

Penerapan Metode Profile Matching Dalam Menilai Kualitas Menu Makanan Terbaik Berdasarkan Perspektif Konsumen Pada Restoran

Lia Umbari Putri^{1,*}, Suparmadi², Iqbal Kamil Siregar³, Jeperson Hutahaean²

¹Program Studi Teknik Komputer, AMIK Polibisnis, Simalungun, Indonesia

²Fakultas Ilmu Komputer, Program Studi Sistem Informasi, Universitas Royal, Kisaran, Indonesia

³Fakultas Ilmu Komputer, Program Studi Rekayasa Perangkat Lunak, Universitas Royal, Kisaran, Indonesia

Email: ^{1,*}liaumbariputri@gmail.com, ²suparmadi43@gmail.com, ³iqbalkamilsiregar@royal.ac.id, ⁴jepersonhutahean@gmail.com

Email Penulis Korespondensi: liaumbariputri@gmail.com

Abstrak—Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menerapkan metode profile matching dalam menilai kualitas menu makanan terbaik berdasarkan perspektif konsumen pada restoran. Metode profile matching digunakan untuk mencocokkan profil menu makanan dengan kriteria yang diinginkan oleh konsumen, seperti rasa, kebersihan, keaslian bahan, pelayanan, harga, dan bentuk. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan mengumpulkan data melalui observasi dan wawancara dengan konsumen. Data dikumpulkan melalui survei kepada konsumen restoran, yang kemudian dianalisis menggunakan metode profile matching. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode ini efektif dalam mengidentifikasi menu makanan yang paling sesuai dengan preferensi konsumen. Implementasi metode profile matching terbukti meningkatkan kepuasan pelanggan dan dapat digunakan sebagai alat strategis untuk meningkatkan kualitas layanan restoran. Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam bidang manajemen restoran dan pemasaran, dengan menyediakan pendekatan yang sistematis dan berbasis data untuk penilaian kualitas menu makanan.

Kata Kunci: Penilaian Makanan; Profile Matching; Restoran; Perspektif Konsumen;

1. PENDAHULUAN

Sistem Pendukung Keputusan ialah teknik yang dapat menemukan suatu keputusan yang dimana dapat menggunakan teknik yang dirancang berdasarkan alternatif dan kriteria yang sudah diterapkan. Sistem ini juga mempunyai tujuan dalam pemecahan sebuah masalah pada situasi yang semistruktur maupun yang tidak terstruktur (Hutahaean & Badaruddin, 2020).

Restoran merupakan salah satu tempat usaha yang menjual beberapa jasa layanan makanan dan minuman untuk pelanggannya secara komersial. Dalam industri kuliner, kualitas makanan adalah salah satu faktor utama yang menentukan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Restoran yang mampu menyajikan makanan dengan kualitas terbaik sesuai dengan preferensi konsumen akan lebih mudah menarik dan mempertahankan pelanggan (Prasetia, 2011).

Penilaian kualitas makanan biasanya dilakukan melalui berbagai metode, baik secara subjektif berdasarkan umpan balik pelanggan maupun secara objektif menggunakan standar tertentu. Namun, mengintegrasikan perspektif konsumen secara sistematis ke dalam penilaian kualitas makanan masih menjadi tantangan tersendiri (Komala et al., 2019).

