

PEMILIHAN MENU DI KANTIN SESUAI MINAT MAHASISWA DENGAN MENGUNAKAN METODE PROFILE MATCHING

Rina Firliana^{1*}, Rini Indriati², Erna Daniati³, Arie Nugroho⁴, Ratih Kumalasari⁵, Theo Yan Arie⁶

Universitas Nusantara PGRI Kediri^{1,2,3,4,5,6}

E-mail: rina@unpkediri.ac.id¹, rini.indriati@unpkediri.ac.id²,
ernadaniati@unpkediri.ac.id³, arienugroho@unpkediri.ac.id⁴, ratih.workmail@gmail.com⁵,
theoyanarie@gmail.com⁶

Abstrak

Usaha kantin di sebuah kampus atau perguruan tinggi sangat menguntungkan bagi para wirausaha. Di mana kantin tersebut menyajikan berbagai macam makanan yang dijual. Namun demikian, dengan banyaknya menu yang disediakan membawa pengaruh pada biaya dan tenaga. Karena dengan banyaknya menu yang disediakan maka penjual harus menyiapkan semua menu tersebut akan tetapi untuk menu ada yang banyak terjual dan ada yang cuma beberapa atau sedikit yang terjual sehingga menu yang terjual sedikit tersebut jadi terbuang. Untuk itu penelitian ini, bertujuan untuk membantu penjual kantin agar lebih efisien dalam menyajikan menu-menu mana yang paling diminati mahasiswa dan tidak diminati mahasiswa sehingga tidak mengalami kerugian yang besar. Untuk itu, dalam penelitian ini diterapkan sistem penunjang keputusan dengan menggunakan metode Profile Matching dengan lima kriteria yang digunakan yaitu harga jual, harga produksi, penyajian, rasa dan waktu pembuatan. Untuk pilihan menu yang terdiri mie instan, nasi pecel, nasi sayur, ayam kremes, tempe kremes dan soto. Dari hasil penelitian tersebut diperoleh hasil menu makanan yang menjadi pilihan utama di antara alternatif lainnya yang ditawarkan. Sehingga penjual kantin bisa menyiapkan menu yang paling diminati dimasak atau disediakan lebih banyak dibanding dengan menu yang sedikit diminati dimasak lebih sedikit. Dan bahan baku yang disiapkan disesuaikan dengan peringkat keminatan yang dihitung menggunakan metode profile matching.

Kata kunci: *profile matching, menu, minat mahasiswa*

A. PENDAHULUAN

Perkembangan zaman sangat berpengaruh pada dunia kuliner, terutama dalam pemilihan menu. Salah satu contohnya usaha kuliner di kantin perguruan tinggi. Dimana diperguruan tinggi banyak sekali konsumen dari kalangan mahasiswa yang masih muda. Kebanyakan anak muda sekarang mudah terpengaruh makanan yang baru, cepat saji, murah dan enak. Sulitnya menentukan menu makanan yang di akibatkan terlalu banyaknya makanan yang baru, cepet saji, murah dan enak menyulitkan pemilik kantin untuk menentukan menu makan yang paling diminati mahasiswa. Sehingga dari latar belakang tersebut ditemukan rumusan masalah bagaimana merancang sebuah sistem penunjang keputusan untuk pemilihan menu yang banyak diminati mahasiswa dengan menggunakan *profile matching*. Pada penelitian ini pemecahan masalah di implementasikan dalam sebuah Sistem Pendukung Keputusan (SPK).

Sistem penunjang keputusan dengan menggunakan metode *Profile Matching* dengan 5 kriteria yang digunakan yaitu harga jual, harga produksi, penyajian, rasa dan waktu pembuatan. Dari hasil penelitian tersebut diperoleh hasil menu makanan yang menjadi pilihan utama di antara alternatif lainnya yang ditawarkan.

