BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dago Endah Golf Course merupakan salah satu tempat lapangan golf tertua di indonesia, dibangun pada tahun 1917. Dago Endah Golf Course bertempat di 956-1065 meter diatas permukaan laut, dengan suasana pegunungan dan pemandangan yang indah dan asri. Dago Endah Golf Course dibawah perhatian PT.DAGO ENDAH yang berlokasi di Jalan Lapangan Golf Atas No 78 Bandung. Dago Endah Golf Course memiliki 1 Restaurant dengan disentuh gaya minimalis modern dan dengan menu makanan mulai dari *western food, japanese food, indonesian food* dan lainnya. Dengan menu-menu makanan yang tersedia di Dago Endah Golf Course diharapkan dapat menarik pengunjung untuk datang ke Dago Endah Golf Course. Dago Endah Golf Course restaurant menyajikan menu makanan dan minuman untuk para pengunjung yang bermain golf ataupun untuk pengunjung yang sengaja datang untuk makan di restaurant Dago Endah Golf Course

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Djadjang Mudjahidin selaku Manager restaurant di Dago Endah Golf Course, masalah yang timbul adalah adanya permintaan menu tidak dapat diprediksi dan di Dago Endah Golf Course untuk pembelian bahan baku dilakukan setiap hari kepada supplier tetapi apabila terdapat keadaan yang mendesak dan sangat diperlukan maka akan dilakukan pembelian bahan baku secara mendadak, hal ini mengakibatkan penumpukan stok bahan baku atau kurangnya bahan baku di gudang. Sebagai contoh kekurangan bahan baku sop buntut kuah super yaitu buntut sapi di gudang mengakibatkan buntut sapi menjadi habis dan kekurangan stok karena produk menu sop buntut kuah super merupakan produk yang paling banyak diminati oleh pelanggan. Disamping itu, Sebagai contoh pada bulan Februari 2016 menu nasi goreng ikan asin merupakan menu yang kurang diminati karena hanya terjual 1 porsi pada bulan Februari 2016 mengakibatkan bahan-bahan baku untuk nasi goreng ikan asin menjadi menumpuk di gudang. Menu yang diolah merupakan menu

maincourse Dengan demikian, Manager restaraunt membuat peramalan produksi menu dan peramalan bahan baku tersebut.

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Rubi Hardian selaku kepala gudang di Dago Endah Golf Course, masalah yang timbul adalah penumpukan bahan baku terhadap makanan tertentu karena pembelian bahan baku yang setiap hari rutin dilakukan di Dago Endah Golf Course. Sebagai contoh penumpukan bahan baku ikan asin dengan stok terakhir 80 ekor karena menu nasi goreng ikan asin yang kurang diminati.

Selain itu masalah lain yang timbul adalah kekurangan stok bahan baku di gudang. Sebagai contoh kekurangan bahan baku buntut sapi dengan stok terakhir 14500 gram karena menu sop buntut kuah super merupakan makanan favorit di Dago Endah Golf Course.Dengan demikian, Kepala gudang membuat pengelolaan jumlah bahan baku makanan yang terpakai dan stok bahan baku makanan yang tersisa di gudang.

Berdasarkan permasalahan tersebut, bagian restaurant Dago Endah Golf Course membutuhkan sebuah perangkat lunak yang dapat membantu kinerjanya. Seperti membantu dalam menentukan menu baru, meramalkan bahan baku yang tersedia dan meramalkan jumlah produksi. Oleh sebab itu dibutuhkan sebuah perangkat lunak sistem informasi manajemen makanan dan minuman untuk memudahkan memecahkan masalah-masalah yang ada

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah ini berdasarkan hasil uraian latar belakang masalah yang telah dijelaskan sebelumnya adalah bagaimana membangun Sistem Informasi Management Makanan & Minuman di Dago Endah *Golf Course*.

1.3 Maksud dan Tujuan

1.3.1 Maksud Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang ada di , khususnya di bagian restaurant Dago Endah *Golf Course*, maka maksud dari penelitian ini adalah untuk membangun perangkat lunak sistem informasi manajemen makanan dan minuman.

1.3.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Membantu gudang untuk menentukan jumlah bahan baku yang dibutuhkan.
2. Membantu Manager restaurant untuk menentukan jumlah produksi.
3. Membantu Manager restaurant dan gudang untuk mengetahui jumlah stok bahan baku.

