

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk negara tropis yang memiliki kekayaan yang berkaitan dengan keunikan ragam alamiah hayati yang tumbuh di atasnya. Beraneka ragam tanaman pangan buah-buahan hewan telah dikembangkan untuk menghasilkan varietas-varietas unggul baru yang menjanjikan. Sapi misalnya merupakan salah satu hewan mamalia yang dagingnya menjadi primadona disemua kalangan. Hewan ini banyak dipelihara dimana saja karena perawatannya relatif mudah, banyak dicari karena harga jual yang tinggi ketika musiman. Namun tidak semua dihargai dengan harga tinggi, hanya sapi yang memiliki daging berkualitas dan memiliki berat tubuh yang baik saja yang akan dihargai dengan harga tinggi.

Permintaan daging terus meningkat sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk, pendapatan masyarakat, pendidikan, taraf hidup dan kesadaran akan nilai gizi produk hewani. Perubahan gaya hidup masyarakat menyebabkan terjadinya perubahan mengarah kepada selera mengkonsumsi daging yang berkualitas tinggi. Konsumen di negara maju, berani membayar dengan harga yang lebih tinggi untuk mendapatkan daging dengan kualitas yang baik menurut selera konsumen, sehingga mendorong produsen menghasilkan daging berkualitas baik dengan harga lebih tinggi.

Industri sapi potong tertantang secara kontinyu tidak saja menyediakan daging secara kuantitas tetapi juga memenuhi selera konsumen melalui penyediaan ternak sapi dengan kualitas potongan yang baik, program pengembangan sapi potong dengan kualitas dibeberapa negara maju telah mengarah pada produk ternak berkualitas daging yang baik, disebabkan meningkatnya pasar terhadap daging yang lebih empuk menjadikannya prioritas utama dalam industri sapi potong. Konsumen menilai kualitas daging sapi yang disukai berdasarkan beberapa sifat karakteristik daging antara lain warna, aroma, rasa, kelembaban daging dan keempukan yang berkaitan dengan kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi daging sapi.

Sifat karakteristik daging tersebut yang menjadi dasar industri sapi potong dalam menghasilkan produk sesuai dengan selera konsumen. Akan tetapi diantara sifat-sifat karakteristik daging, sifat keempukan daging sapi menjadi faktor yang sangat penting dalam menentukan kepuasan konsumsi daging dan menjadi salah satu sifat bernilai ekonomi tinggi, meskipun beberapa konsumen berpendapat bahwa keempukan daging sapi merupakan kombinasi dari ketiga sifat karakteristik.

Kualitas daging sapi dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu hewan masih hidup maupun setelah dipotong. Faktor penentu kualitas daging dapat ditentukan pada saat waktu hewan masih hidup maupun setelah dipotong. Faktor penentu kualitas daging pada waktu hewan masih hidup adalah dalam tata cara pemeliharaannya, pemberian pakan, dan cara memberikan perawatan untuk kesehatannya. Kualitas daging dapat dipengaruhi oleh pengeluaran darah pada waktu hewan dipotong dan konstaminasi sesudah dipotong. Beberapa faktor *genetic* dan lingkungan termasuk sebelum dan sesudah sapi dipotong yang mempengaruhi keempukan daging telah banyak dicatat. Beberapa penelitian melaporkan signifikan peningkatan keempukan daging diperoleh melalui beberapa faktor lingkungan antara lain perlakuan dan pengawasan fisiologi ternak yang akan dipotong dan perlakuan pemotongan ternak, Adanya keragaman keempukan daging dan beberapa sifat pemotongan ternak pada bangsa yang sama dan bangsa yang berbeda sama-sama meningkatkan kualitas dari daging tersebut.

Biasanya para tukang potong hewan ternak yang berada di Indonesia menentukan kualitas berdasarkan perkiraan dan tidak ada aturan pasti dalam menentukan kualitas daging ini. Oleh karena itu pada penelitian ini penulis akan meneliti bagaimana menentukan kualitas daging sapi dengan menggunakan metode "*Naive Bayes Classifier*" sehingga penentuan kualitas daging sapi dapat dilakukan secara pasti dan akurat.

Dari permasalahan yang telah disebutkan maka penulis mengambil metode *Naive Bayes* sebagai pemecahan masalah, karena metode ini dapat diterapkan dalam sistem pendukung keputusan, untuk menghitung serta memberikan hasil akhir sehingga dapat menentukan pemilihan yang akurat. Oleh karena itu penulis mengangkat penelitian yang berjudul "Penentuan daging sapi terbaik menggunakan

metode *Naive Bayes Classifier* dipasar induk BONDOWOSO". Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menganalisa dan menentukan kualitas daging sapi secara akurat.

1.2 Rumusan masalah

Penelitian ini merumuskan beberapa masalah, yaitu :

1. Bagaimana menentukan kualitas daging sapi dengan menggunakan metode *naive bayes classifier*?
2. Bagaimana menguji akurasi pada metode *naive bayes classifier* dalam pemilihan kriteria daging sapi?

1.3 Batasan Masalah

Beberapa batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dalam hasil yang diklasifikasikan dibagi menjadi 3 bagian yaitu :
Baik =17 , Sedang=43, Kurang=21
2. Jenis daging yang akan diteliti adalah daging sapi lokal, dengan jumlah 81 data hasil interview 18 ahli pakar.
3. Bahasa pemograman yang di gunakan adalah PHP dan database MySQL.
4. Kriteria pemilihan daging sapi :
 - a) Warna (merah tua, merah segar, merah segar)
 - b) Tekstur (tidak berserat, berserat kecil dan halus, berserat banyak)
 - c) Aroma (aroma khas daging, tidak beraroma, aroma berubah – ubah)
 - d) Lemak (sedikit, sedang, banyak)
5. Sistem ini hanya mendukung data daging sapi yang diambil dari pasar induk Bondowoso.
6. Aturan yang digunakan untuk menentukan daging terbaik yang berupa hasil interview dari pakar daging.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengimplementasikan metode *naive bayes clasifier* dalam studi kasus pemilihan daging.
2. Menguji tingkat akurasi metode *naive bayes clasifier* dalam memilih daging.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Dapat digunakan untuk kebutuhan informasi mengenai daging sapi yang diperlukan, untuk meningkatkan pengetahuan pada masyarakat.
2. Delegasi alternatif penentuan tentang pemilihan daging sapi berbasis metode *naive bayes clasifier*.