

PENERAPAN METODE WEIGHTED PRODUCT UNTUK PENENTUAN PELUANG BISNIS KULINER YANG TEPAT DI PADANGAN

Adhika Pramita Widyassari¹, R. Mohamad Herdian Bhakti²

¹Sekolah Tinggi Teknologi Ronggolawe

²Universitas Muhadi Setiabudi

e-mail korespondensi:¹widyassari83@gmail.com

ABSTRACT

Padangan is one of the sub-districts in Bojonegoro Regency where the majority of the people's livelihoods are trading, especially in the culinary business. However, the types of culinary businesses that exist today are very diverse, making it difficult to determine the right type of culinary business. Therefore, a Decision Support System (DSS) is needed to help business actors so that they do not make mistakes in determining the type of culinary business. The DSS method used in this study is Weighted Product (WP) because it can choose the best alternative based on criteria through ranking. The criteria for determining the right type of culinary business include initial capital, number of competitors, number of enthusiasts, number of human resources needed, level of difficulty (process time), and number of variations. Method testing was carried out on 23 alternative types of culinary businesses in Padangan. The test results showed that the top 3 types of culinary that are right in Padangan are Traditional Herbal Medicine, Bread and Cakes, and Fried Food with the highest alternative preference value of 0.06701506 so that "Traditional Herbal Medicine" is used as an alternative culinary business that has the best opportunities in the Padangan area.

Keywords : *culinary business, determination, decision support system, weighted product*

INTISARI

Padangan merupakan salah satu kecamatan di kabupaten Bojonegoro yang mata pencaharian masyarakatnya sebagian besar adalah berdagang terutama dalam bisnis kuliner. Namun jenis bisnis kuliner yang ada saat ini sangat banyak ragamnya sehingga menyulitkan untuk menentukan salah satu jenis bisnis kuliner yang tepat. Oleh karena itu dibutuhkan Sistem Pendukung Keputusan (SPK) untuk membantu para pelaku bisnis agar tidak salah dalam menentukan jenis bisnis kuliner. Metode SPK yang digunakan dalam penelitian ini adalah Weighted Product (WP) karena dapat memilih alternatif terbaik berdasarkan kriteria melalui perbandingan. Kriteria penentuan jenis bisnis kuliner yang tepat antara lain modal awal, jumlah pesaing, jumlah peminat, jumlah SDM yang dibutuhkan, tingkat kesulitan (waktu proses), dan jumlah variasi. Pengujian metode dilakukan terhadap 23 alternatif jenis bisnis kuliner yang ada di Padangan. Hasil pengujian menunjukkan bahwa 3 top jenis kuliner yang tepat di Padangan yaitu Jamu Tradisional, Roti dan Kue, dan Gorengan dengan nilai preferensi alternatif tertinggi 0.06701506 sehingga "Jamu Tradisional" dijadikan sebagai alternatif bisnis kuliner yang memiliki peluang terbaik di daerah Padangan.

Kata kunci : *bisnis kuliner, penentuan, sistem pendukung keputusan, weighted product*

1. PENDAHULUAN

Padangan merupakan salah satu kecamatan di kabupaten Bojonegoro yang menjadi perbatasan provinsi Jawa Tengah dan Jawa Timur. Memiliki luas wilayah 11.836,00 H yang terbagi menjadi 16 desa. Mata pencaharian masyarakat Padangan sebagian besar adalah wiraswasta atau dari perdagangan. Secara umum pertumbuhan ekonomi masyarakatnya mengalami peningkatan, terutama dalam bisnis kuliner, dikarenakan usaha di bidang makanan masih diyakini sebagai salah satu bentuk usaha yang memiliki prospek yang cukup bagus, bahkan dalam kondisi krisis sekalipun (Sulistiyastuti, 2004).

