jenis masakan
4	Waktu memasak
5	Tingkat kesulitan memasak

- b. Memberikan nilai bobot dari masing-masing kriteria

Proses kedua yang dilakukan dengan memberikan nilai bobot dari masing-masing kriteria, pada pemberian nilai bobot pada kriteria total harus bernilai 99,9 atau sama dengan 1, karena pada sistem terdapat 5 kriteria maka 99,9 dibagi 5 kriteria, pembagian dengan memberikan nilai bobot tertinggi untuk kriteria yang diutamakan, maksudnya kriteria paling penting dari pada yang lainnya. Seperti pada tabel berikut ini :

Tabel 3. Nilai Bobot

Nilai Bobot		
No	Kriteria	Nilai
C1	Bahan dasar	40,8 % = 0,408
C2	Kesulitan mendapatkan bumbu	24,2 % = 0,242
C3	Jenis masakan	15,8 % = 0,158
C4	Waktu memasak	10,3 % = 0,103
C5	Tingkat kesulitan memasak	8,8 % = 0,088

- c. Memberikan nilai bobot pada sub kriteria

Proses ketiga yang dilakukan yaitu dengan memberikan nilai bobot dari masing-masing sub kriteria pada lima kriteria, pemberian nilai bobot pada sub kriteria ini di sesuaikan dengan perhitungan menggunakan rumus perhitungan metode ROC agar hasil pembobotan nilainya lebih akurat karena didapatkan melalui perhitungan rumus ROC terlebih dahulu, pembobotan setiap sub kriteria dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. Pembobotan C1

Pembobotan sub kriteria bahan dasar	
Bahan dasar	Bobot
Sayuran	$\left(\frac{1 + \frac{1}{2} + \frac{1}{3} + \frac{1}{4}}{4}\right) = 0,521$
Ayam	$\left(\frac{0 + \frac{1}{2} + \frac{1}{3} + \frac{1}{4}}{4}\right) = 0,271$
Sapi	$\left(\frac{0 + 0 + \frac{1}{3} + \frac{1}{4}}{4}\right) = 0,146$
Lainya	$\left(\frac{0 + 0 + 0 + \frac{1}{4}}{4}\right) = 0,063$

Tabel 5. Pembobotan C2

Pembobotan sub kriteria kesulitan mendapatkan bumbu	
Kesulitan mendapatkan bumbu	Bobot
Mudah didapat	$\left(\frac{1 + \frac{1}{2}}{2}\right) = 0,75$

Sulit didapat	$\left(\frac{0 + \frac{1}{2}}{2}\right) = 0,25$
---------------	---

Tabel 6. Pembobotan C3

Pembobotan sub kriteria jenis masakan	
Jenis masakan	Bobot
Tanpa kuah	$\left(\frac{1 + \frac{1}{2} + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,611$
Kuah tanpa santan	$\left(\frac{0 + \frac{1}{2} + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,278$
Kuah bersantan	$\left(\frac{0 + 0 + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,111$

Tabel 7. Pembobotan C4

Pembobotan sub kriteria waktu memasak	
waktu memasak	Bobot
Cepat	$\left(\frac{1 + \frac{1}{2} + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,611$
Sedang	$\left(\frac{0 + \frac{1}{2} + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,278$
Lama	$\left(\frac{0 + 0 + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,111$

Tabel 8. Pembobotan C5

Pembobotan sub kriteria tingkat kesulitan memasak	
Tingkat kesulitan memasak	Bobot
Mudah	$\left(\frac{1 + \frac{1}{2} + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,611$
Sedang	$\left(\frac{0 + \frac{1}{2} + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,278$
Sulit	$\left(\frac{0 + 0 + \frac{1}{3}}{3}\right) = 0,111$

Perhitungan langkah ke 3 diatas dilakukan berdasarkan rumus pembobotan, yaitu pada persamaan (7). Sehingga didapatkan hasil nilai bobot dari setiap sub-sub kriteria yang ada pada lima kriteria di setiap kriteria.

d. Membuat matriks normalisasi

Proses keempat yang pertama yaitu memberikan nilai bobot. Nilai bobot ini yang didapatkan dari hasil perhitungan ROC. Proses ini dilakukan dengan cara memberikan nilai pada setiap resep

masakan yang memiliki kriteria masing masing, seperti pada tabel berikut :

