

Sistem Pemilihan Bahan Baku Tempe Berkualitas

Nindy Vergianti Pramaishshela¹, Rini Indriati², Rina Firliana³

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

E-mail: ¹[*¹Nindyshella25@gmail.com](mailto:Nindyshella25@gmail.com), ²Rini.indriati@unpkediri.ac.id, ³Rinafirliana77@gmail.com ³

Abstrak – Tempe merupakan olahan kedelai yang berasal dari tanaman polong yang mempunyai kadar protein tinggi. Pemasalaannya pada industri Tempe pada kedelai untuk tempe masih kesulitan untuk menentukan kedelai unggul dan mana kedelai yang tidak unggul dilihat dengan berbagai banyak macam varietas kedelai Industri Tempe sering mendapatkan bahan baku ragi yang tidak baik (palsu) yang menghambat proses fermentasi tempe. Tujuan penelitian ini untuk merancang suatu sistem pemilihan bahan baku tempe yang berkualitas Berdasarkan kriteria bahan baku tempe dengan memberikan rekomendasi terbaik dalam pemilihan bahan baku tempe untuk industri tempe. Manfaat dari penelitian ini membuat industri tempe dalam menentukan bahan baku tempe yang berkualitas. Metode Penelitian ini menggunakan metode Profile Matching dan hasil akhirnya menggunakan perengkingan. Metode Pengumpulan data menggunakan dalam penelitian adalah observasi, wawancara, studi pustaka. Dalam penelitian ini perancangaa sistem yang digunakan flowchart, diagram konteks, DFD, ERD. Penelitian sistem ini Membantu industri tempe dalam menentukan bahan baku tempe yang berkualitas dan memudahkan dalam mengambil keputusan terhadap bahan baku tempe menjadikan alat bantu bagi industri tempe untuk memilih bahan baku yang berkualitas.

Kata Kunci — SPK, Sistem Pemilihan, Profile Matching

1. PENDAHULUAN

Tempe merupakan olahan kedelai yang berasal dari tanaman polong yang mempunyai kadar protein tinggi. Bahan baku dari pembuatan olahan tempe terdiri dari kedelai dan ragi yang di fermentasikan. tempe merupakan bahan pangan masyarakat yang digemari di Indonesia dan mempunyai peluang cukup besar bagi pengusaha industri tempe. Dalam prosesnya dari pembuatan tempe diperkurkan bahan baku tempe yang baik. Ciri kedelai untuk bahan baku tempe yang berkualitas mempunyai testur berwarna kuning merata agak kecoklatan dan bulat dan ciri dari kualitas tempe yang bermutu mempunyai warna testur putih yang disebabkan kan ragi yang muncul dipermukaan biji kedelai dan bau khas kedelai.

Pemasalahan dalam penelitian ini Dalam pemilihan bahan baku kedelai untuk tempe masih kesulitan untuk menentukan kedelai unggul dan mana kedelai yang tidak unggul dilihat dengan berbagai banyak macam varietas kedelai ,Industri Tempe sering mendapatkan bahan baku ragi yang tidak baik (palsu) yang menghambat proses fermentasi tempe.

Rumusaan Masalah adalah merancang dan membuat suatu sistem pemilihan bahan baku tempe yang berkualitas menggunakan Profile Matching.

Tujuan dari penelitian ini merancang suatu sistem pemilihan bahan baku tempe yang berkualitas Berdasarkan kriteria bahan baku tempe berdasarkan dengan memberikan rekomendasi terbaik dalam pemilihan bahan baku tempe untuk industry tempe.

Manfaat dari penelitian ini membuat industri tempe dalam menentukan bahan bahan baku tempe yang berkualitas.

Beberapa penelitian terdahulu yang telah dilakukan sebelumnya dan menjadi refefensi penelitian ini adalah

Muhammad Bahaudin H (2018) yang berjudul “Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Smartphone Dengan Metode Profile Matching” Berdasarkan permasalahan di atas, perlu adanya sebuah sistem yang mampu memudahkan calon pembeli dalam memilih smartphone yang ingin dibeli sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan dan budget yang disediakan. Maka dari itu penulis akan membangun sistem pendukung keputusan rekomendasi pemilihan smartphone dengan menggunakan metode Profile Matching dengan aspek kriteria seperti harga, RAM, ukuran layar, kamera, dan memory internal. Tujuan dari perancangan sistem pendukung keputusan rekomendasi pemilihan smartphone dengan menggunakan metode Profile Matching ini yaitu untuk memudahkan calon pembeli dalam memilih smartphone yang akan dibeli. Seperti misalnya untuk yang gemar dengan fotografi, maka diperlukan smartphone dengan spesifikasi kamera beresolusi tinggi. [1]

