BAB III
OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1. Objek Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian ini di Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi yang beralamat di Jl. Lurah No. 169 Cimahi. Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi adalah salahsatu tempat makan yang menyajikan makanan dan minuman khas dari Negeri Mata Hari Terbit (*Jepang).*

Menurut Husein Umar, pengertian objek penelitian adalah sebagai berikut :

"Objek penelitian menjelaskan tentang apa dan atau siapa yang menjadi objek penelitian, juga di mana dan kapan penelitian dilakukan. Bisa juga ditambahkan hal-hal lain jika dianggap perlu".

Berdasarkan pendapat diatas maka dapat diketahui bahwa objek penelitian merupakan bagian dari penelitian yang berisikan mengenai hal-hal apa saja yang diteliti oleh penulis dalam melakukan penelitian.

3.1.1. Sejarah Singkat Perusahaan

Ramen pertama di dunia diciptakan pada tahun 1910 di Jepang. Saat itu seorang koki China di restoran Rairaikan Tokyo mencoba membuat sebuah *signature dish* yang terdiri dari kaldu dan mie China yang berwarna kuning dan bertekstur elastis. Mie China yang saat itu digunakan sang koki memiliki tekstur yang lebih elastis bila dibandingkan dengan mie ramen saat ini. Pemilihan kata ramen sendiri berasal dari bahasa China "la" yang artinya menarik, dan "mien" yang artinya mie.

Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi didirikan pada 12 April 2014, usaha ini didirikan oleh Kevin Pratama dan Leni Mardiani. Dengan bermodalkan pengalaman mereka dalam dunia bisnis yang bertahun-tahun dan kepintaran mereka melihat peluang usaha dalam makanan ini, akhirnya mereka memutusakn untuk membuka usaha ramen yang mereka beri nama Hashi Ramen Bar dan Resto.

Hashi Ramen Bar dan Resto pertama kali membuka usahanya di Jl. Kolonel Masturi, Cimahi. Empat bulan mereka membuka usahanya di tempat tersebut, target penjualan yang mereka harapkan ternyata tidak sesuai dengan apa yang mereka harapkan. Dengan hasil penjualan yang kurang baik dan pemilihan tempat usaha yang kurang strategis, akhirnya pada bulan September 2014 mereka memutuskan untuk berpindah tempat usaha ke Jl. Lurah No. 169 Cimahi hingga saat ini.

3.1.2. Visi dan Misi Perusahaan

Visi dan Misi adalah suatu konsep perencanaan yang di sertai dengan tindakan sesuai dengan apa yang di rencanakan untuk mencapai suatu tujuan. Visi adalah suatu pandangan jauh tentang perusahaan, tujuan - tujuan perusahaan dan apa yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut pada masa yang akan datang. Sedangkan Misi adalah pernyataan tentang apa yang harus dikerjakan oleh lembaga dalam usahanya mewujudkan Visi.

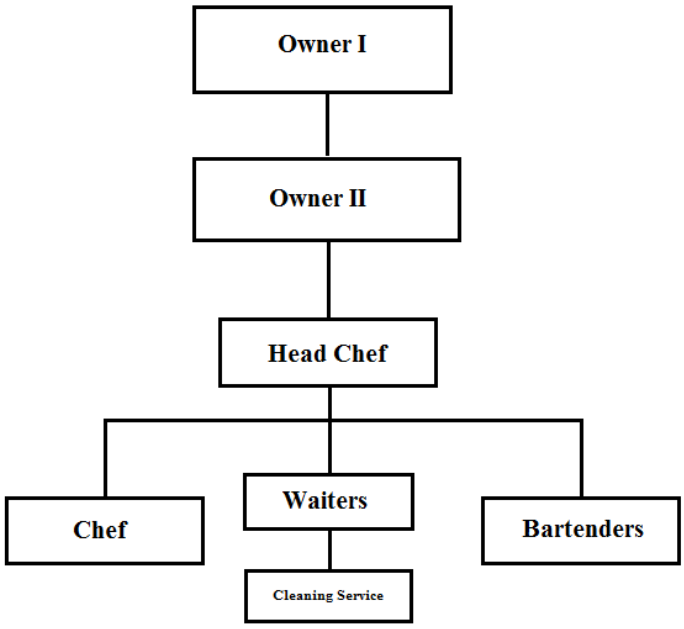
3.1.2.1. Visi Perusahaan

Menjadi Perusahaan Penyedia Jasa Makanan yang Halal, Enak, Bermutu dan Terjamin Demi Pemenuh Isi Perut dan Menyenangkan Hati.

3.1.2.2. Misi Perusahaan

1. Menciptakan olahan ramen yang berbeda dengan ramen yang lain.
2. Melayani konsumen dengan etika yang baik, karena kepuasan konsumen penghargaan tertinggi kami.
3. Kesejahteraan karyawan adalah aset penting kami.
4. Kualitas dan Inovasi adalah kunci sukses kami.

3.1.3. Struktur Organisasi Perusahaan



Gambar 3.1 Struktur Organisasi Perusahaan

(Sumber: Hashi Ramen Bar dan Resto)

3.1.4. Deskripsi Tugas

Agar setiap pegawai dapat menjalankan fungsi serta tugasnya masing - masing dengan baik, maka perlu dijabarkan secara jelas tentang deskripsi kerja dari masing-masing bagian yang diambil di dalam perusahaan tersebut. Adapun

deskripsi kerja atau tugas dari setiap masing-masing bagian yang ada didalam Hashi Ramen Bar dan Resto adalah sebagai berikut:

1. *Owner I.*
    a. Mengawasi semua kegiatan yang dilakukan dalam perusahaan.
    b. Menerima dan memeriksa laporan-laporan dari setiap bagian dalam perusahaan.
    c. Mengawasi dan mengevaluasi rencana kerja perusahaan dalam menunjang sasaran dan tujuan perusahaan.
2. *Owner II.*
    a. Membuat strategi pemasaran yang akan dilakukan oleh Hashi Ramen Bar dan Resto.
    b. Bertanggung jawab mengenai kegiatan penjualan yang ada di Hashi Ramen Bar dan Resto.
    c. Mengatur keuangan Hashi Ramen Bar dan Resto.
    d. Membuat dan memberikan laporan penjualan kepada *Owner* I.
3. *Head Chef.*
    a. Melakukan transaksi penjualan pada Hashi Ramen Bar dan Resto.
    b. Memberikan laporan penjualan setiap harinya kepada *Owner* II.
    c. Bertanggung jawab mengenai pembelian stock bahan baku makanan dan minuman.
    d. Membuat dan memberikan laporan pembelian kepada *Owner* I.
    e. Mengawasi dan mengarahkan *Chef, Waiters*, dan *Bartenders*.