Namun jenis bisnis kuliner yang ada saat ini sangat banyak ragamnya sehingga menyulitkan untuk menentukan salah satu jenis bisnis kuliner yang tepat. Untuk itu diperlukan suatu kriteria untuk mengukur apakah jenis bisnis tersebut dapat dikatakan tepat. Kriteria yang menjadi tolak ukur diantaranya adalah modal awal yang dikeluarkan (Ningsih, 2017), banyaknya pesaing dengan jenis bisnis kuliner yang sama (Ningsih, 2017)(Fostin Hokianto & Jurnal, 2023)(Novyanti, Bisnis, Putra, & Adda, 2023), seberapa besar peminatnya (Ningsih, 2017), berapa banyak sumber daya manusia yang dibutuhkan untuk mengelola bisnis kuliner tersebut karena akan memengaruhi keuntungan yang diperoleh (Portania & Indriyani, 2013), tingkat kesulitan pembuatan atau produksi kuliner

tersebut (Rahmawarti, 2014) karena semakin sulit pembuatannya maka kecenderungan resiko kerugian juga semakin besar (Huda Latifa, 2018), banyaknya variasi dari bisnis kuliner tersebut karena akan mempengaruhi kemampuan bisnis dapat bertahan dari waktu ke waktu (Fostin Hokianto & Jurnal, 2023)(Novyanti et al., 2023). Oleh karena itu dibutuhkan sistem pendukung keputusan untuk membantu para pelaku bisnis agar tidak salah dalam menentukan jenis bisnis kuliner.

Sistem Pedukung Keputusan (SPK) merupakan sebuah sistem yang mampu membantu menyelesaikan pilihan yang tidak terstruktur maupun semi terstruktur menjadi lebih terstruktur (Zulkarnain, Syaifudin, & Rahmad, 2016) secara cepat dan tepat dengan cara memberikan alternatif pengambilan keputusan yang baik (Ismanto, Sarjan, & Akhamad, 2020). Dengan adanya pemilihan jenis kuliner yang tepat dapat membantu pelaku usaha atau pebisnis yang akan membuka atau mendirikan bisnis kuliner.

Metode sistem pendukung keputusan yang digunakan dalam penelitian yang terkait sebelumnya antara lain *Analytical Hierarchy Process* (AHP), *Simple Additive Weighting* (SAW), dan *Weight Product* (WP). Penelitian SPK pemilihan menu makanan pada rumah makan di Kabupaten Polewali Mandar dengan menggunakan AHP (Ismanto et al., 2020). Menghasilkan sebuah sistem yang dapat membantu pihak pemilik rumah makan dalam menentukan jenis makanan berdasarkan kriteria yaitu makanan yang sedang tren, bahan makanan, waktu proses, harga, dan daya tarik makanan. Penerapan metode SAW untuk SPK penentuan peluang usaha makanan kue basah yang tepat dijual di kota Pekanbaru (Jamingatun, 2019). Penilaian dilakukan pada 28 data alternatif (jenis usaha kue basah) dengan kriteria penilaian yaitu luas tempat, modal awal, biaya operasional, keuntungan. Penelitian penentuan menu makanan utama di PT Bukit Randu Sentosa menerapkan metode WP dikarenakan metode penyelesaian multi kriteria yang didalam proses perhitungannya tidak diperlukan normalisasi sehingga waktu yang diperlukan juga lebih singkat (Seliyana & Cahyono, 2022). Penerapan WP juga dilakukan untuk pemilihan supplier daging pada Toko Krucil Beef. Sistem yang dirancang berbasis web menggunakan bahasa pemrograman PHP Native dengan *Database Management Sistem* (DBMS) Mysql server (Rakasiwi & Suryadi, 2022). Hasil pengujian disimpulkan bahwa dari 5 alternatif supplier daging dapat dipilih supplier daging terbaik yaitu PT Argo Boga Utama dengan nilai 0,2553. Dalam bidang kuliner, metode WP juga diterapkan untuk pemilihan lokasi wisata kuliner yang strategis di kota Kupang (Sartika Dewi, E M N Brilian Putri, Haritni Lasarwan, & Devita Meo, 2023), dimana perhitungan dilakukan secara manual dengan 9 kriteria dan 10 alternatif pilihannya. Dari hasil perhitungan dapat diambil satu alternatif untuk direkomendasikan (dipilih) berdasarkan hasil perangkingan (Sartika Dewi et al., 2023).

