

## **SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN KATERING LAIK SEHAT PADA DINAS KESEHATAN KOTA SEMARANG DENGAN METODE DEMPSTER**

**TRI AJI PURWI LESTARI**

*Program Studi Teknik Informatika - S1, Fakultas Ilmu  
Komputer, Universitas Dian Nuswantoro Semarang*

*URL : <http://dinus.ac.id/>*

*Email : 111201005605@mhs.dinus.ac.id*

### **ABSTRAK**

Salah satu agenda pembangunan nasional adalah mewujudkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) yang sehat, cerdas, produktif dan mandiri. Dinas Kesehatan merupakan salah satu perangkat daerah yang di bentuk untuk menyelenggarakan tugas-tugas wajib dan pilihan pemerintahan daerah yang nyata, profesional dan bertanggung jawab. Pembentukan laik sehat suatu makanan sudah diatur dan dijadikan persyaratan oleh dinas kesehatan yang selanjutnya harus dipenuhi oleh pelaku usaha catering. Bahan-bahan dan kandungan makanan harus sesuai dengan ketentuan yang telah diatur, tidak boleh melebihi dari batas ketentuan yang dibuat. Jika bahan dan kandungan makanan melebihi dapat berakibat sangat fatal konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Dengan permasalahan tersebut dinas kesehatan menilai pelaku usaha catering, maka dapat diketahui baik atau buruk bahan dan kandungan makanan yang telah dibuat tersebut layak dikonsumsi atau tidak. Perijinan usaha catering dapat ditentukan melalui sertifikasi yang telah dibuat oleh dinas kesehatan daerah masing-masing. Pengukuran yang digunakan untuk menentukan perijinan catering menggunakan dua indikator yaitu tempat dan gizi makanan. Sesuai dengan permasalahan tersebut untuk mengetahui klasifikasi status gizi makanan yang diproduksi oleh catering. penulis menggunakan metode Dempster. Diharapkan dengan diterapkannya Dempster tersebut dapat membantu pihak Dinas Kesehatan Semarang untuk mengklasifikasikan status gizi usaha catering yang hasilnya untuk mengetahui apakah catering yang dibuat laik sehat sesuai dengan kebutuhan gizi yang akan mengkonsumsi makanan atau minuman tersebut.

Kata Kunci : Sertifikasi, Katering, Dempster

## **DECISION SUPPORT SYSTEM FOR HEALTHY CATERING ON DEPARTMENT OF HEALTH IN SEMARANG USING DEMPSTER METHOD**

**TRI AJI PURWI LESTARI**

*Program Studi Teknik Informatika - S1, Fakultas Ilmu  
Komputer, Universitas Dian Nuswantoro Semarang*

*URL : <http://dinus.ac.id/>*

*Email : 111201005605@mhs.dinus.ac.id*

### **ABSTRACT**

One of the agenda of national development is to realize the quality of Human Resources (HR) healthy, intelligent, productive and independent. Health Service is one of the areas in the form to organize the tasks required and elective local government real, professional and responsible. The formation of a healthy acceptance of food is set up and used by the health department requirements that must be met by further catering businesses. The materials and content of food must comply with the provisions that have been set, shall not exceed the specified limits are made. If the material and content of food in excess can have fatal consequences consumers who consume these foods. With these problems assessing the health department catering businesses, it can be seen good or bad material and content of the food that has been made ??suitable for consumption or not. Catering business licenses can be determined through the certification that has been made ??by the local health authorities respectively. Measurements were used to determine the licensing catering using two indicators: a food and nutrition. In accordance with the problem to determine the classification of the nutritional status of the food produced by the catering. authors using Dempster method. It is expected that with the implementation of the Dempster can help the Health Department Semarang to classify the nutritional status of the catering business results to determine whether healthy catering made ??feasible according to nutritional needs that will consume the food or beverage.

Keyword : Certification, Catering, Dempster