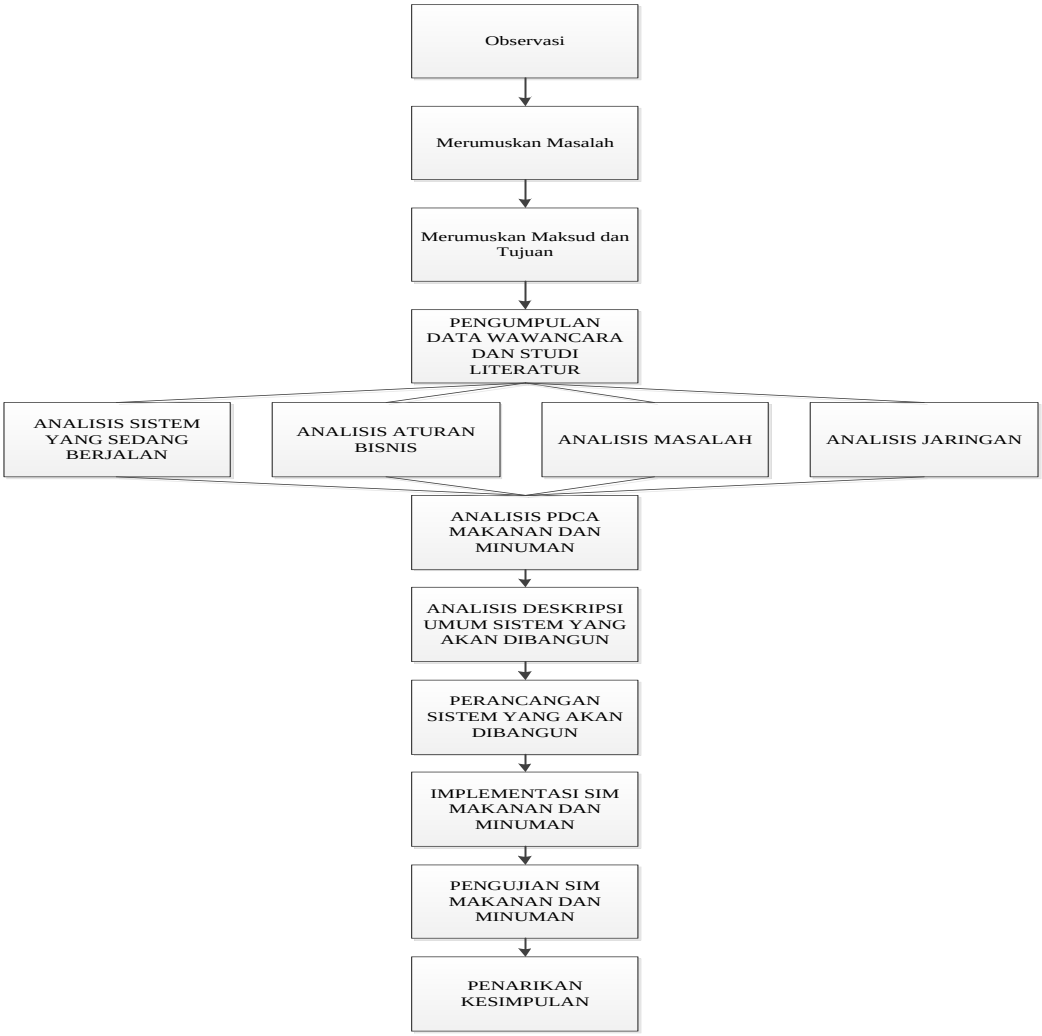
1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada pembangunan sistem ini adalah :

1. Data yang dibutuhkan data makanan dan minuman, data bahan baku makanan dan minuman.
2. Menggunakan sistem peramalan *single exsponensial smoothing* dalam peramalan produksi menu makanan atau minuman serta berapa banyak bahan baku yang dibutuhkan
3. Model analisis yang digunakan ERD(*Entity Relationship Diagram*) dan DFD(*Data Flow Diagram*)
4. Bahasa pemograman yang digunakan adalah PHP.
5. Perangkat lunak ini berbasis web dengan database SQL Server.
6. Peramalan permintaan produksi dan peramalan bahan baku yang dibutuhkan untuk bulan Juli 2016 berdasarkan data periode bulan Januari 2016 sampai Juni 2016
7. Peramalan permintaan produksi mengambil menu yang paling banyak laku/permintaan

