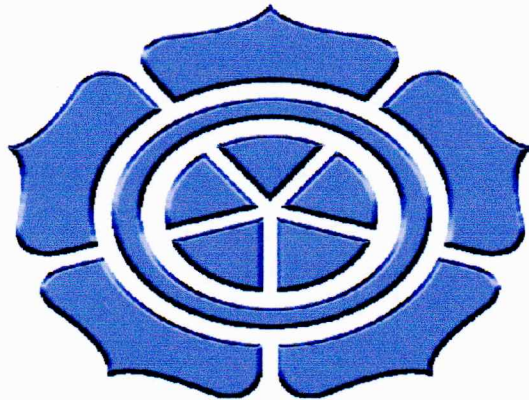


**PERANCANGAN DAN PEMBUATAN SISTEM PAKAR UNTUK
PENYAJIAN MENU MASAKAN KHAS JAWA TENGAH DAN
YOGYAKARTA**

Skripsi



Disusun oleh:

Munawaroh

05.12.1140

**JURUSAN SISTEM INFORMASI
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMASI DAN KOMPUTER
STMIK AMIKOM YOGYAKARTA**

2009

HALAMAN PENGESAHAN

SISTEM PAKAR
PERANCANGAN DAN PEMBUATAN SISTEM PAKAR UNTUK
PENYAJIAN MENU MASAKAN KHAS JAWA TENGAH DAN
YOGYAKARTA

Skripsi

Disusun sebagai salah satu syarat kelulusan pendidikan jenjang strata satu sistem informasi pada sekolah tinggi Manajemen Informatika dan Komputer

STMIK "AMIKOM" YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Munawaroh

05.12.1140

Telah diterima dan disetujui:

Mengetahui,

KETUA STMIK "AMIKOM"

DOSEN PEMBIMBING



(Prof. Dr. M. Suyanto, MM)

(Krisnawati, S.Si, MT)

HALAMAN BERITA ACARA

**PERANCANGAN DAN PEMBUATAN SISTEM PAKAR UNTUK
PENYAJIAN MENU MASAKAN KHAS JAWA TENGAH DAN
YOGYAKARTA**

Telah dipertahankan didepan panitia penguji skripsi jurusan sistem informasi

STMIK "AMIKOM" YOGYAKARTA, Oleh:

Nama : Munawaroh

Nim : 05.12.1140

Hari/tanggal : Sabtu / 14 maret 2009

Ruang : Stack

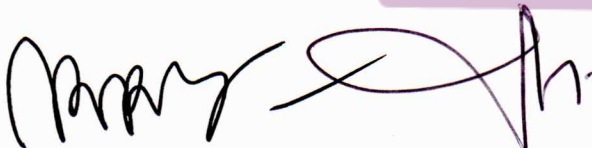
Pukul : 13.00

Panitia Penguji :

Penguji I

Penguji II

Penguji III



(Krisnawati, S.Si, MT)