Tabel 9. Hasil Perhitungan ROC

No	Masakan	Kriteria				
		C1	C2	C3	C4	C5
1	Soto ayam	0,271	0,75	0,278	0,278	0,278
2	Mie goreng	0,063	0,75	0,611	0,611	0,611
3	Nasi pecel	0,521	0,75	0,611	0,611	0,611
4	Tumis kangkung	0,521	0,75	0,611	0,611	0,611
5	Bakso sapi	0,146	0,75	0,278	0,278	0,278

Pada table 9 hasil perhitungan ROC nilai dari semua kriteria didapatkan dari cara perhitungan proses ketiga diatas, yaitu dapat dilihat berikut :

Tabel 4 pembobotan C1

Tabel 5 pembobotan C2

Tabel 6 pembobotan C3

Tabel 7 pembobotan C4

Tabel 4 pembobotan C5

Jadi pengguna sistem ingin memasak masakan dengan kriteria seperti apa, kemudian dicocokkan dengan sistem dan sistem akan memberikan rekomendasi resep masakan, contoh:

C1 (Bahan Dasar) : Sayuran

C2 (Kesulitan Mendapatkan Bumbu) : Mudah didapat

C3 (Jenis Masakan) : Tanpa kuah

C4 (Waktu Memasak) : Cepat

C5 (Tingkat Kesulitan Memasak) : Mudah

Proses keempat yang kedua yang dilakukan yaitu membuat tabel normalisasi matriks. Proses ini dilakukan dengan cara melakukan perhitungan normalisasi matriks. Nilai yang didapatkan merupakan hasil dari proses perhitungan menggunakan rumus dari metode SAW, sehingga didapatkan hasil seperti pada tabel berikut :

Tabel 10. Normalisasi Matriks

No	Nama masakan	Kriteria				
		C1	C2	C3	C4	C5
1	Soto ayam	0,5202	1	0,455	0,455	0,455
2	Mie goreng	0,121	1	1	1	1
3	Nasi pecel	1	1	1	1	1
4	Tumis kangkung	1	1	1	1	1
5	Bakso sapi	0,28	1	0,455	0,455	0,455

Perhitungan untuk normalisasi matriks yaitu menggunakan rumus metode SAW, dengan rumus pada persamaan (8). Perhitungan dilakukan pada semua kriteria (Bahan dasar, Kesulitan mendapatkan bumbu, Jenis masakan, Waktu memasak, dan Tingkat kesulitan memasak) untuk nama-nama dari resep masakan yang ada dengan menggunakan rumus normalisasi matriks, sebagai berikut :

Perhitungan untuk normalisasi matriks kriteria C1 (Bahan Dasar) sebagai berikut :

$$\frac{0,271}{0,521} = 0,5201535509$$

$$\frac{0,063}{0,521} = 0,1209213052$$

$$\frac{0,521}{0,521} = 1$$

$$\frac{0,521}{0,521} = 1$$

$$\frac{0,146}{0,521} = 0,2802303263$$

Perhitungan untuk normalisasi matriks kriteria C2 (Kesulitan Mendapatkan Bumbu) sebagai berikut :

$$\frac{0,75}{0,75} = 1$$

$$\frac{0,75}{0,75} = 1$$

$$\frac{0,75}{0,75} = 1$$

$$\frac{0,75}{0,75} = 1$$

$$\frac{0,75}{0,75} = 1$$

Perhitungan untuk normalisasi matriks kriteria C3 (Jenis Masakan) sebagai berikut :

$$\frac{0,278}{0,611} = 0,4549918167$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,278}{0,611} = 0,4549918167$$

Perhitungan untuk normalisasi matriks kriteria C4 (Waktu Memasak) sebagai berikut :

$$\frac{0,278}{0,611} = 0,4549918167$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,278}{0,611} = 0,4549918167$$

Perhitungan untuk normalisasi matriks kriteria C5 (Tingkat Kesulitan Memasak) sebagai berikut:

$$\frac{0,278}{0,611} = 0,4549918167$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,611}{0,611} = 1$$

$$\frac{0,278}{0,611} = 0,4549918167$$

e. Membuat tabel preferensi

Proses kelima yaitu dengan membuat tabel preferensi, nilai pada tabel preferensi didapatkan dari hasil proses perhitungan nilai bobot kriteria-kriteria pada setiap resep masakan dikali

dengan hasil normalisasi, dapat dilihat pada pada tabel berikut :

