

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yogyakarta, yang juga disebut Jogja atau Yogya, adalah ibu kota dan pusat pemerintahan dan ekonomi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Dalam sejarah Indonesia, status istimewa kota ini dimulai pada 5 September 1945, ketika Sri Sultan Hamengku Buwono IX menetapkan Kesultanan Yogyakarta dan Kadipaten Pakualaman sebagai Daerah Istimewa yang menjadi bagian dari Republik Indonesia. Sejak saat itu, Yogyakarta telah mengalami beberapa transformasi administratif. Itu didirikan sebagai Kota Praja atau Kota Otonomi sesuai dengan Undang-Undang Nomor 17 Tahun 1947, sebelum UU Nomor 22 Tahun 1999 memberikan otonomi daerah yang luas. Yogyakarta terkenal sebagai pusat pendidikan dan pariwisata karena kekayaan sejarah dan budayanya[1].

Sebagai kota yang kaya akan sejarah dan budaya, Yogyakarta tidak hanya berperan sebagai pusat pemerintahan, namun juga sebagai pusat pendidikan dan pariwisata. Kota ini dikenal dengan julukan "*Kota Pelajar*" karena jumlah pelajar dan mahasiswa dari berbagai daerah di Indonesia yang menuntut ilmu di sini. Selain itu, Yogyakarta juga disebut sebagai "*Kota Pariwisata*" karena daya tarik budaya dan kuliner khasnya yang beragam, yang mampu menarik wisatawan dari dalam maupun luar negeri. Meskipun kota ini tidak memiliki banyak potensi wisata alam, daya tarik budaya dan kuliner berhasil membuat Yogyakarta menjadi destinasi wisata yang populer[2].

Melihat potensi kuliner yang besar di Yogyakarta, penelitian ini fokus pada

pemahaman pola dan preferensi konsumsi kuliner di sekitar Yogyakarta. Menurut penelitian [3] kehadiran kuliner yang beragam, mulai dari makanan tradisional hingga internasional, membuat Yogyakarta memiliki daya tarik tersendiri dalam sektor ini. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan data kuliner yang ada dengan menggunakan metode *clustering* seperti *K-Means* dan *Meanshift* untuk memahami pola konsumsi dan preferensi pengunjung terhadap restoran di Yogyakarta.

Penelitian ini menganalisis pola konsumsi makanan di Yogyakarta dengan menggunakan metode *clustering K-Means* dan *Meanshift*. Metode ini dipilih karena kemampuannya untuk mengelompokkan data berdasarkan fitur tertentu. *K-Means* dikenal sebagai metode pengelompokan data yang cepat dan mudah. Namun, metode ini memiliki kelemahan, yaitu bergantung pada jumlah *centroid* dan posisi awal, yang menghasilkan hasil yang tidak konsisten. Karena tidak memerlukan jumlah kelompok yang ditentukan sebelumnya dan lebih fleksibel dalam menentukan kelompok berdasarkan distribusi data, *Meanshift* digunakan sebagai metode tambahan untuk mengatasi kekurangan tersebut. Keberhasilan penelitian sebelumnya yang menggunakan pendekatan *clustering* untuk membangun sistem rekomendasi yang lebih akurat dan berbasis data menentukan pemilihan pendekatan ini. Menurut penelitian [4] menunjukkan bahwa algoritma *Density Canopy* dengan *K-Means* dapat mengoptimalkan identifikasi *centroid* awal dan meningkatkan akurasi hasil *clustering*. Penelitian ini menunjukkan bahwa metode berbasis *clustering* sangat relevan untuk analisis preferensi, karena hasil evaluasi sistem rekomendasi menunjukkan kualitas yang baik dengan minimal nilai indeks

Silhouette 0,6552. Oleh karena itu, diharapkan bahwa penelitian ini, yang memanfaatkan metode *K-Means* dan *Meanshift*, akan menghasilkan hasil yang akurat tentang pemahaman pola konsumsi kuliner di Yogyakarta dan membantu dalam pembentukan sistem rekomendasi.

