

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Perkembangan zaman sangat mempengaruhi pada kehidupan manusia, salah satunya persaingan dan penggunaan teknologi dalam kehidupan sehari-hari, semua orang perlu bersaing guna menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dengan berlandaskan ilmu pengetahuan dan teknologi informasi.

Dalam sebuah usaha tentunya tidak terlepas dari sebuah sistem, sistem bisa berupa-rupa pada bagian bidang tertentu seperti sistem informasi keuangan, dan lainnya. Oleh karena itu peranan teknologi informasi itu sendiri itu sangat diperlukan pada saat ini, tentunya akan mempermudah dalam berbisnis. Pada sebuah tahapan tertentu sebelum membangun sebuah aplikasi teknologi informasi pastinya dibutuhkan tahapan prosedur analisis dan juga perencanaan, berupa rancangan- rancangan terlebih dahulu.

Restoran berkompetisi diperlukan manajemen efektif yang berfokus pada segala hal pengelolaan yang berkaitan dengan proses target penjualan, kinerja pegawai, lalu data barang-barang, dan lainnya. Proses pengelolaan tersebut perlu menjadi tolak ukur tingkat kesuksesan performansi usaha penjualan yang ada di restoran sehingga dapat dipelihara dan ditingkatkan secara merata di setiap wilayah ruang lingkup bisnis kuliner.

Restoran Saung Andir adalah sebuah bisnis kuliner makanan dan minuman khas sunda yang beralamat di Jl. Andir KM 26 RT02/RW02, Desa Cukanggenteng, Kec. Pasirjambu, Kab. Bandung, Jawa Barat. Dalam hasil observasi dan

wawancara, peneliti menemukan beberapa masalah terkait manajemen penjualan yang ada di Restoran Saung Andir. Restoran Saung Andir memiliki sistem penjualan makanan secara prasmanan, dalam sistem pencatatan struk penjualan pada Restoran Saung Andir masih menggunakan metode tulis tangan pada kertas, akibatnya sering terjadi kesalahan dalam pencatatan penjualan di restoran. Selain itu Restoran Saung Andir masih menggunakan kalkulator sebagai alat bantu hitung yang mengakibatkan rentan terjadi kesalahan dalam penginputan data harga makanan dan minuman pada struk penjualan, dalam ketersediaan stok bahan baku sering terjadi ketidaksamaan antara jumlah bahan baku yang tersedia dengan yang dibeli oleh pelayan, serta pencatatan data penjualan di Restoran Saung Andir masih menggunakan pencatatan pembukuan sehingga rentan terjadinya kesalahan dalam input data hasil penjualan makanan dan minuman serta pembelian bahan baku. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk dapat membuat sebuah sistem pemesanan, pembayaran makanan dan membuat informasi makanan dan minuman, mengontrol ketersediaan stok bahan baku yang tersedia dan jika bahan baku berkurang maka akan ada laporan dari koki kepada kasir untuk pembelian bahan baku yang akan dilakukan oleh pelayan, dan mengelola data-data histori penjualan. Berdasarkan latar belakang di atas, maka dari itu solusi yang relevan adalah dengan penerapan “SISTEM INFORMASI JUAL BELI MAKANAN DAN MINUMAN PADA RESTORAN SAUNG ANDIR”. Dengan demikian, dapat mempercepat pada proses kerja dalam lingkungan Restoran Saung Andir, dengan adanya sistem di Restoran Saung Andir berbasis aplikasi desktop sebagai peningkatan atau penyempurnaan sarana dan prasarana yang telah ada, sehingga dapat meningkatkan

kinerja karyawan dalam melayani pelanggan dan secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan di Restoran Saung Andir.

## **1.2. Identifikasi dan Rumusan Masalah**

Berikut dibawah ini adalah identifikasi masalah dan rumusan masalah.

