BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Vila Air Natural Resort merupakan villa yang terletak di Kota Bandung tepatnya di daerah Lembang dibawah naungan PT. Cipta Graha Pratama Sukses. Vila Air Natural Resort ini sendiri adalah villa yang mengusung konsep keluarga. Tersedia type villa dengan 3 kamar dan villa dengan 4 kamar. Tamu dapat *booking* untuk acara keluarga, acara *gathering* atau *meeting* kelompok organisasi tertentu maupun permintaan acara *outbound*. Villa dengan dekorasi interior kayu, alunan musik sunda, keramahan staffnya, pemandangan sejuk dan indah serta harga sudah *include* makanan yang disediakan untuk *breakfast*, dan dapat dikondisikan dengan permintaan *lunch* dan *dinner* menjadi suatu daya tarik tertentu bagi pengunjung.

Berkembangnya eksistensi Vila Air Natural Resort berpengaruh pada peningkatan pelayanan yang harus disediakan oleh pihak Vila Air Natural Resort, salah satunya dalam hal persediaan bahan makanan. Dalam hal ini, pihak-pihak yang terkait seperti *banquet manager* dari divisi *food and beverage* yang bertugas memperkirakan jumlah permintaan bahan makanan yang selama ini hanya diperkirakan berdasarkan jumlah tamu (intuisi), dimana permintaan tersebut disampaikan ke bagian staff gudang. Dengan memperkirakan seperti itu, terdapat kendala pada *banquet manager* dimana terdapat kelebihan bahkan kekurangan bahan makanan hingga terbuang.

Ketika bahan makanan yang diminta *banquet manager* tidak tersedia di gudang, maka staff gudang akan meminta bagian *Purchasing* untuk melakukan pembelian ke *supplier*. Dalam hal ini, ketentuannya pembelian mengikuti permintaan dan dengan mengikuti permintaan yang masih intuisi tersebut, menyebabkan pembelian pun tidak tepat dimana masih terdapat kelebihan ataupun kekurangan bahan makanan yang dibeli. Proses berjalan hingga permintaan awal dari bagian *banquet manager* terpenuhi.

Dalam melakukan pembelian, tentunya harus diketahui dan disetujui oleh *general manager*. Pada saat ini laporan yang diberikan kepada *general manager* dengan periode perminggu. Vila air yang berlokasi di lembang dan general manager yang memonitoring berlokasi di bandung kota menjadikan pengontrolan dirasa kurang dimana laporan tidak diberikan tepat waktu sehingga *general manager* tidak mengecek persediaan / arus keluar masuk barang dan pembelianpun di setujui saja dikarekan kebutuhan.

Dalam laporan pembelian dan pengeluaran gudang periode perminggu, hal yang menjadi kendala adalah pada kategori bahan cepat busuk dimana penyimpanan dilakukan dalam freezer dan diketahui maksimal waktu penyimpanan selama 7 hari (1 minggu). Dalam hal ini, sebagai 1 *sample* dengan kategori cepat busuk yaitu ayam boiler dimana dalam data laporan pembelian dan pengeluaran gudang periode perminggu menunjukan ayam boiler yang berlebih rata-rata mencapai 18 ekor/minggu dalam data periode 6 bulan Maret – Agustus 2016.

Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan, maka diperlukan suatu sistem manajemen persediaan makanan di vila air natural resort yang dapat membantu menyelesaikan masalah tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis mengidentifiksikan beberapa masalah yang akan dijadikan bahan penelitian sebagai berikut :

1. Bahan makanan mengalami kekurangan atau kelebihan dimana jumlah permintaan bahan makanan dari *banquet manager* ke bagian staff gudang selama ini hanya diperkiraan/intuisi dengan melihat dari jumlah tamu.
2. Pembelian yang dilakukan bagian *purchasing* ke *supplier* tidak tepat karena jumlah pembelian megikuti permintaan yang hanya diperkirakan.

1.3 Maksud dan Tujuan

Maksud dari penelitian ini adalah untuk membangun sistem informasi persediaan makanan pada *Food and Baverage Department* di VILA AIR NATURAL RESORT.

Adapun tujuan yang dicapai dari sistem yang dibangun ini adalah :

1. Memudahkan *banquet manager* dalam menentukan jumlah permintaan bahan makanan ke bagian staff gudang.
2. Memudahkan *purchasing* dalam menentukan jumlah pembelian ke *supplier* dengan memperbaiki permintaan dari *banquet manager* ke staff gudang terlebih dahulu sehingga pembelian menjadi tepat.