4. *Chef.*
    a. Bertanggung jawab mengurus dan mengelola stock bahan baku makanan.
    b. Memberikan laporan kepada *Head Chef* bahwa stock bahan baku makanan habis atau ada yang harus dibeli.
    c. Menyajikan makanan yang di pesan oleh konsumen atau pembeli.
5. *Bartenders.*
    a. Bertanggung jawab mengurus dan mengelola stock bahan baku minuman.
    b. Memberikan laporan kepada *Head Chef* bahwa stock bahan baku minuman habis atau ada yang harus dibeli.
    c. Menyajikan minuman yang dipesan oleh konsumen atau pembeli.
6. *Waiters.*
    a. Mencatat pesanan makanan dan minuman yang diminta oleh konsumen atau pembeli.
    b. Memberikan catatan pesanan makanan dan minuman kepada *Head Chef.*
    c. Mengantar pesanan makanan dan minuman yang diminta ke meja konsumen atau pembeli.
7. *Cleaning Service*
    a. Membersihkan meja makan yang akan digunakan oleh konsumen atau pembeli.
    b. Membereskan mangkok ramen dan gelas minuman apabila konsumen atau pembeli telah selesai makan di Hashi Ramen Bar dan Resto.
    c. Membeli persediaan stock bahan baku makanan dan minuman kepada *supplier.*

3.2. Metode Penelitian

Metodologi penelitian adalah sekumpulan peraturan, kegiatan, dan prosedur yang digunakan oleh pelaku suatu disiplin. Metodologi juga merupakan analisis teoritis mengenai suatu cara atau metode. Penelitian merupakan suatu penyelidikan yang sistematis untuk meningkatkan sejumlah pengetahuan, juga merupakan suatu usaha yang sistematis dan terorganisasi untuk menyelidiki masalah tertentu yang memerlukan jawaban. Hakekat penelitian dapat dipahami dengan mempelajari berbagai aspek yang mendorong penelitian untuk melakukan penelitian. Setiap orang mempunyai motivasi yang berbeda, di antaranya dipengaruhi oleh tujuan dan profesi masing-masing. Motivasi dan tujuan penelitian secara umum pada dasarnya adalah sama, yaitu bahwa penelitian merupakan refleksi dari keinginan manusia yang selalu berusaha untuk mengetahui sesuatu. Keinginan untuk memperoleh dan mengembangkan pengetahuan merupakan kebutuhan dasar manusia yang umumnya menjadi motivasi untuk melakukan penelitian.

Menurut Arikunto “ metode penelitian adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam pengumpulan data penelitiannya ”.**[4,p. 136]**

Berdasarkan pengertian tersebut dapat dikatakan bahwa metode penelitian adalah cara yang dipergunakan untuk mengumpulkan data yang di perlukan dalam penelitian.

3.2.1. Desain Penelitian

Dalam melakukan suatu penelitian sangat perlu dilakukan perencanaan penelitian agar penelitian yang dilakukan dapat berjalan dengan baik dan sistematis.

Definisi dari desain penelitian menurut Moh. Nazir adalah sebagai berikut: "Semua proses yang diperlukan dalam perencanaan dan pelaksanaan penelitian, mulai tahap persiapan sampai tahap penyusunan laporan."

Sedangkan menurut Husein Umar definisi dari desain penelitian adalah: "Rencana dan struktur penyelidikan yang dibuat sedemikian rupa agar diperoleh jawaban atas pertanyaan-pertanyaan penelitian".

Dari uraian di atas maka dapat dikatakan bahwa, desain penelitian merupakan semua proses penelitian yang dilakukan oleh peneliti dalam melaksanakan penelitian mulai dari perencanaan sampai dengan pelaksanaan penelitian yang dilakukan pada waktu tertentu.

3.2.2. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data merupakan suatu teknik atau cara untuk memperoleh, mencari, mengumpulkan dan mencatat data yang digunakan untuk menyusun karya ilmiah. Sumber data ini terbagi menjadi dua yaitu Sumber Data Primer dan Sumber Data Sekunder.

3.2.2.1. Sumber Data Primer

Sumber data primer adalah data yang diperoleh peneliti secara langsung (dari tangan pertama). Teknik yang dapat digunakan peneliti dalam

mengumpulkan data primer adalah dengan melakukan Observasi, Wawancara, dan penyebaran Kuesioner.

1. Observasi.

   Pengumpulan data dengan observasi langsung atau dengan pengamatan langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut. Observasi yang dilakukan dalam penelitian ini, peniliti secara langsung mengunjungi tempat penelitian yang bertempat di Jl. Lurah No. 169 Cimahi, dan meminta data yang dibutuhkan dalam penelitian ini kepada pemilik *(Owner)* Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi secara langsung. Dari hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti, peneliti mendapatkan data-data yang dibutuhkan untuk membangun sistem informasi penjualan dan pembelian yang akan di bangun pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi.

2. Wawancara.

   Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab, sambil bertatap muka antara pewawancara dengan responden dengan menggunakan alat yang dinamakan interview guide (panduan wawancara). Wawancara yang dilakukan oleh peneliti dalam penilitian ini dilakukan secara langsung mewawancarai pemilik *(Owner)* Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi. Wawancara tersebut menghasilkan kesepakatan antara peneliti dan pemilik untuk membangun sistem informasi penjualan dan pembelian pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi.

3.2.2.2. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari data yang sudah ada. Data sekunder yang diperoleh untuk penelitian ini berasal dari data-data penjualan dan pembelian terdahulu yang dilakukan oleh Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi. Data-data yang terdahulu ini selanjutnya akan diolah kedalam sebuah sistem informasi penjualan dan pembelian yang akan dibangun, sehingga data-data tersebut nantinya akan mempermudah pegawai *(User)* dalam pembuatan laporan yang dibutuhkan pemilik *(Owner)* Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi. Data-data tersebut diantaranya berupa nota transaksi, daftar menu makanan dan minuman, daftar nama-nama bahan baku makanan dan minuman, dan data harga pokok penjualan *(HPP)* dari setiap makanan dan minuman.