Permasalahan kualitas menu makanan terbaik berdasarkan perspektif konsumen pada restoran merupakan tantangan yang kompleks yang sering terjadi pada sebuah restoran. Pertama, kriteria penilaian kualitas makanan yang diterapkan mungkin tidak mencerminkan sepenuhnya preferensi dan ekspektasi konsumen. Hal ini bisa menyebabkan ketidakpuasan di kalangan pelanggan. Untuk mengatasi ini, restoran perlu melakukan survei dan wawancara secara berkala dengan konsumen untuk mengidentifikasi kriteria penilaian yang relevan, seperti rasa, kebersihan, keaslian bahan, bentuk, harga, dan layanan. Kedua, bobot yang diberikan pada setiap kriteria penilaian mungkin tidak sesuai dengan prioritas konsumen, yang dapat mengakibatkan penilaian yang tidak akurat. Solusinya adalah menggunakan metode statistik atau teknik seperti Analytical Hierarchy Process (AHP) untuk menentukan bobot yang sesuai berdasarkan preferensi konsumen. Ketiga, pengumpulan data penilaian mungkin tidak dilakukan secara efektif, misalnya data yang terkumpul mungkin tidak representatif atau tidak up-to-date. Untuk ini, restoran harus mengadopsi sistem yang efisien untuk mengumpulkan, menganalisis, dan memperbarui data secara kontinu. Keempat, ada kemungkinan kurangnya mekanisme umpan balik dari konsumen, yang dapat menghambat perbaikan berkelanjutan. Solusinya adalah dengan mengimplementasikan mekanisme umpan balik yang mudah diakses oleh konsumen, seperti kotak saran, survei online dan menggunakan umpan balik ini untuk terus memperbaiki kualitas menu makanan.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengatasi tantangan ini adalah metode Profile Matching. Metode ini memungkinkan penilaian kualitas makanan dengan cara mencocokkan profil makanan yang ditawarkan dengan preferensi konsumen. Profile Matching adalah teknik evaluasi yang sering digunakan dalam proses rekrutmen dan seleksi karyawan, di mana profil kandidat dicocokkan dengan profil ideal yang diinginkan oleh perusahaan (Maulina et al., 2022). Dalam konteks penilaian kualitas makanan, metode ini dapat diterapkan dengan mencocokkan atribut-atribut makanan seperti Rasa, Kebersihan, Keaslian Bahan, Pelayanan, dan Harga (Kurniawan et al., 2021).

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.2 Sistem Pendukung Keputusan

Sistem Pendukung Keputusan (SPK) adalah sistem berbasis komputer yang digunakan untuk mendukung proses pengambilan keputusan dalam organisasi. SPK memadukan data, model analisis, dan alat bantu keputusan untuk membantu pengambil keputusan dalam memecahkan masalah yang tidak terstruktur atau semi-terstruktur. Dalam konteks restoran, SPK dapat digunakan untuk menilai kualitas menu makanan dengan mempertimbangkan berbagai faktor seperti rasa, penyajian, harga, dan nilai gizi, serta mencocokkannya dengan preferensi konsumen (Hutahaean et al., 2022).

2.3 Profile Matching

Metode Profile Matching merupakan sebuah mekanisme dalam proses pengambilan keputusan dengan mengasumsikan bahwa terdapat tingkat variabel prediktor ideal yang harus dimiliki oleh individu, bukan tingkat minimal yang harus dipenuhi atau dilewati. Metode Profile Matching dilakukan melalui identifikasi terhadap suatu kelompok yang baik maupun yang buruk. Individu dalam kelompok tersebut diukur menggunakan beberapa kriteria penilaian. Profile Matching adalah metode evaluasi yang digunakan untuk menilai kesesuaian antara dua profil yang berbeda, yaitu profil yang ada dengan profil ideal yang diinginkan (Fahrullah & Brigitha Valensia Angela, 2022).

2.4 Makanan

Makanan adalah substansi yang dikonsumsi oleh makhluk hidup untuk mendapatkan nutrisi dan energi yang dibutuhkan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan, dan fungsi tubuh. Makanan berasal dari berbagai sumber, termasuk tumbuhan, hewan, dan sumber lainnya, dan mengandung nutrisi penting seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral (Nisa & Khoirunnisa, 2022).

2.5 Restoran

Restoran adalah suatu tempat usaha yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan, membuat puas para konsumennya. Restoran dapat berkisar dari gerai kecil yang menawarkan makanan cepat saji hingga tempat makan mewah dengan layanan lengkap. Restoran tidak hanya menawarkan makanan, tetapi juga pengalaman makan yang mencakup suasana, pelayanan, dan fasilitas tambahan (Azhar & Hutahaean, 2020).