Tabel 11. Preferensi

No	Nama masakan	Kriteria					Total Bobot
		C1	C2	C3	C4	C5	
1	Soto ayam	0,212	0,242	0,072	0,047	0,04	0,613
2	Mie goreng	0,049	0,242	0,158	0,103	0,088	0,640
3	Nasi pecel	0,408	0,242	0,158	0,103	0,088	0,999
4	Tumis kangkung	0,408	0,242	0,158	0,103	0,088	0,999
5	Bakso sapi	0,114	0,242	0,072	0,047	0,040	0,515

Perhitungan untuk mencari nilai preferensi menggunakan rumus persamaan (9).

perhitungan preferensi kriteria C1 (Bahan Dasar):

$$0,408 \times 0,5201535509 = 0,2122226488$$

$$0,408 \times 0,1209213052 = 0,0493358925$$

$$0,408 \times 1 = 0,408$$

$$0,408 \times 1 = 0,408$$

$$0,408 \times 0,2802303263 = 0,1143339731$$

Perhitungan preferensi kriteria C2 (Kesulitan Mendapatkan Bumbu):

$$0,242 \times 1 = 0,242$$

$$0,242 \times 1 = 0,242$$

$$0,242 \times 1 = 0,242$$

$$0,242 \times 1 = 0,242$$

$$0,242 \times 1 = 0,242$$

Perhitungan preferensi kriteria C3 (Jenis Masakan) :

$$0,158 \times 0,4549918167 = 0,071888707$$

$$0,158 \times 1 = 0,158$$

$$0,158 \times 1 = 0,158$$

$$0,158 \times 1 = 0,158$$

$$0,158 \times 0,4549918167 = 0,071888707$$

Perhitungan preferensi kriteria C4 (Waktu Memasak) didapatkan dari hasil perhitungan berikut :

$$0,103 \times 0,4549918167 = 0,0468641571$$

$$0,103 \times 1 = 0,103$$

$$0,103 \times 1 = 0,103$$

$$0,103 \times 1 = 0,103$$

$$0,103 \times 0,4549918167 = 0,0468641571$$

perhitungan preferensi kriteria C5 (Tingkat Kesulitan Memasak) didapatkan dari hasil perhitungan berikut :

$$0,088 \times 0,4549918167 = 0,0400392799$$

$$0,088 \times 1 = 0,088$$

$$0,088 \times 1 = 0,088$$

$$0,088 \times 1 = 0,088$$

$$0,088 \times 1 = 0,088$$

$$0,088 \times 0,4549918167 = 0,0400392799$$

Nilai total bobot didapatkan dari perhitungan hasil penjumlahan dari semua kriteria pada

sebuah resep masakan, misalnya soto ayam nilai C1(bahan dasar), C2(kesulitan mendapatkan bumbu), C3(jenis masakan), C4(waktu memasak), dan C5(tingkat kesulitan memasak) dijumlahkan dan hasil penjumlahan tersebut yang di sebut hasilnya nilai total bobot, perhitunganya seperti berikut ini :

$$\text{Soto ayam : } 0,2122226488 + 0,242 + 0,071888707 + 0,0468641571 + 0,0400392799 = 0,6130131558$$

$$\text{Mie goreng : } 0,0493358925 + 0,242 + 0,158 + 0,103 + 0,088 = 0,6403358925$$

$$\text{Nasi pecel : } 0,408 + 0,242 + 0,158 + 0,103 + 0,088 = 0,999$$

$$\text{Tumis kangkung : } 0,408 + 0,242 + 0,158 + 0,103 + 0,088 = 0,999$$

$$\text{Bakso sapi : } 0,1143339731 + 0,242 + 0,071888707 + 0,0468641571 + 0,0400392799 = 0,5151261171$$

Sedangkan perangkingan didapatkan dari hasil perhitungan keseluruhan dan menghasilkan total bobot terbesar sebagai rangking pertama.