Penulis menemukan beberapa penelitian tentang Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Menu Makanan Pada Rumah Makan Menggunakan Metode AHP (Juni Ismanto, muhammad Sarjan & Akhamad Qashlim 2020) tujuan dari penelitian tersebut merancang sebuah sistem SPK untuk pemilihan menu makanan pada rumah makan menggunakan AHP, Implementasi Metode *Analytic Hierarchy Process* Sebagai Sistem Penentu Keputusan Penentuan Pemilihan Makanan Di Menu Fajar (Ramadhan Syahrial & Farid Thalib 2019) diterapkan sistem penunjang keputusan dengan menggunakan metode AHP (*Analytic Hierarchy Process*) untuk membantu pembuat keputusan dalam proses pemilihan menu atau jenis makanan yang akan ditaruh ke dalam menu, Sistem Pengambilan Keputusan Pemilihan Menu

Terlaris Menggunakan Metode Smart (*Simple Multi Attribute Rating Technique* (Yazid Azriel & Galuh Saputri 2023) sistem pengambilan keputusan ini, SMART (*Simple Multi Attribute Rating Technique*) digunakan untuk memilih menu yang paling laris dari semua menu yang direkomendasikan. Teknik pengambilan keputusan multikriteria ini berdasarkan dalam teori, [7] Penerapan Metode *Profile Matching* Dalam Pemilihan Makanan Bagi Penderita Hipertensi (Dina Maulina, Ageng Ari Nugroho, Ninik Tri Hartanti & Melany Mustika Dewi 2022) untuk membangun SPK dengan menerapkan salah satu metode dalam sistem pendukung keputusan yaitu *profile matching*, dalam menentukan peringkat dari makanan berdasarkan kualitas ataupun komposisinya.

Berdasarkan referensi artikel diatas penulis dan permasalahan yang telah diuraikan maka penulis akan membuat “Sistem Penunjang Keputusan Untuk Pemilihan Menu Di Kantin Sesuai Minat Mahasiswa Dengan Menggunakan Metode *Profile Matching*” yaitu menentukan menu sesuai dengan minat yang diinginkan mahasiswa.

Kebaruan penelitian ini menggunakan metode *profile matching* untuk penentuan menu berdasarkan minat mahasiswa di kantin perguruan tinggi dengan menggunakan 5 kriteria harga jual, harga produksi, penyajian, rasa dan waktu pembuatan.

B. LANDASAN TEORI

Landasan teori ini yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari:

1. Sistem Pendukung Keputusan (SPK) adalah sistem yang memberikan baik kemampuan pemecahan masalah atau kemampuan berkomunikasi untuk masalah semi terstruktur dan tidak terstruktur. Sistem ini digunakan untuk membantu membuat keputusan dalam situasi semi terstruktur dan situasi tidak terstruktur, di mana tidak ada yang tahu pasti bagaimana keputusan harus dibuat (Turban & Aronson, 2001). Sistem Pendukung Keputusan (SPK) bertujuan untuk memberikan informasi, bimbingan, prediksi dan arahan kepada pengguna agar lebih baik dalam mengambil keputusan (Sahureka A. O. P. 2017).
2. Metode *Profile Matching* adalah sebuah metode pengambilan keputusan yang mengasumsikan dimana ada tingkat variabel prediktor ideal yang harus dipunyai oleh masing masing individu, bukannya tingkat minimal yang harus dipenuhi. Dalam *profile matching*, adanya identifikasi pada sebuah kelompok yang baik maupun yang buruk. Para individu dalam kelompok akan diukur dengan menggunakan beberapa kriteria penilaian (Syah D.W, Santoso E. and Perdan R.S., 2017)
Profile Matching adalah metode menentukan keputusan dengan variabel yang harus sama dengan standar (Kusrini, 2007).