Penelitian sebelumnya mengungkapkan bahwa opini pengguna merupakan salah satu metrik yang sangat penting dalam sistem rekomendasi, terutama untuk membantu pengguna dalam memilih restoran. Penelitian yang dilakukan oleh [5] menunjukkan bahwa metode *K-Means*, *Nearest Neighbor* dan *Naïve Bayes Classifier* berhasil diterapkan untuk membangun sistem rekomendasi restoran dengan memanfaatkan data dari aplikasi *Zomato*. Penelitian tersebut menyoroti bahwa pemilihan dataset dan metode yang tepat adalah faktor kunci untuk menghasilkan rekomendasi yang akurat dan efisien. Sementara dataset seperti *Facebook* dan *Yelp* sering digunakan dalam penelitian serupa, *Zomato* dianggap lebih relevan karena menyediakan atribut yang lebih lengkap, termasuk ulasan dan penilaian pengguna. Dengan memanfaatkan dataset dari *Zomato*, penelitian ini mencapai tingkat akurasi hingga 93%, menunjukkan efektivitas metode yang digunakan. Berdasarkan temuan tersebut, penelitian ini mengadopsi metode *K-Means* dan *Meanshift* untuk menganalisis preferensi kuliner di Yogyakarta. Dengan menggunakan data kuliner lokal, pendekatan ini diharapkan mampu menghasilkan analisis yang lebih relevan dan mendukung pengembangan sistem rekomendasi berbasis data di sektor kuliner kota tersebut.

Fokus dari penelitian ini tertuju pada eksplorasi pola konsumsi kuliner di Yogyakarta, dengan tujuan untuk memahami preferensi warga Yogyakarta baik

penduduknya maupun wisatawan dalam menentukan tempat makan. Fokus utama meliputi identifikasi berbagai faktor yang memengaruhi preferensi pengunjung, seperti harga, lokasi, suasana, dan variasi menu, serta pengelompokan restoran berdasarkan karakteristik tersebut menggunakan metode *clustering K-Means* dan *Meanshift*. Penerapan metode ini diharapkan dapat menghasilkan kelompok restoran yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi pengunjung, mendukung terciptanya sistem rekomendasi yang lebih personal dan presisi. Dengan memanfaatkan data kuliner yang kaya, penelitian ini bertujuan memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan pengalaman kuliner di Yogyakarta serta mendorong pertumbuhan sektor pariwisata melalui penerapan teknologi berbasis data.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pola dan preferensi konsumsi kuliner di Yogyakarta. Dengan menerapkan metode *clustering K-Means* dan *Meanshift*, penelitian ini berupaya mengelompokkan restoran berdasarkan berbagai karakteristik penting, seperti rating, harga, dan jenis menu yang ditawarkan. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor utama yang memengaruhi keputusan pengunjung dalam memilih restoran. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat mendukung pengembangan sistem rekomendasi restoran yang lebih efisien dan akurat, mempermudah pengunjung menemukan tempat makan yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi mereka, sekaligus memberikan wawasan strategis bagi sektor kuliner dan pariwisata di Yogyakarta.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, penelitian ini

merumuskan beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Apa pola konsumsi kuliner di Yogyakarta?
2. Faktor-faktor apa saja yang memengaruhi preferensi pengunjung dalam memilih tempat makan di Yogyakarta?
3. Bagaimana penerapan metode *clustering*, seperti *K-Means* dan *Meanshift*, dalam mengelompokkan restoran di Yogyakarta berdasarkan karakteristik pengunjung?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini memiliki beberapa batasan yang ditetapkan untuk menjaga fokus analisis dan mengurangi pengaruh variabel yang dianggap tidak signifikan terhadap hasil. Batasan ini mencakup aspek lokasi, metode, sumber data, serta asumsi variabel yang dianalisis dan yang diabaikan. Berikut adalah rincian batasan masalah dalam penelitian ini:

1) Lokasi Penelitian

Penelitian ini dibatasi pada beberapa restoran yang berada di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya. Restoran di luar area lain di Daerah Istimewa Yogyakarta tidak termasuk dalam analisis, karena penelitian ini bertujuan untuk memahami pola konsumsi khusus di wilayah Yogyakarta.

