BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keperluan manusia semakin hari semakin bertambah, beragam keperluan yang dibutuhkan oleh manusia dari yang serba instan hingga yang paling rumit sekalipun. Buat sebagian orang, akan melakukan berbagai macam usaha untuk menjadikannya bisnis yang menguntungkan. Membuat semua hal yang sulit menjadi mudah untuk dilakukan seperti, pelayanan pembersih, penjualan barang-barang instan serta untuk masakan-masakan buatan rumah seperti *Catering*.

Catering merupakan penyedia jasa olahan berbagai macam jenis masakan rumah dengan rasa yang varian. *Catering* bukan hanya mengolah masakan dengan enak, tetapi memilih bahan makanan yang bagus juga jadi salah satu syarat penting. Kebersihan, ketepatan, ketelitian dan kesabaran saat memasak juga sangatlah penting. Banyak hal yang harus dipersiapkan untuk membuka usaha *Catering*, dari keahlian memasak, orang-orang yang terpercaya, modal yang cukup besar, serta perawatan terhadap barang-barang yang diperlukan saat memasak.

Catering mengolah makanan dalam jumlah yang besar karena pesanan yang dilakukan bukan hanya untuk perorangan melainkan untuk kelompok atau perkumpulan. Terkadang ketika pemesanan semakin banyak dari beberapa kelompok, pihak *Catering* mengalami kesulitan. Apalagi, pihak konsumen melakukan pemesanan diluar ketentuan yang biasa dilakukan oleh pihak *Catering*.

Dalam hal ini pelayanan menjadi tolak ukur kesetiaan pelanggan pada suatu usaha *Catering*.

Dari tahun ke tahun segala kegiatan yang dilakukan oleh manusia semakin dipermudah oleh adanya bantuan mesin dan teknologi. Menyesuaikan dengan kebutuhan manusia yang ingin melakukan kegiatan dengan cepat dan mudah, maka dari itu teknologi pun dikembangkan menjadi sedemikian rupa untuk membantu kegiatan manusia. Hal ini pun mengakibatkan tuntutan kepada manusia untuk memiliki teknologi yang cepat dan akurat. Alhasil beberapa perusahaan pun menuntut pegawainya untuk bisa memahami teknologi dan membuat sistem berbasis komputer untuk pelayanan terhadap konsumen.

Dalaraos *Catering* menyediakan berbagai macam masakan rumahan dari ciri khas sunda, masakan indonesia dan tumpeng. Banyak yang memesan makanan untuk acara resepsi, acara ulang tahun, rapat perusahaan, acara sekolah, dan acara pernikahan. Dalaraos *Catering* memberikan pilihan dalam penyajian pesanan makanan dapat menggunakan kotak, bungkus kertas, ataupun *tampah.* Bagi para pemesan yang tidak bisa mengambil pesanan sendiri, maka pihak *Catering* yang akan menghantarkan dengan ketentuan tertentu.

Dalaraos *Catering* memiliki cukup banyak pegawai, pegawainya pun dibagi menjadi beberapa bagian pekerjaan. Dalaraos adalah usaha milik keluarga, hampir semua bagian keluarganya yang mengerjakan. Namun, beberapa bagian seperti pengemasan, memasak dan pengiriman dilakukan oleh tenaga kerja bantuan yang di mana setiap kegiatan diawasi oleh pemiliknya.

Terkadang Dalaraos mengalami kesulitan saat mengelola data pesanan, perhitungan pengeluaran, pemasukan dan menyesuaikan keinginan konsumen. Dalaraos sendiri masih menggunakan kertas sebagai alat tulis. Dalaraos *Catering* menulis secara manual pesanan dari setiap pemesan, menghitung total dan bukti transaksi dalam suatu kertas. Bahkan data pelanggan yang pernah memesan juga banyak yang terbuang, sehingga membuat pihak Dalaraos harus mengingat kembali beberapa data pelanggan yang pernah memesan di Dalaraos *Catering*.