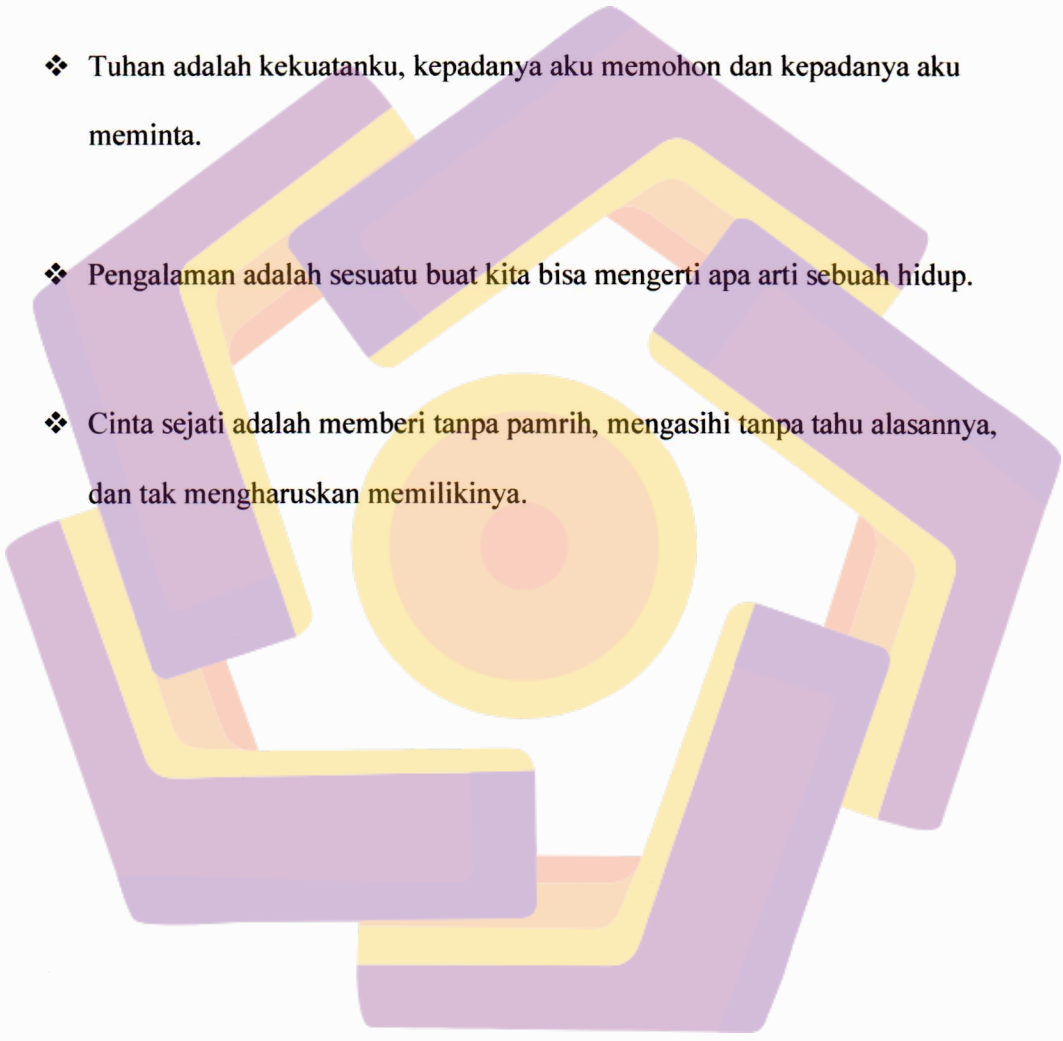
(Emha taufiq luthfi, S.T, M.Kom)



(Sudarmawan, MT)

MOTTO

- ❖ Mintalah, maka akan diberikan kepadamu; carilah, maka kamu akan mendapat; ketoklah, maka pintu akan dibukakan bagimu.
- ❖ Tuhan adalah kekuatanku, kepadanya aku memohon dan kepadanya aku meminta.
- ❖ Pengalaman adalah sesuatu buat kita bisa mengerti apa arti sebuah hidup.
- ❖ Cinta sejati adalah memberi tanpa pamrih, mengasihi tanpa tahu alasannya, dan tak mengharuskan memilikinya.



Kata pengantar

Puji syukur penulis panjatkan Tuhan Yang Maha Esa atas kasih setianya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini dengan judul “Perancangan dan pembuatan system pakar untuk penyajian menu masakan khas jawa tengah dan yogyakarta”. penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat matakuliah yang dibebankan bagi mahasiswa program strata-1 (S1) pada Sekolah Tinggi Manajemen Inforamtika Dan Komputer “STIMIK AMIKOM YOYAKARTA”.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang ikut membantu dalam penyusunan skripsi ini, yaitu kepada:

1. Bpk Drs M.Suyanto,MM sebagai ketua STIMIK AMIKOM YOGYAKARTA
 2. Bpk Drs Bambang sebagai ketua jurusan Sistem Informasi
 3. Ibu Krisnawati, S.SI, MT sebagai dosen pembimbing
 4. Kepada orangtua yang sudah memberikan dukungan doa dan kasih sayangnya.
 5. Semua pihak yang telah membantu selama penyusunan laporan ini yang tidak sempat penulis sebutkan satu persatu, semoga ALLAH memberikan rahmat dan membalas kebaikan-kebaikan yang telah dilakukan.
- Akhirnya semoga penulisan laporan ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagai mestinya. Terimakasih.