3.2.3. Metode Pendekatan dan Pengembangan Sistem

Metode pendekatan dan pengembangan sistem merupakan metode-metode yang akan digunakan dalam melakukan perancangan sistem informasi serta untuk pengembangan sistem informasi tersebut.

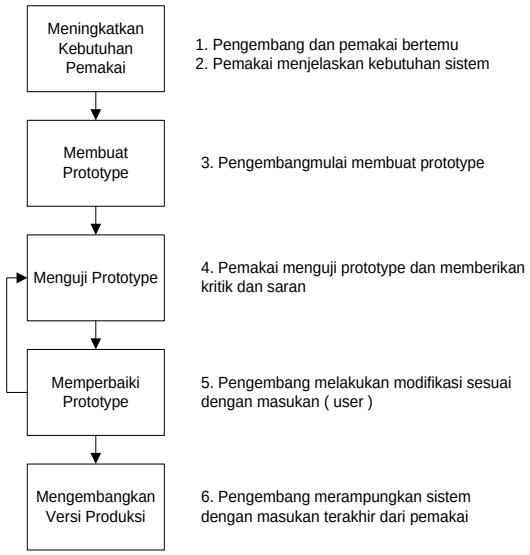
3.2.3.1. Metode Pendekatan Sistem

Metode pedekatan sistem yang digunakan peneliti dalam melakukan penelitian skripsi ini yaitu dengan menggunakan *Metode Pendekatan Terstruktur*. Metode terstruktur adalah pengembangan sebuah model dari hasil analisa pemecahan masalah dengan menggunakan sebuah sistem komputer yang memiliki komponen-komponen dan hubungan yang sama atau serupa dengan permasalahan aslinya. Metode pendekatan terstruktur memiliki *tool-tool* (alat bantu) untuk

perancangan sistem seperti *flowmap, diagram konteks*, *data flow diagram* (DFD) dan kamus data.

3.2.3.2. Metode Pengembangan Sistem

Untuk mempermudah penyusunan laporan dan pembuatan perangkat lunak, maka metode pengembangan sistem yang digunakan adalah metode paradigma *prototype model*, seperti yang tertera pada gambar dibawah berikut ini:



Gambar 3.2 Mekanisme *Prototype*

(Sumber : Abdul Kadir **[1,p. 417]**)

Adapun penjelasan dari gambar mekanisme *prototype* di atas adalah sebagai berikut:

1. Identifikasi Kebutuhan Pemakai.

   Pada tahap ini merupakan tahap awal dalam membangun sebuah sistem informasi, dimana antara pemakai sistem *(users)* dan pengembang sistem bertemu. *Users* menjelaskan tentang kebutuhan sistem yang akan dibangun oleh pengembang sistem.

2. Pembuatan *Prototype.*

   Setelah menganalisa sistem yang akan dikembangkan serta kebutuhan - kebutuhan sistem untuk sistem yang akan dibangun, pengembang sistem mulai membuat *prototype*. Pembuatan ini meliputi perancangan sistem yang akan dibangun, dan kemudian diimplementasikan dengan pembuatan coding yaitu menterjemahkan hasil rancangan kedalam bentuk bahasa pemograman yang akan menjadi sebuah sistem informasi yang diharapkan oleh *Users*.

3. Pengujian *Prototype.*

   Setelah tahap pembuatan *prototype* selesai, kemudian pengembang sistem dan *Users* melakukan pengujian program agar program dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan, dan users memberikan saran atau masukan bila terdapat kekurangan pada program.

4. Perbaikan *Prototype.*

   Pada tahap ini pengembang sistem melakukan perbaikan dan modifikasi sesuai dengan masukan atau saran dari user.

3.2.3.3. Alat Bantu Analisis dan Perancangan

1. Flow map

   Menurut pendapat Andri Kristanto Flow Map adalah aliran data berbentuk dokumen atau formulir didalam suatu sistem informasi yang merupakan suatu aktifitas yang terkait dalam hubungannya dengan kebutuhan data dan informasi. Proses aliran dokumen ini terjadi dengan entitas diluar sistem.**[2,p. 60]**

2. Diagram Konteks

   Menurut Andri Kristanto Diagram konteks (Context Diagram) adalah sebuah diagram sederhana yang menggambarkan hubungan antara entitas luar, masukan dan keluaran dari sistem. Diagram konteks direpresentasikan dengan lingkaran tunggal yang mewakili keseluruhan sistem.**[2,p. 70]**

3. Data Flow Diagram

   Data Flow Diagram (DFD) merupakan alat yang digunakan untuk menggambarkan suatu sistem yang telah ada atau sistem baru yang akan dikembangkan secara logika tanpa mempertimbangkan lingkungan fisik dimana data tersebut mengalir ataupun lingkungan fisik dimana data tersebut akan disimpan.**[10,p. 700]**

4. Kamus Data

   Menurut Andri Kristanto Kamus Data adalah kumpulan elemen-elemen atau simbol-simbol yang di gunakan untuk membantu dalam penggambaran atau pengidentifikasian setiap field atau file di dalam sistem.**[2,p. 72]**

5. Perancangan Basis Data

   Tujuan perancangan adalah untuk mendefinisikan informasi apa yang dibutuhkan oleh sistem yang akan dibangun sehingga mudah untuk dilakukan transformasi kedalam kode aktual dan kita bisa memiliki basis data yang kompak dan efisien dalam penggunaan ruang penyimpanan, cepat dalam pengaksesan dan mudah dalam pemanipulasian (tambah, ubah, hapus) data.

A. Normalisasi

Andri Kristanto **[2,p. 82]** Untuk memberikan panduan yang sangat membantu bagi pengembang dalam menciptakan suatu table yang kuran efisien, maka diciptakanlah suatu teknik untuk mengurangi ketidakefisienan tabel dengan menggunakan teknik normalisasi. Normalisasi merupakan suatu proses pengelompokkan data elemen menjadi tabel-tabel yang menunjukkan entity dan relasinya.