2.6 Perspektif Konsumen

Perspektif termasuk salah satu unsur dalam karakteristik konsumen. Perspektif konsumen merupakan suatu proses yang timbul akibat adanya sensasi, dimana sensasi adalah aktivitas merasakan atau penyebab keadaan emosi yang mengembirakan. Sensasi juga didefinisikan sebagai tanggapan yang cepat dari indra penerima terhadap stimuli dasar seperti cahaya, warna, dan suara. Perspektif konsumen adalah sudut pandang atau cara pandang yang diambil oleh konsumen ketika mereka mempertimbangkan, mengevaluasi, dan memutuskan untuk membeli atau menggunakan suatu produk atau jasa. Perspektif ini mencakup berbagai aspek seperti kebutuhan dan keinginan, nilai yang didapatkan dari produk atau jasa, pengalaman sebelumnya, harapan, persepsi kualitas, loyalitas merek, pengaruh sosial, serta pertimbangan harga dan biaya. Dengan memahami perspektif konsumen, perusahaan dapat lebih efektif dalam mengembangkan, memasarkan, dan meningkatkan produk atau jasa mereka untuk memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen (Putri & Dewi, 2023).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam proses penilaian menu makanan terbaik, langkah-langkah yang harus dilakukan untuk menentukan kualitas menu makanan terbaik pada sebuah restoran yaitu dengan mengetahui apa saja yang menjadi alternatif dan kriteria serta bobot yang ingin diketahui, setelah itu lakukan langkah-langkah menggunakan metode Profile Matching untuk mengetahui nilai yang tertinggi dan memperlihatkan kualitas menu makanan terbaik berdasarkan perankingan yang didapatkan setelah melakukan perhitungan. Dalam metode Profile Matching pada penelitian penilaian kualitas makanan terbaik berdasarkan perspektif konsumen di restoran terdapat beberapa bagian penting yang harus dilalui, yaitu sebagai berikut (Sastra, 2017).

- a. Analisis masalah, pada tahapan awal ini penulis melakukan perumusan terhadap masalah yang akan dibahas, khusus pada penelitian ini penulis menetapkan 10 data menu makanan yang akan dijadikan sebagai alternatif keputusan dalam penilaian makanan terbaik.
- b. Studi lapangan, pada tahap ini dilakukan pengambilan terhadap data-data menu makanan.
- c. Studi Literatur, pada studi ini penulis harus memahami objek serta mencari beberapa referensi di perpustakaan ataupun di google scholar sehingga memudahkan penulis dalam melakukan penelitian (Mulyani & Hutahaean, 2021).
- d. Pengujian metode, pada tahapan ini penulis menerapkan metode Profile Matching dalam penyelesaian masalah, khususnya dalam perhitungan rating menu makanan terbaik. Pada tahapan ini penulis melakukan tahapan dari metode Profile Matching.
 1. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penilaian menu makanan terbaik pada sebuah restoran merupakan tahapan yang sangat penting dalam proses manajemen dalam sumber daya manusia. Pengumpulan data yang komprehensif dan beragam memungkinkan manager untuk mendapatkan gambaran yang lebih akurat mengenai kualitas menu makanan yang terbaik pada sebuah restoran. Penting bagi sebuah restoran untuk memastikan bahwa pengumpulan data dilakukan secara objektif, adil, dan transparan untuk menjaga kepercayaan konsumen. Kriteria dan alternatif yang digunakan dalam penelitian ini seperti ditampilkan pada tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Kriteria

Kriteria	Jenis	Bobot	Standar Nilai
Rasa	Core Factor		5
Kebersihan	Core Factor		4
Keaslian bahan	Core Factor	60%	4
Pelayanan	Core Factor		4
Harga	Secondary Factor		3
Bentuk	Secondary Factor	40%	5

Tabel 2. Alternatif

Alternatif	Rasa	Kebersihan	Keaslian Bahan	Pelayanan	Harga	Bentuk
Pasta Bollganise	5	4	3	2	4	3
Pasta Carbonara	5	3	4	3	4	3
Nasi Sup Ayam	3	5	4	3	5	4
Sop Buntut Import	4	5	3	4	3	3
Fish And Chips	4	4	5	4	4	3
Chicken Cheseee	3	4	5	5	4	4
Steak						
Grilled Salmon	5	3	3	5	5	5
Tenderlony Import	2	4	5	3	5	5
Chicken Crispy	2	5	4	2	5	4
Mushroom						
Grilled Chicken	3	5	4	3	4	3

2. Menghitung Selisih Gap

Hitung selisih (gap) antara nilai alternatif dengan nilai target untuk setiap faktor.

