

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

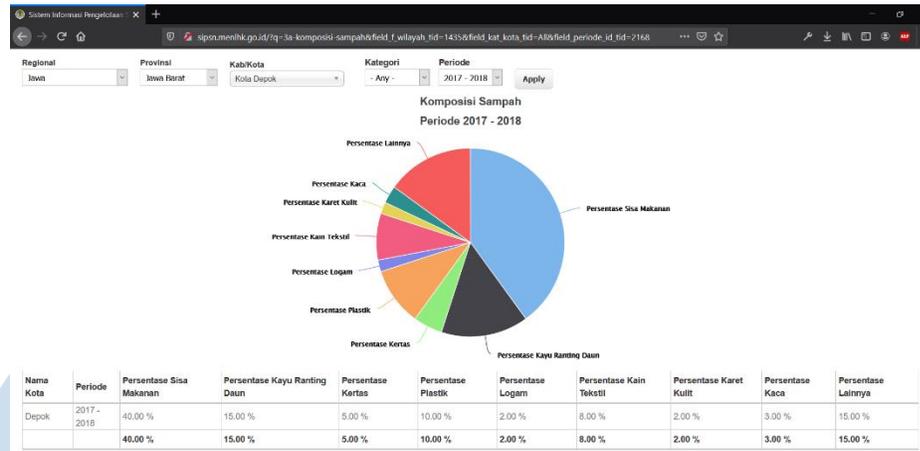
Indonesia merupakan negara kepulauan yang sangat kaya akan keragaman etnis, budaya dan kuliner. Setiap budaya lokal memiliki ciri khas yang unik dan hasil budaya yang berbeda satu sama lain, baik dari segi makanan pokok, hingga makanan pendukung lainnya seperti rempah-rempah [1]. Kekayaan kuliner Indonesia dari dulu hingga sekarang seolah tidak ada habisnya. Beragam olahan yang dipadu dengan bumbu dan rempah-rempah khas daerah membuat Indonesia memproduksi aneka jenis produk makanan yang beraneka ragam dan memiliki ciri khas dan karakter tertentu [2].

Banyak ragam masakan di Indonesia yang dulunya dikumpulkan dalam sebuah buku resep masakan. Resep masakan sangat dibutuhkan sebagai suatu sarana yang berisi jenis-jenis masakan yang dilengkapi dengan bahan-bahan, proses pembuatannya serta hasilnya dalam bentuk gambar. Agar menghasilkan masakan dengan cita rasa yang lezat, nikmat, dan menarik.

Resep masakan yang didapat dari turun temurun terkadang terlupakan, ada yang hilang seiring perkembangan jaman dan ada pula yang berevolusi karena mungkin ada beberapa bahan masakan yang dulu tidak ada tetapi sekarang ada, serta ada pula penyesuaian rasa terhadap masakan dari generasi ke generasi. Kuliner saat ini tidak hanya sebagai pemenuhan kebutuhan primer saja, melainkan telah menjelma menjadi gaya hidup masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya media yang membahas tentang dunia kuliner khususnya melalui media internet. Seperti : Zomato, Qraved, OpenRice, Ceritaperut, Resep Koki.

Dibalik resep masakan atau ragam masakan yang kita temu di Indonesia, ternyata ada sumber yang menyebutkan bahwa Indonesia menghasilkan sampah sekitar 69 juta ton sampah per tahun. Dimana jenis sampah yang dihasilkan didominasi oleh sampah organik yang mencapai sekitar 60 persen dan diikuti oleh sampah plastik 15 % [3]. Pada halaman *website* <http://sipsn.menlhk.go.id/> dapat menunjukkan juga berapa banyak sampah yang telah dikeluarkan pada setiap daerah di indonesia. Dari angka tersebut sebaiknya kita bisa

lebih baik dalam dalam mengolah atau menggunakan bahan masakan, agar mengurangi bahan yang terbuang atau masakan yang tidak habis.



Gambar 1.1 <http://sipsn.menlhk.go.id> Data Sampah Kota Depok

Dari data yang didapat juga dari kuesioner yang penulis bagikan ke grup whatsapp, terdapat 29 responden dengan salah satu pertanyaannya adalah, 'Mengapa bahan tersebut tidak terpakai?' yang dimana responden menjawab terlalu banyak membeli, bingung mau dimasak resep masakan yang lain, kualitas dari bahan menurun, serta lupa telah membeli bahan tersebut. Persentase sisa makanan yang dimaksud adalah sampah sisa makanan terdiri dari makanan matang yang tidak habis dikonsumsi (sisa di piring), bagian bahan makanan yang tidak bisa diolah (bonggol jagung, akar batang kangkong, dan lain-lain), dan bahan makanan yang membusuk karena tidak sempat digunakan. Oleh karena itu seiring dengan perkembangan teknologi informasi yang sangat pesat dan terus berkembang dari hari ke hari, dengan tujuan untuk membantu manusia dalam melakukan pekerjaan sampai mengatasi masalah yang muncul dalam kehidupan, selain itu memudahkan kita dalam mengakses informasi yang tidak dibatasi oleh ruang dan waktu [4]. Sehingga masyarakat menginginkan kemudahan untuk mendapatkan informasi dalam hal ini yaitu info dunia memasak, maka dibuatlah aplikasi yang menyediakan informasi tentang resep masakan yang dapat diakses dengan mudah.