Javier Huga Hadi Prawiro (2019) yang berjudul “penerapan Metode Topsis (technique for others reference by similarity t.o ideal solution) pada Sistem Pemilihan Kedelai di Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (Balitkabi) ”Berdasarkan Masalahnya Kedelai juga memiliki kandungan nutrisi yang sangat banyak, diantaranya adalah karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1 serta vitamin C. Hal ini berakibat kedelai banyak diminati sebagai bahan pangan selain harganya juga murah. Namun dengan berbagai macam banyaknya varietas dan karakteristik kedelai yang berbeda, masyarakat masih kebingungan untuk menentukan mana kedelai unggul dan mana kedelai yang tidak unggul.[2]

Muttaqin, MohFaizul (2017) yang berjudul “Sistem Pendukung Keputusan (SPK) Untuk Menentukan Kualitas Keripik Tempe Menggunakan Metode AHP” Sistem informasi tersebut membantu

pemilik perusahaan untuk mengambil keputusan tentang keripik tempe yang memenuhi kualitas untuk dipasarkan. Penelitian ini menjadi upaya merancang model sistem pendukung keputusan penentuan kualitas keripik tempe dan mengetahui faktor yang memiliki nilai terbesar dalam mempengaruhi kualitas keripik tempe. Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) digunakan untuk menghitung bobot-bobot faktor atau kriteria yang mempengaruhi kualitas keripik tempe.[3]

Putra., O. E., & Febrianti, E. L. 2016. yang berjudul “ Sistem Analisa Jumlah Produksi pada Industri Rumah Tangga dengan Menggunakan Logika Fuzzy: Studi Kasus UD Tempe Puji Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan”. UD. Tempe Puji merupakan industri rumah tangga yang memproduksi tempe setiap hari menyediakan kebutuhan pasar. Dalam memproduksi UD. Tempe Puji hanya memperkirakan kebutuhan pasar secara tidak pasti sehingga kebutuhan pasar tidak terpenuhi atau berlebih. Tempe mempunyai waktu yang singkat untuk dapat diolah karena jika berlebih maka tempe akan membusuk dan tidak dapat dijual lagi karena tidak dapat diolah oleh konsumen. Dalam analisa jumlah produksi pada UD. Tempe Puji menggunakan metode logika fuzzy (penarikan kesimpulan samar) Tsukamoto sehingga jumlah tempe yang akan diproduksi sesuai dengan kebutuhan pasar berdasarkan permintaan dan persediaan yang ada secara otomatis. Data dianalisa berdasarkan permintaan, persediaan dan jumlah produksi yang pernah dilakukan oleh UD Tempe Puji. Pada metode penarikan kesimpulan samar Tsukamoto, setiap konsekuen pada aturan harus direpresentasikan dengan suatu himpunan samar dengan fungsi keanggotaan yang monoton, sebagai hasilnya, output hasil penarikan kesimpulan.[4]

Yuli Dwi Hermawan yang berjudul “Estimasi Produksi Tahu Dan Tempe Menggunakan Metode Fuzzy Mamdani Pada Ud. Sumber Rejeki Untuk Menentukan Laba “ UD. Sumber Rejeki merupakan salah satu industri yang memproduksi tahu dan tempe, pihak UD. Sumber Rejeki mengalami permasalahan untuk menentukan jumlah produksi tahu dan tempe yang akan dihasilkan berikutnya dan keuntungan atas penjualan produk mereka. Oleh karena itu untuk menentukan keuntungan dari UD. Sumber Rejeki dilakukan dengan menghitung stok sisa yang akan dikombinasikan dengan jumlah permintaan tahu dan tempe menggunakan logika fuzzy metode Mamdani yang sering disebut.[5]

Intan Nur Farida , Rina Firliana (2016) berjudul Implementasi Metode Profile Matching Untuk Evaluasi Potensi Akademik Jurusan Siswa MAN 2 Kota Kediri berdasarkan penelitian yang membahas tentang penentuan jurusan pada sekolah menengah atas dengan fokus pemilihan jurusan IPA menggunakan metode Simple Additive Weighting (SAW). Pemilihan sesuatu benda menggunakan metode tertentu dengan menghasilkan rekomendasi pilihan juga ditunjukkan pada aplikasi pemilihan smartphone menggunakan metode weighted product.