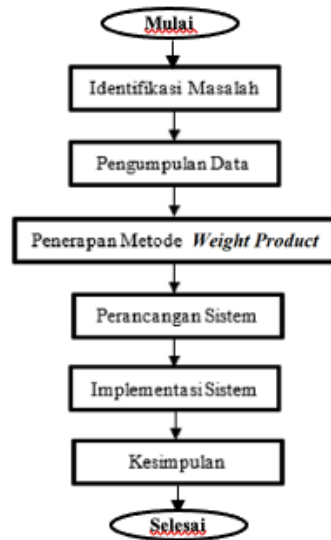
Berdasarkan permasalahan diatas dan tinjauan pustaka yang dilakukan, maka tujuan dari penelitian ini adalah penerapan metode *Weight Product* (WP) untuk penentuan peluang bisnis kuliner yang tepat di Padangan. Kriteria penentuan peluang bisnis kuliner yang digunakan yaitu: modal awal, jumlah pesaing, jumlah peminat, jumlah SDM yang dibutuhkan, tingkat kesulitan, dan jumlah variasi. Dengan adanya sistem ini, akan menampilkan rekomendasi jenis kuliner yang tepat di Padangan.

2. METODE PENELITIAN

Bagian ini berisi tahapan dari penelitian, dimana akan dijelaskan mengenai langkah-langkah yang digunakan dalam penyelesaian penelitian ini. Dimulai dari identifikasi masalah, pengumpulan data, penerapan metode *weight product*, perancangan sistem, implementasi sistem, dan kesimpulan. Semua langkah-langkah tersebut tersaji dalam Gambar 1 alur penelitian berikut ini.

2.1 Identifikasi Masalah

Pada tahapan identifikasi masalah, yaitu menentukan ruang lingkup dari masalah yang sedang diteliti. Dimulai dari menentukan subjek penelitian, kriteria penentu atau kriteria penilaian, dan nilai bobot dari masing-masing kriteria penilaian. Seperti yang telah dijelaskan dalam pendahuluan bahwa jenis bisnis kuliner yang ada di Padangan sangat banyak dan beragam dimana hal ini menyulitkan para pelaku usaha atau pedagang dalam menentukan jenis bisnis kuliner apa yang akan dijalankan. Sehingga yang menjadi subjek penelitian ini adalah penentuan bisnis kuliner. Dimana studi kasus yang diambil adalah daerah Padangan, Kabupaten Bojonegoro. Kriteria yang digunakan yaitu: modal awal, jumlah pesaing, jumlah peminat, jumlah SDM yang dibutuhkan, tingkat kesulitan (waktu proses), dan jumlah variasi. Nilai bobot dari masing-masing kriteria tersaji pada tabel 1 berikut ini.



Gambar 1 Alur Penelitian

Tabel 1 Kriteria dan Nilai Bobot

Kode Kriteria	Nama Kriteria	Jenis Kriteria	Nilai Bobot
C1	Modal Awal	Cost	1
C2	Jumlah Pesaing	Cost	1
C3	Jumlah Peminat	Benefit	5
C4	Jumlah SDM Yang Dibutuhkan	Cost	1
C5	Tingkat Kesulitan (waktu proses)	Cost	1
C6	Jumlah Variasi	Benefit	5

Nilai bobot kriteria pada tabel 1 ditentukan oleh user, berdasarkan skala kepentingan yang dibutuhkan oleh user dimana angka tersebut mengacu pada skala *likert* yang diberi nilai 1 sampai dengan 5 seperti yang tersaji pada tabel 2 berikut ini.

Tabel 2 Skala *Likert* Untuk *Cost* dan *Benefit*

Nilai Bobot	Deskripsi Untuk Jenis	Deskripsi Untuk Jenis
	<i>Cost</i>	<i>Benefit</i>
1	Sangat Penting	Sangat Tidak Penting
2	Penting	Tidak Penting
3	Cukup	Cukup
4	Tidak Penting	Penting
5	Sangat Tidak Penting	Sangat Penting

2.2 Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan wawancara. Berdasarkan observasi dan wawancara di pasar, perempatan, dan sepanjang jalan Padangan kepada 143 pedagang makanan dan minuman diperoleh hasil bahwa ada 23 jenis bisnis kuliner dan 6 kriteria yang menjadi pendukung penentuan peluang bisnis kuliner yang tepat di daerah Padangan. Berikut ini adalah data bisnis kuliner di Padangan, yang tersaji pada tabel 3.