B. Tabel Relasi

Menurut Andri Kristanto Tabel relasi adalah hubungan atau asosiasi suatu entitas dengan dirinya sendiri atau hubungan dengan entitas lainnya. Model basis data relasional meunjukkan suatu cara yang digunakan untuk mengelola/mengorganisasi data secara fisik dalam memori sekunder yang akan berdampak pula pada bagaimana mengelompokkan dan membentuk keseluruhan data yang terkait dalam sistem yang akan ditinjau.**[2,p. 90]**

3.2.4. Pengujian *Software*

Pengujian yang digunakan untuk menguji sistem informasi yang akan dibangun dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan metode pengujian *black box*. Pengujian *black box* menurut Roger S Pressman berfokus pada persyaratan fungsional perangkat lunak. Pengujian *black box* itu sendiri adalah pengujian aspek fundamental sistem tanpa memperhatikan struktur logika internal perangkat lunak, metode ini digunakan untuk mengetahui apakah perangkat lunak berfungsi dengan benar.

Pengujian *black box* merupakan metode perancangan data uji yang didasarkan pada spesifikasi perangkat lunak. Pengujian *black box* berusaha menemukan kesalahan dalam kategori :

1. Fungsi-fungsi yang tidak benar atau hilang
2. Kesalahan *Interface.*
3. Kesalahan dalam struktur data atau akses database eksternal
4. Kesalahan kinerja
5. Inisialisasi dan kesalahan terminasi.

3.3. Analisis Sistem Yang Sedang Berjalan

Analisis sistem merupakan suatu tahap pemahaman proses yang bertujuan untuk mengetahui proses apa saja yang terlibat di dalam sistem, bagaimana kerja dari setiap proses yang terlibat didalam sistem, dan hubungan suatu proses dengan proses yang lainnya. Dari pemahaman proses tersebut maka dapat dilakukan suatu evaluasi dan usulan terhadap sistem yang ada, untuk dikembangkan lebih lanjut.

3.3.1. Analisis Dokumen

Analisis dokumen merupakan kegiatan menganalisa semua dokumen yang ada pada sistem informasi penjualan dan pembelian yang berjalan di Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi. Adapun rincian dari analisis dokumen ini adalah sebagai berikut :

1. Nota Pembelian.

   Fungsi : Untuk mengetahui makanan dan minuman apa saja yang di pesan oleh konsumen atau pembeli.

   Sumber : Pembeli

Rangkap : 1 (Satu)

Atribut : tgl_pembelian, nama_pemesan, banyaknya, nama_makanan, nama_minuman, total_pembelian

2. Nota Penjualan.

Fungsi : Untuk mengetahui makanan dan minuman apa saja yang di pesan oleh konsumen atau pembeli.

Sumber : Head Chef

Rangkap : 1 (Satu)

Atribut : tgl_pembelian, nama_pemesan, banyaknya, nama_makanan, nama_minuman, total_pembelian

3. Laporan Penjualan

Fungsi : Untuk mengetahui data jumlah penjualan yang dilakukan oleh perusahaan.

Sumber : Owner II

Rangkap : 2 (Dua)

Atribut : tgl_laporan, bulan, tahun, total_penjualan

4. Daftar Bahan Baku.

Fungsi : Untuk mengetahui stock bahan baku makanan dan minuman yang tersedia dan yang tidak tersedia (habis).

Sumber : Chef dan Bartenders

Rangkap : 1 (Satu)

Atribut : no_bahan_baku, nama_bahan_baku, tgl, bulan, tahun, jumlah_bahan_baku

5. Daftar Pembelian Bahan Baku.

   Fungsi : Untuk mengetahui daftar bahan baku yang akan dibeli oleh perusahaan.

   Sumber : Head Chef

   Rangkap : 1 (Satu)

   Atribut : tgl, bulan, tahun, nama_bahan_baku, jumlah_bahan_baku

3.3.2. Analisis Prosedur Yang Sedang Berjalan

Analisis prosedur yang sedang berjalan adalah menganalisa proses sistem informasi penjualan dan pembelian yang sedang berjalan pada Hashi Bar dan Resto Cimahi. Dengan adanya analisa ini, maka akan diketahui kelemahan atau kesalahan dari sistem yang sedang berjalan pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi. Berikut adalah hasil analisis sistem yang sedang berjalan di pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi :

1. Proses Transaksi Penjualan.
   a. Konsumen datang dan menempati meja yang kosong atau tersedia pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi.
   b. Waiters menghampiri konsumen dengan membawa daftar menu makanan dan minuman, kemudian waiters mencatat makanan dan minuman yang di pesan oleh konsumen kedalam nota pembelian.
   c. Waiters memberikan daftar makanan dan minuman yang di pesan oleh konsumen kepada Head Chef, lalu Head Chef mengecek makanan dan minuman yg di pesan oleh konsumen, apabila makanan atau minuman yang di pesan oleh konsumen habis, maka Head Chef akan memanggil

Waiters dan Waiters akan kembali menghampiri konsumen dengan membawa nota pembelian untuk memberitahukan kepada konsumen bahwa makanan dan minuman yang di pesan telah habis, kemudian Waiters memberitahukan kepada konsumen makanan dan minuman apa saja yang masih tersedia lalu Waiters mencatat kembali makanan dan minuman yang di pesan oleh konsumen kedalam nota pembelian.

d. Setelah Head Chef mengecek makanan dan minuman yang di pesan oleh konsumen tersedia, Head Chef memberikan arahan kepada Chef dan Bartenders untuk menyajikan makanan dan minuman yang di pesan oleh konsumen, kemudian Head Chef mencetak nota pembelian dan menghitung total pembayaran makanan dan minuman yang di pesan oleh konsumen.
e. Konsumen membayar total pembayaran yang harus dibayar, dan menerima nota pembelian.
f. Head Chef menyimpan nota penjualan, lalu dilaporkan kepada Owner II yang kemudian oleh Owner II dibuatkan laporan penjualan, lalu laporan penjualan diserahakan kepada Owner I.