Yogyakarta,18 maret 2009

Penulis

Munawaroh

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA.....	iii
HALAMAN MOTTO.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian.....	3
1.5. Metode Pengumpulan Data.....	4
1.6. Sistematika Penulisan.....	5
BAB II DASAR TEORI	
2.1. KECERDASAN BUATAN.....	7
2.2 SISTEM PAKAR.....	7
A. Pengertian Sistem Pakar.....	7
B. Ciri-Ciri Sistem Pakar.....	8
C. Keuntungan Sistem Pakar.....	9

D.	Konsep Dasar Sistem Pakar	10
E.	Arsitektur Sistem Pakar	12
F.	Orang yang terlibat dalam sistem pakar	15
G.	Kategori Masalah Sistem Pakar	17
2.3	REPRESENTASI PENGETAHUAN	18
A.	Teknik-Teknik Representasi Pengetahuan	18
2.4	INFERENSI	29
	A.Runut Maju (Forward chaining)	30
	B.Runut Balik (Backward Chaining)	31
2.5	SQL SERVER 2000	33
	A. Sekilas Tentang SQL Server 2000	33
2.6	MICROSOFT VISUAL BASIC 6.0	35
	A. Sekilas Tentang Microsoft Visual Basic 6.0	35
2.7	MENU MASAKAN KHAS JAWA TENGAH DAN YOGYAKARTA	41
BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM		
A.1.	Analisis Sistem	84
A.	Analisi Sistem	84
	B. Akuisisi Pengetahuan	85
	C. Representasi Pengetahuan	85
	D. Mesin Inferensi	94
3.2	Perancangan Sistem	145
	A. Diagram Konteks	145

A. Diagram Konteks.....	145
B. Rancangan Basis Data.....	150
1. Entity rewlationship diagram.....	150
2. Relasi antar tabel.....	151
3. Rancangan Struktur tabel.....	151
3.3 Perancangan Antar Muka (User Interface).....	153
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	159
4.1 Fasilitas Login.....	159
4.2 Menu Utama.....	159
4.3 Menu Konsultasi.....	160
4.4 Daftar Masakan.....	165
4.5 Fasilitas Log Out.....	165
4.6 Fasilitas Keluar.....	165
4.7 Basis Pengetahuan.....	166
4.8 Basis Aturan.....	171
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan.....	176
5.2 Saran.....	176

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 arsitektur system pakar.....	14
Gambar 4.1 representasi jaringan semantic.....	24
Gambar 4.2 bingkai penyakit.....	26
Gambar 5.1 runut maju.....	30
Gambar 5.2 runut balik.....	31
Gambar 11.1 tampilan awal visual basic.....	37
Gambar 11.2 tampilan visual basic 6.0.....	37
Gambar 11.3 form.....	38
Gambar 11.4 tool box.....	39
Gambar 11.5 property.....	40
Gambar 11.6 navigator.....	40
Gambar 11.7 kode editor.....	41
Gambar 11.8 form layout.....	41
Gambar 2.5 tool bar dan menu bar.....	41
Gambar 3.1 graf penelusuran sayur daun singkong.....	95
Gambar 3.2 graf penelusuran buntel.....	97
Gambar 3.3 graf penelusuran ayam bakar jawa tengah.....	98
Gambar 3.4 graf penelusuran trancam ayam suwir.....	99
Gambar 3.5 graf penelusuran lodho ayam.....	100
Gambar 3.6 graf penelusuran laksa ayam.....	102
Gambar 3.7 graf penelusuran opor ayam.....	104
Gambar 3.8 graf penelusuran pecel ayam.....	106