Tabel 3 Data Bisnis Kuliner di Padangan

Kode Alternatif	Nama Alternatif	Modal Awal (Rp)	Jumlah Pesaing	Jumlah Peminat (per porsi/hari)	Jumlah SDM Yang Dibutuhkan	Tingkat Kesulitan (waktu proses dalam menit)	Jumlah Variasi
A1	Roti dan Kue	20.800.000	4	240	6	300	23
A2	Jajanan Pasar	7.500.000	8	280	2	180	12
A3	Bakso dan Mie Ayam	7.800.000	8	39	2	15	4
A4	Aneka Minuman Kopi	4.300.000	12	32	1	5	5
A5	Aneka Minuman Teh	4.800.000	14	54	1	5	14
A6	Minuman Jus Buah	4.900.000	5	23	1	5	15
A7	Aneka olahan daging	21.500.000	2	34	2	5	10
A8	Aneka Bakaran	6.400.000	6	150	2	20	8
A9	Aneka Penyetan	6.800.000	9	28	2	20	6
A10	Fried Chicken	5.600.000	7	75	2	10	3
A11	Seblak	4.700.000	2	20	1	15	7
A12	Jamu Tradisional	4.900.000	2	35	1	5	21
A13	Gorengan	4.800.000	4	290	1	5	10
A14	Sate ayam dan kambing	8.200.000	5	38	2	20	2
A15	Nasi Pecel	4.800.000	13	25	1	10	5
A16	Nasi Goreng	5.200.000	5	35	2	30	8
A17	Buah dan sayur	25.800.000	6	20	2	5	21
A18	Aneka lauk dan sayur	8.700.000	10	25	3	15	20
A19	Aneka kukusan	3.200.000	5	26	1	5	6
A20	Soto ayam dan daging	4.200.000	6	23	1	12	2
A21	Bubur kacang hijau	3.300.000	2	26	1	5	2
A22	Serabi	3.400.000	5	50	1	12	2
A23	Martabak & Terang Bulan	5.700.000	3	24	1	20	10

Sedangkan untuk skala dan nilai bobot dari masing-masing kriteria ditunjukkan pada tabel 4 hingga tabel 9. Untuk kriteria Modal Awal ditunjukkan pada tabel 4, kriteria Pesaing pada tabel 5, kriteria Peminat pada tabel 6, kriteria SDM pada tabel 7, kriteria Tingkat Kesulitan (berdasarkan waktu proses) ditunjukkan pada tabel 8, dan kriteria Variasi pada tabel 9.

Tabel 4 Skala dan Nilai Bobot pada Kriteria Modal

Skala	Nilai Bobot
> 20.000.000	5
10.000.001 – 20.000.000	4
6.000.001 – 10.000.000	3
3.500.001 – 6.000.000	2
0 – 3.500.000	1

Tabel 5 Skala dan Nilai Bobot pada Kriteria Jumlah Pesaing

Skala	Nilai Bobot
> 14	5
11 – 14	4
7 – 10	3
4 – 6	2
0 – 3	1

Tabel 6 Skala dan Nilai Bobot pada Kriteria Jumlah Peminat (per porsi dalam sehari)

Skala	Nilai Bobot
> 200	5
101 – 200	4
51 – 100	3
26 – 50	2
0 – 25	1

Tabel 7 Skala dan Nilai Bobot pada Kriteria Jumlah SDM yang dibutuhkan

Skala	Nilai Bobot
> 10	5
6 – 10	4
4 – 5	3
2 – 3	2
0 – 1	1

Tabel 8 Skala dan Nilai Bobot pada Kriteria Tingkat Kesulitan (waktu proses)

Skala	Nilai Bobot
> 120 menit	5
61 menit – 120 menit	4
31 menit – 60 menit	3
11 menit – 30 menit	2
0 – 10 menit	1

Tabel 9 Skala dan Nilai Bobot pada Kriteria Jumlah Variasi

Skala	Nilai Bobot
> 20	5
16 – 20	4
11 – 15	3
6 – 10	2
0 – 5	1

2.3 Metode *Weight Product*

Tahapan-tahapan perhitungan metode *Weight Product* (Herdiansyah et al., 2023)(Sahara, Ginting, Syahputra, & Utara, 2022), sebagai berikut:

- Menentukan kriteria-kriteria dalam penilaian atau penentuan keputusan
- Menentukan tingkat kepentingan suatu kriteria.
- Menentukan bobot preferensi tiap kriteria
- Menghitung perbaikan bobot menggunakan persamaan 1 sehingga diperoleh $\sum w = 1$.

$$W_j = W_j / \sum W_j \quad (1)$$

Keterangan:

W_j : Bobot atribut

$\sum W_j$: Penjumlahan bobot atribut

- Menentukan preferensi untuk alternatif
- Mengalikan seluruh atribut bagi sebuah alternatif dengan bobot sebagai pangkat positif untuk atribut keuntungan (*benefit*) dan bobot berpangkat negatif untuk atribut biaya (*cost*). Untuk menghitung nilai preferensi alternatif (S), menggunakan persamaan berikut ini.

$$S_i = \prod_{j=1}^n x_{ij} w_j \quad (2)$$

Keterangan :

S : alternatif yang dianalogikan sebagai vektor S

x : nilai kriteria

w : bobot kriteria

i : alternatif

j : kriteria

n : banyaknya kriteria

- g. Hasil perkalian tersebut dijumlahkan untuk menghasilkan nilai vektor V untuk setiap alternatif dengan menggunakan persamaan 3 berikut ini:

$$V_i = \frac{\prod_{j=1}^n X_{ij}^{W_j}}{\prod_{j=1}^n X_{ij} * W_j} \quad (3)$$

Keterangan :

V_i : hasil preferensi alternatif ke-i

x_{ij} : nilai variabel dari alternatif pada setiap atribut

w_j : nilai bobot kriteria

i : alternatif

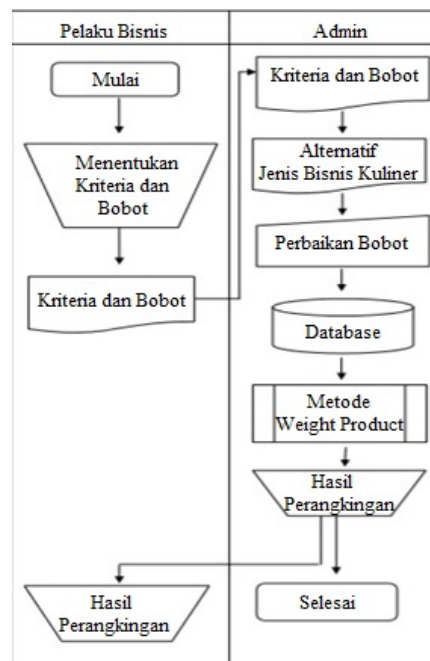
j : kriteria

n : banyaknya kriteria

- h. Mencari nilai alternatif dengan melakukan langkah yang sama seperti pada langkah satu, hanya saja menggunakan nilai tertinggi untuk setiap atribut tertinggi untuk setiap atribut manfaat dan nilai terendah untuk atribut biaya.
- i. Menghitung nilai V bagi setiap alternatif dengan nilai standar.
- b. Mencari nilai alternatif ideal dengan melakukan perangkungan nilai vektor V.

2.4 Perancangan Sistem

Perancangan sistem merupakan rancangan dari sistem yang diusulkan, dapat berupa gambar alur sistem, atau kerangka sistem yang dilakukan oleh sistem mulai dari input, proses dan output berupa diagram. Gambar berikut ini menunjukkan perancangan sistem yang diusulkan dalam penelitian ini (penerapan metode WP untuk penentuan bisnis kuliner di Padangan), yang disajikan secara ringkas dalam gambar 2 rancangan sistem.



Gambar 2 Rancangan Sistem yang diusulkan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Menghitung Perbaikan Bobot (Wj)

Berdasarkan kriteria dan nilai bobot pada tabel 1 dan skala kepentingan pada tabel 2 yang sudah ditentukan sebelumnya, dengan menggunakan persamaan 1, maka diperoleh perbaikan bobot seperti yang tersaji pada tabel 10 berikut, dimana total bobot sama dengan 1.

