

# **BAB I**

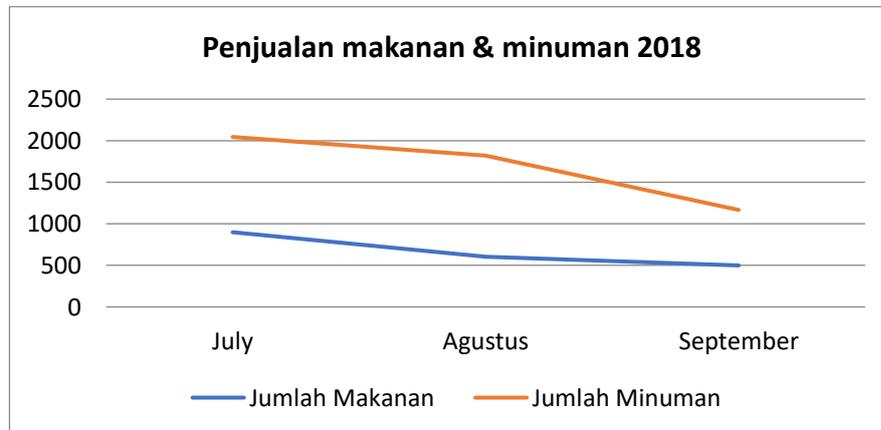
## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada era sekarang ini, persaingan bisnis restoran di Indonesia semakin ketat dan saling berlomba-lomba dalam persaingan bisnis restoran. Rasa masakan adalah suatu hal yang sangat penting dalam bisnis restoran tidak hanya itu pelayanan serta kebersihan restoran juga sangat berpengaruh dalam menjaga nama baik restoran. Dalam persaingan bisnis restoran ini pada umumnya hampir setiap restoran menggunakan sistem informasi untuk menyelesaikan masalah-masalah yang terjadi dalam proses bisnis restoran seperti mempromosikan menu andalannya dengan menggunakan website ataupun sosial media bahkan hingga proses pengaturan tempat, pembelian bahan-bahan restoran hingga ke proses keuangan dan penentuan harga menu-menu yang ada di restoran.

Proses tersebut biasanya masih dilakukan dengan cara manual oleh pemilik restoran tentunya hal ini akan memakan waktu dan menguras tenaga apalagi untuk restoran yang berskala menengah hingga ke restoran yang berskala besar. Dengan adanya teknologi sistem informasi ini yang telah terkomputerisasi dan bisa diakses oleh publik tentu sangat membantu dalam proses bisnis restoran di era seperti sekarang ini sehingga dapat mempermudah proses pemasaran sehingga banyak restoran-restoran yang besar menggunakan sistem informasi untuk memasarkan menu-menu andalannya dengan menggunakan website.

Restoran Kambing Bakar Dago merupakan salah satu restoran yang bergerak di bidang kuliner makanan dan minuman untuk tamu-tamu hotel, catering, serta untuk acara-acara pernikahan dan juga ulang tahun. Restoran Kambing Bakar Dago beralamat di Jl. Insinyur H. Juanda No.420, Dago, Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat. Dalam hasil observasi dan juga wawancara mengenai sistem penjualan di Restoran Kambing Bakar Dago masih menggunakan dengan cara manual dengan mencatat mulai dari sistem pembelian makanan dan minuman yang melalui via telepon ataupun yang datang langsung serta proses perhitungan booking meja juga dalam skala besar seperti acara pernikahan, acara ulang tahun, rapat serta acara pesta yang lainnya juga masih di lakukan dengan cara mencatat dalam sistem penjualannya. Sistem informasi yang ada juga masih terbilang kurang baik dikarenakan informasi ketersediaan menu-menu yang telah habis masih tercatat dalam buku menu makanan dan minuman tanpa adanya keterangan stok menu yang telah habis serta sistem perhitungan penjualan juga masih dilakukan dengan cara mencatat sehingga akan terlalu memakan waktu dan tenaga jika ada pembelian yang berskala besar berikut adalah rata-rata penjualan selama 3 bulan terakhir ditunjukkan pada gambar 1.1 :



**Gambar 1.1 : Grafik Penjualan**  
**(Sumber : Restoran Kambing Bakar Dago)**

Berdasarkan grafik penjualan makanan & minuman pada tahun 2018 di Restoran Kambing Bakar Dago jumlah makanan paling banyak terjual yaitu 899 (delapan ratus sembilan puluh sembilan) sedangkan minuman yang terjual paling banyak 2045 (dua ribu empat puluh lima) dalam penjualan makanan dan minuman di Restoran Kambing Bakar Dago mengalami penurunan pada tiga bulan terakhir ini dikarenakan kurangnya informasi ketersediaan menu makan dan minuman.

