



DAFTAR ISI

PRAKATA.....	iii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN.....	v
ABSTRACT.....	vi
INTISARI.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Keaslian Penelitian.....	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	6
2.1. Tinjauan Pustaka.....	6
2.2. Landasan Teori.....	7
2.2.1. Sistem Rekomendasi.....	7
2.2.2. Content-based filtering.....	8
2.2.3. Lima Rasa Dasar.....	9
2.2.4. Perhitungan tingkat kemiripan atau korelasi antar item.....	10
2.2.5. Preferensi Pengguna.....	12
2.3. Pertanyaan Penelitian.....	12
BAB III METODOLOGI.....	13
3.1. Alat dan Bahan.....	13
3.1.1. Alat Penelitian.....	13
3.1.2. Bahan Penelitian.....	14
3.2. Langkah Penelitian.....	14
3.3. Perancangan Sistem Rekomendasi Jogjanaan Kuliner.....	15
3.3.1. Usulan Arsitektur Tingkat Tinggi.....	15
3.3.2. Usulan Arsitektur <i>Client-Server</i> Sistem Jogjanaan Kuliner.....	16
3.4. Usulan Pemodelan Sistem.....	17
3.4.1. <i>Use-case</i> Aplikasi.....	18
3.4.2. Struktur <i>database</i>	20
3.4.1. Usulan Pengolahan Data.....	21
3.4.1.a. Menghitung tingkat kemiripan antara preferensi selera pengguna terhadap karakteristik rasa makanan.....	21
3.4.1.b. Teknik penyajian data preferensi selera pada pengguna.....	24
3.4.2. Diagram Alir.....	25
3.5. Pengujian dan Evaluasi.....	26
3.6. Penulisan Laporan.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Pemodelan Sistem.....	29
4.2. Pengembangan Aplikasi Jogjanaan Kuliner.....	30
4.3. Evaluasi Sistem.....	31
4.3.1. Skenario Penggunaan Ekstrim.....	32
4.3.2. Skenario Pengaturan Ulang Preferensi.....	46



4.3.3. Skenario Penggunaan Normal.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
5.1. Kesimpulan.....	55
5.2. Saran.....	55
Pustaka.....	57
Lampiran.....	L-1