Tabel 10 Perbaikan Bobot

Kode Kriteria	Nama Kriteria	Nilai Bobot	Perbaikan Bobot
C1	Modal Awal	1	1/14 = 0.0714
C2	Jumlah Pesaing	1	1/14 = 0.0714
C3	Jumlah Peminat	5	5/14 = 0.3571
C4	Jumlah SDM Yang Dibutuhkan	1	1/14 = 0.0714
C5	Tingkat Kesulitan (waktu proses)	1	1/14 = 0.0714
C6	Jumlah Variasi	5	5/14 = 0.3571
Total Nilai Bobot		14	1

3.2 Perhitungan Nilai S

Sebelum menghitung nilai vektor S, terlebih dahulu menentukan nilai masing-masing alternatif berdasarkan data bisnis kuliner di Padang yang diperoleh pada tahap pengumpulan data, yang terdapat pada tabel 3. Yaitu dengan cara mengkonversi data tersebut ke dalam sebuah nilai berdasarkan skala nilai dari masing-masing kriteria. Adapun hasil konversi (data nilai kriteria dan alternatif) tersaji pada tabel 11 berikut ini.

.Tabel 11 Nilai Kriteria dan Alternatif

Kode Alternatif	Nama Alternatif	Modal Awal (Rp)	Jumlah Pesaing	Jumlah Peminat (per porsi/hari)	Jumlah SDM Yang Dibutuhkan	Tingkat Kesulitan (waktu proses dalam menit)	Jumlah Variasi
A1	Roti dan Kue	5	2	5	4	5	5
A2	Jajanan Pasar	3	3	5	2	5	3
A3	Bakso dan Mie Ayam	3	3	2	2	2	1
A4	Aneka Minuman Kopi	2	4	2	1	1	1
A5	Aneka Minuman Teh	2	4	3	1	1	3
A6	Minuman Jus Buah	2	2	1	1	1	3
A7	Aneka olahan daging	5	1	2	2	1	2
A8	Aneka Bakaran	3	2	4	2	2	2
A9	Aneka Penyetan	3	3	2	2	2	2
A10	Fried Chicken	2	3	3	2	1	1
A11	Seblak	2	1	1	1	2	2
A12	Jamu Tradisional	2	1	2	1	1	5
A13	Gorengan	2	2	5	1	1	2
A14	Sate ayam dan kambing	3	2	2	2	2	1
A15	Nasi Pecel	2	4	1	1	1	1
A16	Nasi Goreng	2	2	2	2	2	2
A17	Buah dan sayur	5	2	1	2	1	5
A18	Aneka lauk dan sayur	3	3	1	2	2	4
A19	Aneka kukusan	1	2	2	1	1	2
A20	Soto ayam dan daging	2	2	1	1	2	1
A21	Bubur kacang hijau	1	1	2	1	1	1
A22	Serabi	1	2	2	1	2	1
A23	Martabak & Terang Bulan	2	1	1	1	2	2

Setelah mendapatkan nilai dari semua alternatif dan kriteria, selanjutnya dilakukan perhitungan nilai vektor S dengan menggunakan persamaan 2. Untuk kriteria *benefit* dipangkatkan dengan positif sedangkan kriteria yang *cost* dipangkatkan dengan negatif. Cara menghitungnya dicontohkan seperti dibawah ini.

$$S1 = (5^{-0.0714}) (2^{-0.0714}) (5^{0.3571}) (4^{-0.0714}) (5^{-0.0714}) (5^{0.3571}) = 2.162274544$$

$$S2 = (3^{-0.0714}) (3^{-0.0714}) (5^{0.3571}) (2^{-0.0714}) (5^{-0.0714}) (3^{0.3571}) = 1.907432919$$

$$S3 = (3^{-0.0714}) (3^{-0.0714}) (3^{0.3571}) (2^{-0.0714}) (2^{-0.0714}) (1^{0.3571}) = 0.991694291$$

Dst

Hasil perhitungan nilai S terhadap 23 alternatif tersaji pada tabel 12 berikut ini.

