

Analisis Pemilihan Menu Terfavorit pada Coffeshop Tomoro Menggunakan Metode SAW

Jamila¹, Sri Wahyuni², M Fiqri Al Munawwar Nasution³

^{1,2,3}Univeritas Labuhanbatu, Indonesia

Email: jamila12072020@gmail.com¹, sriwahyuni552067@gmail.com²,
fqrnst01@gmail.com³

ABSTRAK

Tomoro Coffee Rantau Prapat merupakan salah satu coffeeshop yang berkembang pesat dan menawarkan berbagai menu minuman serta makanan kepada pelanggan. Dalam menghadapi persaingan bisnis yang semakin ketat, pihak manajemen membutuhkan sistem yang mampu membantu menentukan menu terfavorit secara objektif dan akurat. Penelitian ini bertujuan untuk merancang Sistem Pendukung Keputusan (SPK) dalam pemilihan menu terfavorit pada Tomoro Coffee Rantau Prapat menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW). Metode SAW digunakan karena mampu melakukan proses penilaian berdasarkan beberapa kriteria secara terstruktur melalui pemberian bobot pada setiap kriteria. Kriteria yang digunakan dalam penelitian ini meliputi tingkat penjualan, rating pelanggan, margin keuntungan, frekuensi pemesanan ulang, dan inovasi produk. Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner kepada pelanggan. Proses perhitungan dilakukan dengan normalisasi matriks keputusan dan perhitungan nilai preferensi untuk setiap alternatif menu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode SAW mampu memberikan rekomendasi menu terfavorit secara objektif berdasarkan nilai preferensi tertinggi. Sistem yang dibangun diharapkan dapat membantu manajemen Tomoro Coffee Rantau Prapat dalam menentukan strategi promosi menu, meningkatkan kepuasan pelanggan, serta mendukung pengambilan keputusan yang lebih efektif dan efisien.

Kata Kunci: Sistem Pendukung Keputusan, Simple Additive Weighting, Saw, Tomoro Coffee, Menu Terfavorit.

ABSTRACT

Tomoro Coffee Rantau Prapat is one of the rapidly growing coffee shops that offers a variety of beverages and food menus to customers. In facing increasingly competitive business conditions, management requires a system that can assist in determining the most favorite menu objectively and accurately. This study aims to design a Decision Support System (DSS) for selecting the favorite menu at Tomoro Coffee Rantau Prapat using the Simple Additive Weighting (SAW) method. The SAW method was chosen because it is capable of conducting assessments based on multiple criteria in a structured manner through weighting each criterion. The criteria used in this study include sales level, customer ratings, profit margin, reorder frequency, and product innovation. The research data were collected through observation, interviews, and questionnaires distributed to customers. The calculation process was carried out by normalizing the decision matrix and calculating the preference values for each menu alternative. The results of the study indicate that the SAW method is able to provide objective recommendations for the favorite menu based on the highest preference value. The developed system is expected to assist the management of Tomoro Coffee Rantau Prapat in determining menu promotion strategies, improving customer satisfaction, and supporting more effective and efficient decision-making.

Keywords: Decision Support System, Simple Additive Weighting, SAW, Tomoro Coffee, Favorite Menu.

PENDAHULUAN

Perkembangan industri kuliner di Indonesia mengalami pertumbuhan yang sangat pesat dalam beberapa tahun terakhir, khususnya pada sektor coffeeshop. Gaya hidup masyarakat modern yang menjadikan coffeeshop sebagai tempat berkumpul, bekerja, belajar, maupun bersantai menyebabkan persaingan bisnis kedai kopi semakin meningkat. Kondisi tersebut menuntut setiap pelaku usaha untuk mampu memberikan pelayanan terbaik serta menentukan strategi bisnis yang tepat agar dapat mempertahankan loyalitas pelanggan dan meningkatkan keuntungan usaha (Turban et al., 2021). Tomoro Coffee merupakan salah satu coffeeshop yang cukup diminati masyarakat karena menyediakan berbagai pilihan menu minuman dan makanan dengan cita rasa yang beragam. Banyaknya variasi menu yang tersedia membuat pihak manajemen mengalami kesulitan dalam menentukan menu terfavorit yang paling diminati pelanggan. Selama ini proses penentuan menu favorit masih dilakukan secara manual berdasarkan perkiraan penjualan atau pendapat karyawan, sehingga hasil yang diperoleh kurang objektif dan belum mampu menggambarkan preferensi pelanggan secara menyeluruh.