Gap = Nilai Alternatif - Nilai Target

Tabel 3. Bobot Gap

Selisih Gap	Bobot Nilai	Keterangan
0	5	Tidak Terdapat Selisih
1	4.5	Kompetensi melebihi 1 tingkat atau level
-1	4	Kompetensi kekurangan 1 tingkat atau level
2	3.5	Kompetensi melebihi 2 tingkat atau level
-2	3	Kompetensi kekurangan 2 tingkat atau level
3	2.5	Kompetensi melebihi 3 tingkat atau level
-3	2	Kompetensi kekurangan 3 tingkat atau level
4	1.5	Kompetensi melebihi 4 tingkat atau level
-4	1	Kompetensi kekurangan 4 tingkat atau level

3. Menghitung Bobot dari nilai Core Factory dan Secodery Factory

Rumus formula untuk perhitungan core factory bisa dapat dilihat pada rumus di bawah ini:

$$NCF = \frac{\sum NC}{\sum IC} \quad (1)$$

Keterangan:

NCF = Nilai rata rata dari core factory

NC = Total nilai dari core factory

IC = Jumlah dari total item core factory

Rumus formula untuk perhitungan secondary factory bisa dapat dilihat pada rumus di bawah ini:

$$NSF = \frac{\sum NS}{\sum IS} \quad (2)$$

Keterangan:

NSF = Nilai rata rata dari secondary factory

NS = Total nilai dari secondary factory

IS = Jumlah dari total item secondary factory

4. Menghitung nilai total dari Core Factory dan Secondary Factory
Rumus formula untuk perhitungan nilai total dari core factory dan secondary factory bisa dapat dilihat pada rumus di bawah ini:
$$N = (x) \% NCF + (x) \% NSF \quad (3)$$
5. Perangkingan
Setelah didapat nilai akhir, selanjutnya membuat perangkingan dari alternatif berdasarkan total nilai akhir yang didapat dari masing-masing menu makanan.

3.1 Pengumpulan Data

Tabel 3. Alternatif

KODE	ALTERNATIF
A1	Pasta Bollganise
A2	Pasta Carbonara
A3	Nasi Sup Ayam
A4	Sop Buntut Import
A5	Fish And Chips
A6	Chicken Cheseee Steak
A7	Grilled Salmon
A8	Tenderlony Import
A9	Chicken Crispy Mushroom
A10	Grilled Chicken

Tabel 4. Kriteria

Kriteria	Jenis	Bobot	Standar Nilai
Rasa	Core Factor		5
Kebersihan	Core Factor		4
Keaslian bahan	Core Factor	60%	4
Pelayanan	Core Factor		4
Harga	Secondary Factor		3
Bentuk	Secondary Factor	40%	5

Tabel 5. Nilai Bobot Kriteria Rasa

Rasa	Bobot
Sangat Enak	5
Cukup Enak	4
Enak	3
Tidak Enak	2

Tabel 6. Nilai Bobot Kriteria Kebersihan

Kebersihan	Bobot
Sangat Bersih	5
Cukup Bersih	4
Bersih	3
Tidak bersih	2

Tabel 7. Nilai Bobot Keaslian Bahan

Keaslian Bahan	Bobot
Sangat Asli	5
Cukup Asli	4
Asli	3
Tidak Asli	2

Tabel 8. Nilai Bobot Kriteria Pelayanan

Lama Waktu Pelayanan	Bobot
Sangat Baik	5
Cukup Baik	4
Baik	3
Tidak Baik	2

Tabel 9. Nilai Bobot Kriteria Harga

Lama Waktu Pelayanan	Bobot
Mahal	5
Standart	4
Cukup Standrat	3
Murah	2

Tabel 10. Nilai Bobot Kriteria Bentuk

Bentuk	Bobot
Sangat Sesuai	5
Cukup Sesuai	4
Sesuai	3
Tidak Sesuai	2

Tabel 11. Data Penilaian Makanan

Alternatif	Rasa	Kebersihan	Keaslian Bahan	Pelayanan	Harga	Bentuk
Pasta Bollganise	5	4	3	2	4	3
Pasta Carbonara	5	3	4	3	4	3
Nasi Sup Ayam	3	5	4	3	5	4
Sop Buntut Import	4	5	3	4	3	3
Fish And Chips	4	4	5	4	4	3
Chicken Cheseek Steak	3	4	5	5	4	4
Grilled Salmon	5	3	3	5	5	5
Tenderlony Import	2	4	5	3	5	5
Chicken Crispy Mushroom	2	5	4	2	5	4
Grilled Chicken	3	5	4	3	4	3