Pada metode *profile matching* terdapat beberap tahapan sebagai berikut:

a. Pemetaan GAP

Perhitungan perbedaan nilai yang dimiliki dengan nilai yang diinginkan sesuai standar (setiabudi, 2012). Rumus penentuan nilai GAP :

$$GAP = \text{Kriteria menu} - \text{kriteria diminati} \dots \dots \dots (1)$$

b. Pembobotan

Dari nilai GAP diberi bobot nilai dengan aturan sebagi berikut:

Tabel 1. GAP

No.	GAP	Bobot Nilai	Keterangan
1	0	5	Tak Ada Selisih (kompetensi sesuai yang dibutuhkan)
2	1	4,5	Kompetensi individu kelebihan 1 tingkat/level
3	-1	4	Kompetensi individu kekurangan 1 tingkat/level
4	2	3,5	Kompetensi individu kelebihan 2 tingkat/level
5	-2	3	Kompetensi individu kekurangan 2 tingkat/level
6	3	2,5	Kompetensi individu kelebihan 3 tingkat/level
7	-3	2	Kompetensi individu kekurangan 3 tingkat/level
8	4	1,5	Kompetensi individu kelebihan 4 tingkat/level
9	-4	1	Kompetensi individu kekurangan 4 tingkat/level

c. Pengelompokan *Core Factor* dan *Secondary Factor*

Core Factor aspek yang paling dibutuhkan dalam pemilihan menu makanan dengan rumus sebagai berikut:

$$NFC = \frac{\sum NC}{\sum IC} \dots \dots \dots (2)$$

Secondary Factor item-item yang selain dari *core factor*. Dengan rumus sebagai berikut:

$$NSC = \frac{\sum NC}{\sum IS} \dots \dots \dots (3)$$

Keterangan:

NSF: nilai rata-rata *secondary factor*

NS: jumlah total nilai *secondary factor*

IS: jumlah item *secondary factor*

d. Perhitungan Nilai Total: perhitungan nilai total dari masing-masing aspek yaitu dengan rumus:

$$N = (X1)\%NCF + (X2)\%NSF \dots \dots \dots (4)$$

e. Perangkingan

Hasil akhir dari proses *profile matching* berupa rangking dari keminatan mahasiswa dari menu yang diminati (Kusrini, 2007)

C. METODE PENELITIAN

Metode penelitian pada penelitian ini diawali sebagai berikut:

- a. Identifikasi Masalah : karena bermacam-macam menu yang ada di kantin sehingga muncul pertanyaan “bagaimana cara menentukan menu yang diminati oleh mahasiswa?” dari situ maka diperlukan sebuah platform yang mem berikan informasi perangkingan menu mana yang paling diminati.
- b. Studi Literatur: mencari sumber dan literatur sesuai dengan topik penelitian “Pemilihan menu di kantin sesuai minat mahasiswa dengan menggunakan metode profile matching”
- c. Analisa dan Pengumpulan Data: melakukan analisa sistem kantin dengan melakukan wawancara, observasi dan pengumpulan data. Dengan melakukan wawancara observasi dan pengumpulan data bertujuan untuk mencari data yang berkaitan dengan data menu dan data pembeli di kantin tersebut menu mana yang paling banyak dibeli oleh konsumen. Dari Analisa batasan penelitiannya yaitu menangani tentang menu makanan yang ada di kantin. Tujuannya dari penelitian ini dengan menggunakan metode *profile matching* bisa menentukan menu makanan yang paling banyak diminati dengan lebih akurat karena *profile matching* detail dari metode lainnya. Sehingga pemilik kantin bisa memaksimalkan jumlah belanjaan sesuai dengan perangkingan menu yang dihasilkan dari profile matching.
- d. Pengolahan data dengan menggunakan *Profile Matching*
 Dari data yang diperoleh maka memperoleh data kriteria dan alternatif yang bisa dijadikan untuk bahan pemrosesan data dengan menggunakan profile matching.
- e. Hasil

