

# Sistem Pendukung Keputusan dalam Menentukan Menu Favorit pada Rumah Makan Padang Tuah Sakato dengan Metode Simple Additive Waighting

Citra Rahma Efriliani <sup>a,1,\*</sup>, Haiza Izzati Dwi Putri <sup>b,2</sup>, Alfi Anggraeni Agustin <sup>c,3</sup>

<sup>a b c</sup> Universitas Nusa Putra, Jl. Raya Cibolang Cisaat No. 21, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat 43152, Indonesia

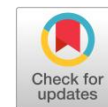
<sup>1</sup>[citra.rahma\\_si23@nusaputra.ac.id](mailto:citra.rahma_si23@nusaputra.ac.id); <sup>2</sup> [haiza.izzati\\_si23@nusaputra.ac.id](mailto:haiza.izzati_si23@nusaputra.ac.id); <sup>3</sup> [alfi.anggraeni\\_si23@nusaputra.ac.id](mailto:alfi.anggraeni_si23@nusaputra.ac.id)

Penulis Korespondensi

Diterima 03 Oktober 2025; Direvisi 08 Oktober 2025; Diterima 10 Oktober 2025

## ABSTRAK

Studi ini bertujuan untuk mengetahui menu makanan yang paling disukai di Rumah Makan Padang Tuah Sakato dengan memanfaatkan metode Simple Additive Weighting (SAW). Masalah utama yang dihadapi adalah banyaknya pilihan menu yang tidak semuanya menunjukkan kinerja penjualan yang optimal. Penelitian dilaksanakan secara kuantitatif dengan pendekatan deskriptif, menggunakan data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan tinjauan pustaka. Menu alternatif dinilai berdasarkan empat kriteria utama, yaitu penjualan, cita rasa, biaya, dan waktu penyajian. Hasil dari proses normalisasi dan perhitungan preferensi menunjukkan bahwa pilihan telur dadar memiliki nilai tertinggi yaitu 0,96, diikuti oleh perkedel (0,85) dan ayam bakar (0,80). Hasil ini menyediakan landasan bagi pengambilan keputusan manajerial dalam menilai dan merancang strategi menu. Metode SAW terbukti efektif dalam memberikan rekomendasi yang tepat dan mendukung peningkatan efisiensi operasional serta kepuasan pengguna

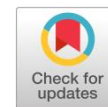


## KATA KUNCI

Sistem Pendukung Keputusan;  
Menu Favorit;  
Rumah Makan Padang;  
Tuah Sakato

## ABSTRACT

This study aims to determine the most preferred food menu at Padang Tuah Sakato Restaurant by utilizing the Simple Additive Weighting (SAW) method. The main problem faced is the large number of menu choices, not all of which show optimal sales performance. The study was conducted quantitatively with a descriptive approach, using data obtained through observation, interviews, and literature reviews. Menu alternatives were assessed based on four main criteria, namely sales, taste, cost, and serving time. The results of the normalization process and preference calculations showed that the omelette choice had the highest value of 0.96, followed by perkedel (0.85) and grilled chicken (0.80). These results provide a basis for managerial decision making in assessing and designing strategic menus. The SAW method has proven effective in providing appropriate recommendations and supporting increased operational efficiency and user satisfaction.



## KEYWORD

Decision Support System;  
Favorite Menu;  
Padang Restaurant;  
Tuah Sakato.



This is an open-access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

## 1. Pendahuluan

Dalam konteks ini, restoran Padang memiliki peran krusial dalam memenuhi kebutuhan konsumsi serta menawarkan pengalaman bersantap yang memuaskan bagi para pelanggan. Salah satu elemen penting yang menentukan suksesnya sebuah restoran Padang adalah ragam menu yang disajikan. Restoran yang dapat menyajikan hidangan yang enak, berkualitas tinggi, dan sesuai dengan selera konsumen akan memiliki kekuatan bersaing yang lebih besar dalam industri kuliner yang sangat kompetitif ini [1], [2], [3].

Mengevaluasi kinerja setiap menu sangat penting untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan menu yang ada. Agar pengalaman makan konsumen lebih baik, restoran harus melakukan penilaian menyeluruh terhadap menu yang ditawarkan. Peringkatan menu yang efisien dan terorganisir dapat mendukung rumah

makan Padang dalam menentukan pilihan menu yang sesuai dan meningkatkan kepuasan pelanggan secara konsisten [4].

Rumah makan padang Tuah Sakato adalah rumah makan yang berfokus pada pelayanan dan transaksi dengan menu utama berupa berbagai hidangan khas Minangkabau, seperti rendang, gulai, dendeng, dan beragam lauk lainnya. Gaya makan masyarakat Indonesia yang gemar bersantap bersama keluarga atau teman serta kecenderungan untuk mencari makanan cepat saji yang lezat mendorong munculnya banyak rumah makan Padang di berbagai daerah [5], [6]. Salah satu contohnya adalah Rumah Makan Padang Tuah Sakato yang terletak di Jalan Pelabuhan II, Sukabumi. Rumah makan ini menyajikan beragam menu pilihan seperti rendang, ayam pop, ayam bakar, telur dadar, dan perkedel sebagai bagian dari hidangan andalannya.