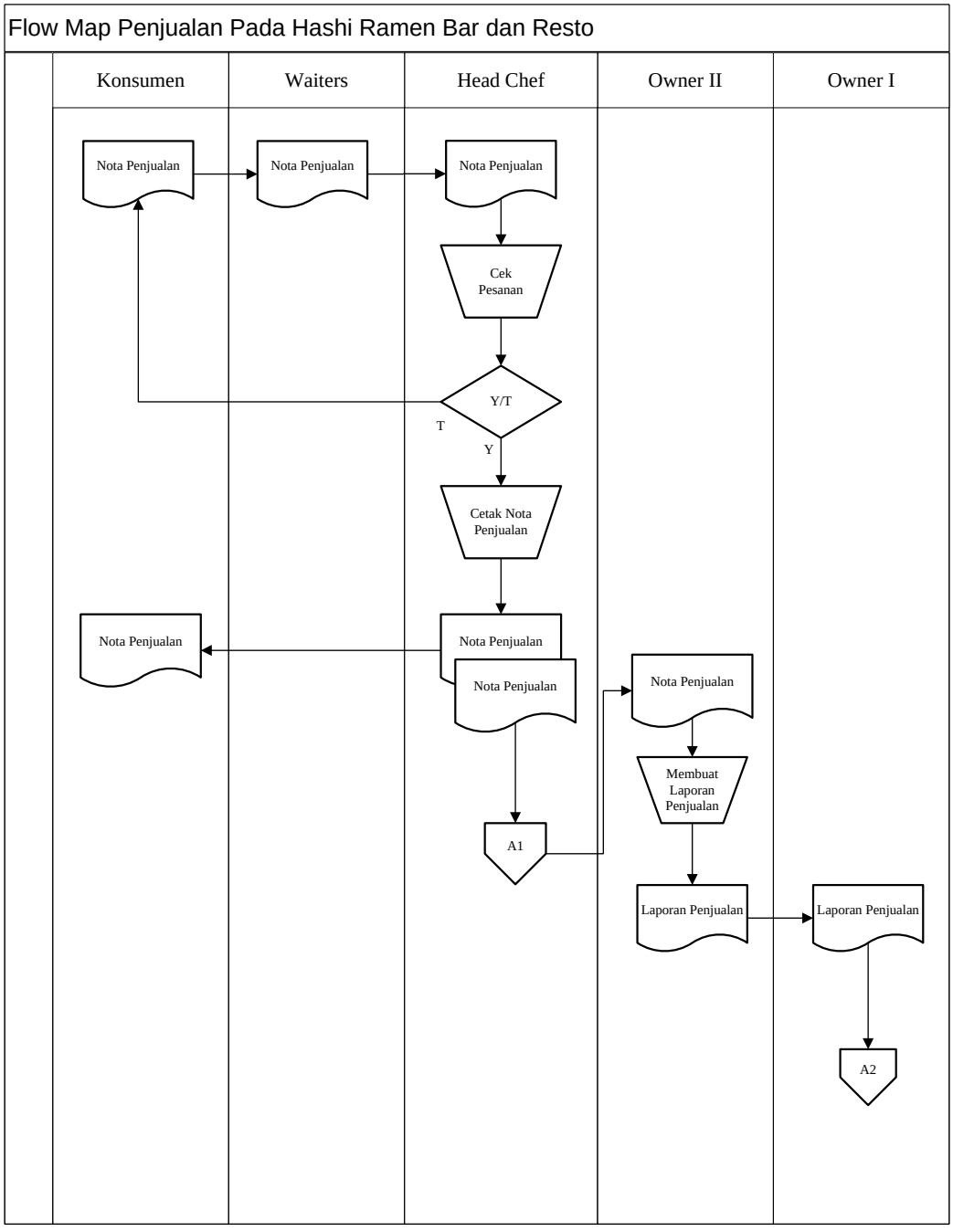
2. Proses Transaksi Pembelian
   a. Chef dan Bartenders mengecek daftar stock bahan baku makanan dan minuman, setelah Chef dan Bartenders mendata stock bahan baku apa saja yang harus dibeli atau habis, lalu Chef dan Bartenders memberikan laporan daftar stock bahan baku yang harus dibeli kepada Head Chef.

b. Head Chef mengecek kembali laporan stock bahan baku yang diminta oleh Chef dan Bartenders, jika sesuai maka Head Chef akan membuat daftar stock bahan baku yang harus dibeli dan menyerahkannya kepada Cleaning Service untuk membelanjakannya kepada supplier.
c. Supplier menyipakan bahan baku yang diminta lalu membuatkan faktur pembelian dan menyerahkannya kepada Cleaning Service, kemudian faktur tersebut nantinya akan diberikan kepada Head Chef.
d. Setelah Cleaning Service membelanjakan bahan baku yang diminta oleh Head Chef kepada supplier, kemuadian Head Chef mengecek faktur pembelian yang diberikan oleh Cleaning Service, apabila sesuai makan Head Chef akan membuat laporan pembelian, lalu laporan pembelian tersebut diserhakan kepada Owner I.

3.3.2.1. Flow Map

Flow map menggambarkan aliran data dan informasi antar bagian didalam sebuah organisasi dan menelusuri sebuah dokumen dari asalnya sampai tujuannya. Secara rinci flow map menunjukkan dari mana dokumen tersebut berasal, distribusinya, dan tujuan digunakannya dokumen tersebut. Flowmap bermanfaat untuk menganalisis kecukupan prosedur pengawasan dalam sebuah sistem.

Berikut ini adalah flow map prosedur sistem penjualan dan pembelian yang sedang berjalan pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi.