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah langkah-langkah untuk menggunakan metode Profile Matching yang dapat diikuti dalam menggunakan metode ini dalam proses penentuan menu di kantin sesuai minat mahasiswa:

1. Menentukan kriteria: identifikasi kriteria yang relevan dan penting untuk posisi yang dibutuhkan
 - a. Harga Jual
 Harga jual menjadi salah satu kriteria untuk menentukan harga menu yang dijual di kantin tersebut. Harga jual dimulai 6000 sampai 8000 dimana harga tersebut diambil dari survey harga yang ada di lingkungan kampus sehingga konsumen bisa terjangkau.
 - b. Harga Produksi
 Kriteria harga produksi ditentukan dari total bahan baku belanja yang dibeli dari tiap-tiap menu di kantin
 - c. Penyajian
 Yang dimaksud dari kriteria penyajian disini adalah dalam menyajikan menu atau proses memasak sampai penyajian ke konsumen kondisinya ribet atau tidak.

d. Rasa

Kriteria rasa sangat berpengaruh juga dalam penjualan di kantin dan merupakan penentu dari penentuan apakah menu tersebut banyak yang menyukai apa tidak.

e. Waktu Pembuatan

Waktu juga merupakan kriteria yang membawa pengaruh yang besar, apabila dalam waktu pembuatan lama bisa membuat antrian yang sangat panjang dan akhirnya konsumen membatalkan pembelian.

Tabel 2: Kriteria

ID Kriteria	Nama Kriteria
1	harga jual
2	harga produksi
3	penyajian
4	rasa
5	waktu pembuatan

2. Penentuan Nilai Kriteria *Core Factor* Dan *Secondary Factor*

Kriteria-kriteria diatas dikelompokkan dalam *core factor* (faktor utama) dengan nilai 60% dan *secondary factor* (faktor sekunder) dengan nilai 40%. Dalam penelitian ini kriteria yang dijadikan *core factor*: harga jual, rasa, dan waktu pembuatan. Alasan ketiga kriteria tersebut dijadikan kriteria utama karena dalam usaha kantin yang paling dibutuhkan agar kantin laris yaitu harga jual murah, rasa menu yang dijual enak dan waktu pembuatan dalam mengolah makanan dibutuhkan waktu yang cepat. Sedangkan kriteria yang dijadikan *secondary factor* yaitu harga produksi dan penyajian.

Tabel 3: Penentuan Nilai Kriteria CF Dan SF

ID Kriteria	Nama Kriteria	Jenis Kriteria
1	harga jual	Core Factor
2	harga produksi	Secondary Factor
3	penyajian	Secondary Factor
4	rasa	Core Factor
5	waktu pembuatan	Core Factor

3. Penentuan Bobot Nilai GAP

Dalam pengambilan keputusan menggunakan metode *profile matching* ada tahapan:

a. Pemetaan Gap merupakan proses perhitungan perbedaan antara nilai kriteria ideal yang telah ditentukan dengan nilai kriteria dari kandidat-kandidat yang ada, untuk menemukan Gap atau selisih diantara keduanya.

b. Pembobotan

Pembobotan merupakan tahapan merubah nilai selisih Gap yang didapat oleh masing-masing kandidat ke dalam bentuk bobot nilai yang telah ditetapkan, hal ini karena metode *profile matching* bukan menentapkan nilai ideal yang bukan harus dipenuhi atau dilampaui.