Dalam pengambilan keputusan yang melibatkan banyak kriteria, dibutuhkan suatu sistem yang dapat membantu manajemen dalam menentukan keputusan secara tepat, cepat, dan akurat. Sistem Pendukung Keputusan (SPK) merupakan sistem berbasis komputer yang dirancang untuk membantu proses pengambilan keputusan pada kondisi semi terstruktur maupun tidak terstruktur. Dengan adanya SPK, proses analisis data dapat dilakukan lebih efektif sehingga menghasilkan keputusan yang lebih objektif dan terukur (Davis, 2013). Salah satu metode yang sering digunakan dalam Sistem Pendukung Keputusan adalah metode *Simple Additive Weighting* (SAW). Metode SAW dikenal sebagai metode penjumlahan terbobot yang mampu melakukan penilaian terhadap beberapa alternatif berdasarkan kriteria tertentu. Metode ini memiliki kelebihan dalam proses perhitungan yang sederhana, mudah dipahami, dan mampu menghasilkan perbandingan alternatif terbaik berdasarkan nilai preferensi tertinggi (Fishburn, 1967).

Rumus utama dalam metode SAW yaitu:

$$V_i = \sum (w_j \times r_{ij})$$

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Widodo dan Sutrisno (2022) menunjukkan bahwa metode SAW mampu memberikan hasil perbandingan yang akurat dalam pemilihan produk unggulan UMKM makanan dan minuman. Selain itu, penelitian oleh Kusuma dan Haryanto (2023) menyatakan bahwa metode SAW memiliki tingkat konsistensi yang lebih baik dibandingkan beberapa metode MCDM lainnya dalam pemilihan produk kuliner. Pada penelitian ini, kriteria yang digunakan dalam menentukan menu terfavorit meliputi tingkat penjualan, rating pelanggan, margin keuntungan, frekuensi pemesanan ulang, dan inovasi produk. Dengan menggunakan metode SAW, setiap alternatif menu akan dihitung berdasarkan bobot masing-masing kriteria sehingga diperoleh hasil perbandingan menu secara objektif.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk merancang Sistem Pendukung Keputusan pemilihan menu terfavorit pada Tomoro Coffee menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW). Penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak manajemen dalam menentukan strategi promosi menu, meningkatkan kualitas pelayanan, serta mendukung pengambilan keputusan yang lebih efektif dan efisien.

METODE PENELITIAN

Diagram Metode Penelitian



Identifikasi Masalah

Tahap pertama dalam penelitian ini adalah melakukan identifikasi masalah yang terjadi pada Tomoro Coffee. Permasalahan utama yang ditemukan yaitu pihak manajemen masih mengalami kesulitan dalam menentukan menu terfavorit secara objektif karena proses penilaian masih dilakukan secara manual berdasarkan perkiraan penjualan dan pendapat karyawan. Kondisi tersebut menyebabkan pengambilan keputusan kurang efektif dan belum mampu menggambarkan preferensi pelanggan secara menyeluruh.

Studi Literatur

Pada tahap ini dilakukan pengumpulan teori dan referensi yang berkaitan dengan Sistem Pendukung Keputusan (SPK) dan metode *Simple Additive Weighting*

(SAW). Literatur diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, artikel penelitian, dan sumber lain yang relevan. Studi literatur bertujuan untuk memahami konsep metode SAW serta penerapannya dalam proses pengambilan keputusan multikriteria.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan terdiri dari:

- a. **Observasi** : Observasi dilakukan secara langsung di Tomoro Coffee untuk mengamati aktivitas penjualan menu, pelayanan pelanggan, dan menu yang paling sering dipesan.
- b. **Wawancara** : Wawancara dilakukan kepada pihak manajemen dan karyawan untuk memperoleh informasi mengenai penentuan menu favorit, data penjualan, serta faktor-faktor yang mempengaruhi minat pelanggan terhadap suatu menu.
- c. **Kuesioner** : Kuesioner diberikan kepada pelanggan untuk memperoleh data penilaian terhadap menu yang tersedia. Penilaian dilakukan berdasarkan beberapa kriteria seperti rasa, kualitas produk, dan tingkat kepuasan pelanggan.