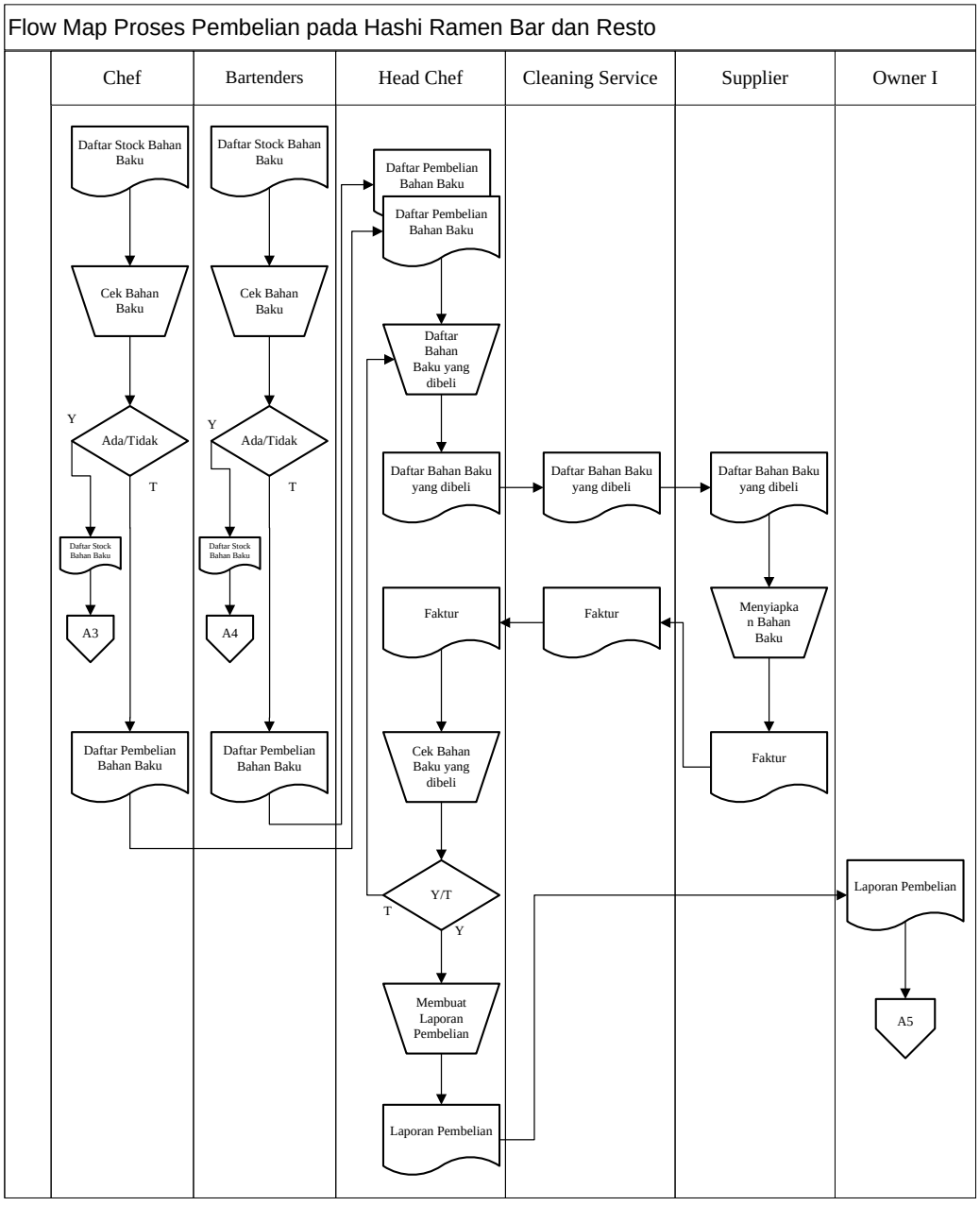


Gambar 3.3 Flow Map Sistem Penjualan yang Sedang Berjalan Pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi.

Keterangan :

A1 = Arsip Penjualan

A2 = Arsip Laporan Penjualan



Gambar 3.4 Flow Map Sistem Pembelian yang Sedang Berjalan Pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi.

Keterangan :

