BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Restoran Bandung Indah Golf merupakan salah satu fasilitas yang dimiliki oleh **Bandung Indah Golf and Country Club.** Restoran tersebut cukup memberikan kontribusi yang positif bagi **Bandung Indah Golf and Country Club** dalam mendapatkan keuntungan perusahaan. Dalam kegiatannya restoran tersebut melakukan proses pembelian berbagai bahan makanan dan minuman dari beberapa *supplier* yang kemudian di olah dan akhirnya di jual kepada pelanggan restoran. Proses penjualan dan pembelian tersebut sangat berpengaruh dalam proses pengolahan persediaan barang di Restoran Bandung Indah Golf.

Namun, Setelah melakukan penelitian pada bulan Desember 2010 sampai dengan Februari 2011 dengan menganalisa laporan stok opname, dan laporan pemasukan dan pengeluaran bahan restoran setiap bulannya serta melakukan wawancara dengan kepala gudang Restoran Bandung Indah Golf (terlampir), terdapat beberapa permasalahan yang terjadi diantaranya mengenai ketersediaan stok bahan makanan dan minuman yang sering *under stock* (jumlah permintaan lebih tinggi dari jumlah persediaan bahan makanan dan minuman) dan *over stock* (jumlah persediaan bahan makanan dan minuman lebih tinggi dari jumlah permintaan). Hal ini terjadi karena dalam proses pembelian atau pengadaan bahan mentah makanan dan minuman dilakukan apabila stok bahan-bahan tersebut sudah kosong atau sudah hampir habis, bukan berdasarkan perhitungan standar

stok level penjualan restoran, terbukti dari laporan stok opname mulai dari Desember 2010 sampai dengan Februari 2011 sesuai tabel 1.1 :

Tabel 1.1 Tabel Analisis Persediaan Bahan Makanan dan Minuman

Bulan	**Hasil Analisis dari 240 Bahan Makanan dan Minuman yang Terdapat di Restoran Bandung Indah Golf**	
	Under Stock	***Over Stock***
Desember 2010	15%	10%
Januari 2011	10%	9%
Februari 2011	20%	10.5%

Selain permasalahan diatas, sistem informasi penjualan yang sedang berjalan tidak secara otomatis mengurangi jumlah persediaan bahan makanan dan minuman yang ada. Sehingga menyulitkan restoran itu sendiri dalam mengontrol berapa jumlah pemakaian bahan makanan dan minuman yang keluar karena adanya penjualan untuk setiap harinya. Serta sistem informasi penjualan yang sedang berjalan tidak menangani proses penjualan menu paket (pemesanan menu dalam jumlah yang banyak) dan tidak menangani proses pemberian diskon kepada pelangan khusus yaitu karyawan Restoran Bandung Indah Golf. Maka guna menunjang kelancaran proses penjualan dan pembelian bahan makanan dan minuman, perusahaan dituntut untuk dapat menyediakan pelayanan yang lebih optimal dengan pemanfaatan teknologi informasi berupa Sistem Informasi penjualan dan pembelian yang mampu mengendalikan dan mengontrol persediaan bahan makanan dan minuman. Sehingga dibangunlah Sistem Informasi Penjualan dan Pembelian Makanan dan Minuman pada Restoran Bandung Indah Golf.

1.2 Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah

Identifikasi masalah adalah cara untuk mengidentifikasi masalah yang akan dijadikan objek penelitian dalam membuat laporan penelitian ini. Rumusan masalah adalah gambaran atau rancangan masalah yang akan diteliti dalam sebuah penelitian.