### **1.2.1. Identifikasi Masalah**

Pada hasil identifikasi permasalahan pada latar belakang diatas, dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Sistem pencatatan struk penjualan masih dilakukan secara metode tulisan tangan di kertas, yang menyebabkan sering terjadi kesalahan dalam pencatatan data penjualan.
2. Restoran Saung Andir masih menggunakan kalkulator sebagai alat bantu hitung yang mengakibatkan rentan terjadi kesalahan dalam penginputan data harga makanan dan minuman pada struk penjualan.
3. Ketersediaan stok bahan baku sering terjadi ketidaksamaan antara jumlah bahan baku yang tersedia dengan catatan bahan baku yang dibeli oleh pelayan.
4. Pencatatan data penjualan di Restoran Saung Andir masih menggunakan pencatatan pembukuan sehingga rentan terjadinya kesalahan dalam rekap data hasil penjualan makanan dan minuman serta pembelian bahan baku.

### **1.2.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi diatas, berikut rumusan masalahnya :

1. Bagaimana prosedur sistem yang berjalan pada Restoran Saung Andir?
2. Bagaimana perancangan dan pembuatan suatu sistem yang mampu memberikan informasi mengenai ketersediaan makanan dan minuman dan juga bahan baku?
3. Bagaimana hasil dari pengujian sistem informasi jual beli makanan dan minuman pada Restoran Saung Andir berbasis aplikasi desktop?
4. Bagaimana implementasi dari rancangan sistem informasi jual beli makanan dan minuman pada Restoran Saung Andir berbasis aplikasi desktop yang dapat membantu dalam proses penjualan makanan dan minuman dan juga memantau ketersediaan bahan baku?

### **1.3. Maksud dan Tujuan**

Berikut dibawah ini maksud dan tujuan dari penelitian.

#### **1.3.1. Maksud Penelitian**

Maksud dari penelitian ini adalah menganalisa dan merancang program sistem informasi jual beli makanan dan minuman pada Restoran Saung Andir yang berguna untuk mengefisienkan waktu dan tepat sasaran dalam mencari suatu sistem informasi yang tepat.

### **1.3.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian di Restoran Saung Andir:

1. Menganalisis dan mengevaluasi sistem prosedur yang berjalan pada Restoran Saung Andir.
2. Untuk merancang dan membuat sistem informasi yang dapat memberikan informasi mengenai ketersediaan makanan dan minuman dan ketersediaan bahan baku.
3. Untuk mengetahui hasil dari pengujian sistem informasi jual beli makanan dan minuman pada Restoran Saung Andir berbasis aplikasi desktop yang telah dibuat.
4. Untuk mengimplementasikan hasil dari rancangan sistem informasi jual beli makanan dan minuman pada Restoran Saung Andir berbasis aplikasi desktop serta dapat membantu dalam proses penjualan makanan dan minuman dan ketersediaan bahan baku.

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

Berikut dibawah ini kegunaan penelitian.

#### **1.4.1. Kegunaan Akademis**

Kegunaan akademis dari penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Bagi Pengembangan Ilmu

Hasil dari penelitian ini diharapkan berguna bagi penelitian selanjutnya dan terutama dalam bidang teknologi dan informasi .

## 2. Bagi Peneliti

Penelitian ini dilakukan sebagai indikator mengembangkan kemampuan dalam melakukan proses penelitian dan sebagai evaluasi atas apa yang di dapatkan selama belajar serta melatih daya pikir dalam mengambil keputusan yang tepat atas permasalahan yang ada.

## 3. Bagi Peneliti Lain

Dengan adanya penelitian, ini diharapkan dapat bermanfaat bagi peneliti lain berguna sebagai referensi penelitian dan penelitian lebih lanjut di bidang penelitian yang berkaitan.

### **1.4.2. Kegunaan Praktis**

Kegunaan Praktis dari penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi Restoran Saung Andir dalam hal pemesanan makanan dan mempermudah dalam pendataan dan pencarian buku, serta mengetahui data per transaksi yang lengkap. Selain itu dapat meningkatkan kinerja restoran.