3.2 Menghitung Selisih Gap

Tabel 12. Bobot Penilaian Menu Makanan

Nama Menu Maknan	Kriteria	Selisih Gap	Bobot Nilai
Pasta Bollganise	Rasa	0	5
	Kebersihan	0	5
	Keaslian bahan	-1	4
	Pelayanan	-2	3
	Harga	1	4.5
	Bentuk	-2	3
Pasta Carbonara	Rasa	0	5
	Kebersihan	-1	4
	Keaslian bahan	0	5
	Pelayanan	-1	4
	Harga	1	4.5
	Bentuk	-2	3
Nasi Sup Ayam	Rasa	-2	3
	Kebersihan	1	4.5
	Keaslian bahan	0	5
	Pelayanan	-1	4
	Harga	2	3.5
	Bentuk	-1	4
Sop Buntut Import	Rasa	-1	4
	Kebersihan	1	4.5
	Keaslian bahan	-1	4
	Pelayanan	0	5
	Harga	0	5
	Bentuk	-2	3
Fish And Chips	Rasa	-1	4
	Kebersihan	0	5
	Keaslian bahan	1	4.5
	Pelayanan	0	5

Chicken Cheseek Steak	Harga	1	4.5
	Bentuk	-2	3
	Rasa	-2	3
	Kebersihan	0	5
	Keaslian bahan	1	4.5
Grilled Salmon	Pelayanan	1	4.5
	Harga	1	4.5
	Bentuk	1	4.5
	Rasa	0	5
	Kebersihan	-1	4
Tanderlony Import	Keaslian bahan	-1	4
	Pelayanan	1	4.5
	Harga	2	3.5
	Bentuk	0	5
	Rasa	-3	2
Chiken Crispy Mushrom	Kebersihan	0	5
	Keaslian bahan	1	4.5
	Pelayanan	-1	4
	Harga	2	3.5
	Bentuk	0	5
Griled Chiken	Rasa	-3	2
	Kebersihan	1	4.5
	Keaslian bahan	0	5
	Pelayanan	-1	4
	Harga	1	4.5
	Bentuk	-2	3

Setelah didapatkan nilai selisih gap selanjutnya menentukan bobot nilai dari masing-masing menu makanan berdasarkan nilai selisih gap. Nilai bobot masing-masing menu makanan dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini.

Tabel 13. Selisih Gap Penilaian Menu Makanan

Nama Menu Maknan	Kriteria	Nilai Alternatif	Standart Nilai	Selisih Gap
Pasta Bollganise	Rasa	5	5	0
	Kebersihan	4	4	0
	Keaslian bahan	3	4	-1
	Pelayanan	2	4	-2
	Harga	4	3	1
Pasta Carbonara	Bentuk	3	5	-2
	Rasa	5	5	0
	Kebersihan	3	4	-1
	Keaslian bahan	4	4	0
	Pelayanan	3	4	-1
Nasi Sup Ayam	Harga	4	3	1
	Bentuk	3	5	-2
	Rasa	3	5	-2
	Kebersihan	5	4	1
	Keaslian bahan	4	4	0
Sop Buntut Import	Pelayanan	3	4	-1
	Harga	5	3	2
	Bentuk	4	5	-1
	Rasa	4	5	-1
	Kebersihan	5	4	1
	Keaslian bahan	3	4	-1