1.2.1 Identifikasi Masalah

Melihat dari latar belakang yang dibahas, diketahui bahwa pelayanan Restoran Bandung Indah Golf dinilai kurang memberikan informasi yang jelas mengenai keberadaan stok makanan dan minuman yang akan dijual. Dari hal tersebut ditemukan beberapa permasalahan, antara lain :

1. Seringnya terjadi kekosongan stok (*under stock*) atau kelebihan stok (*over stock*) bahan mentah makanan atau minuman yang disebabkan karena Restoran Bandung Indah Golf tidak memiliki perhitungan standar stok level.
2. Sistem informasi penjualan yang sedang berjalan tidak secara otomatis melakukan *update* stok persediaan bahan makanan dan minuman di gudang, sehingga mengakibatkan jumlah pemakaian bahan makanan dan minuman tidak terkontrol secara sistematis.
3. Dengan tidak terkontrolnya data pemakaian bahan makanan dan minuman, maka data pembelian pun tidak dapat terdata dan terjadwal secara sistematis

4. Sistem informasi penjualan yang sedang berjalan tidak menangani penjualan menu paket.
5. Sistem informasi penjualan yang sedang berjalan tidak menangani proses pemberian diskon secara otomatis kepada pelanggan yang tergolong karyawan Restoran Bandung Indah Golf.

1.2.2 Rumusan Masalah

Dari identifikasi masalah yang telah disebutkan diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem penjualan dan pembelian makanan dan minuman yang sedang berjalan, sehingga mengakibatkan tidak terkontrolnya antara data pembelian dengan data pemakaian bahan makanan dan minuman.
2. Bagaimana perancangan sistem mampu memberikan informasi mengenai stok persediaan bahan mentah makanan dan minuman, yang terpakai dan yang tidak terpakai.
3. Bagaimana implementasi dari hasil rancangan Sistem Informasi Penjualan dan Pembelian Makanan dan Minuman pada Restoran Bandung Indah Golf kedalam bahasa pemrograman sehingga membentuk suatu program aplikasi yang dapat membantu dalam proses kegiatan pembelian bahan mentah makanan dan minuman serta pengendalian dan pengontrolan persediaan bahan mentah makanan

dan minuman yang dibutuhkan dalam penjualan makanan dan minuman tersebut.

4. Bagaimana pengujian hasil implementasi Sistem Informasi Penjualan dan Pembelian Makanan dan Minuman pada Bandung Indah Golf, memungkinkan perekayasa perangkat lunak mendapatkan serangkaian kondisi input dan output yang sepenuhnya menggunakan semua persyaratan fungsional untuk suatu program.

1.3. Maksud dan Tujuan penelitian

1.3.1 Maksud Penelitian

Berdasarkan dari latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maksud dari penelitian ini adalah untuk merancang sebuah Sistem Infromasi Penjualan dan Pembelian Makanan dan Minuman pada Restoran Bandung Indah Golf untuk memudahkan perusahaan dalam mengontrol stok barang, dan memperbaiki pelayanan kepada pelanggan dari segi penyediaan makanan dan minuman yang dipesan.

1.3.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai penulis dari penelitian yang dilakukan tentang sistem penjualan dan pembelian makanan dan minuman yang adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sistem penjualan dan pembelian makanan dan minuman yang sedang berjalan di Bandung Indah Golf.

2. Untuk membuat perancangan sistem informasi yang mampu memberikan informasi mengenai stok persediaan bahan mentah makanan dan minuman, yang terpakai dan yang tidak terpakai.
3. Untuk mengetahui implementasi Sistem Informasi Penjualan dan Pembelian Makanan dan Minuman pada Restoran Bandung Indah Golf, sehingga dapat membantu dalam proses kegiatan pembelian bahan mentah makanan dan minuman serta pengendalian dan pengontrolan persediaan bahan mentah makanan dan minuman yang dibutuhkan dalam penjualan makanan dan minuman tersebut.
4. Untuk mengetahui apakah hasil pengujian Sistem Informasi Penjualan dan Pembelian Makanan dan Minuman pada Restoran Bandung Indah Golf, berhasil sesuai dengan yang diinginkan atau tidak.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang telah didapat selama di bangku kuliah. dan hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi berguna bagi pihak-pihak yang membutuhkan, adapun kegunaan dari penelitian ini dapat berguna di lingkungan praktis dan lingkungan akademis.

1.4.1 Kegunaan Praktis

Bagi karyawan Restoran Bandung Indah Golf, dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam meningkatkan kinerja di Restoran itu sendiri, dengan membantu memberikan informasi stok barang yang ada digudang, menghindari *under stock* dan *over stock* serta pengolahan pencatatan stok opname dalam setiap bulannya bisa dipertanggungjawabkan.