Untuk meningkatkan efektivitas operasional dan kualitas pelayanan, pihak manajemen telah melakukan evaluasi terhadap kinerja penjualan beberapa menu utama. Berdasarkan hasil pengamatan langsung selama operasional bulan Mei 2025, ditemukan bahwa tidak semua menu menunjukkan performa penjualan yang memuaskan. Sebagai contoh, menu rendang hanya terjual 7 potong dari stok 15 potong per hari, ayam pop terjual 7 dari 12 potong, ayam goreng 7 dari 13 potong, dan ayam bakar hanya sekitar 13 porsi per hari. Sementara itu, telur dadar mencatat performa tertinggi dengan rata-rata 35 potong terjual per hari dan sering kali habis terlebih dahulu. Menu perkedel dan telur bulat juga memiliki daya tarik yang cukup, masing-masing berdasarkan unit porsi dan jumlah per biji.

Melalui penelitian ini, akan dilakukan penerapan metode Simple Additive Weighting (SAW) untuk mengevaluasi kinerja menu makanan pada Rumah Makan Padang Tuah Sakato. Data yang diperoleh dari rumah makan tersebut akan dianalisis menggunakan metode SAW untuk menghasilkan peringkat menu berdasarkan bobot kriteria yang telah ditentukan. Hasil pemeringkatan ini diharapkan dapat membantu pihak manajemen dalam mengambil keputusan strategis, baik terkait penyesuaian, penghapusan, maupun penambahan menu yang lebih sesuai dengan preferensi pelanggan. Dengan melakukan perhitungan menggunakan metode SAW untuk menilai kinerja tiap menu di Rumah Makan Padang Tuah Sakato, diharapkan hasil dari penerapan metode ini dapat menjadi acuan dalam evaluasi performa setiap menu. Hal ini tentunya akan berdampak pada peningkatan efisiensi operasional, peningkatan kepuasan pelanggan, serta mendukung pertumbuhan volume penjualan secara keseluruhan di rumah makan tersebut.

## 2. Tinjauan Pustaka

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengembangkan Sistem Pendukung Keputusan (SPK) dengan berbagai metode dalam konteks yang berbeda. Munthe dan Sindar RMS (2018) menggunakan metode AHP untuk menentukan karyawan terbaik berdasarkan atribut seperti sikap, kinerja, absensi, dan masa kerja. Hasilnya menunjukkan bahwa metode AHP dapat menghasilkan keputusan yang lebih objektif dalam penilaian karyawan [7].

Mengaplikasikan metode TOPSIS untuk memilih menu makanan terbaik bagi penderita GERD. Mereka mempertimbangkan atribut gizi seperti lemak, karbohidrat, protein, vitamin, dan tingkat kealkalian makanan. Penelitian ini menunjukkan bahwa pendekatan SPK dapat mempermudah pemilihan makanan sehat secara terukur [8].

Menerapkan metode SAW dalam menentukan menu favorit di restoran seafood online. Atribut yang digunakan mencakup harga, penjualan, porsi, kenyamanan, dan rasa. SAW dinilai efektif karena mampu memproses data kuantitatif dan menghasilkan rekomendasi berdasarkan skor tertinggi [9].

Juga memanfaatkan metode SAW dalam penentuan karyawan terbaik pada PDAM, dengan hasil yang menunjukkan bahwa sistem ini membantu dalam memberikan penilaian yang lebih objektif berdasarkan indikator kualitas kerja, disiplin, semangat, dan kerja sama [10].

Memakai metode TOPSIS dalam pemilihan karyawan terbaik dan menyimpulkan bahwa sistem ini mampu meningkatkan transparansi dan akuntabilitas dalam proses seleksi. Sedangkan [12] menggunakan

SAW untuk memilih menu minuman favorit berdasarkan lima kriteria, dan menghasilkan keputusan yang sesuai dengan preferensi pelanggan [11].

### 3. Metodologi Penelitian

Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Studi kuantitatif adalah tipe penelitian yang memanfaatkan metode ilmiah serta data angka untuk menjawab pertanyaan. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah makan Padang Buah sakato yang terletak di Jl. Pelabuhan II. Metode pengumpulan data yang diterapkan dalam penelitian ini ada 3 (tiga) yaitu observasi (pengamatan langsung), wawancara, dan kajian pustaka. Ketiga teknik ini telah menjadi bagian dari salah satu fase penelitian yang dilaksanakan. Langkah-langkah penelitian ini terdiri dari lima. proses yang mencakup langkah-langkah identifikasi isu, pengumpulan informasi, analisis masalah, penerapan Simple Addictive Pengulangan bobot (SAW), dan juga hasil serta kesimpulan.