Metode profile matching digunakan dengan menganalisa kriteria penilaian akademik dan non akademik. Kriteria nilai akademik meliputi nilai rata-rata rapor dan nilai Ujian Nasional sedangkan data nilai non akademik siswa meliputi minat siswa, minat orang tua, tes IQ dan catatan prestasi siswa.[6]

2. METODE PENELITIAN

Pada Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif mendapatkan data yang lengkap untuk menggunakan kriteria pembobotan dari setiap kriteria. Teknik yang digunakan pada penelitian ini yaitu studi literatur, pengumpulan data, pembuatan sistem, uji coba dan menyusun laporan.

2.1 Profile Matching

Metode yang digunakan yaitu *Profile Matching* merupakan salah satu metode yang sederhana dalam system pendukung keputusan dengan membandingkan GAP antara nilai alternatif dan kriteria. Ada beberapa hal tentang analisis GAP salah satunya adalah nilai bobot GAP. Selain itu nilai GAP ini juga memiliki konsep skalaprioritas karena didalam pembuatan bobot dengan range 0 -15 berdasarkan prioritas setiap kriteria. [7]



Gambar 1 Algoritma *Profile Matching*

$$\text{Rumus Perengkingan } (x)\%Nh + (x)\%Nm + (x)\%Nk + (x)\%Nb + (x)\%Nl + (x)\%No + (x)\%Np.$$

2.2 Implementasi Perhitungan

1. Manual Pengerjaan

Dalam Pengerjaan ini membutuhkan kriteria untuk pemilihan bahan baku tempe kriteria, kriteria nilai bobot nilai, bobot kriteria untuk penentuan bahan baku tempe

1. Nilai bobot kriteria dibutuhkan pengambilan dibutuhkan pengambilan penentuan bahan baku pada tempe pada tabel 1.
2. Dalam menentukan kriteria dibutuhkan kondisi dan nilai pada bahan baku tempe berikut ini penjabaraanpada tabel Tabel 3 Nilai Kondisi Kedelai.

Tabel 1. Data Kriteria

Keterangan	Kriteria	Nilai Bobot	Bobot Kriteria
Biji kedelai	C1	5	45%
Ragi	C2	4	25%
Daun pisang	C3	3	15%
Air	C4	2	10%

Tabel 2. Nilai kriteria

Kriteria dan Pembobotan	Nilai
Baik	4
Sedang	3
Kurang	2
Kurang baik	1

Tabel 3. Nilai Kondisi Kedelai

Keterangan	Kondisi	Nilai
Kedelai yang Berwana Kuning	Baik	1
Kedelai yang tua dan Baru	Sedang	2
Adanya kerikil,kayu,biji-bijian	Kurang	3

3. Berikut ini penjabaran pada tabel Tabel 2.4 Nilai Kondisi Ragi :

Tabel 4. Nilai Kondisi Ragi

Keterangan	Kondisi	Nilai
Berwarna krem dan butiran kecil-kecil.	Baik	1
Berwana cerah	Kurang baik	4
Berbau sedap	Baik	1

4. Berikut ini penjabaran pada tabel Tabel 2.5 Nilai Daun Pisang/Plastik :

Tabel 5. Nilai Kondisi Daun Pisang/Plastik

Keterangan	Kondisi	Nilai
Daun pisang harus berwarna hijau	Baik	1
Plastik yang bersih	Sedang	2

5. Berikut ini penjabaran pada tabel Tabel 2.6 kondisi Air :

Tabel 6. Nilai Kondisi Air

Keterangan	Kondisi	Nilai
Air bersih	Sedang	2
Air tidak berbau	Sedang	2

6. Untuk perhitungan pemetaan GAP yaitu selisih antara profil alternatif dengan profil ideal . GAP dapat dihitung dengan rumus

$$GAP = Profil Kriteria - Profil Ideal$$

Tabel 7. Data Sempel Pada Pemilik Usaha Tempe

Kriteria	Pemilik 1	Pemilik 2	Pemilik 3	Pemilik 4
C1	4	5	5	5
C2	5	5	4	4
C3	5	4	4	5
C4	5	5	5	3
Profil Ideal	2	2	2	2
C1	2	3	3	3
C2	3	3	2	2
C3	3	2	2	3
C4	3	3	3	1