1.4.2 Kegunaan Akademis

Bagi pengembangan ilmu sistem informasi yaitu dengan cara membuat aplikasi-aplikasi baru yang berbasis sistem informasi untuk mengatasi masalah-masalah yang sering terjadi pada objek penelitian.

Bagi penulis, penelitian ini merupakan suatu studi kasus tentang bagaimana membuat sebuah Sistem Informasi pada sebuah perusahaan. Melalui penelitian ini penulis akan mendapatkan pengetahuan yang baru dan akan lebih mengerti cara membangun suatu.

1.5 Batasan Masalah

Dalam pembangunan sistem ini akan ditentukan ruang lingkup yang akan dibahas antara lain :

1. Dalam pembangunan sistem ini yang dimaksud Sistem Informasi Penjualan dan Pembelian Makanan dan Minuman pada Restoran Bandung Indah Golf adalah pembangunan sistem informasi yang mengolah data penjualan makanan dan minuman ke pelanggan Restoran, mengolah data pembelian

bahan mentah dari makanan dan minuman dari *supplier*, serta mengolah persediaan bahan mentah makanan dan minuman.

2. Menangani proses transaksi penjualan makanan dan minuman ke pelanggan yang secara otomatis dapat mengurangi persediaan bahan makanan dan minuman.
3. Menangani proses perhitungan pajak restoran dalam setiap transaksi penjualan.
4. Menangani pemberian diskon 20% untuk karyawan restoran yang melakukan pembelian makanan dan minuman yang di buat oleh restoran Bandung Indah Golf tidak termasuk makanan dan minuman kemasan.
5. Menangani proses pemesanan menu paket (pemesanan makanan dan minuman dalam jumlah yang besar karena ada acara khusus), yang wajib di konfirmasi seminggu sebelum hari pemesanan berlangsung dan pelanggan wajib memberikan uang muka sebesar 10% pada saat pemesanan terjadi.
6. Dalam satu kali transaksi pemesanan menu paket, pelanggan hanya diperbolehkan memesan satu jenis menu paket.
7. Proses pembayaran secara kredit dilakukan hanya sebatas penginputan no.kartu kredit dan penyeleksian cara pembayaran. Pembayaran dengan kartu kredit dilakukan dengan minimal pembelian sebesar Rp. 150.000 (seratus lima puluh ribu rupiah).
8. Menangani proses pengolahan data resep makanan dan minuman, yang mampu mengontrol pemakaian bahan makanan dan minuman yang terpakai

karena adanya pemesanan salah satu menu dari makanan dan minuman yang disajikan oleh restoran.

9. Jumlah pemakaian bahan makanan dan minuman hanya dapat dilakukan sesuai dengan resep yang disediakan.
10. Hanya menangani proses transaksi pembelian dari *supplier*. Tidak sampai menangani proses retur pembelian dari *supplier* dan proses pembayaran hutang ke *supplier.*

1.6 Lokasi dan Waktu penelitian

Penulis melakukan penelitian skripsi pada Restoran Bandung Indah Golf yang beralamat di Kopo Margahayu Km 8.4 Bandung, adapun jadwal penelitiannya sesuai tabel 1.2 :

Tabel 1.2 Estimasi Waktu Penelitian

Kegiatan Penelitian	Maret				April				Mei				Juni			
	2011 Dalam Minggu				2011 Dalam Minggu				2011 Dalam Minggu				2011 Dalam Minggu			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Penyusunan Proposal																
Survei Objek Penelitian																
Pengumpulan Data																
a. Observasi																
b. Wawancara																
Analisa dan Perencanaan																
a. Analisis prosedur																
b. Analisis dokumen																

Tabel 1.2 Estimasi Waktu Penelitian [lanjutan]

c. Perancangan database																
d. Perancangan I/O																
Evaluasi Prototype																
a. Format I/O																
b. Format Interface																
Pengujian Sistem																