1.4 Batasan Masalah

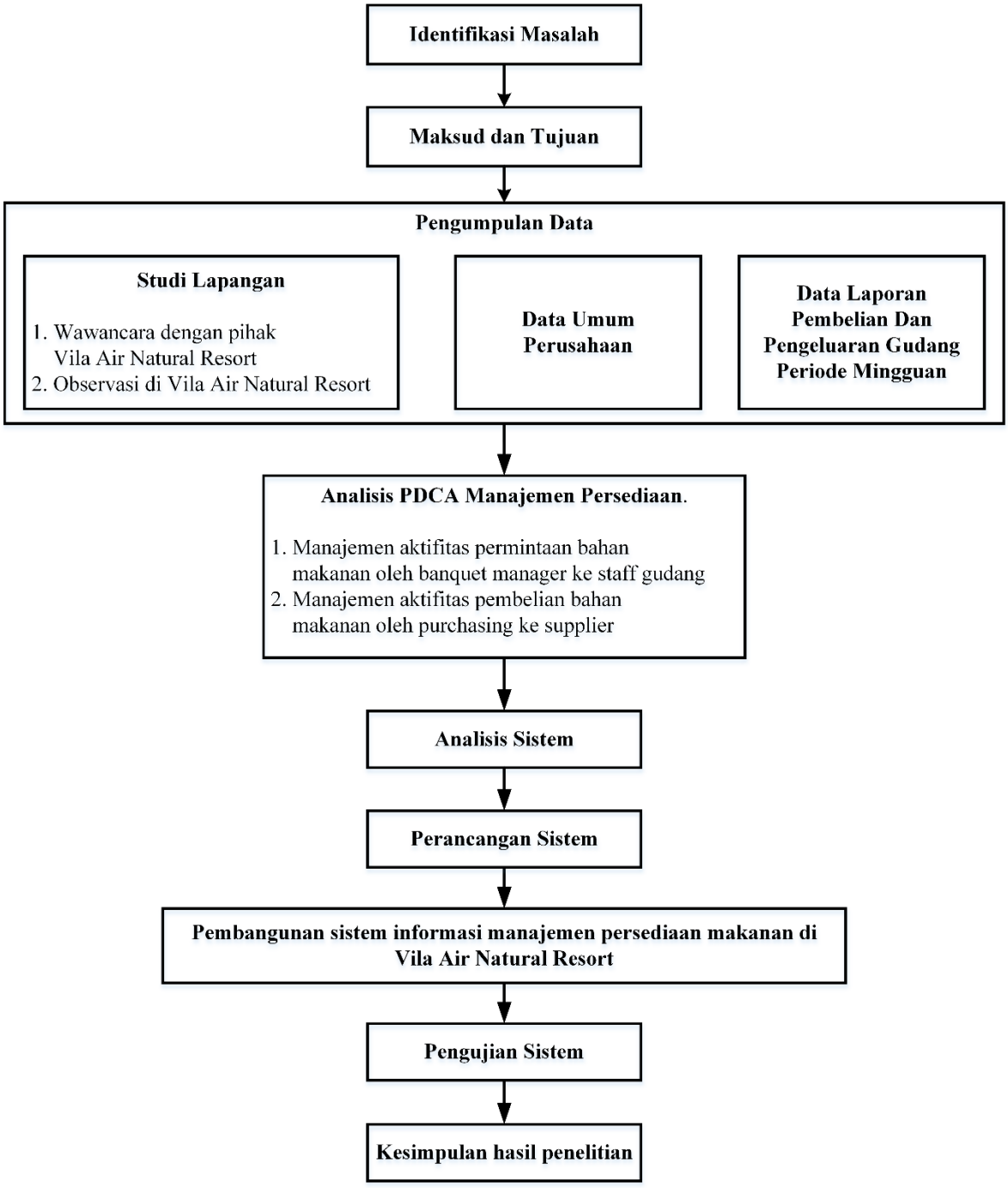
Pada dasarnya permasalahan dalam pembangunan sistem informasi ini sangat luas cakupannya, akan tetapi adanya pembatasan masalah agar lebih terarah yaitu sebagai berikut :