1.5 Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian yang digunakan untuk penulisan tugas akhir ini adalah metode kualitatif. Metode kualitatif merupakan metodologi yang berguna untuk mendapatkan informasi berupa data dan proses yang dilakukan pada subjek penelitian yaitu di Dago Endah Golf Course Bandung, dan dilakukan dengan cara peneliti langsung memposisikan diri terlibat dalam proses di dalamnya, maka langkah-langkah akan dijelaskan pada gambar 1.1 dibawah ini



Gambar 1.1 Metodologi Penelitian

1. Observasi

Kegiatan observasi atau pengamatan dilakukan dengan cara mendatangi langsung ke lokasi penelitian yaitu di Dago Endah Golf Course Bandung. Pengamatan merupakan tahap awal untuk mendapatkan gambaran pelaksanaan manajemen sumber daya manusia yang dilakukan oleh jajaran manajemen Manager restaurant Dago Endah Golf Course.

2. Merumuskan Masalah

Merumuskan masalah merupakan tindak lanjut dari kegiatan observasi atau pengamatan pelaksanaan manajemen SIM di Dago Endah Golf Course, dan fokus masalah pada penentuan menu/inovasi makanan baru, penentuan menu sarapan

dan menu makan malam, serta penentuan bahan baku makanan dan minuman. Dibutuhkan suatu sistem informasi manajemen untuk menyelesaikan permasalahan yang ada di Manager restaurant.

3. Merumuskan Maksud dan Tujuan

Merumuskan maksud dan tujuan merupakan penjelasan lebih detail dari perumusan masalah, yaitu bagaimana membangun sebuah sistem informasi manajemen makanan dan minuman dengan tujuan membantu permasalahan yang ada di Manager restaurant Dago Endah Golf Course Bandung.

4. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan untuk mengumpulkan data-data yang berhubungan dengan pembangunan sistem informasi manajemen makanan dan minuman, dan dilakukan dengan cara berikut :

1. Wawancara

Wawancara merupakan pengumpulan data dan informasi dengan cara bertanya langsung kepada pegawai-pegawai yang terlibat langsung pada pelaksanaan manajemen makanan dan minuman di Dago Endah Golf Course Bandung. Beberapa data yang dibutuhkan yaitu data-data yang digunakan pada pelaksanaan manajemen makanan dan minuman, serta penjelasan dari alur proses yang dilakukan.

2. Studi Literatur

Studi literatur merupakan pengumpulan data dengan cara mencari buku, jurnal, karya tulis ilmiah, dan sumber-sumber lainnya yang sesuai dengan pembangunan sistem informasi manajemen makanan dan minuman di Dago Endah Golf Course Bandung.

5. Analisis Sistem

Analisis sistem merupakan identifikasi dari masalah, informasi, dan data yang berhubungan dengan pembangunan sistem informasi manajemen makanan dan minuman yang telah dikumpulkan sebelumnya, ada beberapa analisis sistem yang dilakukan dan penjelasannya adalah sebagai berikut:

1. Analisis Masalah

Analisis masalah merupakan uraian permasalahan yang ada pada manajemen makanan dan minuman yang disesuaikan dengan hasil dari perumusan tujuan.

2. Analisis Sistem yang Sedang Berjalan

Analisis sistem yang berjalan merupakan identifikasi terhadap prosedur-prosedur makanan dan minuman. Hasil identifikasinya merupakan penjelasan tahapan prosedur-prosedur yang sedang berjalan dan diperjelas dengan Activity Diagram.

3. Analisis Aturan Bisnis

Analisis aturan bisnis merupakan identifikasi terhadap aturan-aturan bisnis pada pelaksanaan penentuan menu/inovasi makanan baru, dan kemudian mengusulkan perubahan ataupun penambahan aturan bisnis pada sistem informasi manajemen makanan dan minuman yang akan dibangun.

4. Analisis Jaringan

Analisis jaringan merupakan identifikasi terhadap jaringan yang ada di ruangan Dago Endah Golf Course, dan kemudian mengusulkan jaringan yang baru untuk menunjang pembangunan sistem informasi manajemen makanan dan minuman yang akan dibangun.