Dalam operasional penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago tidak melakukan pendataan ataupun pencatatan data ketersediaan stok bahan baku dan pembelian bahan baku, sehingga tidak ada pengecekan ketersediaan bahan baku yang telah habis oleh karena itu penulis mengangkat permasalahan tersebut sebagai penelitian dengan judul **“SISTEM INFORMASI PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA RESTORAN KAMBING BAKAR DAGO BERBASIS WEBSITE”**

## **1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan diatas, maka dapat diidentifikasi dan dirumuskan masalah-masalah yang pada Restoran Kambing Bakar Dago.

### **1.2.1 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas identifikasi masalah pada Sistem Informasi Penjualan Makanan & Minuman Restoran Kambing Bakar Dago Berbasis Website adalah sebagai berikut :

1. Sistem penjualan Restoran Kambing Bakar Dago masih dilakukan dengan cara manual seperti mencatat dalam sistem pembelian makanan dan minuman ataupun booking meja dengan cara datang langsung. Hal ini mengakibatkan terlalu banyak memakan waktu dan tenaga.
2. Sering terjadi kekosongan stok atau kelebihan stok bahan baku makanan atau minuman yang disebabkan karena Restoran Kambing Bakar Dago tidak memiliki perhitungan standard stock level.
3. Restoran Kambing Bakar Dago tidak melakukan pendataan ketersediaan dan pembelian bahan baku. Hal ini mengakibatkan kurangnya bahan baku yang tersedia serta tidak adanya pendataan bahan baku yang telah habis dan harus dibeli.

### **1.2.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang sedang terjadi di Restoran Kambing Bakar Dago adapun beberapa rumusan masalah yang akan dijadikan tujuan dalam penyusunan hasil Tugas Akhir di Restoran Kambing Bakar Dago dimana rumusan masalah

tersebut akan dijadikan tujuan dalam penyusunan Tugas Akhir mengutamakan hal-hal sebagai berikut :

1. Bagaimana sistem informasi penjualan makanan dan minuman yang sedang berjalan pada Restoran Kambing Bakar Dago.
2. Bagaimana perancangan sistem yang mampu memberikan informasi mengenai ketersediaan menu-menu makanan dan juga proses booking meja jika ada acara besar seperti acara pesta pernikahan dan acara pesta ulang tahun.
3. Bagaimana implementasi dari hasil rancangan sistem informasi penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago dalam bahasa pemrograman sehingga membentuk sebuah website yang dapat membantu dalam proses penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago.
4. Bagaimana hasil pengujian dari sistem informasi penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago berbasis website.

### **1.3 Maksud dan Tujuan**

Adapun maksud dan tujuan penulis dari penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut :

#### **1.3.1 Maksud penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya maksud dari penelitian ini adalah untuk membangun sistem informasi penjualan makanan dan

minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago berbasis website serta memperbaiki sistem penjualan sebelumnya.

### **1.3.2 Tujuan penelitian**

Adapun tujuan yang hendak dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui permasalahan sistem informasi penjualan makanan dan minuman yang sedang berjalan pada Restoran Kambing Bakar Dago.
2. Untuk merancang sistem informasi yang mampu memberikan informasi mengenai ketersediaan menu-menu makanan dan juga proses booking meja.
3. Untuk mengimplementasikan dari hasil rancangan sistem informasi penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago serta dapat membantu memberikan informasi mengenai ketersediaan menu-menu makanan dan juga proses booking meja.
4. Untuk mengetahui hasil dari pengujian sistem informasi penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago yang dibuat masih memiliki kekurangan atau tidak.

### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Dalam setiap penelitian mempunyai kegunaan penelitian berikut adalah kegunaan-kegunaan penelitian diantaranya :

#### **1.4.1 Kegunaan Praktis**

Semoga dapat mempermudah dan memberikan manfaat bagi perusahaan dengan adanya sistem informasi penjualan makanan & minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago berbasis website.