7. Penentuan Bobot nilai

Setelah mendapatkan nilai GAP pada profile kriteria diberikan nilai bobot GAP seperti table Bobot nilai GAP

Tabel 8. Bobot Nilai GAP

No	Selisih Gap	Bobot Nilai	Keterangan
1	0	6	Kompetensi sesuai dengan yang yang dibutuhkan
2	1	5.5	Kompetensi individu kelebihan 1 Tingkat /level
3	-1	5	Kompetensi individu kurang 1 Tingkat /level
4	2	4.5	Kompetensi individu kelebihan 2 Tingkat /level
5	-2	4	Kompetensi individu kurang 2 Tingkat /level
6	3	3.5	Kompetensi individu kelebihan 3 Tingkat /level
7	-3	3	Kompetensi individu kurang 3 Tingkat /level
8	4	2.5	Kompetensi individu kelebihan 4 Tingkat /level
9	-4	2	Kompetensi individu kurang 4 Tingkat /level
10	5	1.5	Kompetensi individu kelebihan 5 Tingkat /level
11	-5	1	Kompetensi individu kurang 5 Tingkat /level

8. Setelah mendapat nilai kriteria di berikan nilai pada GAP dan mendapat nilai bobot GAP pada industri tempe

Tabel 9. Nilai bobot pemilik industri tempe

No	Kriteria	GAP				Bobot Nilai GAP			
		Pemilik 1	Pemilik 2	Pemilik 3	Pemilik 4	Pemilik 1	Pemilik 2	Pemilik 3	Pemilik 4
1	C1	2	3	3	3	4,5	3,5	3,5	3,5
2	C2	3	3	2	2	3,5	3,5	4,5	4,5
3	C3	3	2	2	3	3,5	4,5	4,5	3,5
4	C4	3	3	3	1	3,5	3,5	3,5	5,5

9. Setelah selesai melakukan perhitungan nilai GAP tahap berikutnya adalah melakukan perankingan dengan rumus sebagai berikut:

$$Ranking = (x)\%Nh + (x)\%Nm + (x)\%Nk + (x)\%Nb + (x)\%Nl + (x)\%No + (x)\%Np$$

Untuk perhitungan perankingan dari beberapa alternatif dapat dilihat dari beberapa kriteria dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Nilai bobot

Nh (Nilai bobot)
45%
25%
15%
10%

Penyelesain :

$$\begin{aligned} \text{Pemilik 1} &= (4,5 \cdot 45\%) + (3,5 \cdot 25\%) + \\ &\quad (3,5 \cdot 15\%) + (3,5 \cdot 10\%) \\ &= 2,025 + 0,875 + 0,525 + 0,35 \\ &= 3,775 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pemilik 2} &= (3,5 \cdot 45\%) + (3,5 \cdot 25\%) + \\ &\quad (4,5 \cdot 15\%) + (3,5 \cdot 10\%) \\ &= 1,575 + 0,875 + 0,675 + 0,35 \\ &= 3,475 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pemilik 3} &= (3,5 \cdot 45\%) + (4,5 \cdot 25\%) + \\ &\quad (4,5 \cdot 15\%) + (3,5 \cdot 10\%) \\ &= 1,575 + 1,125 + 0,675 + 0,35 \\ &= 3,725 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pemilik 4} &= (3,5 \cdot 45\%) + (4,5 \cdot 25\%) + \\ &\quad (3,5 \cdot 15\%) + (5,5 \cdot 10\%) \\ &= 1,575 + 1,125 + 0,525 + 0,55 \\ &= 3,775 \end{aligned}$$

10. Setelah mendapat kan hasil perhitungan akhir maka tabel 11 adalah table perengkingan. Dari penghitungan diatas didapatkan rangking adalah pemilik 1 yang tinggi nilainya.

Tabel 11. Perangkingan

Rangking	Alternatif	Nilai
1	Pemilik 1	3,775
4	Pemilik 2	3,475
3	Pemilik 3	3,725
2	Pemilik 4	3,775

2.3 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini yaitu:

1. Observasi

Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung pada obyek penelitian tentang bagaimana proses pemilihan bahan baku pada tempe terhadap Industri tempe di Desa Ngrendeng Kabupaten Tulungagung guna memperoleh data.