2) Metode *Clustering*

Metode *clustering* yang digunakan dalam penelitian ini hanya mencakup *K-Means* dan *Meanshift*. Metode lain, seperti *Hierarchical Clustering* (*Clustering* bertingkat (*agglomerative/divisive*), dapat tanpa *k*

awal.) atau *DBSCAN* (Algoritma clustering berbasis kepadatan yang juga mendeteksi noise/outlier), tidak digunakan karena *K-Means* dan *Meanshift* dianggap cukup untuk mengelompokkan restoran berdasarkan karakteristik yang tersedia dalam dataset.

3) Sumber Data dan Variabel yang Dianalisis

Data yang dianalisis berasal dari dataset "Places to Eat in the Jogja Region" yang diambil dari *Kaggle*, yang diperoleh melalui fitur *GoFood* pada aplikasi *Gojek*. Data ini diunggah pada tahun 2023. Data ini berisi informasi tentang 291 tempat makan yang berlokasi di wilayah Jogja. Variabel-variabel yang dianalisis meliputi preferensi makanan, lokasi, harga rata-rata, rating, suasana restoran, promosi diskon, variasi menu, layanan untuk pasangan, hiburan, keramaian, serta tipe penyajian (*All You Can Eat* atau *Ala Carte*). Variabel lain yang mungkin relevan tetapi tidak tersedia dalam dataset, seperti loyalitas atau tingkat kepuasan pelanggan, tidak termasuk dalam cakupan penelitian ini. Karena dataset ini tersedia secara bebas di *Kaggle* dan dapat diakses oleh siapa saja yang menggunakan platform tersebut, dataset ini dikategorikan sebagai data publik.

4) Asumsi dan Variabel yang Tidak Diperhatikan

Penelitian ini mengasumsikan bahwa *rating* restoran sudah cukup mewakili kualitas layanan dan tingkat kepuasan pelanggan, sehingga variabel yang berkaitan dengan aspek pelayanan langsung (misalnya kebersihan atau waktu pelayanan) dianggap tetap atau tidak dianalisis. Selain itu, faktor

musiman atau tren sementara dalam kuliner juga tidak dianalisis, karena penelitian ini difokuskan pada preferensi umum yang lebih konsisten.

5) Periode Pengambilan Data

Data yang digunakan adalah *snapshot* atau potret data dari satu periode tertentu dan tidak mencakup perubahan dari waktu ke waktu. Oleh karena itu, perubahan tren atau preferensi konsumen yang terjadi dari waktu ke waktu tidak menjadi bagian dari analisis dalam penelitian ini.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian yang ingin di capai ialah :

- 1) Mengidentifikasi pola konsumsi dan preferensi kuliner di Yogyakarta dan sekitarnya.
- 2) Menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi pilihan pengunjung dalam menentukan tempat makan di Yogyakarta.
- 3) Menerapkan metode *clustering*, seperti *K-Means* dan *Meanshift*, untuk membangun sistem rekomendasi yang dapat mengelompokkan restoran berdasarkan preferensi pengunjung dan karakteristik lainnya.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan dari sudut pandang teoritis dan praktis. Dari sudut pandang teoritis, penelitian ini bertujuan untuk memperluas pengetahuan ilmiah tentang pariwisata dan industri kuliner melalui analisis data yang menyeluruh. Dari sudut pandang praktis, penelitian ini dimaksudkan untuk memberikan manfaat nyata bagi berbagai pihak,

seperti warga, pelajar, wisatawan, pemerintah daerah, dan bisnis kuliner.

1.5.1 Manfaat Teoritis

Bagi dunia akademik, penelitian ini memberikan informasi dan analisis tentang pola konsumsi kuliner, preferensi wisatawan, dan hubungannya dengan pengalaman wisata. Hasil penelitian ini, yang berfokus pada Yogyakarta, dapat menjadi acuan penting untuk menambah literatur ilmiah dalam bidang pariwisata, ekonomi, dan kuliner. Selain itu, temuan penelitian ini dapat digunakan sebagai landasan untuk studi lain, terutama yang berkaitan dengan pengembangan sistem rekomendasi berbasis data, analisis perilaku konsumen dalam industri kuliner, dan bagaimana pariwisata memengaruhi perekonomian lokal.

