Sistem Pendukung Keputusan Untuk Menentukan Bahan Mentah Terbaik Untuk Pembuatan Tempe Pada Pabrik Tempe Tanjung Morawa Dengan Menggunakan Metode WP (Weight Product)

**Rahmad Tumanggor \*, Trinanda Syahputra\*\*, Ita Mariami\*\***

\* Program Studi Mahasiswa, STMIK Triguna Dharma

\*\* Program Studi Dosen Pembimbing, STMIK Triguna Dharma

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **rticle Info** |  | **ABSTRACT** |
| **Article history:**  Received Jun 12th, 201x  Revised Aug 20th, 201x  Accepted Aug 26th, 201x |  | *Pabrik Jaya Tempe adalah salah satu yang memproduksi olahan pangan yang menggunakan bahan baku kedelai. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh, berdasarkan pengertian umum mengenai bahan baku merupakan bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud lain. Banyaknya para konsumen yang mengeluh karena tempe yang di pasok untuk dijual kembali oleh para pedagang yang membusuk, Hal itu diakibatkan bahan utama pada pembuatan tempe tersebut tidak begitu baik dalam memproses dan mengontrol bahan mentah tersebut. Kondisi ini mengakibatkan kerugian dan kurangnya minat pedagang untuk mengambil tempe dari pabrik tersebut. Hal ini tentunya akan berdampak signifikan dengan kinerja yang dihadapi oleh Pabrik Jaya Tempe dalam produksinya. Produksi merupakan suatu kegiatan untuk merakit dan menggabung beberapa komponen menjadi satu kesatuan yang utuh dan nantinya dapat digunakan untuk suatu hal*  *Maka dari itu teknik yang akan digunakan pada karya ilmiah ini adalah penerapan sistem pendukung keputusan dalam menentukan bahan mentah terbaik dalam pembuatan tempe*  *Hasil akhirnya adalah suatu aplikasi Sistem Pendukung Keputusan untuk membantu pihak Pabrik Jaya Tempe dalam memilih bahan mentah (Kedelai) terbaik dalam produksi tempenya.* |
| **Keyword:**  **Sistem Pendukung Keputusan, Bahan mentah, Kedelai , Metode Weight Product** |
| *Copyright © 2020 STMIK Triguna Dharma.  All rights reserved.* |
| **Corresponding Author:** \*First Author  Nama :Rahmad Tumanggor  Program Studi  STMIK Triguna Dharma  Email: rahmadtumanggor96@gmail.com | | |
|  | | |
|  | | |

1. **PENDAHULUAN**

Produksi dalam pabrik tempe merupakan produksi yang harus tersedia dengan permintaan yang tidak pasti dari konsumen, maka dari itu ketersediaan bahan mentah sangat di perlukan untuk mendukung proses produksi tempe tersebut. Ketersediaan bahan mentah haruslah membutuhkan proses kontrol yang terus menerus dan membutuhkan pengambilan keputusan secara tepat dan cepat.

Pabrik Jaya Tempe adalah salah satu yang memproduksi olahan pangan yang menggunakan bahan baku kedelai. Menurut Mulyadi (2005:275) bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh, berdasarkan pengertian umum mengenai bahan baku merupakan bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud lain [1]. Banyaknya para konsumen yang mengeluh karena tempe yang di pasok untuk dijual kembali oleh para pedagang yang membusuk, Hal itu diakibatkan bahan utama pada pembuatan tempe tersebut tidak begitu baik dalam memproses dan mengontrol bahan mentah tersebut. Kondisi ini mengakibatkan kerugian dan kurangnya minat pedagang untuk mengambil tempe dari pabrik tersebut. Hal ini tentunya akan berdampak signifikan dengan kinerja yang dihadapi oleh Pabrik Jaya Tempe dalam produksinya. Produksi merupakan suatu kegiatan untuk merakit dan menggabung beberapa komponen menjadi satu kesatuan yang utuh dan nantinya dapat digunakan untuk suatu hal [2]