2. Wawancara

Penulisan untuk mengumpulkan informasi dilakukan secara langsung terhadap Industri tempe di Desa Ngrendeng Kabupaten Tulungagung guna mendapatkan data-data yang diperlukan.

3. Studi Pustaka

Studi Pustakan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan skripsi ini. Pengumpulan data dengan cara mengambil sumber – sumber atau data – data yang didapatkan dari jurnal, buku, jurnal, internet yang berkaitan dengan objek penelitian.

2.4 Perancangan Sistem

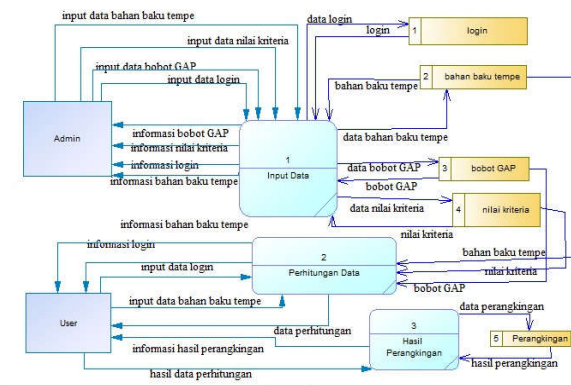
Proses pengembangan sistem dengan SPK diperlukan desain sistem dengan pendekatan secara struktual seperti flowchat, diagram konteks, DFD, ERD.



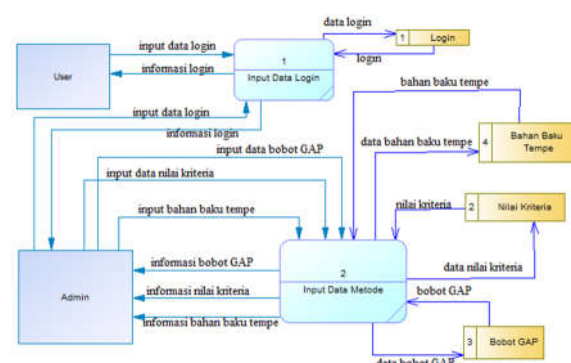
Gambar 2 Flowchart



Gambar 3 Diagram Konteks



Gambar 4 DFD Level 1



Gambar 5 DFD Level 2

1. Flowchart Sistem
 1. Dimulai dari proses input data bahan baku tempe.
 2. Input Kriteria dan Bobot GAP.
 3. Proses perhitungan.
 4. Terakhir menampilkan hasil perengkingan

2. Diagram Konteks

Pada Gambar Diagram Konteks, Menjelaskan Diagram konteks sistem pemilihan bahan baku tempe mempunyai entity user dan admin. User memasukkan data login ke proses sistem yang menghasilkan informasi login user. User juga menginputkan data bahan baku tempe ke sistem untuk menghasilkan informasi bahan baku tempe dan informasi perangkingan pada sistem pemilihan bahan baku tempe yang berkualitas.

Pada entity admin, admin menginputkan data login, data bahan baku tempe, data nilai kriteria, data bobot GAP ke dalam proses sistem yang nantinya admin mendapat informasi dari sistem yang berupa login, informasi nilai kriteria, informasi bahan baku tempe, informasi bobot GAP untuk mendapatkan bahan baku tempe yang berkualitas.