Penentuan Kriteria dan Bobot

Pada tahap ini ditentukan kriteria yang digunakan dalam proses penilaian menu favorit. Kriteria yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

- C1 = Tingkat Penjualan
- C2 = Rating Pelanggan
- C3 = Margin Keuntungan
- C4 = Frekuensi Pemesanan Ulang
- C5 = Inovasi Produk

Setiap kriteria diberikan bobot sesuai tingkat kepentingannya dalam proses pengambilan keputusan.

Menentukan Alternatif Menu Tomoro Coffee

Alternatif merupakan menu yang akan dinilai dalam penelitian. Beberapa alternatif menu yang digunakan antara lain:

- A1 = Caramel Macchiato
- A2 = Matcha Latte
- A3 = Espresso Tonic
- A4 = Kopi Susu Gula Aren
- A5 = Cold Brew Coffee

Alternatif tersebut dipilih berdasarkan menu yang paling banyak diminati pelanggan.

Matriks Keputusan

Tahap selanjutnya adalah menyusun matriks keputusan berdasarkan nilai setiap alternatif pada masing-masing kriteria. Matriks keputusan digunakan sebagai dasar dalam proses perhitungan metode SAW.

Normalisasi Data Metode SAW

Normalisasi dilakukan untuk menyamakan skala nilai pada setiap kriteria sehingga dapat dilakukan perhitungan secara adil. Karena seluruh kriteria bersifat benefit, maka normalisasi menggunakan rumus:

$$r_{ij} = \frac{x_{ij}}{\max(x_{ij})}$$

Keterangan:

- r_{ij} = nilai normalisasi
- x_{ij} = nilai alternatif
- $\max(x_{ij})$ = nilai maksimum pada setiap kriteria

Perhitungan Nilai Referensi

Setelah proses normalisasi selesai, dilakukan perhitungan nilai preferensi untuk setiap alternatif menggunakan rumus SAW:

$$V_i = \sum_{j=1}^n w_j r_{ij}$$

Keterangan:

- V_i = nilai preferensi alternatif
- w_j = bobot kriteria
- r_{ij} = nilai normalisasi alternatif

Hasil perhitungan akan menunjukkan nilai akhir dari masing-masing alternatif menu.

Perangkingan Menu

Tahap perangkingan dilakukan berdasarkan nilai preferensi tertinggi hingga terendah. Alternatif dengan nilai tertinggi akan dipilih sebagai menu terfavorit pada Tomoro Coffee.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap terakhir adalah menarik hasil penelitian dan membuat kesimpulan berdasarkan proses perhitungan metode SAW. Hasil penelitian diharapkan dapat membantu pihak manajemen dalam menentukan strategi promosi menu dan meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan.

Hasil

Penelitian ini menghasilkan Sistem Pendukung Keputusan (SPK) pemilihan menu terfavorit pada Tomoro Coffee menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW). Sistem ini digunakan untuk membantu pihak manajemen dalam menentukan menu terbaik berdasarkan beberapa kriteria penilaian.

Kriteria yang digunakan dalam penelitian meliputi:

- C1 = Tingkat Penjualan
- C2 = Rating Pelanggan
- C3 = Margin Keuntungan
- C4 = Frekuensi Pemesanan Ulang
- C5 = Inovasi Produk

Sedangkan alternatif menu yang digunakan yaitu:

- A1 = Caramel Macchiato
- A2 = Matcha Latte
- A3 = Espresso Tonic
- A4 = Kopi Susu Gula Aren
- A5 = Cold Brew Coffee

Data Penilaian Alternatif

Berikut merupakan data penilaian awal setiap alternatif berdasarkan masing-masing kriteria.