Gambar 3.9 graf penelusuran soto kudus.....	108
Gambar 3.10 graf penelusuran botok tempe.....	109
Gambar 3.11 graf penelusuran tempe kering masak santan.....	110
Gambar 3.12 graf penelusuran oseng kacang panjang.....	111
Gambar 3.13 graf penelusuran mangut pe.....	113
Gambar 3.14 graf penelusuran sayur ikan pari.....	115
Gambar 3.15 graf penelusuran lontong sayur.....	117
Gambar 3.16 graf penelusuran telur sambal Capri.....	118
Gambar 3.17 graf penelusuran telur dadar tegal.....	119
Gambar 3.18 graf penelusuran tahu terong masak santan.....	120
Gambar 3.19 graf penelusuran tahu guling.....	121
Gambar 3.20 graf penelusuran ketupat tahu magelang.....	123
Gambar 3.21 graf penelusuran mi toprak.....	125
Gambar 3.22 graf penelusuran mi ongklok.....	126
Gambar 3.23 graf penelusuran sayur bening tempe.....	127
Gambar 3.24 graf penelusuran selat solo.....	128
Gambar 3.25 graf penelusuran kagape kambing.....	130
Gambar 3.26 graf penelusuran petis kambing.....	132
Gambar 3.27 graf penelusuran sayur bening.....	133
Gambar 3.28 graf penelusuran sayur nangka.....	134
Gambar 3.29 graf penelusuran gudeg.....	135
Gambar 3.30 graf penelusuran bakmi godog.....	136
Gambar 3.31 graf penelusuran asem-asem daging.....	138
Gambar 3.32 graf penelusuran sayur bobor.....	139
Gambar 3.33 graf penelusuran tempe bacem.....	141

Gambar 3.34 graf penelusuran gudeg ceker.....	142
Gambar 3.35graf penelusuran urap- urap.....	144
Gambar 7.7 DFD level 1.....	146
Gambar 7.8 DFD level 2 proses 1 pengolah data bahan.....	147
Gambar 7.9 DFD level 2 proses 2 pengolah data masakan.....	148
Gambar 8.0 DFD level 2 proses 3 pengolah data aturan.....	149
Gambar 8.2 DFD level 2 proses 4 pengolahan data konsultasi.....	149
Gambar 3.11 Entity relationship diagram.....	150
Gambar 3.1.1 Rancangan form login.....	153
Gambar 3.1.2 Rancangan form atur pengguna.....	154
Gambar 3.1.3 Rancangan form menu utama.....	154
Gambar 3.1.4 Rancangan form basis pengetahuan masakan.....	155
Gambar 3.1.5 Rancangan pengetahuan bahan masakan.....	156
Gambar 3.1.6 Rancangan form basis aturan bahan masakan.....	157
Gambar 3.1.7 Rancangan form daftar masakan.....	157
Gambar 3.1.8 Rancangan form konsultasi.....	158
Gambar 4.1 Fasilitas login.....	151
Gambar 4.2 Menu utama.....	160
Gambar 4.3 Form konsultasi.....	162
Gambar 4.4 Form hasil konsultasi- alternative masakan.....	164
Gambar 4.5 Form daftar masakan.....	165
Gambar 4.6 Form basis pengetahuan masakan.....	168
Gambar 4.7 Form basis pengetahuan bahan masakan.....	170
Gambar 4.8 Form basis aturan- aturan bahan masakan.....	172

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 operator logika dan simbol.....	20
Tabel 4.2 tabel kebenaran operator logika.....	20
Tabel 4.3 contoh representasi pengetahuan denan OAV.....	25
Tabel 3.4 Rancangan Struktur tabel bahan.....	151
Tabel 3.5 Rancangan Struktur tabel aturan bahan masakan.....	152
Tabel 3.6 Rancangan Struktur tabel tabel masakan.....	152
Tabel 4.1 Rancangan Struktur tabel pengguna.....	153
Tabel 4.3 data bahan terpilih.....	161
Tabel 4.4 data pilihan masakan.....	163
Tabel 4.6 data pilihan masakan.....	166
Tabel 4.7 data kode dan bahan masakan.....	169
Tabel 4.7 data aturan.....	171
Tabel 4.1 data uji proram syntak error, run time error,logical error...	174