1. Sistem ini hanya membahas lingkup manajemen bidang *Food and Baverage* untuk persediaan bahan makanan di Vila Air Natural Resort.
2. Data yang digunakan dalam merancang pembangunan sistem adalah data pembelian dan pengeluaran gudang.
3. Proses utama pada sistem:
   a. Metode yang digunakan dalam analisis sistem menggunakan metode PDCA
   b. Perhitungan peramalan (prediksi) jumlah bahan makanan (1 *sample* ayam boiler) menggunakan metode *Single Exponential Smoothing.* (Lampiran A)
   c. *Monitoring* terhadap persediaan makanan maupun bahan baku.
4. Keluaran *(Output)* Utama dari sistem yang dibangun ini adalah
   a. Informasi jumlah bahan makanan yang diperlukan mengikuti perhitungan peramalan dalam periode bulanan.
   b. Informasi jumlah persediaan bahan makanan dalam periode bulanan.
   c. Laporan persediaan dan pembelian dalam periode perbulan ataupun periode dalam 1 tahun.

5. Model analisis perangkat lunak yang digunakan adalah pemodelan terstruktur. Alat yang digunakan adalah BPMN untuk menggambarkan proses dalam prosedur yang terlibat, *Entity Relationship Diagram* (ERD) untuk menggambarkan struktur objek data dan *Data Flow Diagram* (DFD) untuk menggambarkan proses yang digunakan.
6. Aplikasi yang dibangun berbasis *website*, menggunakan bahasa pemrograman PHP dan DBMS menggunakan *MySQL*.

1.5 Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian merupakan suatu proses yang digunakan untuk memecahkan suatu masalah yang logis. Adapun alur penelitian ini digambarkan pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Alur Penelitian

Berdasarkan alur penelitian Gambar 1.1 dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. **Identifikasi Masalah**

   Tahapan identifikasi masalah yaitu peneliti mengidentifikasi masalah-masalah yang ada di Vila Air Natural Resort.

2. **Maksud dan Tujuan**

   Tahap ini bertujuan agar penerapan sistem informasi manajemen persediaan makanan di Vila Air Natural Resort memberikan maksud dan tujuan yang jelas sehingga dapat memberikan manfaat bagi pihak perusahaan yakni terjalinnya koordinasi yang baik antar bagian yang terlibat dan kegiatan manajemen persediaan makanan menjadi lebih efektif dan efisien dari segi waktu, biaya dan tenaga.

3. **Pengumpulan Data**

   Pada Tahap ini peneliti mencoba mengumpulkan data yang dapat mendukung dalam penerapan system manajemen persediaan makanan di Vila Air Natural Resort, yaitu :

   a. **Studi Lapangan**

      Studi lapangan dilakukan dengan melakukan wawancara dan observasi kepada pihak Vila Air Natural Resort.

   b. **Data Umum Perusahaan**

      Data umum perusahaan meliputi sejarah perusahaan, logo perusahaan, struktur organisasi, dan *job description.*

   c. **Data laporan pembelian dan pengeluaran gudang periode mingguan**

      Data laporan pembelian dan pengeluaran gudang periode mingguan yang digunakan antara lain adalah data mulai dari bulan Maret 2016 sampai dengan Agustus 2016.

4. **Analisis PDCA Manajemen Persediaan**

   Analisis PDCA (Plan, Do, Check, Act) merupakan metode yang digunakan dalam sistem informasi manajemen yang akan dibangun, berikut penjelasan mengenai PDCA :

a. Manajemen aktifitas permintaan bahan makanan oleh banquet manager ke staff gudang

1. *Plan* (rencana), merupakan tahap perencanaan permintaan bahan makanan oleh banquet manager. Inti kegiatan yang dilakukan adalah menentukan jumlah permintaan bahan makanan kepada staff gudang dengan metode perhitungan *Single Exponential Smoothing*..
2. *Do* (lakukan), tahap ini merupakan tahap membandingkan hasil antara kegiatan yang telah dilakukan pada tahap *Do* dengan apa yang telah direncakan pada tahap *Plan*. Yang kemudian akan diproses lebih lanjut pada tahapan selanjutnya.
3. *Check* (evaluasi), Mengevaluasi hasil perbandingan yang didapat, dengan cara membandingkan data perencanaan pada tahap *plan* dengan pola permintaan bahan makanan yang terjadi dilapangan.
4. *Act* (Menindak), pada tahap ini Banquet Manager menindak lanjuti hasil evaluasi, dan membuat keputusan mengenai prosedur kegiatan yang harus dilakukan selanjutnya.

