

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perguruan tinggi adalah salah satu lembaga pendidikan yang menyediakan fasilitas kantin sebagai tempat penjualan makanan bagi mahasiswa, dosen, dan staf administrasi. Keberadaan kantin di lingkungan universitas bertujuan untuk mempermudah akses terhadap makanan dan minuman bagi seluruh sivitas akademika. Dengan demikian, diharapkan kebutuhan konsumsi dapat terpenuhi dengan baik, terjaga kebersihannya, serta mendukung terciptanya tenaga kerja yang sehat dan produktif. Kesehatan kantin kampus perlu dipertimbangkan dalam konteks standar kesehatan dan kebersihan, Kampus harus memastikan bahwa kantin menyajikan pilihan makanan yang sehat dan bergizi bagi mahasiswa. Hal ini mencakup variasi menu yang memenuhi kebutuhan gizi.

Menurut penelitian (Paramasatiari et al., 2023) Setiap tahunnya, ratusan hingga jutaan orang mengalami penyakit akibat makanan (*foodborne diseases*), dengan ratusan ribu di antaranya meninggal dunia. Menurut WHO, pada tahun 2015 tercatat 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan yang terkontaminasi. Data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menunjukkan bahwa pada tahun 2011 terdapat 18.144 kasus paparan *foodborne diseases*, termasuk 128 kejadian luar biasa. Kondisi ini berdampak pada kesehatan konsumen akibat konsumsi makanan yang tercemar. Berbagai mikroorganisme dapat menyebabkan kontaminasi makanan yang berkontribusi terhadap penyakit yang ditularkan melalui makanan, seperti *Shiga toxin-producing Escherichia coli* (STEC), *Salmonella spp.*, *Shigella spp.*, *Brucella spp.*, *Clostridium spp.*, *Campylobacter spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Vibrio spp.*, *Yersinia spp.*, dan lain-lain. Salah satu patogen yang paling sering mencemari makanan dan minuman adalah *Escherichia coli*.

Pada Penelitian (M et al., 2020) menjelaskan Tindakan preventif dilakukan dalam upaya untuk mencegah keracunan dan bahaya lain yang terkait dengan *food borne disease*. Kegiatan yang telah dilakukan berupa observasi awal terkait standar

sebuah kantin sehat serta edukasi mengenai kantin sehat, *hygiene* sanitasi, *hygiene* personal, menu yang sesuai dengan prinsip gizi seimbang serta perubahan yang baik terkait pengetahuan penjamah makanan serta adanya perilaku tercemar dengan penggunaan alat pelindung diri (APD) yang lengkap.

Peningkatan kualitas hidup merupakan salah satu tujuan pembangunan nasional yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia secara optimal. Dalam mewujudkan hal ini, peran berbagai sektor dan pihak sangat krusial, terutama di bidang kesehatan, sesuai dengan ketentuan dalam sistem kesehatan nasional. Oleh karena itu, upaya untuk meningkatkan kesejahteraan fisik, mental, dan sosial menjadi hal yang sangat penting. Salah satu langkah yang dapat dilakukan adalah dengan menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi standar kesehatan.

Menurut penelitian (Kurniati et al., 2022) Sebuah kantin dapat dikategorikan sebagai kantin sehat jika memenuhi beberapa kriteria, seperti tenaga penjamah makanan yang sehat dan terlatih, penerapan standar kebersihan serta sanitasi, dan penyediaan menu makanan yang sehat. Kantin yang nyaman, aman, dan menyediakan makanan bergizi berperan penting dalam mendukung pola makan sehat di lingkungan pendidikan. Saat ini, belum ada metode standar yang disepakati secara global untuk mengukur kondisi lingkungan makanan. Namun, sejumlah penelitian telah mengeksplorasi persepsi serta tingkat kepuasan mahasiswa terhadap fasilitas kantin di kampus mereka. Preferensi makanan mahasiswa dapat dipengaruhi oleh pengetahuan dan persepsi mereka terhadap kualitas layanan kantin. Beberapa faktor yang berkontribusi terhadap kepuasan dan frekuensi mahasiswa membeli makanan di kantin kampus meliputi jenis makanan yang ditawarkan, suasana kantin, harga yang terjangkau, variasi menu, dan kualitas layanan. Studi lain menunjukkan bahwa faktor utama yang memengaruhi kepuasan konsumen terhadap layanan penyedia makanan adalah kualitas makanan serta atmosfer tempat makan. Sementara itu, sistem pengelolaan kantin dan kandungan gizi makanan turut berpengaruh secara tidak langsung terhadap tingkat kepuasan konsumen.