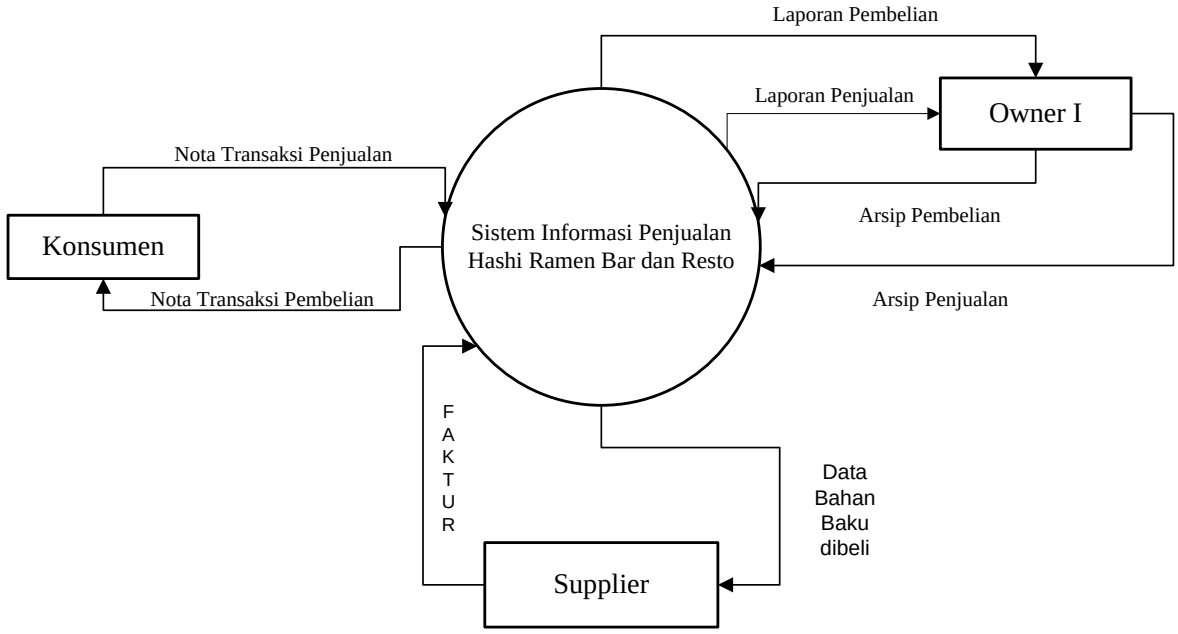
A3 = Arsip Bahan Baku Makanan

A4 = Arsip Bahan Baku Minuman

A5 = Arsip Laporan Pembelian

3.3.2.2. Diagram Konteks

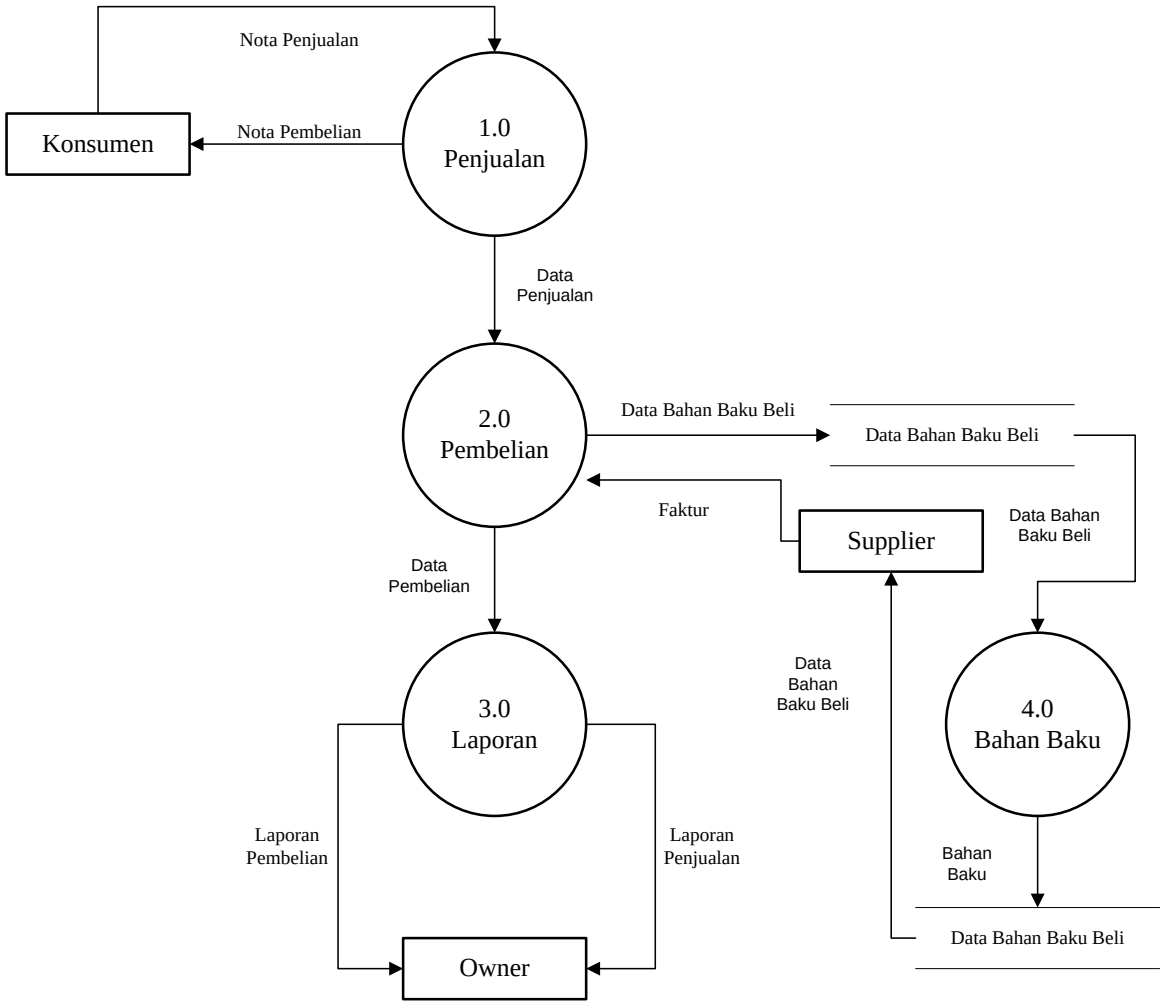
Diagram konteks digunakan untuk menggambarkan hubungan sistem dengan lingkungan luar perusahaan. Berikut ini adalah diagram konteks yang sedang berjalan pada Hashi Ramen Bar dan Resto:



Gambar 3.5 Diagram Konteks yang Sedang Berjalan Pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi

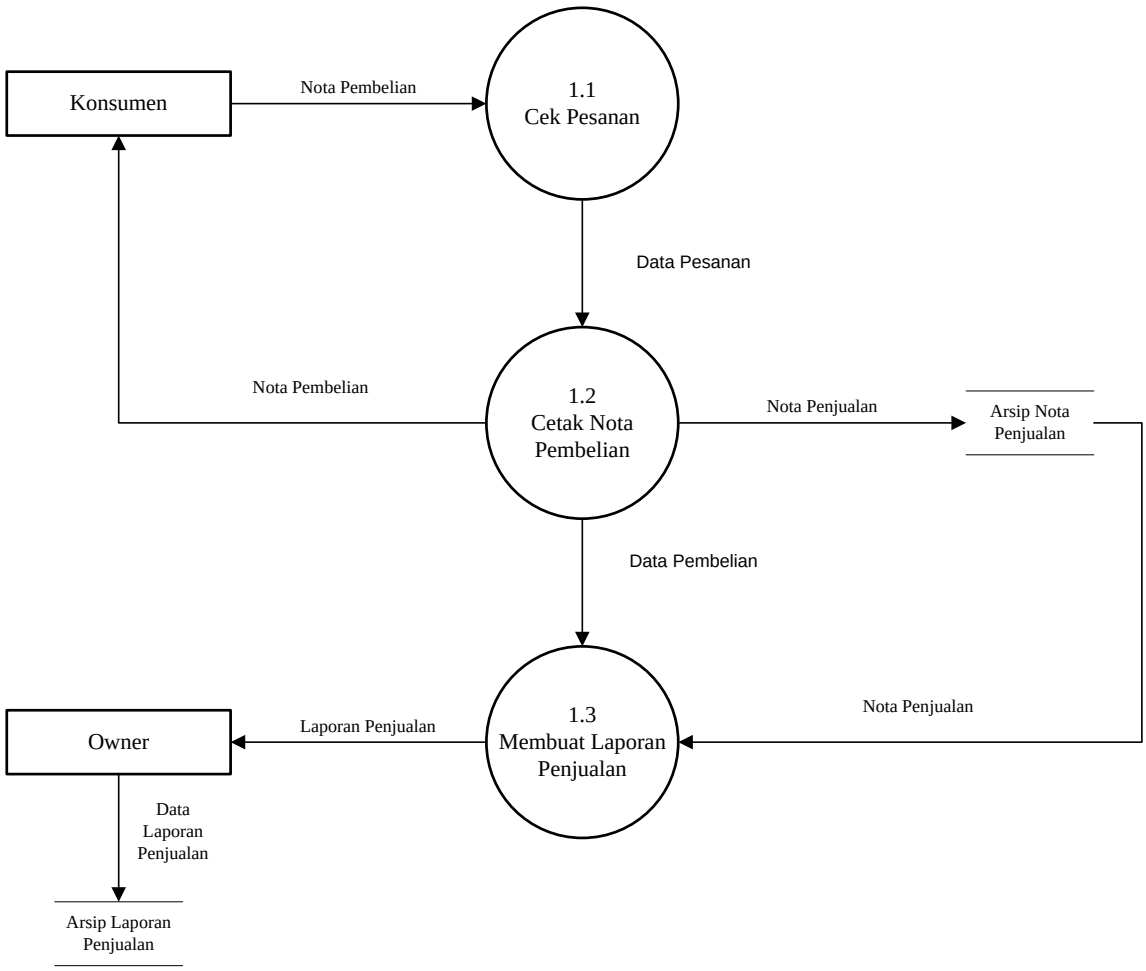
3.3.2.3. Data Flow Diagram

Adapun data flow diagram yang sedang berjalan pada Hashi Ramen Bar dan Resto adalah sebagai berikut :