Tabel 1. Data Penilaian Alternatif

Alternatif	C1	C2	C3	C4	C5
A1 Caramel Macchiato	90	95	85	92	90
A2 Matcha Latte	85	92	80	88	95
A3 Espresso Tonic	80	90	88	85	85
A4 Kopi Susu Gula Aren	88	87	78	94	80
A5 Cold Brew Coffee	75	85	92	80	82

Bobot Kriteria

Bobot yang digunakan pada penelitian ini yaitu:

Tabel 2. Bobot Kriteria

Kriteria	Bobot
C1 Tingkat Penjualan	0,30
C2 Rating Pelanggan	0,25

C3 Margin Keuntungan	0,20
C4 Frekuensi Pemesanan Ulang	0,15
C5 Inovasi Produk	0,10

Total bobot = 1,00

Normalisasi Matriks Keputusan

Proses normalisasi dilakukan menggunakan rumus benefit:

$$r_{ij} = \frac{x_{ij}}{\max(x_{ij})}$$

Hasil normalisasi ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 3. Normaslisasi Matriks Keputusan

Alternatif	r1	r2	r3	r4	r5
A1	1,000	1,000	0,924	0,979	0,947
A2	0,944	0,968	0,870	0,936	1,000
A3	0,889	0,947	0,957	0,904	0,895
A4	0,978	0,916	0,848	1,000	0,842
A5	0,833	0,895	1,000	0,851	0,863

Perhitungan Nilai Preferensi

Perhitungan nilai preferensi dilakukan menggunakan rumus:

$$V_i = \sum_{j=1}^n w_j r_{ij}$$

Hasil perhitungan nilai preferensi diperoleh sebagai berikut:

Tabel 4. Perhitungan Nilai Preferensi

Alternatif	Nilai Preferensi	Peringkat
A1 Caramel Macchiato	0,972	1
A2 Matcha Latte	0,939	2
A4 Kopi Susu Gula Aren	0,923	3
A3 Espresso Tonic	0,918	4
A5 Cold Brew Coffee	0,881	5



Gambar 1. Menu Terfavorit

Gambar di atas menunjukkan area pelayanan dan proses pembuatan minuman di Tomoro Coffee yang menggunakan cup plastik khas dengan logo Tomoro Coffee. Setiap minuman disajikan secara modern dan higienis menggunakan bahan berkualitas sehingga memberikan kenyamanan bagi pelanggan. Tampilan cup yang menarik serta desain logo yang khas menjadi salah satu daya tarik visual yang mendukung identitas brand Tomoro Coffee. Selain itu, variasi menu seperti Caramel Macchiato, Matcha Latte, Kopi Susu Gula Aren, Espresso Tonic, dan Cold Brew Coffee menunjukkan inovasi produk yang mampu meningkatkan minat pelanggan terhadap menu-menu favorit yang tersedia.

Pembahasan

Penelitian ini dilakukan untuk menentukan menu terfavorit pada Tomoro Coffee dengan menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW). Metode ini digunakan karena mampu melakukan proses pengambilan keputusan berdasarkan banyak kriteria secara objektif, sistematis, dan mudah dipahami. Dalam penelitian ini, penilaian dilakukan terhadap beberapa alternatif menu berdasarkan kriteria yang telah ditentukan sebelumnya.

Kriteria yang digunakan dalam penelitian meliputi tingkat penjualan, rating pelanggan, margin keuntungan, frekuensi pemesanan ulang, dan inovasi produk. Kelima kriteria tersebut dipilih karena dianggap mampu mewakili faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat ketertarikan pelanggan terhadap suatu menu. Tingkat penjualan menunjukkan seberapa sering menu dibeli pelanggan, rating pelanggan menggambarkan kepuasan pelanggan terhadap produk, margin keuntungan menunjukkan keuntungan yang diperoleh perusahaan, frekuensi pemesanan ulang menggambarkan loyalitas pelanggan, sedangkan inovasi produk menunjukkan daya tarik dan keunikan menu dibandingkan produk lainnya.

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan kuesioner, diperoleh lima alternatif menu yang menjadi objek

penelitian yaitu Caramel Macchiato, Matcha Latte, Kopi Susu Gula Aren, Espresso Tonic, dan Cold Brew Coffee. Selanjutnya dilakukan proses pembobotan pada setiap kriteria untuk menentukan tingkat kepentingan masing-masing kriteria dalam proses pengambilan keputusan. Pada tahap perhitungan metode SAW, seluruh data alternatif dinormalisasi terlebih dahulu agar memiliki skala penilaian yang sama. Proses normalisasi dilakukan menggunakan rumus benefit karena seluruh kriteria bersifat keuntungan. Normalisasi bertujuan untuk mengubah nilai awal menjadi nilai yang dapat dibandingkan secara adil antar alternatif.