Saat peningkatan jumlah pesanan dari pelanggan yang berbeda-beda rentan sekali terjadi kekeliruan dari pihak pengemasan. Terlebih lagi terdapat beberapa pelanggan yang ingin mengambil pesanan lebih cepat dari waktu yang sudah disepakati. Serta beberapa pelanggan yang juga melakukan pesanan secara mendadak. Hal tersebut menambah kesulitan bagi tim pengemasan dalam mengemas pesanan dari pelanggan yang lainnya, karena pengemasan dilakukan secara bergantian menurut dari jadwal pengambilan yang paling pagi. Maka dari itu dibutuhkan urutan jadwal pemesanan dari yang paling pagi, hingga yang paling siang. Penjadwalan yang dibutuhkan hanya jadwal pesanan atas nama siapa dan alamat pesanan, sehingga pihak pengemasan bisa mengetahui estimasi waktu pengemasan yang perlu dilakukan.

Penerapan sistem yang sedang berjalan menjadi sistem terkomputerisasi pada sistem Dalaraos *Catering* diperlukan guna memberi efektifitas juga mempermudah petugas serta pemilik dalam mendapatkan laporan. Saya sebagai peneliti ingin membuat aplikasi bisnis *Catering* pada Dalaraos *Catering*. Diharapkan dapat mempermudah dalam mengelola daftar jumlah pesanan dan

penjualan, penjadwalan, dan pengelolaan data pelanggan. Dengan adanya aplikasi ini diharapkan bisa meminimalkan kesalahan data yang diakibatkan oleh kesalahan manusia

1.2 Identifikasi 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

Dalam penulisan penelitian ini peneliti mengidentifikasikan masalah-masalah yang ada yaitu:

a. Pesanan yang bertambah banyak dan pesanan mendadak membuat pihak Dalaraos *Catering* kesulitan untuk mengingat jadwal pesanan, terutama dari pihak memasak dan pengemasan.
b. Terdapat berapa pelanggan yang terkadang mengambil pesanan lebih cepat dari waktu pengambilan, yang dimana pesanan tersebut belum siap dikarenakan mendahulukan pesanan yang paling pagi.
c. Terkadang Dalaraos mengalami kesulitan saat mengelola data pesanan, perhitungan pengeluaran, pemasukan, dan menyesuaikan keinginan konsumen.
d. Sistem yang ada di Dalaraos *Catering* masih menggunakan kertas, rentan terjadi penipuan pesanan melalui telepon yang mengaku pernah menjadi pelanggan.

1.2.2. Rumusan Masalah

Dalam penulisan penelitian ini peneliti merumuskan masalah-masalah yang ada yaitu:

a. Bagaimana sistem informasi yang sedang berjalan di Dalaraos *Catering*.
b. Bagaimana merancang sistem informasi yang ada di Dalaraos *Catering*.
c. Bagaimana pengujian sistem informasi yang ada di Dalaraos *Catering*.

1.3 Maksud dan Tujuan

Adapun maksud dan tujuan dilakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.3.1. Maksud Penelitian

Maksud dilakukannya penelitian ini untuk merancang dan membangun sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering*. Sebagai prasarana pengelolaan bisnis *Catering* yang mencakup daftar jumlah pesanan dan penjualan, penjadwalan, dan pengelolaan data pelanggan. Agar data, serta laporan semuanya lebih jelas.

1.3.2. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah :

a. Mengidentifikasi sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering* yang sedang berjalan.
b. Merancang sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering*.
c. Menguji Sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Semua informasi yang dikumpulkan melalui penelitian diharapkan dapat memberikan kegunaan bagi pihak – pihak tertentu yang membutuhkan, adapun kegunaan dari penelitian ini dapat berguna di lingkungan praktis dan lingkungan akademis.

1.4.1. Kegunaan Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

a. Bagi Pengelola

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan proses bisnis. Sehingga pengelolaan bisnis jauh dari kata rugi.

b. Bagi Konsumen

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kepuasan kepada pihak konsumen. Dengan menerima penerapan sistem yang baik saat proses bisnis.