	Pelayanan	4	4	0
	Harga	3	3	0
	Bentuk	3	5	-2
	Rasa	4	5	-1
	Kebersihan	4	4	0
Fish And Chips	Keaslian bahan	5	4	1
	Pelayanan	4	4	0
	Harga	4	3	1
	Bentuk	5	5	-2
	Rasa	3	5	-2
	Kebersihan	4	4	0
Chicken Cheseek Steak	Keaslian bahan	5	4	1
	Pelayanan	5	4	1
	Harga	4	3	1
	Bentuk	4	5	1
	Rasa	5	5	0
	Kebersihan	3	4	-1
Grilled Salmon	Keaslian bahan	3	4	-1
	Pelayanan	5	4	1
	Harga	5	3	2
	Bentuk	5	5	0
	Rasa	2	5	-3
	Kebersihan	4	4	0
Tanderlony Import	Keaslian bahan	5	4	1
	Pelayanan	3	4	-1
	Harga	5	3	2
	Bentuk	5	5	0
	Rasa	2	5	-3
	Kebersihan	5	4	1
Chiken Crispy Mushrom	Keaslian bahan	4	4	0
	Pelayanan	2	4	-2
	Harga	5	3	2
	Bentuk	4	5	-1
	Rasa	4	5	-1
	Kebersihan	5	4	1
Griled Chicken	Keaslian bahan	4	4	0
	Pelayanan	3	4	-1
	Harga	4	3	1
	Bentuk	3	5	-2

3.3 Menghitung Bobot nilai dari Core Factory dan Secondary Factory

Nilai Bobot Core Factory

$$NCF = \frac{\sum NC}{\sum IC}$$

$$NCF_1 = \frac{5+5+4+3}{4} = 4.25$$

$$NCF_2 = \frac{5+4+5+4}{4} = 4.5$$

$$NCF_3 = \frac{5+4.5+5+4}{4} = 4.125$$

$$NCF_4 = \frac{4+4.5+4+5}{4} = 4.375$$

$$NCF_5 = \frac{4+5+4.5+5}{4} = 4.625$$

Nilai Bobot Secondary Factory

$$NSF = \frac{\sum NS}{\sum IS}$$

$$NSF_1 = \frac{4.5+3}{2} = 3.75$$

$$NSF_2 = \frac{4.5+3}{2} = 3.75$$

$$NSF_3 = \frac{3.5+4}{2} = 3.75$$

$$NSF_4 = \frac{5+3}{2} = 4$$

$$NSF_5 = \frac{4.5+3}{2} = 3.75$$

3.4 Perhitungan Nilai Total

Tahapan selanjutnya kita akan menghitung nilai total dari core factor dan secondary factor menggunakan rumus berikut ini.

$$N = (x)\% NCF + (x)\% NSF$$

Perhitungan total nilai untuk nilai karyawan sebagai berikut.

$$N_1 = 60\% * 4.25 + 40\% * 3.75 = 4.05$$

$$N_2 = 60\% * 4.5 + 40\% * 3.75 = 4.2$$

$$N_3 = 60\% * 4.125 + 40\% * 3.75 = 3.97$$

$$N_4 = 60\% * 4.375 + 40\% * 4 = 4.22$$

$$N_5 = 60\% * 4.625 + 40\% * 3.75 = 4.27$$

3.5 Perangkingan Hasil Evaluasi Menu Makanan

Tabel 14. Hasil Perangkingan

No	Nama Makanan	Perangkingan
A1	Pasta Bolganies	7
A2	Pasta Carbonara	5
A3	Nasi Sop Ayam	9
A4	Sop Buntut Import	4
A5	Fish And Chip	3
A6	Chiken Chess Steak	1
A7	Griled Salmon	2
A8	Thenderloni Import	8
A9	Chiken Crispy Mashroom	10
A10	Griled Chiken Blacpaper	6

Berdasarkan evaluasi penilaian menu makanan menggunakan metode profile matching, merekomendasikan untuk Chiken Cheseek Steak sebagai menu makanan dengan terbaik karena mendapatkan total nilai yaitu 4.35 serta memperoleh peringkat 1.