Rumus normalisasi yang digunakan yaitu:

$$r_{ij} = \frac{x_{ij}}{\max(x_{ij})}$$

Setelah proses normalisasi selesai, langkah berikutnya adalah menghitung nilai preferensi setiap alternatif menggunakan metode SAW. Perhitungan dilakukan dengan mengalikan nilai normalisasi dengan bobot masing-masing kriteria kemudian menjumlahkan seluruh hasil perkalian tersebut.

Rumus nilai preferensi metode SAW yaitu:

$$V_i = \sum_{j=1}^n w_j r_{ij}$$

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa menu **Caramel Macchiato** memperoleh nilai preferensi tertinggi sebesar 0,972 sehingga menempati peringkat pertama sebagai menu terfavorit pada Tomoro Coffee. Tingginya nilai tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti tingkat penjualan yang tinggi, rating pelanggan yang sangat baik, dan tingkat kepuasan pelanggan terhadap rasa minuman tersebut. Perpaduan espresso, susu segar, dan caramel menghasilkan rasa manis dan lembut yang cocok dinikmati oleh berbagai kalangan pelanggan. Selain itu, tampilan minuman yang menarik juga menjadi salah satu faktor meningkatnya minat pelanggan terhadap menu ini.

Menu Matcha Latte memperoleh nilai preferensi sebesar 0,939 dan berada pada posisi kedua. Tingginya nilai pada menu ini dipengaruhi oleh tingkat inovasi produk dan popularitas matcha di kalangan anak muda. Matcha Latte memiliki rasa creamy dengan aroma khas matcha premium yang memberikan kesan modern dan kekinian. Banyak pelanggan memilih menu ini karena tampilannya menarik dan cocok dijadikan minuman santai maupun teman bekerja dan belajar di coffeeshop.

Pada posisi ketiga terdapat menu Kopi Susu Gula Aren dengan nilai preferensi sebesar 0,923. Menu ini menjadi salah satu favorit pelanggan karena memiliki cita rasa khas Indonesia melalui perpaduan kopi susu dan gula aren alami. Tingkat pemesanan ulang pada menu ini cukup tinggi karena pelanggan merasa rasa minuman ini cocok dikonsumsi sehari-hari. Selain itu, harga yang relatif terjangkau juga menjadi faktor yang mempengaruhi tingginya minat pelanggan terhadap menu ini.

Menu Espresso Tonic memperoleh nilai preferensi sebesar 0,918 dan berada pada posisi keempat. Menu ini memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan menu lainnya karena menggabungkan espresso dengan tonic water sehingga

menghasilkan rasa segar dan sedikit sparkling. Minuman ini lebih diminati oleh pelanggan yang ingin mencoba sensasi kopi modern dengan rasa yang unik dan berbeda dari kopi biasa. Walaupun tingkat penjualannya tidak setinggi Caramel Macchiato, menu ini tetap memiliki daya tarik tersendiri karena inovasi rasanya.