Selain sebagai tempat pengolahan makanan, memasak dan membuat makanan yang akan dihidangkan kepada konsumen, kantin juga dapat menjadi tempat penyebaran penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan di tangani dengan baik.

Peningkatan Kualitas Kesehatan kantin kampus dapat menggunakan sistem pendukung keputusan dengan metode *Multy Atribute Utility Theory* (MAUT) dapat membantu meningkatkan kualitas layanan di kantin. Penilaian berdasarkan berbagai kriteria seperti kualitas bahan baku, kebersihan, dan fasilitas sanitasi dapat membantu dalam mengambil keputusan yang lebih baik.

Penggunaan teknologi untuk peningkatan efesiensi pengguna metode *Multy Atribute Utility Theory* (MAUT) sebagai dasar SPK menunjukan komitmen universitas untuk membangkit teknologi dalam meningkatkan efisiensi dan akurasi dalam pengambilan keputusan terkait Kesehatan kantin. Kesehatan dan kesejahteraan konsumen merupakan faktor utama yang harus diperhatikan dalam pengelolaan kantin atau warung makan di berbagai institusi. Kelayakan Kesehatan kantin menjadi kritis karena makanan yang disajikan ditempat tersebut memiliki dampak langsung terhadap kondisi kesehatan konsumen. Maka dari itu, di butuhkan suatu pendekatan yang sistematis dan holistic dalam mengevaluasi kelayakan kesehatan kantin.

Pengambilan keputusan terkait kelayakan kesehatan kantin tidak dapat hanya mengandalkan firasat semata, melainkan memerlukan suatu kerangka kerja yang dapat menggabungkan berbagai aspek Kesehatan dan hak pengguna. Sistem Pendukung Keputusan (SPK) menjadi solusi yang tepat dalam konteks ini, sebagai alat bantu untuk menyediakan informasi yang relevan dan mendukung proses pengambilan keputusan yang baik.

Metode *Multy Atribute Utility Theory* (MAUT) ada sebagai kebijakan yang dapat mengatasi masalah dalam pengambilan keputusan dengan mempertimbangkan berbagai kriteria atau atribut dan nilai minat dari para pengambil keputusan. MAUT memungkinkan penggabungan beberapa faktor yang

relevan dalam mengevaluasi kelayakan Kesehatan kantin termasuk faktor kualitas makanan, kebersihan, keamanan pangan dan faktor – faktor lain yang berkontribusi terhadap kesehatan. Penerapan MAUT dalam SPK untuk uji kelayakan kesehatan kantin diharapkan dapat memberikan hasil pertimbangan yang lebih komperenshif dan objektif. MAUT memungkinkan pembobotan kriteria berdasarkan hak pengguna.

Implementasi SPK dengan metode MAUT diharapkan dapat memberikan manfaat signifikan bagi pengelola kantin instansi pemerintah dan konsumen. Pengelolaan kantin akan mendapatkan pemikiran yang lebih jelas mengenai kelayakan kesehatan kantin sehingga dapat melakukan perbaikan atau peningkatam yang sesuai. Pemerintah dapat menggunakan informasi yang dihasilkan untuk mengawasi dan mengatur kelayakan kesehatan kantin secara lebih efektif dan konsumen akan mendapatkan jaminan bahwa makanan yang mereka konsumsi memenuhi standar Kesehatan yang ditetapkan.

