

## **1. Pendahuluan**

### **Latar Belakang**

Mie merupakan salah satu kuliner yang dinikmati berbagai kalangan orang, dari yang tua hingga yang muda. Mie adalah makanan yang dibuat dengan bahan dasar adonan tepung yang dicetak panjang seperti tali yang dulunya dibuat dengan tujuan pengganti makanan pokok orang asia pada saat krisis ekonomi, yaitu nasi[1].

Meskipun awalnya banyak yang mengira kalau mie berasal dari Mediterania, yang sekarang jadi asal-usul pasta di Italia, peradaban Tiongkok lah yang diyakini pertama kali menciptakan mie. Dilansir dari Scarf Media, pada tahun 2005 para arkeolog menemukan hasil berupa bukti sejarah di mana sajian mie sudah dikonsumsi masyarakat Tiongkok sejak dahulu kala[2]. Tepatnya sekitar abad 2 Masehi, pada Dinasti Han Timur, masyarakat saat itu sudah umum mengenal kuliner dari tepung yang dibuat memanjang ini. Bakmi pun menyebar ke seluruh masyarakat Tiongkok kuno dan sangat lekat dengan kebudayaan kuliner di sana. Tekstur bakmi yang kenyal dan memanjang, disimbolkan sebagai sebuah rezeki yang tidak akan putus jika orang rutin menyantapnya. Gak

mengerankan kalau hampir di setiap momen perayaan, contohnya Imlek, pasti ada sajian bakmi simbol rezeki berkelanjutan ini.

Di Tiongkok pun mie atau bakmi berkembang menjadi banyak varian yang pastinya enak-enak semua. Dari mulai sajian mie berkuah gurih, disajikan kering dengan ditumis atau goreng, serta isian toppingnya yang beragam. Umumnya bakmi memakai kuah kaldutan topping daging babi, tapi ada juga dari ayam, seafoods, sapi, kambing, hingga sayuran(vegetarian).

Di Tiongkok pun mie atau bakmi berkembang menjadi banyak varian yang pastinya enak-enak semua. Dari mulai sajian mie berkuah gurih, disajikan kering dengan ditumis atau goreng, serta isian toppingnya yang beragam. Umumnya bakmi memakai kuah kaldutan topping daging babi, tapi ada juga dari ayam, seafoods, sapi, kambing, hingga sayuran(vegetarian).

Dilansir dari Kompas, bakmi mulai masuk ke Indonesia bersamaan dengan arus imigrasi dan pedagang Tionghoa. Para imigran dan pedagang Tionghoa pastinya tetap membawa banyak tradisi kuliner Tiongkok yang memang sesuai selera mereka sekaligus penguat identitas ke-Tionghoan. Oleh karena itu, ragam kuliner Tionghoa termasuk bakmi mulai menyebar di kawasan Pecinan atau yang banyak masyarakat Tionghoa-nya. Kuliner memang kebutuhan paling dasar umat manusia, tapi juga bisa berlaku sebagai penguat identitas dan alat nostalgia. Kebiasaan makan bakmi bagi para perantau Tionghoa, selain untuk memperkuat identitas mereka, juga sebagai alat yang menghubungkan mereka dengan kampung halaman leluhur. Tapi karena latar budaya dan ketersediaan bahan yang ada, akhirnya bakmi berkembang mengikuti konteks selera lokaldi mana mereka tinggal saat ini.

### **Topik dan Batasannya**

Topik dan Batasan dalam penelitian Tugas Akhir ini adalah membandingkan beberapa metode klasifikasi untuk mengetahui hasil yang terbaik dari aplikasi yang telah dibuat. Batasan masalah dalam penelitian Tugas Akhir ini yaitu sentiment analisis yang dilakukan pada ulasan berbahasa Indonesia dan Bahasa Inggris. Data yang dikumpulkan dan digunakan dalam penelitian ini berasal dari Google Review yang dimana telah terkumpul sebanyak 300 data.

### **Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil akurasi dari beberapa metode klasifikasi yang digunakan dalam aplikasi review restoran bakmi di Bandung. Dan mengetahui kepuasan pengguna dari hasil sentiment analisis, serta membangun aplikasi berbasis web Sentiment Analisis Review Restoran Bakmi di Bandung.

### **Organisasi Tulisan**

Pada bab 2 akan dibahas mengenai studi terkait dan teori yang berhubungan dengan penelitian Tugas Akhir ini. Pada bab 3 akan dibahas mengenai sistem yang digunakan pada penelitian Tugas Akhir ini. Pada bab 4 akan dibahas mengenai hasil dan analisa hasil penelitian, dan pada bab 5 akan dibahas mengenai kesimpulan dari analisa yang telah dilakukan.