Sementara itu, Cold Brew Coffee memperoleh nilai preferensi sebesar 0,881 dan berada pada posisi kelima. Menu ini memiliki rasa kopi yang lebih smooth dan rendah tingkat keasaman karena proses penyeduhannya menggunakan metode cold brew. Minuman ini banyak diminati oleh pelanggan pecinta kopi murni yang menyukai rasa kopi yang ringan namun tetap memiliki aroma yang kuat. Meskipun berada pada posisi terakhir, Cold Brew Coffee tetap menjadi salah satu menu favorit pelanggan karena memberikan sensasi segar dan nyaman di lambung.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode SAW sangat efektif digunakan dalam menentukan menu terfavorit karena mampu melakukan proses penilaian berdasarkan banyak kriteria secara objektif. Metode ini juga memiliki proses perhitungan yang sederhana sehingga mudah diterapkan dalam sistem pendukung keputusan. Dengan adanya sistem ini, pihak manajemen Tomoro Coffee dapat mengetahui menu yang paling diminati pelanggan berdasarkan data yang akurat dan terukur. Selain membantu menentukan menu favorit, hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi dan strategi bisnis bagi pihak coffeeshop. Menu dengan nilai tertinggi dapat dijadikan menu unggulan dalam promosi, sedangkan menu dengan nilai lebih rendah dapat dikembangkan kembali dari segi rasa, tampilan, maupun strategi pemasaran agar lebih menarik minat pelanggan. Dengan demikian, penerapan metode *Simple Additive Weighting* (SAW) pada penelitian ini terbukti mampu membantu proses pengambilan keputusan dalam menentukan menu terfavorit secara efektif, cepat, dan objektif sehingga dapat mendukung peningkatan kualitas pelayanan dan strategi bisnis pada Tomoro Coffee.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa metode *Simple Additive Weighting* (SAW) berhasil diterapkan dalam Sistem Pendukung Keputusan pemilihan menu terfavorit pada Tomoro Coffee. Metode SAW mampu membantu proses pengambilan keputusan secara objektif, sistematis, dan terukur berdasarkan beberapa kriteria yang telah ditentukan. Kriteria yang digunakan dalam penelitian ini meliputi tingkat penjualan, rating pelanggan, margin keuntungan, frekuensi pemesanan ulang, dan inovasi produk. Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode SAW, diperoleh hasil bahwa menu Caramel Macchiato menempati peringkat pertama sebagai menu terfavorit dengan nilai preferensi tertinggi sebesar 0,972. Selanjutnya diikuti oleh menu Matcha Latte, Kopi Susu Gula Aren, Espresso Tonic, dan Cold Brew Coffee.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode SAW mampu memberikan hasil perbandingan menu secara efektif dan akurat sehingga dapat membantu pihak manajemen dalam menentukan menu unggulan berdasarkan data yang valid. Selain

itu, sistem yang dibangun juga dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan strategi promosi, pengembangan produk, dan peningkatan kualitas pelayanan kepada pelanggan.

Dengan adanya Sistem Pendukung Keputusan ini, diharapkan pihak manajemen Tomoro Coffee dapat lebih mudah dalam mengambil keputusan terkait pemilihan menu favorit serta mampu meningkatkan kepuasan pelanggan dan daya saing bisnis coffeeshop. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar sistem dapat dikembangkan dengan menambahkan jumlah alternatif menu, memperluas kriteria penilaian, serta mengintegrasikan data penjualan secara real-time agar hasil keputusan menjadi lebih optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan penelitian ini banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, serta motivasi sehingga penelitian dapat berjalan dengan lancar.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak manajemen Tomoro Coffee yang telah memberikan izin penelitian serta membantu dalam proses pengumpulan data yang diperlukan selama penelitian berlangsung. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan dalam penyusunan penelitian ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh responden dan pelanggan Tomoro Coffee Rantau Prapat yang telah bersedia meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner dan memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada keluarga, sahabat, dan semua pihak yang telah memberikan dukungan, semangat, dan doa selama proses penyusunan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih memiliki kekurangan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan penelitian di masa yang akan datang. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi referensi dalam pengembangan Sistem Pendukung Keputusan menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW).

DAFTAR PUSTAKA

- Davis, G. B. (2013). *Management Information System*. McGraw-Hill.
- Fishburn, P. C. (1967). Additive utilities with incomplete product sets: Application to priorities and assignments. *Operations Research*, 15(3), 537–542. <https://doi.org/10.1287/opre.15.3.537>
- Kusuma, D., & Haryanto, B. (2023). Komparasi metode MCDM dalam pemilihan produk kuliner terbaik: SAW, TOPSIS, dan WP. *Jurnal Informatika dan Sistem Informasi*, 9(1), 45–58.

- Turban, E., Sharda, R., & Delen, D. (2021). *Decision Support and Business Intelligence Systems* (10th ed.). Pearson Education.
- Widodo, S., & Sutrisno, A. (2022). Penerapan metode SAW untuk seleksi produk unggulan UMKM makanan dan minuman di Yogyakarta. *Jurnal Sistem Informasi Bisnis*, 12(1), 78–89.