### **1.5. Batasan Masalah**

Agar permasalahan yang diteliti tidak terlalu luas ruang lingkupnya, penelitian ini dibatasi pada hal-hal sebagai berikut.

1. Penelitian ini dibatasi hanya pada proses pemesanan, pembayaran, ketersediaan stok bahan baku, pengelolaan data bahan baku dan pengelolaan data transaksi.
2. Sistem informasi ini membahas tentang ketersediaan stok bahan baku untuk mencegah terjadinya kekurangan bahan baku.

3. Sistem informasi penjualan makanan dan minuman ini memiliki fitur yang mengelola aktivitas penjualan meliputi data pemesanan dan pembayaran, transaksi pembelian bahan baku dan pengelolaan data transaksi.
4. Penelitian ini tidak membahas penggunaan bahan baku yang dibeli secara detail untuk proses pembuatan makanan dan minuman.
5. Sistem informasi ini tidak membahas laporan keuangan.
6. Penelitian ini tidak membahas pembelian pada pemasok.
7. Pembayaran di restoran hanya bisa transaksi tunai.

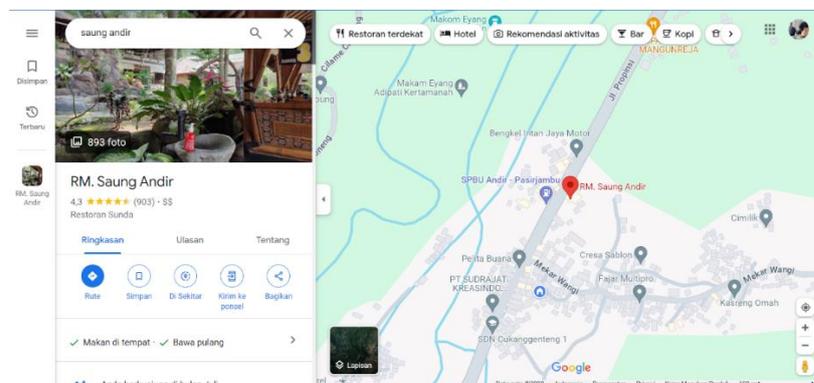
## 1.6. Lokasi dan Jadwal Penelitian

Adapun lokasi dan waktu penelitian yang dilakukan peneliti adalah sebagai berikut:

### 1.6.1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Restoran Saung Andir yang beralamat di Jl. Andir KM 26 No. 26, RT02/RW02, Desa Cukanggenteng, Kec. Pasirjambu, Kab. Bandung, Jawa Barat 40972.

Berikut adalah letak lokasi penelitian.



**Gambar 1. 1. Lokasi Penelitian**

(Sumber Gambar : Google Maps)



## **1.7. Sistematika Penelitian**

Sistematika penelitian usulan penelitian ini dibagi dalam beberapa bab dengan pokok pembahasan secara umum sebagai berikut :

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Bab ini berisikan latar belakang masalah, identifikasi dan rumusan masalah, maksud dan tujuan, kegunaan penelitian, batasan masalah, lokasi dan jadwal penelitian serta sistematika penelitian.

### **BAB II : LANDASAN TEORI**

Bab ini berisi tentang penjabaran mengenai teori-teori pendukung dalam pembangunan sistem yang dapat menunjang penelitian.

### **BAB III : OBJEK DAN METODE PENELITIAN**

Pada bab ini peneliti memberikan informasi mengenai objek penelitian yang diteliti, terdapat tempat penelitian, metodologi penelitian yang digunakan peneliti, metode pendekatan dan pengembangan sistem dan analisis sistem yang berjalan.

### **BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi tentang perancangan sistem yang diusulkan, implementasi sistem yang dibangun, uji coba dan hasil pengujian sistem yang dibangun.

### **BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN**

Terakhir, pada bab ini peneliti mengemukakan kesimpulan yang diperoleh dari hasil pengujian sistem yang dibangun, serta saran terkait pengembangan sistem pada pihak tempat penelitian.