Adapun permasalahan yang dihadapi oleh Pabrik Jaya Tempe yaitu banyaknya tempe-tempe yang rusak akibat bahan baku NG (*Not Good*) dan tidak dapat dijual, Hal ini mungkin terjadi karena karyawan kurang teliti dalam memproses nya seperti dalam mengontrol kebersihan kedelai dan pemberian ragi pada saat proses pembuatan tempe, sehingga terciptalah tempe yang tidak baik (cepat membusuk). Dan ini membuat pabrik menjadi rugi, karena dari itu dibutuhkanlah sebuah sistem yang dapat membantu dalam menentukan bahan mentah terbaik untuk pembuatan tempe di Pabrik Jaya Tempe Tanjung Morawa. Dari permasalahan tersebut, beberapa diantaranya menyarankan menggunakan sistem pendukung keputusan

1. **KAJIAN PUSTAKA**

Sistem Pendukung Keputusna sebagai suatu informasi berbasis komputer yang menghasilkan berbagai alternatif keputusan untuk membantu manajemen dalam menangani berbagai permasalahan yang terstruktur maupun tidak terstruktur dengan menggunakan data dan model[3]

Konsep Sistem Pendukung Keputusan (SPK) pertama kali diungkapkan pada tahun 1971 oleh Michael Scoot Morton dengan istilah *Management Decision System.* Kemudian sejumlah perusahaan, lembaga penelitian dan perguruan tinggi mulai melakukan penelitian dan membangun sistem pendukung keputusan, sehingga dari produksi yang dihasilkan dapat disimpulkan bahwa sistem ini merupakan suatu sistem yang berbasis komputer yang ditujukan untuk membantu pengambilan keputusan dalam memanfaatkan data.DSS merupakan system yang memberikan fasilitas yang menyediakan informasi, pemodelan, dan pemanipulasian data. Sistem itu digunakan untuk membantu pengambilan keputusan dalam situasi yang semi tersetruktur dan situasi yang tidak tersetruktur. Sistem merupakan kumpulan sub-sub sistem (elemen) yang saling berkorelasi satu dengan yang lainnya untuk mencapai tujuan tertentu.Sistem merupakan kumpulan elemen yang saling berkaitan yang bertanggung jawab memproses masukan *(input)* sehingga menghasilkan keluaran *(output)*[3]*.*

Secara Sederhana Sistem dapat diartikan sebagai suatu kumpulan atau himpunan dari unsur, komponen, atau variable yang terorganisir, saling berinteraksi, saling ptergantung satu sama lain, terpadu [4]Keputusan merupakan kegiatan memilih suatu strategi atau tindakan dalam pemecahan masalah tertentu. Tindakan memilih strategi atau aksi yang diyakini manajer akan memberikan solusi terbaik atas sesuatu disebut pengambilan keputusan.

Komponen-komponen Sistem Pendukung Keputusan terdiri dari:

1. Data *Management*

Termasuk *database,* yang mengandung data yang relevan untuk berbagai situasi dan diatur oleh *software* yang disebut *Database Management System* (DBMS).[5]

1. Model *Management*

Melibatkan model financial, statistikal, *management science,* atau berbagai model kuantitatif lainnya, sehingga dapat memeberikan ke sistem suatu kemampuan analitis, dan manajemen *software* yang diperlukan.

1. *Communication* (dialog subsistem)

*User* dapat berkomunikasi dan memberikan perintah pada DSS melalui subsistem ini. Ini berarti menyediakan antarmuka.

1. *Knowledge Management*

Subsistem optional ini dapat mendukung subsistem lain atau bertindak sebagai komponen yang berdiri sendiri.

1. **Weight Product**

Metode *Weight Product* (WP) adalah salah satu metode penyelesaian pada masalah *Multi-Atribut Decision Making* (MADM). Metode MADM merupakan metode pengambilan keputusan yang didasarkan pada beberapa atribut [6].

Metode *Weight Product* (WP) merupakan salah satu metode yang sederhana dengan perkalian untuk menghubungkan rating atribut, dimana setiap rating setiap atribut harus dipangkatkan dengan bobot atribut yang bersangkutan”. Hal tersebut di atas dinamakan normalisasi.