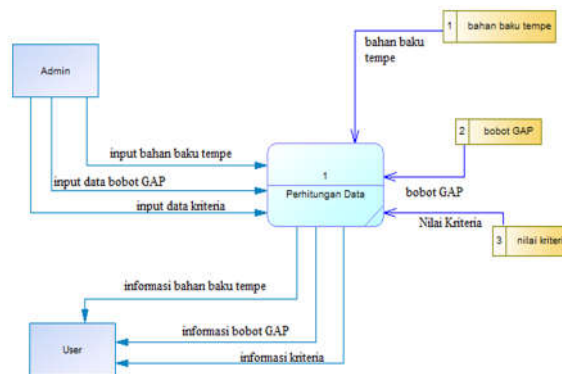
a. DFD Level 1

Pada Gambar DFD 1 Admin menginputkan data login, data bahan baku tempe, data nilai kriteria, data bobot GAP ke dalam sistem untuk menghasilkan data store login, data store bahan baku tempe, data store bobot GAP, dan data store nilai kriteria untuk menghasilkan informasi data login, informasi data bahan baku tempe, informasi data bobot, dan informasi data nilai kriteria untuk admin. Sedangkan pada entity user menginputkan data login, menginputkan bahan baku tempe dan menginputkan juga bahan baku tempe, nilai kriteria, dan bobot GAP dalam perhitungan data untuk menghasilkan informasi bahan baku tempe untuk dijadikan sebuah informasi dalam pemilihan bahan baku kedelai yang dijadikan tempe.

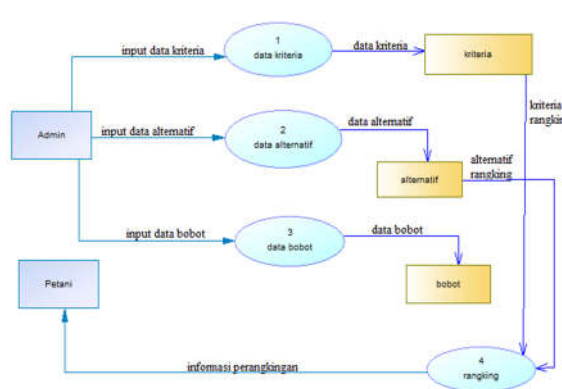
Dari sebuah hasil yang didapat dalam perhitungan data yang diterima oleh user, kemudian dirangking melalui suatu proses dan user mendapatkan informasi dari hasil perangkingan dalam pemilihan bahan baku tempe yang baik.

b. DFD Level 2

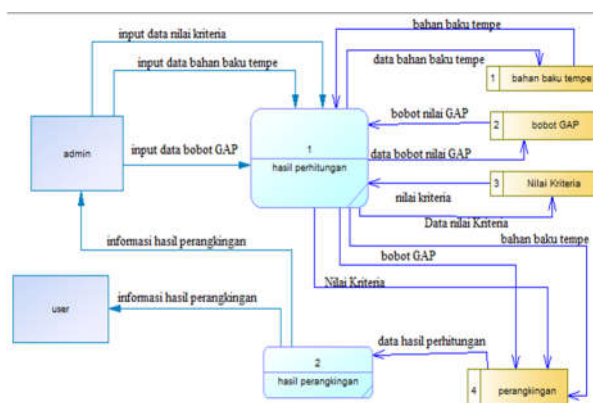
DFD Level 2 User dan admin menginputkan data login ke proses input data login untuk menghasilkan data login dan data login tersebut disimpan di dalam data store login atau database login yang nantinya user dan admin memperoleh hasil informasi login ke dalam sebuah aplikasi login.



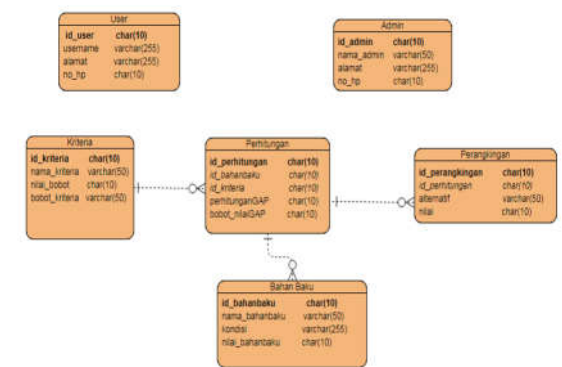
Gambar 6 DFD Level 2 Perhitungan Data



Gambar 7 DFD Level 2



Gambar 8 DFD Level 2 Hasil Perengkingan



Gambar 9 ERD

Admin menginputkan data bahan baku, input data kriteria, dan input data bobot GAP ke dalam proses metode yang diteruskan ke dalam masing masing data store bobot GAP, data store nilai kriteria, dan data store bahan baku tempe untuk menghasilkan output data metode yang diinformasikan ke admin dalam pemilihan bahan baku tempe. Pada sebuah aplikasi ketika admin menginputkan data metode ke sistem tersebut.