#### **1.4.2 Kegunaan Akademis**

##### 1. Bagi Pengembangan Ilmu

Kegunaan penelitian ini bagi pengembangan ilmu adalah untuk mengembangkan lebih luas lagi dengan adanya sistem informasi penjualan makanan dan minuman berbasis website yang telah dibuat oleh peneliti.

##### 2. Bagi Peneliti Lain

Kegunaan penelitian ini bagi peneliti lain adalah untuk menjadikan panduan sebagai penelitian tentang sistem informasi penjualan makanan dan minuman berbasis website yang telah dibuat oleh peneliti.

##### 3. Bagi Penulis

Kegunaan penelitian ini bagi penulis adalah untuk menambah wawasan serta pengalaman untuk peneliti.

#### **1.5 Batasan Masalah**

Dalam pembangunan sistem informasi penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago ini akan di ditentukan ruang lingkup yang akan di bahas antara lain yaitu :

1. Sistem Informasi ini membahas mengenai sistem penjualan makanan dan minuman secara delivery order dengan jarak maksimal 10 km (sepuluh

kilo meter) dari Restoran Kambing Bakar Dago yaitu meliputi daerah pemasarannya Dago, Dipatiukur, Tubagus Ismail Raya, Taman Sari, Citarum, dan Setiabudhi dengan tarif Rp10.000 (sepuluh ribu) per transaksi.

2. Sistem informasi ini membahas *booking* meja dan pengecekan menu makanan yang tersedia maupun yang telah habis.
3. Sistem informasi ini membahas tentang stok ketersediaan bahan baku demi mencegah terjadinya kekurangan bahan baku yang tersedia.
4. Proses pembayaran yang dilakukan oleh konsumen kepada Restoran Kambing Bakar Dago yang melakukan pemesanan secara *delivery order* dilakukan secara bayar ditempat saat pesanan datang sedangkan yang datang langsung pembayaran dilakukan dengan cara tunai atau menggunakan kartu debit.
5. Sistem informasi ini mencetak laporan penjualan makan dan minuman serta ketersediaan stok bahan baku.
6. Jika dalam tiga puluh menit tidak ada konfirmasi dari konsumen atas pemesanannya maka pemesanan otomatis akan di batalkan oleh pihak restoran.
7. Estimasi pembuatan sampai pengiriman ke konsumen kurang lebih satu jam dari data *delivery* diterima.
8. Jika dalam satu jam sebelum meja digunakan tidak ada konfirmasi dari konsumen atas meja yang dipesan maka akan di batalkan dan diberikan kepada yang lain.



## **1.7 Sistematika Penulisan**

Merupakan penyusunan penulisan pada pembuatan laporan tugas akhir ini dibagi menjadi lima bab, yaitu sebagai berikut :

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini merupakan gambaran umum tentang tugas akhir ini yang berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi dan rumusan masalah, maksud dan tujuan penelitian, kegunaan penelitian yang meliputi kegunaan praktis dan kegunaan akademis, pembatasan masalah, lokasi dan waktu penelitian, serta sistematika penulisan.

### **BAB II LANDASAN TEORI**

Bab ini membahas tentang teori-teori yang diambil dari beberapa literatur yang digunakan dalam pembangunan sistem yaitu membahas tentang Sistem Informasi, Sistem Informasi Berbasis website, dan menjelaskan aplikasi-aplikasi pendukung dalam pengembangan sistem tersebut.

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

Bab ini membahas tentang gambaran mengenai analisis penelitian seperti sejarah singkat perusahaan, visi dan misi dari perusahaan, struktur organisasi, dan analisis sistem yang sedang berjalan pada perusahaan.

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

Bab ini membahas tentang perancangan sistem informasi berbasis Website yang meliputi tentang tujuan perancangan sistem, analisis dokumen, perancangan sistem yang diusulkan, perancangan antarmuka dan jaringan, pengajuan sistem, serta mengimplementasikan sistem yang telah diusulkan.

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

Bab ini membahas tentang kesimpulan dan saran untuk sistem informasi berbasis Website yang disampaikan penulis kepada pihak yang bersangkutan dan agar dibuat pengembangan yang lebih baik lagi untuk kedepannya.