Bab 1
Pendahuluan

1.1. Latar Belakang Masalah

Dalam era globalisasi dewasa ini, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sangat pesat, sehingga menawarkan banyak sekali kemudahan-kemudahan dalam menjalankan aktivitasnya, baik berupa pekerjaan ringan dalam rumah tangga maupun pekerjaan rumit dalam dunia industri atau perusahaan, sehingga pada akhirnya seolah-olah kita dimanjakan oleh teknologi tersebut.

Kehadiran teknologi ini dimaksudkan mencapai hasil yang lebih baik dengan efisiensi dan aktivitas dan kepresisian yang lebih tinggi. Dan ketika teknologi komputer telah merajai diberbagai bidang usaha serta saat ini teknologi informasi semakin berkembang seiring berjalannya waktu. Teknologi informasi ini juga sudah merambah ke berbagai bidang industri seperti industri besar, industri menengah dan industri kecil. Pada industri-industri besar teknologi informasi sudah merupakan hal yang biasa di dalam sebuah perusahaan, akan tetapi pada industri menengah dan industri kecil hampir tidak tersentuh oleh teknologi informasi ini, hal ini dikarenakan industri menengah dan insdutri kecil ini masih memproduksi hanya dengan skala rumahan. Begitu juga yang terjadi di usaha Catering makanan yang dimiliki oleh Ibu Siti Hajar yang dikenal dengan nama Sihar Catering.

Sihar Catering berasal dari nama sang pemiliknya yaitu Siti Hajar. Sihar Catering ini dapat menerima pesanan dalam skala kecil seperti arisan, pengajian rumahan dan lain-lain serta dapat menerima pesanan dalam skala besar seperti resepsi pernikahan, acara syukuran dan lain-lain. Seiring semakin banyaknya permintaan pesanan catering yang dikelola oleh Ibu Siti Hajar, kemudian pilihan menu yang ditawarkan dengan berbagai macam jumlah porsi yang dibutuhkan. Sehingga untuk menghitung persediaan yang begitu banyak dapat membebankan pikiran bagi pemilik usaha yang pada dasarnya pemilik usaha dalam pelaksanaannya

melakukannya secara manual atau mengikuti intuisinya saja tentang jumlah bahan yang diperlukan. Sehingga diperlukan sebuah sistem informasi yang memberikan informasi yang akurat yang dibutuhkan oleh pengelolaan order katering dengan pengelolaan katering ini baik berupa bahan baku dan lain-lain yang sudah terencana dengan baik berapa order bahan baku yang akan dipergunakan dalam menerima pesanan-pesanan pelanggan tersebut. Dari masalah ini saya mengangkat tema penelitian saya adalah ”**Membuat Aplikasi Sistem Informasi Administrasi Untuk Mendukung Pengelolaan Order Katering(Studi Kasus Di Sihar Catering)**” yang akan meliputi informasi bahan baku dan lain-lain.

1.2. Identifikasi Masalah

Pengelolaan sumber daya masih menggunakan sistem penyediaan bahan baku secara manual dengan menggunakan intuisi pemilik. Dari sinilah muncul beberapa permasalahan, yaitu:

a. Bagaimana merancang database untuk sistem informasi manajemen untuk mendukung pengelolaan order katering?
b. Bagaimana mengembangkan sistem informasi manajemen manajemen untuk mendukung pengelolaan order katering?
c. Bagaimana perhitungan jumlah kebutuhan tenaga kerja.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menjawab permasalahan yang terdapat pada bagian Indentifikasi Masalah. Dengan demikian tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Merancang database untuk sistem informasi manajemen manajemen untuk mendukung pengelolaan order katering.
b. Mengembangkan sistem informasi manajemen manajemen untuk mendukung pengelolaan order katering.
c. Menghitung jumlah kebutuhan tenaga kerja.

1.4. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah disusun agar penelitian yang dilakukan lebih terarah dan fokus pada identifikasi masalah dan tujuan yang telah ditetapkan. Adapun batasan-batasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Metode yang digunakan untuk membuat sistem informasi ini yaitu dengan menggunakan Metode *Object Oriented*.
2. Sistem informasi menggunakan bahasa pemograman Visual Basic 6.
3. Menggunakan database Ms.Access 2003.

1.5. Sistematika Penulisan

Pembahasan penelitian ini diuraikan dalam 6 (enam) bab, yang masing-masing menyajikan bagian yang berbeda. Sistematika pembahasannya adalah sebagai berikut:

Bab 1 Pendahuluan

Bab ini merupakan pengantar yang menerangkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, tujuan penelitian, pembatasan masalah dan sistematika penulisan.

Bab 2 Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi teori dan konsep untuk mendukung penelitian. Teori dasar acuan sebagai penunjang untuk menjelaskan tentang sistem informasi pengalokasian sumber daya yang akan digunakan pada usaha Sihar Catering.

Bab 3 Metodologi Penelitian

Bab ini berisikan tentang model atau cara pemecahan masalah serta langkah-langkah pemecahan masalah yang digambarkan dalam *flow chart* pemecahan masalah.

Bab 4 Konseptualisasi dan Analisis

Membuat konsep dan menganalisis konsep yang telah dibayangkan dan dirumuskan sesuai persyaratan untuk melakukan penelitian.

Bab 5 Desain Sistem dan Desain Rinci

Merupakan kesimpulan sebagai alternatif yang disodorkan berisi tentang kesimpulan dan saran dalam upaya penyempurnaan sistem yang telah dibuat.

Bab 6 Implementasi dan Kesimpulan

Mengimplementasikan konsep dan menyimpulkanan sebagai alternatif yang disodorkan berisi tentang kesimpulan dan saran dalam upaya penyempurnaan sistem yang telah dibuat.