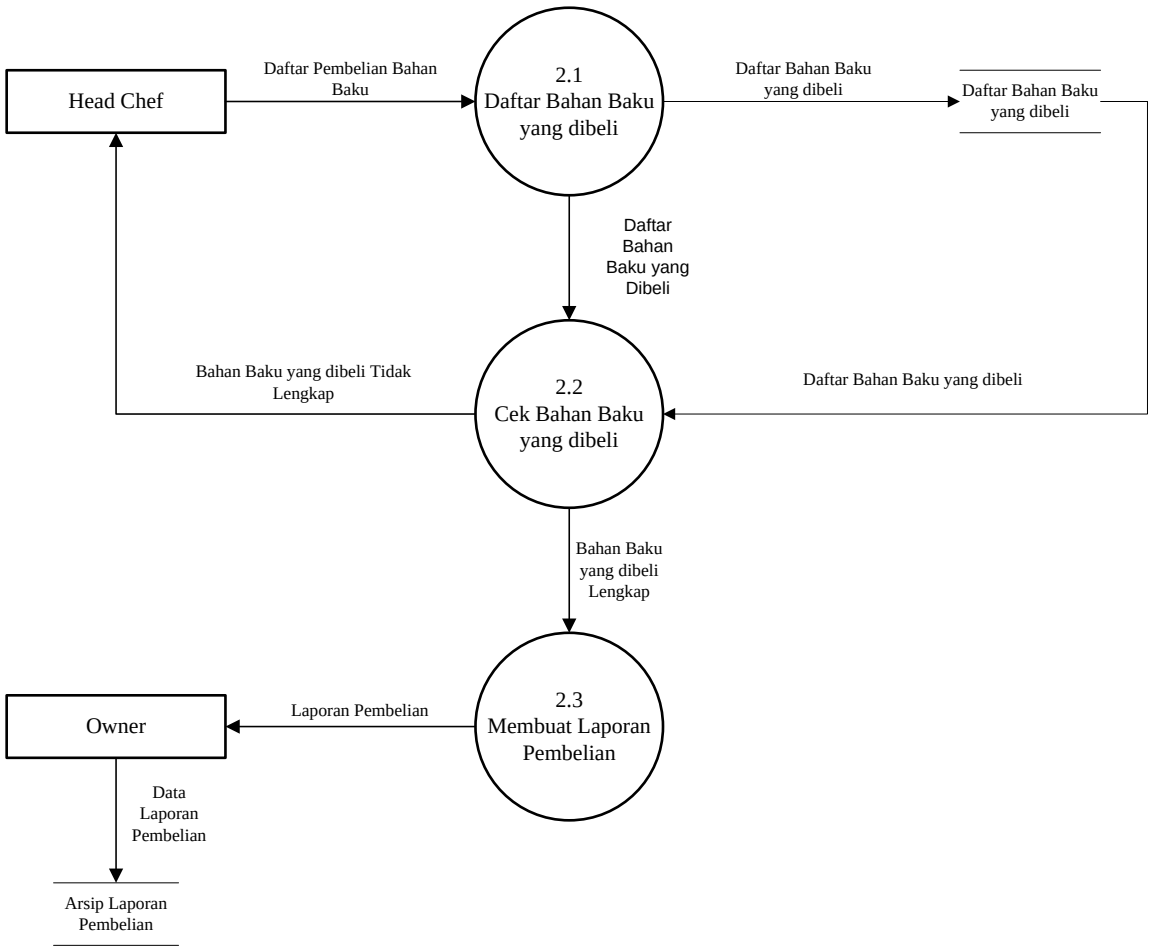
Gambar 3.6 Data Flow Diagram Level 1 yang Sedang Berjalan

Pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi



Gambar 3.7 Data Flow Diagram Level 1 Proses 1 yang Sedang Berjalan

Pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi



Gambar 3.8 Data Flow Diagram Level 1 Proses 2 yang Sedang Berjalan

Pada Hashi Ramen Bar dan Resto Cimahi

3.3.3. Evaluasi Sistem Yang Sedang Berjalan

Tabel 3.1 Evaluasi Sistem Yang Sedang Berjalan

No.	Permasalahan	Solusi
1.	Proses pencatatan data transaksi penjualan makanan dan minuman pada Hashi Ramen Bar dan Resto masih dilakukan dengan cara mencatatnya pada sebuah Nota. Sehingga terjadinya penumpukan dokumen dan kesulitan dalam pembuatan laporan.	Segera dibangunya sistem informasi penjualan yang terintegrasi dengan database yang nantinya dapat membantu karyawan (*user*) dalam proses pencatatan data transaksi penjualan makanan dan minuman.
2.	Proses pencatatan data bahan baku makanan dan minuman pada Hashi Ramen Bar dan Resto masih dilakukan dengan cara mencatatnya pada sebuah Buku Besar yang mengakibatkan memperlambatnya waktu pekerjaan dan memperlambatnya proses pembuatan laporan bahan baku yang akan dibeli.	Segera dibangunya sistem informasi penjualan yang terintegrasi dengan database yang nantinya dapat membantu karyawan (*user*) dalam proses pencatatan data bahan baku makanan dan minuman pada Hashi Ramen Bar dan Resto.

3.	Terjadinya proses pencarian data yang membutuhkan waktu yang cukup lama dan sulit apabila owner meminta laporan, karena belum adanya media penyimpanan berupa database. Bertumpuknya Nota yang berisi data transaksi penjualan pada penyimpanan arsip, sehingga pegawai harus membuka satu persatu tumpukan Nota data transaksi penjualan tersebut.	Segera dibangunya sistem informasi penjualan yang terintegrasi dengan database yang nantinya dapat membantu karyawan (*user*) dalam proses pencarian data dan pembuatan laporan.