Tabel 12 Nilai S

S	Nilai S
S1	2.162274544
S2	1.907432919
S3	0.991694291
S4	1.104122313
S5	1.889206256
S6	1.340889274
S7	1.391860221
S8	1.674735983
S9	1.270210283
S10	1.23972814
S11	1.160140874
S12	2.165740701
S13	2.061165747
S14	1.020823664
S15	0.862024035
S16	1.345926847
S17	1.434526736
S18	1.270210283
S19	1.56135652
S20	0.862024035
S21	1.28084864
S22	1.160140874
S23	1.160140874
Total S	32.31722405

3.3 Perhitungan Nilai V (Nilai Akhir)

Menghitung nilai V dari hasil nilai perhitungan S, menggunakan persamaan 3. Cara menghitungnya dicontohkan seperti dibawah ini.

$$V1 = 2.162274544 / 32.31722405 = 0.066907806$$

$$V2 = 1.907432919 / 32.31722405 = 0.059022177$$

$$V3 = 0.991694291 / 32.31722405 = 0.030686246$$

Dst.

Adapun hasil perhitungan nilai V terhadap 23 alternatif yang merupakan perhitungan untuk mendapatkan nilai akhir dari metode WP tersaji pada tabel 13 berikut ini.

Tabel 13 Nilai V (Nilai akhir)

V	Nilai V
V1	0.066907806
V2	0.059022177
V3	0.030686246
V4	0.034165135
V5	0.058458185
V6	0.041491474
V7	0.043068681
V8	0.051821777
V9	0.039304437
V10	0.03836122
V11	0.035898531

V12	0.06701506
V13	0.063779171
V14	0.031587604
V15	0.026673827
V16	0.041647353
V17	0.044388922
V18	0.039304437
V19	0.048313448
V20	0.026673827
V21	0.039633622
V22	0.035898531
V23	0.035898531

3.4 Hasil Perangkingan

Berikut ini merupakan hasil perangkingan dari perhitungan metode WP untuk penentuan bisnis kuliner yang tepat di Padangan tersaji pata tabel 14.

Tabel 14 Hasil Perangkingan

Kode Alternatif	Nama Alternatif	Nilai V
A12	Jamu Tradisional	0.06701506
A1	Roti dan Kue	0.066907806
A13	Gorengan	0.063779171
A2	Jajanan Pasar	0.059022177
A5	Aneka Minuman Teh	0.058458185
A8	Aneka Bakaran	0.051821777
A19	Aneka kukusan	0.048313448
A17	Buah dan sayur	0.044388922
A7	Aneka olahan daging	0.043068681
A16	Nasi Goreng	0.041647353
A6	Minuman Jus Buah	0.041491474
A21	Bubur kacang hijau	0.039633622
A9	Aneka Penyetan	0.039304437
A18	Aneka lauk dan sayur	0.039304437
A10	Fried Chicken	0.03836122
A11	Seblak	0.035898531
A22	Serabi	0.035898531
A23	Martabak & Terang Bulan	0.035898531
A4	Aneka Minuman Kopi	0.034165135
A14	Sate ayam dan kambing	0.031587604
A3	Bakso dan Mie Ayam	0.030686246
A15	Nasi Pecel	0.026673827
A20	Soto ayam dan daging	0.026673827

Dari tabel hasil perangking di atas menunjukkan bahwa 3 top jenis kuliner yang tepat di Padangan yaitu Jamu Tradisional, Roti dan Kue, dan Gorengan. Dengan demikian dapat direkomendasikan kepada calon pengusaha atau pebisnis yang akan membuka bisnis kuliner di Padangan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam penelitian ini, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Terciptanya Sistem Pendukung Keputusan yang dapat menentukan peluang bisnis kuliner yang tepat di Padangan dengan menggunakan metode *Weighted Product* berdasarkan kriteria penentuannya yaitu modal awal, jumlah pesaing, jumlah peminat, jumlah SDM yang dibutuhkan, tingkat kesulitan, dan jumlah variasi.
2. Dengan adanya Sistem Pendukung Keputusan yang dirancang ini dapat membantu untuk menentukan peluang bisnis kuliner yang tepat di Padangan yaitu dari dua puluh tiga jenis bisnis kuliner yang ada di Padangan dengan enam kriteria yang ada dimana "Jamu Tradisional" menjadi alternatif terbaik berdasarkan nilai skala bobot setiap kriteria yang ditentukan sebelumnya oleh pengguna (pebisnis/pelaku usaha).