1.5.2 Manfaat Praktis

1) Untuk Wisatawan dan masyarakat sekitar

Penelitian ini memberikan panduan berbasis data yang memudahkan masyarakat dan wisatawan dalam memilih tempat makan yang sesuai dengan preferensi dan anggaran mereka, sehingga menciptakan pengalaman kuliner yang lebih memuaskan selama di Yogyakarta.

2) Untuk Pemerintah Kota Yogyakarta

Penelitian ini menyajikan wawasan strategis yang berguna dalam menyusun kebijakan untuk mendukung pengembangan sektor kuliner sebagai bagian dari daya tarik wisata. Informasi yang dihasilkan juga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pengelolaan destinasi kuliner di wilayah ini.

3) Untuk Pelaku Usaha Kuliner

Data mengenai preferensi dan pola konsumsi wisatawan membantu pelaku usaha kuliner dalam menyusun strategi pemasaran, penyesuaian menu, dan harga, sehingga dapat meningkatkan daya saing mereka di sektor pariwisata.

4) Untuk Penelitian selanjutnya

Penelitian ini menyediakan landasan berupa data dan kerangka analisis yang dapat digunakan untuk studi lanjutan, seperti pengembangan sistem rekomendasi kuliner, analisis perilaku konsumen, atau evaluasi kebijakan di sektor kuliner dan pariwisata.

Dengan manfaat tersebut, penelitian ini diharapkan memberikan dampak positif baik dalam pengembangan teori maupun implementasinya di lapangan.

1.6 Sistematika Penulisan

Skripsi ini disusun secara sistematis dalam lima bab untuk memberikan gambaran lengkap tentang proses penelitian, dari identifikasi masalah hingga kesimpulan dan rekomendasi. Berikut adalah penjelasan singkat tentang isi dari masing-masing bab:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, dan manfaat penelitian. Yogyakarta dibahas sebagai pusat pendidikan dan pariwisata, dan bagaimana industri kuliner sangat penting untuk menarik wisatawan dan siswa. Rumusan masalah menentukan pertanyaan-pertanyaan utama penelitian. Batasan Masalah mendefinisikan lingkup penelitian. Ini mencakup

lokasi penelitian, teknik yang digunakan, dan variabel yang dianalisis. Mengidentifikasi pola konsumsi makanan dan menerapkan metode *clustering* adalah tujuan utama penelitian. Manfaat penelitian menjelaskan manfaatnya bagi berbagai pihak secara teoritis dan praktis.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi ringkasan literatur dan dasar teori penelitian. Penelitian ini akan membahas literatur tentang perilaku konsumen, pariwisata kuliner, dan penggunaan metode *clustering* seperti *K-Means* dan *Meanshift*. Bagian ini juga mencakup definisi istilah dan kerangka teori yang akan digunakan untuk melakukan analisis penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini membahas metodologi penelitian. Ini mencakup tinjauan objek penelitian, identifikasi masalah, solusi yang disarankan, dan rancangan penelitian. Bab ini membahas asumsi dan variabel yang dianalisis sebagai fokus penelitian. Peneliti juga akan menjelaskan metode yang digunakan dalam penelitian, sumber data yang digunakan (misalnya, dataset *Kaggle*), dan prosedur pengumpulan dan pengolahan data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas hasil penelitian dan membahas proses pengolahan data dan penggunaan metode *clustering*. Hasil penelitian akan mencakup pola konsumsi makanan, pengelompokan restoran berdasarkan fitur tertentu, dan faktor-faktor yang memengaruhi preferensi pelanggan. Selanjutnya, hasil ini dianalisis secara

menyeluruh untuk menjawab pertanyaan dan mencapai tujuan penelitian.

BAB V PENUTUP

Bab ini mengandung kesimpulan dan rekomendasi dari penelitian. Hasil analisis digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian. Saran ini diberikan untuk digunakan oleh mahasiswa, wisatawan, pemerintah kota, usaha kuliner, dan peneliti berikutnya. Selain itu, saran ini juga dapat mencakup penelitian tambahan tentang subjek yang relevan.

Dengan sistematika ini, skripsi akan memberikan gambaran menyeluruh mengenai penelitian yang dilakukan, mulai dari latar belakang hingga kesimpulan dan rekomendasi untuk berbagai pihak.