Tabel 4. Bobot Nilai Gap

Selisih	Bobot Nilai	Keterangan
0	5	Tak Ada Selisih (kompetensi sesuai yang dibutuhkan)
1	4,5	Kompetensi individu kelebihan 1 tingkat/level
-1	4	Kompetensi individu kekurangan 1 tingkat/level
2	3,5	Kompetensi individu kelebihan 2 tingkat/level
-2	3	Kompetensi individu kekurangan 2 tingkat/level
3	2,5	Kompetensi individu kelebihan 3 tingkat/level

Selisih	Bobot Nilai	Keterangan
-3	2	Kompetensi individu kekurangan 3 tingkat/level
4	1,5	Kompetensi individu kelebihan 4 tingkat/level
-4	1	Kompetensi individu kekurangan 4 tingkat/level

Tabel diatas merupakan data acuan mengenai bobot nilai Gap sesuai aturan metode *Profile Matching*. Selain itu dengan data diatas dapat dilakukan tahap-tahap pencarian solusi dengan metode *Profile Matching* yang meliputi terdiri dari 5 kriteria yang mana masing-masing kriteria diberi nilai dan keterangan serta peringkat nilai.

Tabel 5. Nilai Awal

ID Sub	Kriteria	Nama Sub Kriteria	Nilai
1	1. Harga Jual	5000	1
2	1. Harga Jual	6000	2
3	1. Harga Jual	7000	3
4	1. Harga Jual	8000	4
5	2. Harga Produksi	3000	1
6	2. Harga Produksi	5000	2
7	2. Harga Produksi	6000	3
8	2. Harga Produksi	7000	4
10	3. Penyajian	Ribet	1
11	3. Penyajian	cukup ribet	2
12	3. Penyajian	tidak ribet	3
13	4. Rasa	suka sekali	1
14	4. Rasa	cukup suka	2
15	4. Rasa	sedikit suka	3
16	5. Waktu	1 menit	1
17	5. Waktu	2 menit	2
18	5. Waktu	4 menit	3
19	5. Waktu	5 menit	4
20	5. Waktu	10 menit	5

4. Perhitungan nilai total tiap kriteria

Tabel diatas adalah tabel nilai menu dimana tabel tersebut terdiri dari menu makanan yang dijual, kriteria, subkriteria dan nilai profil.

Tabel 6. Nilai Menu

ID Nilai Profil	Menu	Kriteria	Sub Kriteria	Nilai
1	1. MIE INSTAN	harga jual	1. Harga 5000	1
2	1. MIE INSTAN	harga produksi	1. Harga produksi 3000	1
3	1. MIE INSTAN	Penyajian	3. tidak ribet	3
4	1. MIE INSTAN	Rasa	2. cukup suka	2
5	1. MIE INSTAN	waktu pembuatan	3. 4 menit	3
6	2. NASI PECEL	harga jual	2. Harga 6000	2
7	2. NASI PECEL	harga produksi	2. Harga produksi 5000	2
8	2. NASI PECEL	Penyajian	3. tidak ribet	3
9	2. NASI PECEL	Rasa	1. suka sekali	1

ID	Nilai Profil	Menu	Kriteria	Sub Kriteria	Nilai
11		2. NASI PECCEL	waktu pembuatan	1. 1 menit	1
12		3. NASI SAYUR	harga jual	2. Harga 6000	2
13		3. NASI SAYUR	harga produksi	2. Harga Produksi 5000	2
13		3. NASI SAYUR	Penyajian	3. tidak ribet	3
14		3. NASI SAYUR	Rasa	3. sedikit suka	3
15		3. NASI SAYUR	waktu pembuatan	1. 1 menit	1
16		4. AYAM KREMES	harga jual	4. Harga 8000	4
17		4. AYAM KREMES	harga produksi	4. Harga Produksi 7000	4
18		4. AYAM KREMES	Penyajian	1. ribet	1
19		4. AYAM KREMES	Rasa	1. suka sekali	1
20		4. AYAM KREMES	waktu pembuatan	5. 10 menit	5
21		5. TEMPE KREMES	harga jual	3. Harga 7000	3
22		5. TEMPE KREMES	harga produksi	3. Harga Produksi 6000	3
23		5. TEMPE KREMES	Penyajian	1. ribet	1
24		5. TEMPE KREMES	Rasa	1. suka sekali	1
25		5. TEMPE KREMES	waktu pembuatan	5. 10 menit	5
26		6. SOTO	harga jual	2. Harga 6000	2
27		6. SOTO	harga produksi	2. Harga Produksi 5000	2
28		6. SOTO	Penyajian	3. tidak ribet	1
29		6. SOTO	Rasa	1. suka sekali	1
30		6. SOTO	waktu pembuatan	5. 1 menit	5