6. Analsis PDCA Makanan dan Minuman

Analisis PDCA makanan dan minuman dilakukan untuk mengetahui siklus PDCA yang dilakukan oleh Manager restaurant dan analisis ini bertujuan untuk lebih mempermudah melakukan tahapan analsis selanjutnya

7. Analisis Deskripsi Umum Sistem yang Akan Dibangun

Analisis deskripsi umum sistem yang akan dibangun merupakan identifikasi dari hasil analisis sistem yang telah dilakukan pada tahapan sebelumnya, kemudian dijelaskan dengan menggunakan penjelasan deskripsi berdasarkan pertimbangan dari siklus manajemen(Pengawasan, pelaksanaan, evaluasi, perencanaan), hak akses yang akan terlibat pada sistem yang akan dibangun, dan jenis sistem informasi yang kemudian digambarkan dalam suatu blok diagram dengan aplikasi Microsoft Visio.

8. Perancangan Sistem yang Akan Dibangun

Perancangan yang akan dilakukan untuk pembangunan sistem informasi manajemen makanan dan minuman diantaranya adalah perancangan database,

perancangan struktur menu, perancangan antarmuka, perancangan pesan, dan perancangan jaringan-jaringan semantik, sehingga menghasilkan representasi dari analisa sebagai landasan untuk implementasi.

9. Implementasi SIM Makanan dan Minuman

Tahapan implementasi atau tahapan pembangunan SIM makanan dan minuman di Hotel Neo Dipatiukur Bandung diimplementasikan berdasarkan perancangan yang telah dilakukan pada tahapan sebelumnya. Implementasi menggunakan bahasa pemograman PHP dan MySQL.

10. Pengujian SIM Makanan dan Minuman

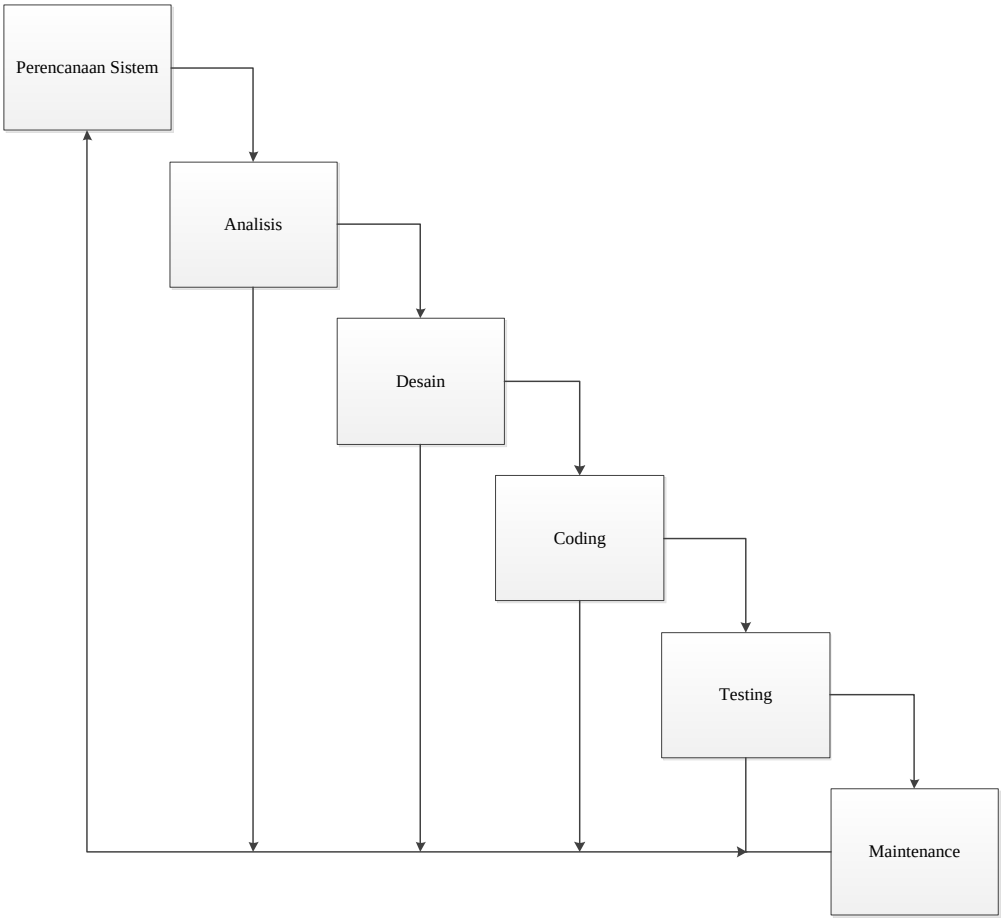
Pengujian SIM makanan dan minuman yang telah dibangun merupakan pengujian black box. Pengujian ini dilakukan untuk memastikan tidak ada kesalahan pada sistem yang akan dibangun.

11. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan merupakan tahap pemeriksaan apakah sistem informasi manajemen makanan dan minuman yang akan dibangun mampu menyelesaikan masalah yang ada di Manager restaurant Dago Endah Golf Course.

1.5.1 Metode Pembangunan Perangkat Lunak

Didalam pembangunan sebuah perangkat lunak, perlu adanya suatu metode yang dapat mengatur setiap tahapan pekerjaan yang dikerjakan, metode yang digunakan adalah metode waterfall karena metode ini tahapan-tahapannya terstruktur dengan baik, sehingga dapat mempermudah penulis dalam melakukan penelitian dan pengembangan sistem yang akan dikembangkan. Untuk lebih jelasnya tahap-tahap metode waterfall dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1.2 Metode Waterfall

1. Perencanaan sistem(rekayasa sistem), pada tahapan ini dilakukan pengumpulan kebutuhan pada level sistem yaitu kebutuhan perangkat keras, perangkat lunak, orang dan basis data. Pengumpulan kebutuhan ini penting dilakukan karena sistem informasi perangkat lunak yang akan dibangun merupakan bagian dari sistem komputer.
2. Analisa kebutuhan sistem informasi, pada tahap ini dilakukan pengumpulan kebutuhan untuk sistem informasi perangkat lunak yang berupa data input, proses yang terjadi dan output yang diharapkan dengan melakukan wawancara dan observasi, hasilnya berupa diagram yang dapat berupa flowmap, DFD, dan ERD.
3. Desain, pada tahap ini menterjemahkan analisa kebutuhan ke dalam bentuk rancangan sebelum penulisan program yang berupa perancangan

antarmuka(input dan output), perancangan file-file atau basis data dan merancang prosedur(algoritma).

4. Coding, hasil rancangan di atas diubah menjadi bentuk yang dimengerti oleh mesin dalam bentuk bahasa pemograman. Jika rancangannya rinci maka penulisan program dapat dilakukan dengan cepat.
5. Pengujian, sebelum sistem informasi perangkat lunak dapat digunakan, maka harus dilakukan pengujian terlebih dahulu. Pengujian difokuskan pada logika internal, fungsi eksternal dan mencari semua kemungkinan kesalahan, dan memeriksa apakah sesuai dengan hasil yang diinginkan.
6. Pemeliharaan, pada tahap ini sistem informasi perangkat lunak yang telah diuji diimplementasikan dilingkungan pelanggan jika ditemui error maka dilakukan perbaikan atau adanya penambahan fungsi. Sehingga faktor pemeliharaan ini penting dan dapat berpengaruh pada semua tahap yang dilakukan sebelumnya.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan Skripsi merupakan gambaran tentang isi dari Skripsi yang akan dibuat. Sistematika penulisan Skripsi ini adalah sebagai berikut :

BAB 1 PENDAHULUAN

Menguraikan tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah yang didapat dari latar belakang, menentukan maksud dan tujuan, batasan masalah serta sistematika penulisan.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Membahas tentang profil dari tempat penelitian dan konsep dasar teori yang berkaitan dengan tema penelitian yang dilakukan dan hal-hal penunjang dalam proses analisis permasalahan.

BAB 3 ANALISIS DAN PERANCANGAN

Membahas tentang analisis terhadap sistem yang dibuat serta bagaimana cara merancang suatu sistem yang akan dibangun.

BAB 4 IMPLEMENTASI SISTEM

Berisi tentang tahapan-tahapan untuk menerapkan sistem informasi yang telah dirancang sebelumnya ke dalam bentuk sebuah sistem/aplikasi.

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi Kesimpulan dari hasil analisis yang diperoleh dari hasil penulisan. Skripsi dan masukan atau saran untuk pengembangan sistem selanjutnya.