1.4.2. Kegunaan Akademis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

a. Bagi Peneliti

   Diharapkan berguna bagi peneliti sendiri khususnya dalam menambah dan memperkaya wawasan pengetahuan baik teori maupun praktek.

b. Bagi Pengemban Ilmu Pengetahuan

   Hasil penelitian ini dapat berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan dibidang teknologi informasi.

1.5 Batasan Masalah

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang lebih terarah, maka perlu adanya pembatasan pada pembahasan Sistem Informasi ini, yang antara lain sebagai berikut:

a. Sistem Informasi ini hanya dapat digunakan oleh divisi pemesanan dan pemilik dari Dalaraos *Catering*. Penentuan tentang pendistribusian dan penerimaan pesanan masih berdasarkan pelayan dari divisi pemesanan.
b. Pemesanan dilakukan melalui telepon atau datang langsung ke galeri Dalaraos *Catering.*
c. Daftar jumlah pesanan bahan diakumulasikan berdasarkan kebutuhan pesanan selama 2 hari.
d. Dalam sistem informasi ini hanya membahas pesanan nasi kotak, nasi tumpeng atau nasi bungkus. Pemesanan minimal 20 kotak.
e. Nasi tumpeng termasuk ke dalam paket tumpeng yang dimana menu makanan telah ditentukan.
f. Pemesanan bisa mengikuti paket yang disediakan atau boleh memilih sendiri.
g. Dalam proses pengelolaan datanya sistem ini hanya mengolah data tentang mengelola daftar jumlah pesanan dan penjualan, penjadwalan, dan pengelolaan data pelanggan tanpa membahas pengeluaran.
h. Penjadwalan yang dimaksud dalam sistem membahas tentang urutan jadwal pesanan dari yang paling pagi hingga yang paling siang, menyesuaikan jam pesanan.

i. Daftar jumlah pesanan menampilkan menu-menu makanan yang dipesan oleh pemesan perdua hari.

j. Penerimaan pembatalan disetujui oleh pihak catering, sistem hanya mengubah status dari pemesanan tersebut.

1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian

Adapun lokasi dan waktu penelitian sebagai berikut :

1.6.1. Lokasi Penelitian

Lokasi Penelitian dilakukan pada Dalaraos *Catering*. Yang beralamatkan di Jalan Siliwangi No. 43 Bandung

1.6.2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian yang peneliti lakukan dalam pengambilan data yang dibutuhkan adalah mulai bulan Maret sampai bulan Juni 2017.

Tabel 1. 1 Waktu / Jadwal Penelitian

NO	Nama Kegiatan	Maret 2017				April 2017				Mei 2017				Juni 2017			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Mengidentifikasi Kebutuhan Pemakai																
2.	Membangun *prototype*																
3.	Evaluasi *Prototyping*																
4.	Pengkodean																
5.	Menguji sistem																
6.	Evaluasi Sistem																
7.	Penerapan Sistem																

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam skripsi ini terbagi menjadi 5 bab yaitu,

BAB I PENDAHULUAN

Berisi uraian tentang latar belakang masalah, identifikasi dan perumusan masalah, maksud dan tujuan penelitian, batasan masalah, lokasi dan waktu penelitian, serta sistematika penulisan tugas akhir.

BAB II LANDASAN TEORI

Berisi tentang meliputi konsep dasar, model proses perangkat lunak, basis data dan sistem manajemen basis data, perangkat lunak pembangun sistem, serta penjelasan mengenai sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering*

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

Membahas tentang objek penelitian di Dalaraos *Catering*, metode penelitian, pendekatan dan pengembangan sistem yang dipakai, perancangan perangkat lunak, analisis sistem yang sedang berjalan pada perusahaan tersebut.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Membahas setiap tahapan dan proses perancangan perangkat lunak, perancangan prosedur, basis data, antar muka, arsitektur jaringan dan implementasi pada sistem yang dibuat serta pengujian terhadap sistem.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan yang diambil berkaitan dengan sistem yang dibangun dan saran-saran untuk pengembangan sistem lebih lanjut.