Tabel diatas merupakan proses untuk menentukan tiap-tiap menu yang dijual. Setelah itu ke perhitungan tabel dibawah, dimana pada proses perhitungan melakukan pengurangan untuk mencari selisih dari nilai dikurang nilai profile standar untuk menghasilkan Gap. Setelah memperoleh Gap kita mencari Nilai Gap dengan cara melihat tabel bobot. Langkah selanjutnya menentukan nilai *Core Factor* dan *Secondary Factor* setelah penentuan nilai *Core Factor* dan *Secondary Factor* lalu mencari nilai rata-rata dengan cara menghitung nilai rata-rata *Core Factor* dan *Secondary Factor* baru mencari total nilai yang diperoleh dari $=(\text{nilai core factor } 60\% \times \text{nilai rata-rata core factor}) + (\text{nilai secondary factor } 40\% * \text{nilai rata-rata secondary factor})$. Dari total nilai mendapatkan nilai rangking yaitu nilai paling tertinggi 4,8 yang didapat dari menu alternatif nasi pecel.

Tabel 7. Tabel Perhitungan

Nilai menu	Nilai Profil Standar	Gap	Nilai Gap	Jenis Kriteria	Rata2	Total Nilai
1	1	0	5	Core (60%)	5	4,6
1	1	0	5	Core (60%)	5	4,6
3	3	0	5	Core (60%)	5	4,6
2	1	1	4,5	Secondary (40%)	4	4,6
3	1	2	3,5	Secondary (40%)	4	4,6
2	1	1	4,5	Core (60%)	4,7	4,8
2	1	1	4,5	Core (60%)	4,7	4,8
3	3	0	5	Core (60%)	4,7	4,8
1	1	0	5	Secondary (40%)	5	4,8
1	1	0	5	Secondary (40%)	5	4,8
2	1	1	4,5	Core (60%)	4,7	4,5
2	1	1	4,5	Core (60%)	4,7	4,5

Nilai menu	Nilai Profil Standar	Gap	Nilai Gap	Jenis_Kriteria	Rata2	Total Nilai
3	3	0	5	Core (60%)	4,7	4,5
3	1	2	3,5	Secondary (40%)	4,2	4,5
1	1	0	5	Secondary (40%)	4,2	4,5
4	1	3	2,5	Core (60%)	2,7	2,9
4	1	3	2,5	Core (60%)	2,7	2,9
1	3	-2	3	Core (60%)	2,7	2,9
1	1	0	5	Secondary (40%)	3,2	2,9
5	1	4	1,5	Secondary (40%)	3,2	2,9
3	1	2	3,5	Core (60%)	3,3	3,9
3	1	2	3,5	Core (60%)	3,3	3,9
1	3	-2	3	Core (60%)	3,3	3,9
1	1	0	5	Secondary (40%)	4,7	3,9
5	1	4	4,5	Secondary (40%)	4,7	3,9
2	1	1	4,5	Core (60%)	4	3,7
2	1	1	4,5	Core (60%)	4	3,7
1	3	-2	3	Core (60%)	4	3,7
1	1	0	5	Secondary (40%)	3,2	3,7
5	1	4	1,5	Secondary (40%)	3,2	3,7

5. Rangking

Rangking merupakan langkah terakhir dari perhitungan *profile matching* dengan cara mencari nilai tertinggi yang ada di tabel bawah ini yang merupakan nilai tertinggi adalah nasi pecel dengan nilai 4,8. Jadi menu yang paling diminati mahasiswa di kantin adalah nasi pecel dengan harga yang murah terjangkau oleh mahasiswa, rasa enak, penyajian tidak ribet, waktu produksi cepat dan biaya produksi murah.