Adapun algoritma penyelesaian dari metode *Weight Product* yaitu sebagai berikut:

1.Langkah 1: Mendefinisikan terlebih dahulu kriteria-kriteria yang akan di jadikan sebagai tolak ukur penyelesaian masalah yang akan dicari keputusannya

2. Langkah 2: Menormalisasi setiap nilai alternatif (nilai vektor)

3. Langkah 3: Menghitung nilai bobot preferensi pada setiap alternatif

4. Langkah 4: Melakukan perangkingan terhadap alternatif yang telah dihitung nilai bobot preferensinya sehingga menghasilkan keputusan yang bermanfaat[6].

Berikut ini adalah rumus untuk melakukan menormalisasi setiap nilai alternatif (nilai vektor) yaitu sebagai berikut:

Dimana

Si = Nilai Vektor

Xij = Nilai dari alternatif ke-i terhadap kriteria ke-j

Wj= Nilai Bobot kriteria Ke-j

1. **METODE PENELITIAN**
   * + 1. Pengumpulan Data *(Data Collecting)*

Dalam teknik pengumpulan data terdapat beberapa yang dilakukan di antaranya yaitu:

* + - * 1. Observasi

Dalam penelitian ini dilakukan dengan tinjauan langsung ke pabrik tempe tanjung morawa. Di pabrik tempe tanjung morawa tersebut di lakukan analisis masalah yang dihadapi kemudian diberikan sebuah *resume* atau rangkuman masalah apa saja yang terjadi selama ini terkait dalam menentukan bahan mentah terbaik untuk pembuatan tempe pada pabrik tempe tanjung morawa

Selain itu juga di lakukan sebuah analisis kebutuhan dari permasalahan yang ada sehingga dapat dilakukan pemodelan sistem.

* + - * 1. Wawancara

Pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab langsung kepada staff bagian pengolahan produksi pada pabrik tempe tanjung morawa. Wawancara dilakukan guna mendapatkan alur kerja pada objek yang diteliti yang akan digunakan dalam menentukan fitur-fitur yang akan dibangun

Berikut adalah data yang didapatkan dari pabrik tempe tanjung morawa, data bahan baku utama (kedelai) dalam pengolahan pembuatan tempe sebagai berikut:

Tabel 3.1 Data Sampel Kedelai

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kode Sample | Tanggal Masuk Kedelai | Ukuran biji (g/100 biji) | Warna kulit biji | Ketebalan kulit biji | Kadar protein biji |
| S01 | 06/04/2020 | 15 g/100 biji | Kuning cerah | 1.31 cm | 35g |
| S02 | 07/04/2020 | 12 g/100 biji | Kekuning-kuningan | 1.15 cm | 24g |
| S03 | 08/04/2020 | 7g/100 biji | Kekuning-kuningan | 0.75 cm | 18g |
| S04 | 09/04/2020 | 16 g/100 biji | Kuning cerah | 1.31 cm | 28g |
| S05 | 10/04/2020 | 18 g/100 biji | Kuning cerah | 1.31 cm | 26g |
| S06 | 11/04/2020 | 11 g/100 biji | Kekuning-kuningan | 0.75 cm | 35g |
| S07 | 12/04/2020 | 8g/100 biji | Hijau | 1.31 cm | 35g |
| S08 | 13/04/2020 | 17 g/100 biji | Kuning cerah | 1.15 cm | 24g |
| S09 | 14/04/2020 | 18 g/100 biji | Kuning cerah | 0.50 cm | 24g |
| S10 | 15/04/2020 | 12 g/100 biji | Hijau | 1.31 cm | 27g |

1. **ANALISA DAN HASIL**

Dalam proses pengambilan keputusan dibuat berdasarkan pada kriteria yang sudah ditetapkan untuk menentukan bahan mentah pembuatan tempe di pabrik tempe tanjung morawa. Deskripsi data diambil langsung dari pabrik tempe tanjung morawa. Adapun data yang akan diajukan sebagai berikut:

Tabel 3.2 Nama Kriteria dan Nilai Bobot Kriteria

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Id** | **Nama Kriteria** | **Bobot (Wj)** |
| 1 | Kd1 | Ukuran biji (g/100 biji) | 0.4 |
| 2 | Kd2 | Warna kulit biji | 0.25 |
| 3 | Kd3 | Ketebalan kulit biji | 0.15 |
| 4 | Kd4 | Kadar protein biji | 0.2 |

Dan berdasarkan penelitian data yang telah didapatkan dilakukan konversi setiap kriteria untuk dapat dilakukan proses perhitungan kedalam metode WP. Berikut ini adalah konversi dari kriteria yang digunakan:

1. Kriteria Ukuran biji ( g/100 biji)

Berikut ini nilai bobot Ukuran biji ( g/100 biji) sebagai berikut:

Tabel 3.3 Kriteria Ukuran biji ( g/100 biji)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kriteria | Keterangan | Bobot |
| Ukuran biji ( g/100 biji ) | < 10g/100 biji | 50 |
| 10 – 12 g/100 biji | 75 |
| 13 - 18 g/100 biji | 90 |

1. Kriteria warna kulit biji

Tabel 3.4 warna kulit biji

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kriteria | Keterangan | Bobot |
| Warna kulit biji | Kuning cerah | 80 |
| Kekuning-kuningan | 60 |
| Hijau | 25 |

1. Kriteria ketebalan kulit biji

Tabel 3.5 ketebalan kulit biji

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kriteria | Keterangan | Bobot |
| Ketebalan kulit biji | 1.31 cm | 90 |
| 1.15 cm | 75 |
| 0.75 cm | 60 |
|  | 0.50 cm | 40 |
|  | 0.25 cm | 25 |

1. Kriteria kadar protein/100gr

Tabel 3.6 Viabilitas Benih

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kriteria | Keterangan | Bobot |
| Kadar protein biji | 36 keatas g | 80 |
| 30-35g | 65 |
| 27-29g | 35 |
|  | 20-26g | 15 |
|  | 15-19g | 10 |

Tabel 3.7 Hasil Konversi Data Alternatif

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kode Sample | Tanggal Masuk Kedelai | Ukuran biji (g/100 biji) | Warna kulit biji | Ketebalan kulit biji | Kadar protein biji |
| S01 | 06/04/2020 | 90 | 80 | 90 | 65 |
| S02 | 07/04/2020 | 75 | 60 | 75 | 15 |
| S03 | 08/04/2020 | 50 | 60 | 60 | 10 |
| S04 | 09/04/2020 | 90 | 80 | 90 | 35 |
| S05 | 10/04/2020 | 90 | 80 | 90 | 35 |
| S06 | 11/04/2020 | 75 | 60 | 60 | 65 |
| S07 | 12/04/2020 | 50 | 25 | 90 | 65 |
| S08 | 13/04/2020 | 90 | 80 | 75 | 15 |
| S09 | 14/04/2020 | 90 | 80 | 40 | 15 |
| S10 | 15/04/2020 | 75 | 25 | 90 | 35 |

* + 1. **Menormalisasi setiap nilai alternatif ( Nilai Vektor )**

Setelah nilai alternatif diberikan dan bobot juga sudah ditentukan maka selanjutnya adalah menormalisasikan setiap alternatif nilai vektor

* + - 1. S01
      2. S02
      3. S03
      4. S04
      5. S05
      6. S06
      7. S07
      8. S08
      9. S09
      10. S10
    1. **Menghitung nilai bobot preferensi pada setiap alternatif.**

Setelah nilai normalisasi setiap alternatif dihitung, tahapan selanjutnya adalah menghitung bobot preferensi untuk setiap alternatif.

Total Nilai Vektor = S1 + S2 +……+ S21

Total Nilai Vektor =

**= 595.8042**

* + 1. **Preferensi**

Nilai preferensi ditentukan dari nilai vektor alternatif dibagikan dengan total nilai vektor dari seluruh alternatif

* + - 1. Nilai Preferensi Vi untuk S01
      2. Nilai Preferensi Vi untuk S02
      3. Nilai Preferensi Vi untuk S03
      4. Nilai Preferensi Vi untuk S04
      5. Nilai Preferensi Vi untuk S05
      6. Nilai Preferensi Vi untuk S06
      7. Nilai Preferensi Vi untuk S07
      8. Nilai Preferensi Vi untuk S08
      9. Nilai Preferensi Vi untuk S09
      10. Nilai Preferensi Vi untuk S10
    1. **Perangkingan & Hasil**

Selanjutnya setelah Nilai Preferensi dihitung, hitung perangkingan, berikut ini adalah tabel keterangan hasil