c. DFD Level 2

DFD Level 2 User dan admin menginputkan data login ke proses input data login untuk menghasilkan data login dan data login tersebut disimpan di dalam data store login atau database login yang nantinya user dan admin memperoleh hasil informasi login ke dalam sebuah aplikasi login. Admin menginputkan data bahan baku, input data kriteria, dan input data bobot GAP ke dalam proses metode yang diteruskan ke dalam masing masing data store bobot GAP, data store nilai kriteria, dan data store bahan baku tempe untuk menghasilkan output data metode yang diinformasikan ke admin dalam pemilihan bahan baku tempe. Pada sebuah aplikasi ketika admin menginputkan data metode ke sistem tersebut.

d. DFD Level 2 Perhitungan

Admin memasukkan data kriteria, data bobot GAP, dan data bahan baku tempe pada proses perhitungan data yang kemudian data semuanya diolah dan menghasilkan informasi berupa informasi kriteria, informasi bobot GAP dan informasi bahan baku tempe yang diserahkan hasilnya kepada user.

e. DFD Level 2 Perangkingan

Pada Perangkingan Dari hasil perhitungan data tersebut semua data yang dihasilkan dalam hasil perhitungan tersebut diolah dan dihitung dengan baik dan benar dengan cara mengambil semua data dari nilai kriteria, bobot gap, dan bahan baku tempe yang kemudian user mendapatkan hasil dari perangkingan bahan baku tempe (kedelai) yang benar dan berkualitas dalam pembuatan tempe.

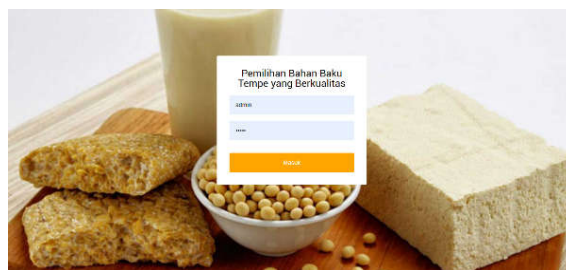
3. ERD (Entity Relationship Diagram)

Pada gambar 9 ERD Menjelaskan bahwa terdapat user ,admin, kriteria, perhitungan, bahan baku, perangkingan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari Racangan sistem Pemilihan bahan baku Tempe sebagai berikut :

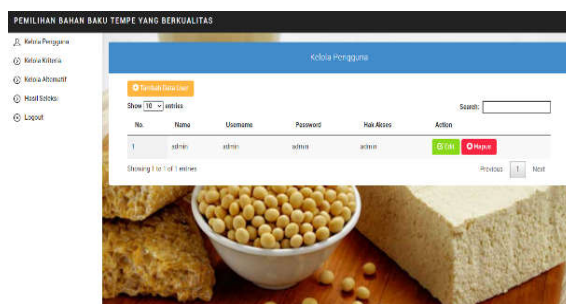
3.1 Form Tampilan Awal



Gambar 10 Form Tampilan Awal

3.2 Form Tampilan kelola User

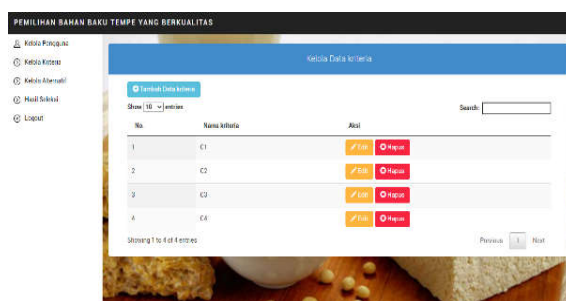
Pada Gambar 11 yaitu kelola penggunaan berisi nama, username, password, hak akses pada pemilihan bahan baku tempe.



Gambar 11 Form Kelola user

3.3 Form Kelola Data Kriteria

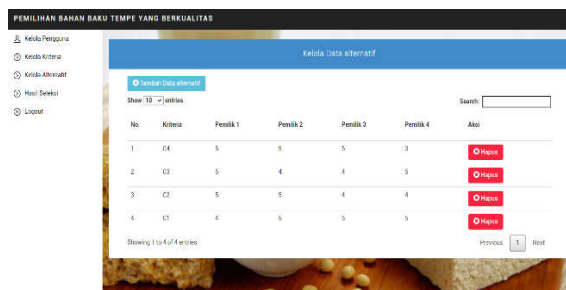
Pada Gambar 12 berisi Nama Kriteria.