Tugas akhir ini akan merancang dan membangun sebuah aplikasi pencarian resep masakan, yang dimana rancang bangun aplikasi ini berbasis web yang dapat digunakan untuk membantu ibu rumah tangga, anak kos, dan masyarakat untuk membuat makanan dengan berbagai macam variasi dengan beberapa bahan makanan, serta

memanfaatkan bahan makanan yang ada di rumah untuk meminimalisir bahan yang tidak terpakai.

1.2 Perumusan Masalah

Dari penjelasan yang telah dipaparkan di latar belakang, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana rancang bangun aplikasi pencarian resep masakan menggunakan *Elasticsearch* dan *Framework Laravel*?
2. Apakah aplikasi pencarian resep ini bermanfaat untuk ibu rumah tangga, masyarakat, ataupun anak kos?
3. Apakah dengan adanya aplikasi pencarian resep masakan ini, bahan makanan yang tersimpan di rumah dapat dimanfaatkan dengan baik?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu antara lain :

1. Merancang dan Membangun aplikasi pencarian resep masakan yang di terapkan pada *platform web*.
2. Menyediakan aplikasi pencarian resep masakan.
3. Mencari tahu apakah fitur-fitur yang dibuat berjalan dengan baik.
4. Pengguna dapat memanfaatkan bahan makan yang ada di rumah dengan membuat masakan yang lebih variative

1.3.2 Manfaat

1. Hasil pada penelitian ini diharapkan dapat kemudahan dalam menemukan resep masakan yang lebih banyak variasinya dengan bahan masakan yang ada di rumah ataupun dengan daftar belanja yang sudah disediakan.
2. Dapat menyesuaikan menu masakan sesuai dengan daftar belanja yang telah disediakan.
3. Mengurangi penggunaan bahan masakan yang tidak terpakai, Sehingga dapat dimanfaatkan dengan baik.

1.4 Batasan Masalah

Dalam rancang bangun aplikasi ada beberapa Batasan yang dibuat yaitu :

1. Aplikasi ini tidak mencakup pengujian terhadap keamanan sistem.
2. Aplikasi hanya mencakup fitur-fitur seperti pencarian bahan makanan, *view* resep masakan, dan unduh file resep masakan.
3. Aplikasi ini berbasis *website*.
4. hanya mencakup resep masakan indonesia.
5. Diasumsikan data resep masakan sudah disediakan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini disusun untuk memberikan penjelasan umum mengenai penelitian yang diajukan, dan disusun sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini peneliti menjelaskan latar belakang masalah mengapa peneliti memilih tema ini. Disamping itu, bab ini juga memuat rumusan masalah yang bertujuan agar pembahasan dalam tugas akhir ini tidak meluas dari garis yang telah ditetapkan, Selanjutnya, tujuan penelitian yang menjelaskan tentang hal-hal yang disampaikan untuk menjawab permasalahan yang telah ditentukan, dan yang terakhir adalah sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini membahas tentang penjabaran mengenai literature yang digunakan dan mendukung penelitian dalam melaksanakan tugas akhir. Dimana dalam tugas ini mengenai berbagai sumber yang menjadi rujukan serta relevan dengan perumusan yang akan dibahas yaitu “ RANCANG BANGUN APLIKASI PENCARIAN RESEP MASAKAN MENGGUNAKAN ELASTICSEARCH DAN LARAVEL .” Penulis menggunakan sumber jurnal, skripsi, dan buku-buku yang membahas tentang pencarian resep masakan menggunakan *Elasticsearch*

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tahapan yang dilakukan dalam penelitian diantaranya tahapan pengembangan sistem dengan metode *Scrum*. Rancangan penelitian yang menjelaskan mengenai cara menyelesaikan permasalahan, jenis penelitian dilakukan, rancangan analisis dan pengumpulan data, tempat lokasi serta waktu dilaksanakannya penelitian.

BAB IV ANALISIS DAN PERANCANGAN

Bab ini akan menjelaskan mengenai alur pembuatan aplikasi, mulai dari proses awal hingga tahap akhir pengujian aplikasi. Pada bab ini akan menjelaskan pula mengenai analisis kebutuhan yang nantinya akan digunakan pada aplikasi dan analisis sistem yang akan dibangun.

BAB V IMPLEMENTASI SISTEM

Bab ini berisi tentang implementasi sistem pencarian resep masakan dan disertai dengan pembahasan dan hasil pengujian yang telah didapatkan.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran terhadap yaitu “ RANCANG BANGUN APLIKASI PENCARIAN RESEP MASAKAN MENGGUNAKAN ELASTICSEARCH DAN LARAVEL .” yang telah dibuat serta saran terhadap penelitian yang telah dilakukan sebagai referensi untuk pengembangan aplikasi selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisi daftar referensi yang digunakan untuk keperluan dalam pembangunan penulisan tugas akhir ini.