f. Perangkingan

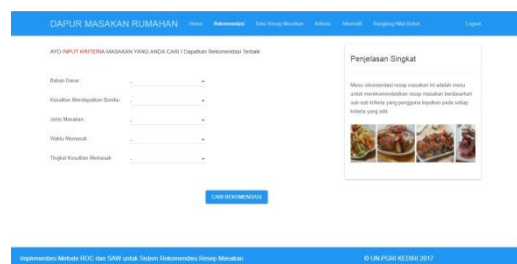
Proses keenam atau proses teakhir yaitu perangkingan, perangkingan yaitu dengan memberikan rangking pada setiap resep masakan berdasarkan 5 kriteria resep masakan, kemudian akan dilakukan perhitungan oleh sistem, sehingga akan mendapatkan hasil rekomendasi resep masakan dengan rangking, seperti pada tabel berikut :

Tabel 12. Perangkingan

Perangkingan			
No ID	Resep makanan	Total bobot	Rangking
3	Nasi pecel	0,999	1
4	Tumis kangkung	0,999	2
2	Mie goreng	0,6403358925	3
1	Soto ayam	0,6130131558	4
5	Bakso sapi	0,5151261171	5

g. Halaman Rekomendasi

Halaman rekomendasi merupakan inti dari sistem rekomendasi resep masakan ini ditunjukkan pada gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Halaman Rekomendasi

Halaman rekomendasi merupakan halaman untuk menginputkan sub kriteria dari 5 kriteria resep masakan yang diinginkan, dari penyeleksian yang sesuai sistem memberikan rekomendasi dengan rangking pertama sampai rangking akhir.

h. Halaman Hasil Rekomendasi

Gambar 3 berikut ini menunjukkan halaman hasil rekomendasi masakan.

No ID Resep	Alternatif	Kriteria					Hasil Rangkaian	Action
		Detail	Ketersediaan Mengetahui	Jumlah Bahan	Mudah memisalkan	Tingkat Kesulitan Memasak		
2	KUCING PANGANG BUMBU BAWI	Sayuran	Mudah Didapat	Tanpa Kuah	Cepat	Mudah	1	Detail
22	TUMIS KOL BULIT MENDI	Sayuran	Mudah Didapat	Tanpa Kuah	Cepat	Mudah	2	Detail
23	TUMIS SAYUR PELANGI	Sayuran	Mudah Didapat	Tanpa Kuah	Cepat	Mudah	3	Detail
27	HERBANG TUMIS RESEPI	Sayuran	Mudah Didapat	Tanpa Kuah	Cepat	Mudah	4	Detail
38	TUMIS THOSE	Sayuran	Mudah Didapat	Tanpa Kuah	Cepat	Mudah	5	Detail

Gambar 3. Halaman Hasil Rekomendasi

Gambar 3 merupakan halaman hasil rekomendasi yaitu output dari halaman rekomendasi, yaitu hasil rekomendasi resep masakan untuk kriteria yang inputkan. Perhitungan menggunakan metode ROC dan SAW berdasarkan 5 kriteria.

4. SIMPULAN

Berdasarkan uraian pembahasan diatas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- 1) Metode ROC digunakan untuk pembobotan sub kriteria sedangkan metode SAW digunakan untuk pembobotan kriteria.

- 2) Terdapat 6 proses untuk mendapatkan hasil rekomendasi resep masakan terbaik yaitu menentukan kriteria, memberikan nilai bobot kriteria, memberikan nilai bobot sub kriteria, matriks normalisasi, tabel preferensi, perangkingan.
- 3) Hasil akhir berupa rekomendasi resep masakan terbaik dari alternatif resep masakan keseluruhan pada sistem.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Lestari, Sri Yuni., Kusri. 2012. Membangun Aplikasi Mobile “Resep Masakan Asia (Indonesia, China, Jepang)” Berbasis Android,. STMIK AMIKOM, Yogyakarta.
- [2]. Rahma, Afiefah. 2013. Sistem Pendukung Keputusan Seleksi Mahasiswa Menggunakan Metode SMARTER. 15-35.
- [3]. Eniyati, Sri. 2011. Perancangan Sistem Pendukung Keputusan untuk Penerimaan Beasiswa dengan Metode SAW (Simple Additive Weighting). Program Studi Informasi, Universitas Stikubank.
- [4]. Salsabella, Amira. 2014. Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Makanan Menggunakan Metode Simple Additive Weighting (SAW) Berbasis Web, Universitas Tanjungpura, Pontianak.

(Halaman ini sengaja dikosongkan)