Gambar 12 Kelola Data Kriteria

3.4 Form Data Alternatif

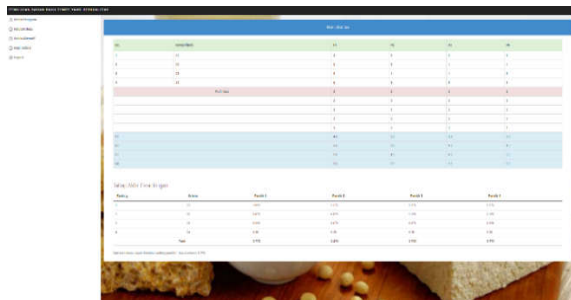
Gambar 13 di atas berisi Kriteria dan pemilik.



Gambar 13 Alternatif Kriteria.

3.5 Form Data Hasil Seleksi

Pada gambar 14 berisi nama kriteria, tahap akhir hasil perengkingan.



Kriteria	1	2	3	4	5
1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6	1	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1
8	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1
11	1	1	1	1	1
12	1	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1
14	1	1	1	1	1
15	1	1	1	1	1
16	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1
18	1	1	1	1	1
19	1	1	1	1	1
20	1	1	1	1	1

Nama	Kriteria	Hasil
1	1	1
2	1	1
3	1	1
4	1	1
5	1	1
6	1	1
7	1	1
8	1	1
9	1	1
10	1	1
11	1	1
12	1	1
13	1	1
14	1	1
15	1	1
16	1	1
17	1	1
18	1	1
19	1	1
20	1	1

Gambar 14 Data Hasil Seleksi

4. SIMPULAN

Setelah melakukan hasil pembahasan diatas implentasi maka dapat di peroleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Sistem ini merancang sistem pemilihan bahan baku tempe yang berkualitas berdasarkan kriteria bahan baku tempe dengan memberikan rekomendasi pemilihan bahan baku terbaik kepada industri tempe.
2. Dengan adanya Sistem ini menambah informasi kepada indutri tempe terhadap bahan baku tempe.

5. SARAN

1. Dapat dikembangkan kembali dengan menggunakan metode yang lainnya.
2. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian dengan sumber data yang banyak serta refrensi yang luas sehingga dapat memperoleh hasil yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. B. Habibullah, "NASKAH-PUBLIKASI baha," *Sist. PENDUKUNG KEPUTUSAN PEMILIHAN SMARTPHONE DENGAN Metod. PROFILE MATCHING*, 2018.
- [2] J. Huga, H. Prawiro, and F. T. Industri, "PENERAPAN METODE TOPSIS (*Technique for Others Reference by Similarity to Ideal Solution*) PADA SISTEM PEMILIHAN KEDELAI DI BALAI PENELITIAN TANAMAN ANEKA KACANG DAN UMBI (BALITKABI)," vol. 3, no. 1, pp. 136–143, 2019.
- [3] M. Muttaqin, "No Title," *Sist. Pendukung Keputusan Untuk Menentukan Kualitas Keripik Tempe Menggunakan Metod. AHP (Analytical Hierarchy Process. (Studi Kasus di UKM Keripik Tempe Aneka Camilan Bu Nurjdanah)*, 2017.
- [4] O. E. Putra and E. L. Febrianti, "Analisa Jumlah Produksi Pada Industri Rumah Tangga Dengan Menggunakan Logika Fuzzy: Studi Kasus Ud Tempe Puji Kecamatan Bayang Kabupatern Pesisir Selatan," *Sainstek J. Sains dan Teknol.*, vol. 8, no. 2, p. 173, 2017, doi: 10.31958/js.v8i2.479.
- [5] Yuli Dwi Hermawan, "No Title," *ESTIMASI PRODUKSI TAHU DAN TEMPE MENGGUNAKAN Metod. FUZZYMAMDANIPADA UD. SUMBER REJEKI UNTUK MENENTUKAN LABA*.
- [6] I. N. Farida and R. Firliana, "Implementasi Metode Profile Matching Untuk Evaluasi Potensi Akademik Penjurusan Siswa MAN 2 Kota Kediri," *J. INFOTEL - Inform. Telekomun. Elektron.*, vol. 8, no. 2, p. 156, 2016, doi: 10.20895/infotel.v8i2.121.

[Halaman ini Sengaja Dikosongkan]