Dengan demikian, berdasarkan permasalahan ini penulis mengambil judul penelitian “Sistem Pendukung Keputusan Uji kelayakan Kantin Sehat Di Universitas Malikussaleh Menggunakan Metode *Multy Atribute Utility Theory* (MAUT)” yang diharapkan dapat meningkatkan keselamatan dan Kesehatan konsumen, serta menciptakan lingkungan kantin yang lebih sehat dan mendukung pembangunan masyarakat yang berorientasi pada kesehatan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang ditetapkan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana menilai kelayakan kesehatan kantin di kampus Universitas Malikussaleh dengan menggunakan metode *Multy Atribute Utility Theory* (MAUT)?
2. Apa saja kriteria kesehatan yang perlu dievaluasi dalam menentukan kelayakan kantin, dan bagaimana bobot relatif dari setiap kriteria tersebut dalam konteks kantin Universitas Malikussaleh?

3. Bagaimana mengelola atau menyajikan informasi yang dihasilkan oleh sistem pendukung keputusan kepada pihak terkait, seperti pemilik atau pengelola kantin untuk mendukung pengambilan keputusan yang lebih baik?

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah yang ditetapkan pada penelitian ini dapat dilihat pada poin-poin berikut :

1. Penelitian ini akan membatasi focus pada kelayakan kesehatan kantin yang berada di Kampus Universitas Malikussaleh.
2. Metode ini akan membatasi metode analisis keputusan menggunakan metode *Multy Atribute Utility Theory* (MAUT).
3. Menggunakan Bahasa pemograman PHP dan *MySQL* Dalam merancang sistem ini.
4. Variabel yang akan ditetapkan oleh peneliti akan membatasi variabel-variabel yang digunakan untuk menilai kesehatan kantin, seperti Pemilihan Bahan Baku, Keamanan Makanan, Fasilitas Sanitasi, Peralatan/Perlengkapan, Ketenagaan/Karyawan, dan Sarana & Prasarana.
5. Keterbatasan teknologi dan infrastruktur dikantin mungkin mempengaruhi implementasi sistem pendukung keputusan yang akan di jadikan Batasan masalah.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian yang ditetapkan adalah sebagai berikut :

1. Untuk menetapkan dan mengukur kriteria Kesehatan yang penting dalam lingkungan kantin, seperti kualitas pemilihan bahan baku, keamanan makanan, fasilitas sanitasi, peralatan/perlengkapan, ketenagaan/karyawan, sarana dan prasarana serta menentukan bobot relatif dari masing – masing kriteria dalam proses pengambilan keputusan.

2. Untuk mengidentifikasi pilihan mahasiswa terkait makanan sehat dan mencari cara untuk mengumpulkan pilihan ini ke dalam metode *Multy Atribute Utility Theory* (MAUT), sehingga keputusan yang dihasilkan menggambarkan kebutuhan dan harapan mahasiswa.
3. Untuk memberikan kontribusi positif pada kesehatan dan kesejahteraan mahasiswa Universitas Malikussaleh dengan memastikan kantin menyediakan pilihan makanan yang sehat dan sesuai dengan kebutuhan gizi.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapat diperoleh pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa
Implementasi SPK dengan metode MAUT di kantin kampus dapat meningkatkan kesehatan mahasiswa dengan memastikan ketersediaan pilihan makanan yang sehat dan bergizi.
2. Kantin
Sistem ini dapat membantu manajemen kantin dalam memaksimalkan keputusan terkait pemilihan menu, pengelolaan stok bahan baku, dan kebijakan kesehatan yang dapat menciptakan kantin yang lebih efisien dan sesuai dengan standar kesehatan.
3. Kampus
Implementasi SPK yang fokus pada kesehatan kantin dapat meningkatkan citra kampus sebagai institusi yang peduli terhadap kesejahteraan mahasiswa. Hal ini dapat menjadi nilai tambah dalam pemasaran dan reputasi Universitas Malikussaleh.