### 4. Hasil dan Pembahasan

#### 4.1. Implementai SAW

##### 4.1.1 Menentukan Bobot kriteria

Dalam menentukan menu makanan favorit diperlukan bobot kriteria yang digunakan. Dilihat pada table 1.

**Table 1.** Data Pengumpulan quesioner

Kode	Kriteria	Bobot	Keterangan
K1	Rasa	0,28	benefit
K2	Harga	0,27	cost
K3	Teksture	0,23	benefit
K4	Popularitas	0,22	benefit

##### 4.1.2 Menentukan nilai matrik

Skor nilai matriks diperoleh dari hasil perhitungan masing-masing kriteria. Perhitungan ini dasar untuk menentukan nilai normalisasi (R) dan nilai preferensi (Vi). input nilai matriks dapat dilihat pada tabel 2.

**Table 2.** Input nilai matrik

KASUS: Menu Favorite RM.Tuah Sakato					
KRITERIA PENILAIAN	NAMA/ALTERNATIVE				
	Rendang	Telur Dadar	Ayam Bakar	Ayam Gulai	Perkedel
K1	33	49	38	34	43
K2	37	47	35	32	40
K3	33	31	34	26	38
K4	29	42	34	20	28

##### 4.1.3 Menentukan Matriks R (Normalisasi)

Skor yang sudah diinput selanjutnya dilakukan perhitungan normalisasi (R) dengan menggunakan formula yang sesuai dengan jenis atribut kriteria penilaian, karena pada kasus ini semua kriteria atribut bersifat benefit maka digunakan formula (2). Hasil dari matrix R normalisasi dapat dilihat pada tabel 4.

**Table 3.** Hasil Normalisasi

Hasil Matriks Untuk Normalisasi					
	Rendang	Telur Dadar	Ayam Bakar	Ayam Gulai	Perkedel
K1	0,67	1,00	0,78	0,69	0,88

K2	0,79	1,00	0,74	0,68	0,85
K3	0,87	0,82	0,89	0,68	1,00
K4	0,69	1,00	0,81	0,48	0,67

#### 4.1.1 Perhitungan preferensi (Vi)

Setelah itu semua hasil normalisasi dimasukkan ke dalam rumus Preferensi (Vi) yaitu dengan formula (3) sebagai dengan ketentuan bobot (W) = [ 0.28 ; 0.27 ; 0.23 ; 0.22]. Untuk mendapatkan preferensi (Vi), maka setiap kolom alternatif ternormalisasi dikalikan dengan bobot yang telah ditentukan sebelumnya. Hasil perhitungan ditunjukkan pada tabel 5.

Table 4. Nilai Preferensi

Bobot untuk setiap kriteria: [ 0.28 ; 0.27 ; 0.23 ; 0.22]					
	Rendang	Telur Dadar	Ayam Bakar	Ayam Gulai	Perkedel
K1	0,19	0,28	0,22	0,19	0,25
K2	0,21	0,27	0,20	0,18	0,23
K3	0,20	0,19	0,21	0,16	0,23
K4	0,15	0,22	0,18	0,10	0,15

Dan setelah dilakukan perankingan sehingga didapatkan hasil pada tabel 6.

Table 5. Hasil Ranking

Bobot untuk setiap kriteria: [ 0.28 ; 0.27 ; 0.23 ; 0.22]					
	Rendang	Telur Dadar	Ayam Bakar	Ayam Gulai	Perkedel
K1	0,19	0,28	0,22	0,19	0,25
K2	0,21	0,27	0,20	0,18	0,23
K3	0,20	0,19	0,21	0,16	0,23
K4	0,15	0,22	0,18	0,10	0,15
Hasil	0,75	0,96	0,80	0,64	0,85
Rank	4	1	3	5	2

## 5. Penutup

### 5.1. Kesimpulan

Dari hasil kajian yang dilaksanakan di Rumah Makan Padang Buah Sakato dengan metode Simple Additive Weighting (SAW), dapat disimpulkan bahwa penggunaan metode ini terbukti efisien dalam mendukung proses pengambilan keputusan yang objektif untuk memilih menu makanan favorit. Metode SAW menyediakan analisis dengan mempertimbangkan beberapa kriteria penting, yaitu harga, rasa, popularitas, dan tekstur, sehingga menghasilkan penilaian yang lebih terukur mengenai kinerja setiap hidangan yang ada. Perhitungan menunjukkan bahwa menu telur dadar mendapatkan nilai preferensi tertinggi, yaitu 0,96, sehingga menjadikannya sebagai menu paling disukai di antara lima menu yang dianalisis. Data dari hasil pemeringkatan ini memberikan fondasi yang solid bagi manajemen untuk melakukan evaluasi menyeluruh dan mengambil keputusan strategis terkait pengelolaan menu, baik dalam aspek pengembangan, perbaikan, maupun promosi menu yang sesuai dengan selera pelanggan.