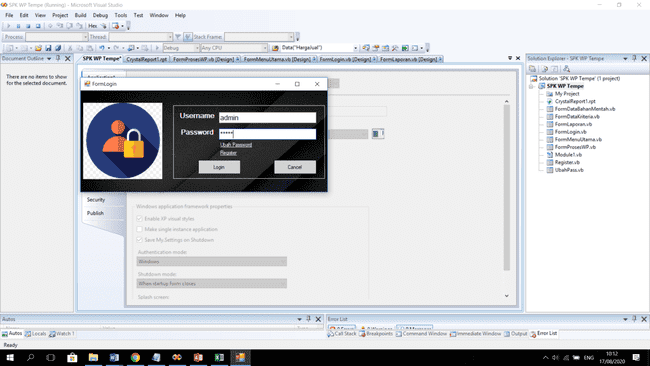
Tabel 3.8 Perangkingan Metode *Weight Product*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Sample** | **Tanggal Masuk Kedelai** | **Nilai Bobot Preferensi** | **Rangking** | **Keterangan** |
| S01 | 06/04/2020 | 0.137431 | Rangking-1 | Terbaik |
| S02 | 07/04/2020 | 0.086285 | Rangking-7 | Kurang Baik |
| S03 | 08/04/2020 | 0.065425 | Rangking-10 | Kurang Baik |
| S04 | 09/04/2020 | 0.121427 | Rangking-2 | Terbaik |
| S05 | 10/04/2020 | 0.121427 | Rangking-3 | Terbaik |
| S06 | 11/04/2020 | 0.111883 | Rangking-4 | Baik |
| S07 | 12/04/2020 | 0.081225 | Rangking-9 | Kurang Baik |
| S08 | 13/04/2020 | 0.099734 | Rangking-5 | Baik |
| S09 | 14/04/2020 | 0.09076 | Rangking-6 | Baik |
| S10 | 15/04/2020 | 0.084403 | Rangking-8 | Kurang Baik |

Jadi dari hasil perangkingan atau pemilihan bahan mentah terbaik untuk pembuatan tempe pada pabrik tempe tanjung morawa yaitu bahan mentah pada sampel S01, itu artinya alternatif tersebut adalah rekomendasi terbaik untuk menentukan bahan mentah terbaik untuk pembuatan tempe.

1. *Form Login*

*Form Login* digunakan untuk mengamankan sistem dari *user-user* yang tidak bertanggung jawab sebelum masuk ke Menu Utama. Berikut adalah tampilan *Form Login* :

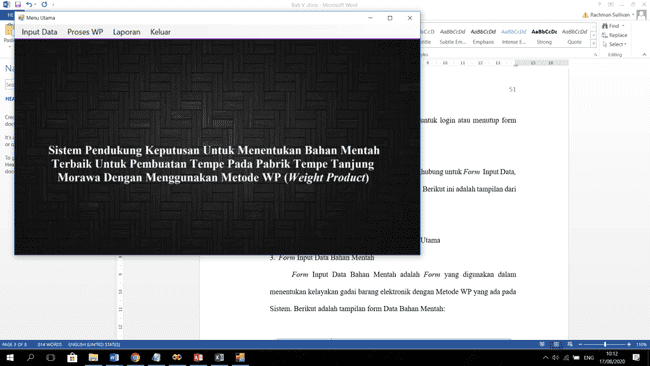


Gambar 5.1 *Form Login*

Berikut keterangan pada gambar 5.1 *Form Login*:

1. Tombol Login digunakan untuk mem-validasikan *username* dan *password* yang telah kita isi pada kotak teks yang disediakan.
2. Tombol Cancel digunakan untuk menunda untuk login atau menutup form login.
3. *Form*Menu Utama

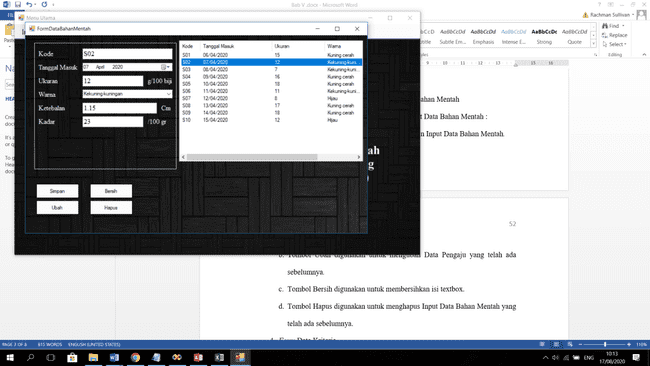
*Form*Menu Utama digunakan sebagai penghubung untuk *Form* Input Data*, Form* ProsesWP, *Form* Laporan, dan *Form* Keluar. Berikut ini adalah tampilan dari form menu utama.



