BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kerja Praktek

Dalam beberapa tahun belakang ini dapat terlihat bahwa industri makanan di dalam negeri mengalami pertumbuhan yang sangat pesat. Tingginya permintaan pasar akan tersedianya industri makanan di dalam negeri tersebut tidak lepas dari beragamnya obyek wisata, terutama alam dan budaya Indonesia yang semakin mendorong minat wisatawan dari dalam maupun dari luar negeri.

Jasa makanan dan minuman merupakan salah satu unsur pariwisata yang mempunyai peranan sangat besar dalam memberikan pelayanan bagi wisatawan. Jasa makanan dan minuman memang bukan tujuan utama bagi wisatawan, namun tidak dapat dipungkiri bahwa hal ini sangat penting untuk mempertahankan perjalanan wisata, karena bagaimana pun makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok. Oleh sebab itu jasa makanan dan minuman harus mampu memenuhi kebutuhan wisatawan.

Dengan berbagai keterbatasan yang ada, bisnis Restoran Ikan Bakar Pak Chi Met dibangun dan sungguh di luar dugaan respon konsumen terhadap restoran ini sangat luar biasa. Perkembangan yang menggembirakan telah membuat restoran ini mampu mengembangkan bisnisnya dan pada saat ini telah memiliki 5 cabang yang semuanya berada di kota Bandung. Untuk rencana jangka panjang, pihak manajemen Ikan Bakar Pak Chi Met akan mendaftarkan perusahaan ini ke Asosiasi Franchise Indonesia dan mengembangkan bisnis ini menjadi bisnis *franchise* yang sedang marak saat ini.

Era bisnis saat ini tidak terlepas dari era informasi dimana informasi mengalir dari area satu ke area lain. Informasi dapat diibaratkan darah yang mengalir di dalam suatu organisasi. Informasi adalah data yang diolah menjadi bentuk yang lebih berguna dan lebih berarti bagi yang menerimanya. Sumber dari informasi adalah data yang merupakan kenyataan yang menggambarkan suatu kejadian-kejadian dan kesatuan nyata. Kejadian-kejadian adalah sesuatu yang

terjadi pada saat tertentu sedangkan kesatuan nyata adalah berupa suatu obyek nyata seperti tempat, benda dan orang yang betul-betul ada dan terjadi.

Telah diketahui bahwa informasi merupakan hal yang sangat penting bagi manajemen di dalam pengambilan keputusan. Informasi dapat diperoleh dari sistem informasi (*information systems*) atau disebut juga dengan *processing systems.* Sistem informasi adalah suatu sistem di dalam suatu organisasi yang mempertemukan kebutuhan pengolahan transaksi harian, mendukung operasi, bersifat manajerial dan kegiatan strategi dari suatu organisasi dan menyediakan pihak luar tertentu dengan laporan-laporan yang diperlukan. Salah satu sistem informasi yang diperlukan oleh perusahaan adalah sistem informasi manajemen yang merupakan penerapan sistem informasi di dalam organisasi untuk mendukung informasi-informasi yang dibutuhkan oleh semua tingkatan manajemen.

Saat ini di lingkungan manajemen Restoran Ikan Bakar Pak Chi Met telah memiliki sistem informasi *cash register* yang digunakan sebagai sistem yang digunakan untuk pencatatan data penjualan dan laporan-laporan yang terkait. Namun sistem informasi *cash register* yang sekarang berjalan memiliki beberapa kelemahan di antaranya adalah kemampuan program yang hanya berjalan dalam *single user*, tidak terjaminnya keamanan data dan kurang informatifnya cetakan laporan yang dihasilkan. Selain itu pula, sistem masih berjalan dalam modus teks yang tentunya tidak menarik untuk dipertahankan hingga waktu yang akan datang

Dengan adanya kekurangan-kekurangan tersebut tentunya diperlukan sebuah informasi *cash register* baru yang tentunya dapat mengurangi kelemahan-kelemahan sistem lama. Dengan demikian dalam kerja praktek ini akan dibuat sebuah aplikasi *cash register* baru dan berjudul **Sistem Informasi *Cash Register* di Restoran Ikan Bakar Pak Chi Met Sukajadi Bandung.**.

1.2 Maksud dan Tujuan Kerja Praktek

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka maksud penelitian yang ingin dicapai adalah :

1. Membuat sistem informasi *cash register* baru yang mampu menyediakan informasi yang tepat dan akurat untuk pihak manajemen restauran.

   Selain itu kerja praktek ini memiliki tujuan sebagai berikut.

1. Aplikasi baru mampu untuk memudahkan pencatatan dan pengolahan data transaksi penjualan item-item (makanan, minuman, rokok, dan lain-lain) yang disediakan oleh Restauran Ikan Bakar Pak Chi Met menjadi informasi yang berguna bagi pihak manajemen sehingga dapat mengelola usaha secara lebih efisien.
2. Sebagai bahan studi perbandingan antara teori yang didapat dari kampus dengan keadaan nyata di lapangan kerja.
3. Dapat memperluas wawasan khususnya tentang permasalahan yang terjadi di lapangan kerja.

1.3 Sistem Pelaksanaan Kerja Praktek

Pelaksanaan kerja praktek dilaksanakan di Restoran Ikan Bakar Pak Chi Met yang berlokasi di Jl. Sukajadi 157. Pelaksanan kerja praktek dimulai dari tanggal 9 Desember 2006 sampai dengan 9 Januari 2007..

Waktu pengambilan data dan penelitian kerja praktek dilakukan sesuai dengan waktu yang ditetapkan sebelumnya oleh koordinator kerja praktek restoran. Pertemuan dengan koordinator kerja praktek dilakukan 2 kali dalam seminggu dengan waktu antara pukul 10.00 WIB hingga pukul 17.00 WIB.

1.4 Sistematika Pelaporan Kerja Praktek

Penulisan laporan kerja praktek ini disusun secara sistematis guna memudahkan pemahaman isi yang terkandung di dalamnya. Sistematika penulisan laporan kerja praktek ini adalah :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang kerja praktek, maksud dan tujuan kerja praktek, sistem pelaksanaan kerja praktek dan sistematika pelaporan kerja praktek.

BAB II RUANG LINGKUP PERUSAHAAN

Bab ini menjelaskan tentang sejarah singkat Restoran Ikan Bakar Pak Chi Met, tempat dan kedudukan perusahaan, bidang pekerjaan perusahaan, visi dan misi restoran serta struktur organisasi restoran.

BAB III KEGIATAN SELAMA KERJA PRAKTEK

Bab ini merupakan kegiatan selama kerja praktek yang memuat tentang jadwal kerja praktek, cara/teknik kerja prktek, data kerja praktek.

Bab ini juga meliputi penjelasan secara rinci hasil dari kerja praktek.

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menjelaskan tentang pokok pembahasan yang telah diuraikan dan saran untuk kepentingan proses pengembangan selanjutnya.