### 5.2. Saran

Disarankan agar manajemen Rumah Makan Padang Buah Sakato terus menjaga kualitas serta ketersediaan menu telur dadar sebagai menu andalan, karena hasil analisis mengindikasikan bahwa menu ini memiliki nilai preferensi tertinggi menurut kriteria harga, rasa, popularitas, dan tekstur. Di sisi lain, hidangan dengan nilai rendah seperti ayam gulai harus mendapatkan fokus khusus melalui penilaian

menyeluruh, terutama pada elemen yang berdampak pada minat pembeli, seperti pengembangan rasa dan perbaikan tekstur saat disajikan. Selain itu, studi ini dapat diperluas dengan mengintegrasikan umpan balik pelanggan secara langsung dan mempertimbangkan kriteria tambahan seperti nilai gizi dan margin keuntungan, sehingga penilaian yang diperoleh lebih menyeluruh dan berguna dalam mendukung strategi pengelolaan menu restoran

### Daftar Pustaka

- [1] N. Yuliani, A. Yuniarto, and D. Amalia, "Inovasi Kewirausahaan dalam Industri Makanan Melalui Kreativitas dan Teknologi (Studi Kasus Restoran AvoEats)," *J. Inov. Kewirausahaan*, vol. 1, no. 1, pp. 6–18, 2024.
- [2] U. B. Nasution, M. Yuliasih, L. Judijanto, S. D. Putra, R. C. M. A. Stj, and K. Setiyono, *BISNIS KULINER: Teori dan strategi pengembangan bisnis kuliner*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2024.
- [3] S. MOHAMAD, "STRATEGI BISNIS WARUNG MAKAN LE ARJAN DALAM MEMPERKUAT DAYA SAING DAN PROFITABILITAS PADA PASAR KULINER YANG KOMPETITIF".
- [4] F. A. P. AMARINI and S. FITRIA, "ANALISIS PERKEMBANGAN BISNIS RUMAH MAKAN PADANG CINTO MINANG DENGAN MENGGUNAKAN APLIKASI PESAN-ANTAR MAKANAN ONLINE SEBAGAI MEDIA PENJUALAN." UNDIP: Fakultas Ekonomika dan Bisnis, 2024.
- [5] H. Fitrah, "Strategi Rumah Makan Padang Dalam Persaingan Usaha (Studi Kasus: Enam Rumah Makan Padang di Kecamatan Pauh, Kota Padang)." Universitas Andalas, 2025.
- [6] M. A. R. Harahap and P. A. Siregar, "Analisis Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Fast Food pada Remaja," *J. Kesehat.*, vol. 1, no. 1, pp. 230–237, 2023.
- [7] A. S. R. M. Sinaga, "Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Karyawan Terbaik Dengan Metode AHP," *JISKA (Jurnal Inform. Sunan Kalijaga)*, vol. 3, no. 2, p. 119, 2019, doi: 10.14421/jiska.2018.32-06.
- [8] M. Ibrohim, M. S. Lauryn, and R. S. Nadzirah, "Pemilihan Menu Makanan Terbaik Reflux Disease Dengan Metode," *JSil*, vol. 7, no. 2, pp. 109–115, 2020.
- [9] A. Rusdiansah and Z. Wulansari, "Analisis Metode Simple Additive Weighting (Saw) Dalam Menentukan Menu Favorit Online Di Restoran Kepiting Cak Gundul Kota Surabaya," *JATI (Jurnal Mhs. Tek. Inform.)*, vol. 6, no. 2, pp. 920–927, 2022, doi: 10.36040/jati.v6i2.5787.
- [10] M. Masri, "Penentuan Karyawan Terbaik Dengan Metode Simple Additive Weighting (PDAM Tirta Silaupiasa)," *JET (Journal Electr. Technol.)*, vol. 1, no. 1, pp. 36–41, 2016.
- [11] F. Putra and D. Novita, "Implementasi Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Karyawan Terbaik Menggunakan Metode TOPSIS," *MDP Student Conf.*, vol. 2, no. 1, pp. 501–509, 2023, doi: 10.35957/mdp-sc.v2i1.4426.
- [12] D. Agung Pratama, E. Novalia, A. Lia Hananto, and U. Buana Perjuangan Karawang, "Implementasi Metode Simple Additive Weighting Menggunakan Python Terhadap Penentuan Menu Minuman Favorit," *Innov. J. Soc. Sci. Res.*, vol. 4, pp. 3395–3407, 2024.