3. Dengan menerapkan metode *Weighted Product* dapat menentukan peluang bisnis kuliner yang tepat berdasarkan kriteria dan nilai skala bobot yaitu dengan perbandingan nilai preferensi alternatif jenis bisnis kuliner, dimana dalam penelitian ini diperoleh nilai preferensi alternatif tertinggi 0.06701506 sehingga “Jamu Tradisional” dijadikan sebagai alternatif bisnis kuliner yang memiliki peluang terbaik di daerah Padangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fostin Hokianto, H., & Jurnal, A. : (2023). Analisis SWOT Pada Usaha Kuliner (Studi Pada Warung Mas Damar Di Kota Pontianak). *Jurnal Manajemen*, 2(2), 101–107.
- Herdiansyah, R., Komputer, F. I., Informatika, T., Pamulang, U., Raya, J., & No, P. (2023). Implementasi Metode Weighted Produk (WP) Sistem Penunjang Keputusan Dalam Menentukan Prestasi Guru, 2(5), 1466–1472.
- Huda Latifa. (2018). *Analisis Aspek Bisnis dan Manajemen Risiko Pada Bisnis Catering Diet Sehat “ Dapur Mentik . ”* Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.
- Ismanto, J., Sarjan, M., & Akhamad, A. Q. (2020). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Menu Makanan Pada Rumah Makan Menggunakan Metode AHP. In *Pegguruang: Conference Series* (Vol. 2, pp. 103–109).
- Jamingatun, R. (2019). *Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Peluang Usaha Makanan Kue Basah Di Kota Pekanbaru Berbasis Web*. Universitas Islam Riau. Retrieved from <https://repository.uir.ac.id/11305/1/167310148.pdf>
- Ningsih, E. (2017). Usaha Makanan Yang Tepat Menggunakan Weighted. *ILKOM Jurnal Ilmiah*, 9, 244–254.
- Novyanti, N. L. D., Bisnis, D., Putra, S. M., & Adda, H. W. (2023). Strategi Pengembangan Bisnis Usaha Makanan Dalam Menetapkan Harga Produk Pada Usaha Ayam Geprek D&A. *Jurnal Riset Dan Inovasi Manajemen*, 1(2).
- Portania, C. N., & Indriyani, R. (2013). Pengelolaan Dan Pengembangan Fungsi Sumber Daya Manusia Pada Restoran Kapin Di Surabaya. *Agora*, 1(1), 4. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/36152-ID-pengelolaan-dan-pengembangan-fungsi-sumber-daya-manusia-pada-restoran-kapin-di-s.pdf>
- Rahmawarti, F. (2014). Pengawetan makanan dan permasalahannya. *Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana FT UNY*, 56–57.
- Rakasiwi, A. G., & Suryadi, L. (2022). Sistem Penunjang Keputusan Pemilihan Supplier Menggunakan Metode Weighted Product Pada Toko Krucil Beef. In *Seminar Nasional Mahasiswa Fakultas Teknologi Informasi (SENAFTI) Jakarta-Indonesia* (pp. 1678–1686).
- Sahara, B., Ginting, B. S., Syahputra, S., & Utara, S. (2022). Penentuan Penerimaan Bantuan Masyarakat Menggunakan Metode Weight Product (WP), 01(4), 198–209.
- Sartika Dewi, S., E M N Brilian Putri, P., Haritni Lasarwan, M., & Devita Meo, A. (2023). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Lokasi Wisata Kuliner Yang Strategis Di Kota Kupang Menggunakan Weighted Product. *Jurnal Sosial Teknologi*, 3(11), 911–917. <https://doi.org/10.59188/jurnalsostech.v3i11.976>
- Seliyana, B. F., & Cahyono, R. P. (2022). Penentuan Menu Makanan Utama Dengan Penerapan Metode Weighted Product (Wp). *Jurnal Teknologi Pintar*, 2(10), 1–10. Retrieved from <http://teknologipintar.org/index.php/teknologipintar/article/view/262%0Ahttp://teknologipintar.org/index.php/teknologipintar/article/download/262/249>
- Sulistyastuti, D. R. (2004). Dinamika usaha kecil dan menengah (UKM) analisis konsentrasi regional ukm di Indonesia 1999-2001. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 9(2), 143–164.
- Zulkarnain, D., Syaifudin, Y. W., & Rahmad, C. (2016). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Lokasi Strategis Cabang Usaha Warung Makanan. *Jurnal Informatika Polinema*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.33795/jip.v3i1.23>