Tabel 8. Rangking

Menu	Rangking
1. MIE INSTAN	4,6
2. NASI PECCEL	4,8
3. NASI SAYUR	4,5
4. AYAM KREMES	2,9
5. TEMPE KREMES	3,9
6. SOTO	3,7

Hasil dan pembahasan dibuat sub judul sendiri. Dimana bagian ini merupakan bagian utama artikel. Pada hasil dapat disajikan dengan tabel atau grafik, untuk memperjelas hasil secara verbal. Sedangkan pada pembahasan merupakan bagian terpenting dari keseluruhan isi artikel ilmiah. Tujuan pembahasan adalah: Menjawab masalah penelitian, menafsirkan temuan-temuan, mengintegrasikan temuan dari penelitian ke dalam kumpulan pengetahuan yang telah ada dan menyusun teori baru atau memodifikasi teori yang sudah ada.

E. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan pembahasan penelitian maka bisa disimpulkan:

1. Pemilihan menu di kantin sesuai minat mahasiswa dengan menggunakan metode *profile matching* sangat membantu karena dalam perhitungan *profile matching* menggunakan algoritma yang canggih untuk menganalisis kesesuaian antara menu pilihan dengan kriteria yang ditentukan. Hal ini menghasilkan akurasi yang tinggi dalam memilih menu yang tepat sesuai minat mahasiswa.

2. Selain itu dengan metode ini, proses pemilihan menu dapat dilakukan secara otomatis dan lebih cepat sehingga kantin dapat menghemat waktu yang biasanya dihabiskan untuk mengolah makanan yang tidak sesuai minat mahasiswa dan akhirnya terbuang dan mengalami kerugian.

Sehingga saran yang dapat dipertimbangkan sebagai berikut:

1. Saran pengembangan dalam penelitian ini dengan menambahkan kriteria menu sebagai aspek keminatan mahasiswa untuk memilih makanan yang enak, murah harga jualnya dan murah biaya produksinya.
2. Mengimplementasikan ke dalam sebuah sistem aplikasi *mobile*.

DAFTAR PUSTAKA

- Turban, Efraim 2001. *“Decision support systems and intelligent systems”*
- Sahureka, A. O. P. 2017. “Decision Support System in The Placement of Electronic of Indonesian Navy With Profile Matching Method”. *International Journal of Engineering Research & Technology (IJERT)* Vol. 6 Issue 01 Januari 2017; p. 458-465.
- Syah, D. W., Santoso, E., Perdana, R. S. 2017. “Sistem Pendukung Keputusan Pengurutan Berdasarkan Jenis Suara Anggota Baru Divisi Paduan Suara Bios Menggunakan Metode Profile Matching (Studi Kasus: Logicio Choir FILKOM UB)”. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer* Vol 1 No. 12 Desember 2017; p. 1678-1686.
- Ismanto, Juni. Sarjan, Muhammad. Qashlim, Akhamad. 2020 “Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Menu Makanan Pada Rumah Makan Menggunakan Metode AHP” *Journal Pegguruang: Conference Series/ Volume 2, Nomor 1, Mei 2020.*
- Syahrial, Ramadhan. Thalib, Farid. 2019 “Implementasi Metode Analytic Hierarchy Process Sebagai Sistem Penentu Keputusan Penentuan Pemilihan Makanan Di Menu Fajar”. *Jurnal Teknologi, 7(1)*
- Azriel. Yazid, Saputri. Galuh. 2023 “Sistem Pengambilan Keputusan Pemilihan Menu Terlaris Menggunakan Metode Smart (Simple Multi Attribute Rating Technique” *Jurnal Informatika MULTI* Vol.1 No.5
- Kusrini, 2021. “Konsep dan Aplikasi Sistem Pendukung Keputusan” Yogyakarta: ANDI.