Gambar 5.2 *Form*Menu Utama

1. *Form* Input Data Bahan Mentah

*Form* Input Data Bahan Mentah adalah *Form* yang digunakan dalam menentukan bahan mentah pembuatan tempe terbaik dengan Metode WP yang ada pada Sistem. Berikut adalah tampilan form Data Bahan Mentah:

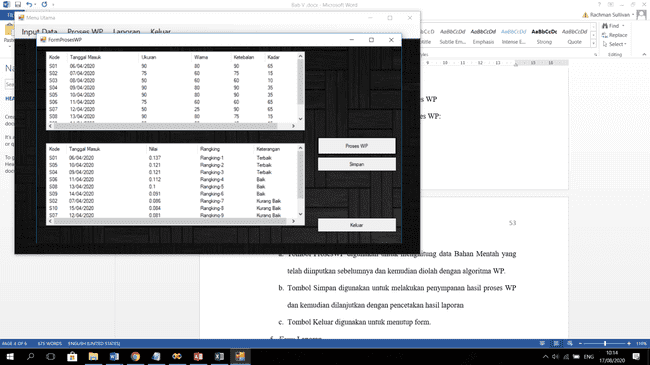


Gambar 5.3*Form*Input Data Bahan Mentah

Berikut keterangan pada gambar 5.3 *form*Input Data Bahan Mentah :

1. Tombol Simpandigunakan untuk menyimpan Input Data Bahan Mentah*.*
2. Tombol Ubahdigunakan untuk mengubah Data Bahan Mentah yang telah ada sebelumnya*.*
3. Tombol Bersih digunakan untuk membersihkan isi textbox.
4. Tombol Hapusdigunakan untuk menghapus Input Data Bahan Mentah yang telah ada sebelumnya.
5. *Form* Proses WP

*Form* Proses WP adalah *Form* yang digunakan untuk memproses Input Data Bahan Mentah dengan menggunakan metode WP untuk dicari bahan mentah terbaik dalam pembuatan tempe. Berikut adalah tampilan form Proses WP:

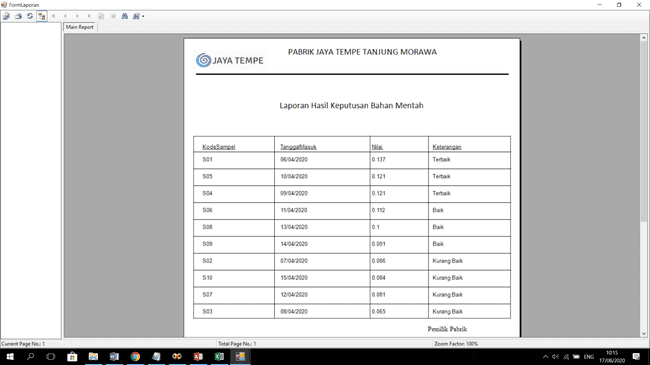


Gambar 5.6*Form*Proses WP

Berikut keterangan pada gambar 5.6 *form* Proses WP:

1. Tombol ProsesWP digunakan untuk menghitung data Bahan Mentah yang telah diinputkan sebelumnya dan kemudian diolah dengan algoritma WP*.*
2. Tombol Simpan digunakan untuk melakukan penympanan hasil proses WP dan kemudian dilanjutkan dengan pencetakan hasil laporan
3. Tombol Keluar digunakan untuk menutup form.
4. *Form* Laporan

*Form* Laporan adalah form yang digunakan untuk menampilkan hasil dari algoritma WP yang mengolah tentang data bahan mentah pembuatan tempe. Berikut ini adalah tampilan dari *form* Laporan:



Gambar 5.7 *Form* Laporan

1. **KESIMPULAN**

Berdasarkan analisa pada permasalahan yang terjadi dalam kasus yang diangkat tentang menentukan bahan mentah terbaik Pada Pabrik Jaya Tempe Tanjung Morawa maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, dampak sistem pendukung keputusan terhadap penyelesaian masalah pada Pabrik Jaya Tempe Tanjung Morawa dalam menentukan bahan mentah terbaik sudah cukup membantu pihak pabrik dalam menentukan bahan mentah (kedelai) mana yang cocok digunakan dan mengurangi resiko pembusukan serta meningkatkan kualitas tempe.
2. Metode WP (*Weight Produc*t) dapat diterapkan dalam pemecahan masalah pada Pabrik Jaya Tempe Tanjung Morawa dalam hal menentukan bahan mentah untuk pembuatan tempe terbaik, dan terlihat pada kasus yang telah diuji coba*.*
3. Dalam memodelkan sistem pendukung keputusan yang dirancang diawali dari perancangan menggunakan konsep pemodelan UML kemudian melakukan pengkodean untuk membangun sebuah aplikasi sehingga tepat sesuai yang di harapkan Pabrik Jaya Tempe

**REFERENSI**

|  |  |
| --- | --- |
| [1] | H. Herawati e D. Mulyani, “Prosiding Seminar Nasional PENGARUH KUALITAS BAHAN BAKU DAN PROSES PRODUKSI TERHADAP KUALITAS PRODUK PADA UD. TAHU ROSYDI PUSPAN MARON PROBOLINGGO”. |
| [2] | P. Studi Sistem Informasi e S. Triguna Dharma, “J-SISKO TECH Jurnal Teknologi Sistem Informasi dan Sistem Komputer TGD Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Barang NG (Not Good) di PT.Sagami Indonesia Dengan Menggunakan Metode Fuzzy Assosiative Memory (FAM),” *ν,* vol. 71, nº 2, pp. 71-80, 2019. |
| [3] | ARIF SUSANTO, “PENGGUNAAN METODE ANALYTIC HIERARCHY PROCESS (AHP) UNTUK SELEKSI GURU TETAP YAYASAN ADHI LUHUR PADA SMK MAHADHIKA 2 JAKARTA,” *Faktor Exacta,* vol. 7, nº 1, pp. 84-97, 2014. |
| [4] | Priranda Widara Ananta (06018099), 2 e Sri Winiarti (0516127501), “SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN DALAM PENILAIAN KINERJA PEGAWAI UNTUK KENAIKAN JABATAN PEGAWAI MENGGUNAKAN METODE GAP KOMPETENSI (STUDI KASUS PERUSAHAAN PERKASA JAYA COMPURETAIL,” *Jurnal Sarjana Teknik Informatika,* vol. 1, nº e-ISSN: 2338-5197 , 2013. |
| [5] | A. H. Hasugian e H. Cipta, “Analisa Dan Perancangan Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Pasangan Hidup Menurut Budaya Karo Dengan Menggunakan Metode Analitycal Hierarchy Process (AHP),” *ALGORITMA: Jurnal Ilmu Komputer dan Informatika,* vol. 2, nº 1, pp. 14-30, 2018. |
| [6] | L. Farokhah, A. Kala e S. ASIA Malang, “Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Forum Mahasiswa dengan Metode Weighted Product,” *Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi Asia,* vol. 11, nº 2, 2017. |

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada dosen pembimbing 1 dan 2 saya dan pihak-pihak yang mendukung penyelesaian jurnal skripsi ini

**BIBLIOGRAFI PENULIS**

|  |  |
| --- | --- |
| IMG-20200901-WA0001.jpg | Rahmad Tumanggor, Kelahiran 05 Januari 1996 anak pertama dari 4 (empat) bersaudara. Lulusan Madrasah Aliyah Negeri Dolok Sanggul Pada Tahun 2016 dan berkesempatan untuk melanjutkan Strata 1 (S1) di kampus STMIK TRIGUNA DHARMA MEDAN. |
| pak trinanda.jpg | **Trinanda syaputra S.Kom, M.Kom.,** Beliau Merupakan dosen tetap di STMIK Triguna Dharma Medan. |
| buk ita.jpg | **Ita Mariami S.E, S.MI.,** Beliau Merupakan dosen tetap di STMIK Triguna Dharma Medan. |