a. Manajemen aktifitas pembelian bahan makanan oleh purchasing ke supplier

1. *Plan* (rencana), merupakan tahap perencanaan pembelian bahan makanan oleh purchasing. Inti kegiatan yang dilakukan adalah menentukan jumlah pembelian bahan makanan kepada supplier dengan perhitungan permintaan pada aktifitas permintaan bahan makanan oleh banquet manager dikurangi persediaan di gudang.
2. *Do* (lakukan), tahap ini merupakan tahap membandingkan hasil antara kegiatan yang telah dilakukan pada tahap *Do* dengan apa yang telah direncakan pada tahap *Plan*. Yang kemudian akan diproses lebih lanjut pada tahapan selanjutnya.
3. *Check* (evaluasi), Mengevaluasi hasil perbandingan yang didapat, dengan cara membandingkan data perencanaan pada tahap *plan* dengan pola pembelian bahan makanan yang terjadi dilapangan.

4. *Act* (Menindak), pada tahap ini General Manager menindak lanjuti hasil evaluasi, dan membuat keputusan mengenai prosedur kegiatan yang harus dilakukan selanjutnya.

5. Analisis Sistem

Tahap ini berisi tentang tahapan dan analisis dari sistem informasi manajemen persediaan bahan makanan yang akan dibangun. Analisis yang dilakukan terdiri atas analisis terhadap masalah yang dihadapi Vila Air Natural Resort, analisis penerapan sistem informasi manajemen persediaan bahan makanan, analisis fungsional, dan analisis non fungsional.

6. Perancangan Sistem

Tahap perancangan sistem merupakan tahap untuk melakukan desain pembuatan program atau perangkat lunak, struktur data, arsitektur perangkat lunak dan representasi antarmuka (*user interface*). Perancangan sistem dilakukan dengan model analisis terstruktur dengan model data yang dibuat menggunakan diagram ERD (*Entity Relationship Diagram*) dan untuk menggambarkan proses-proses menggunakan DFD (*Data Flow Diagram*).

7. Pembangungan Sistem Informasi Manajemen Persediaan Makanan di Vila Air Natural Resort

Tahapan ini merupakan tahapan implementasi atau pembangunan sistem berdasarkan hasil analisis dan perancangan sistem yang sudah dilakukan pada tahap sebelumnya. Proses yang terjadi pada tahap ini adalah melakukan penerapan perancangan ke dalam bentuk *source code*. Pembangunan sistem ini dibuat dengan menggunakan bahasa pemprograman PHP (*HyperText Preprocessor*) dan untuk penggunaan basis data pada sistem menggunakan MySQL.

8. Pengujian Sistem

Tahap pengujian ini dilakukan dengan wawancara dan uji coba sistem kepada pihak-pihak yang terkait atau pengguna sistem yang ada di Vila Air Natural Resort.

9. Kesimpulan terhadap sistem yang dibangun

Setelah melakukan analisis terhadap pengolahan data, maka dapat melakukan penarikan kesimpulan berdasarkan hasil pengolahan data yang

diperoleh. Kesimpulan ini berisi apakah penelitian yang dilakukan telah mengatasi masalah yang ada pada perumusan masalah dan juga memberikan saran-saran terhadap proses manajemen persediaan makanan di Vila Air Natural Resort.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir ini disusun untuk memberikan gambaran umum tentang masalah yang akan diselesaikan. Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

BAB I. PENDAHULUAN

Pembahasan mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, maksud dan tujuan, metodologi penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

Pembahasan megenai landasan teori dan konsep dasr yang menyangkut kasus yang diangkat.

BAB III. ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

Menganalisis masalah dari perangkat lunak yang akan dibuat dan merupakan tahapan yang dilakukan dalam pembangunan secara garis besar, mulai dari tahap persiapan sampai penarikan kesimpulan.

BAB IV. IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN SISTEM

Berisi hasil implementasi dari hasil analisis dan perancangan yang telah dibuat disertai juga dengan hasil pengujian dari perangkat lunak yang dibangun.

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

Pembahasan mengenai kesimpulan dari keseluruhan masalah yang telah dibahas pada bab sebelumnya dan dilengkapi dengan saran-saran yang dapat dijadikan masukan dalam melakukan pengembangan dari hasil penulisan tugas akhir.