4. KESIMPULAN

Penerapan metode profile matching dalam menilai kualitas menu makanan di restoran berdasarkan perspektif konsumen menunjukkan hasil yang efektif dan efisien. Metode ini memungkinkan restoran untuk mengidentifikasi menu terbaik yang sesuai dengan preferensi dan kepuasan pelanggan. Dengan menetapkan kriteria penilaian yang relevan, seperti rasa, kebersihan, keaslian bahan, pelayanan, harga, dan bentuk, serta membandingkannya dengan profil ideal dari konsumen, restoran dapat mengoptimalkan kualitas menu makanan yang ditawarkan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa menu makanan Chiken Cheseek Steak adalah menu makanan terbaik menurut hasil perhitungan dengan metode profile matching yang total nilainya 4.35. Hal ini dapat meningkatkan kepuasan pelanggan secara signifikan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan loyalitas pelanggan dan reputasi restoran.

REFERENCES

- Azhar, Z., & Hutahaeen, J. (2020). Penerapan Metode Analytical Hierarchy Process Dalam Pemilihan Tempat Cafe di Kisaran. *Building of Informatics, Technology and Science (BITS)*, 2(2), 159–164. <https://doi.org/10.47065/bits.v2i2.560>
- Fahrullah, F., & Brigitha Valensia Angela. (2022). Pemilihan Kandidat Campaign Volunteer harisenin.com dengan Metode Profile Matching. *SATESI: Jurnal Sains Teknologi Dan Sistem Informasi*, 2(1), 11–16. <https://doi.org/10.54259/satesi.v2i1.642>
- Hutahaeen, J., & Badaruddin, M. (2020). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Sekolah SMK Swasta Penerima Dana Bantuan Menerapkan Metode Simple Additive Weighting (SAW). *Jurnal Media Informatika Budidarma*, 4(2), 466. <https://doi.org/10.30865/mib.v4i2.2109>
- Hutahaeen, J., Mulyani, N., Azhar, Z., & Nasution, A. K. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Supervisor Karyawan Dengan Menggunakan Metode ROC-SAW. *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 9(3), 550. <https://doi.org/10.30865/jurikom.v9i3.4137>
- Komala, C. C., Norisanti, N., & M. Ramdan, A. (2019). Analisis Kualitas Makanan dan Perceived Value terhadap Kepuasan Konsumen pada Industri Rumah Makan. *Jurnal Riset Inspirasi Manajemen Dan Kewirausahaan*, 3(2), 58–64. <https://doi.org/10.35130/jrimk.v3i2.62>
- Kurniawan, A. W., Widjajanto, B., & Farida, I. (2021). Profile Matching Untuk Sistem Pendukung Keputusan Penilaian Kinerja Driver. *Jurnal Transformatika*, 19(1), 74. <https://doi.org/10.26623/transformatika.v19i1.3128>
- Maulina, D., Nugroho, A. A., Hartanti, N. T., & Dewi, M. M. (2022). PENERAPAN METODE PROFILE MATCHING DALAM PEMILIHAN MAKANAN BAGI PENDERITA HIPERTENSI. In *Information System Journal (INFOS) |* (Vol. 5, Issue 2).
- Mulyani, N., & Hutahaeen, J. (2021). Penerapan Metode Simple Additive Weighting Untuk Mengefektifkan Penilaian Kinerja Karyawan. *JURNAL MEDIA INFORMATIKA BUDIDARMA*, 5(3), 1068. <https://doi.org/10.30865/mib.v5i3.3103>
- Nisa, K., & Khoirunnisa, T. (2022). Pemilihan Layanan Pesan Antar Makanan Online Terbaik Menggunakan Metode Weighted Product. *Jurnal Ilmiah Media Sisfo*, 16(2), 145–154. <https://doi.org/10.33998/mediasisfo.2022.16.2.1272>

Praselia, A. (2011). *Restoran dan Segala Permasalahannya, Jogja Resto dan Galery*. 19–53.

Putri, A. D., & Dewi, A. R. (2023). Sistem Pendukung Keputusan Menerapkan Metode Profile Matching Sebagai Alternatif Penentuan Minyak Goreng Terbaik. *J-SISKO TECH (Jurnal Teknologi Sistem Informasi Dan Sistem Komputer TGD)*, 6(1), 183. <https://doi.org/10.53513/jsk.v6i1.7397>

Sastra, R. (2017). Penerapan Metode Profile Matching Dalam Pemberian Penghargaan Berdasarkan Kinerja Karyawan. *Jurnal Sistem Informasi Stmik Antar Bangsa*, 6(1), 63–68.