

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Dalam memasuki perkembangan ilmu pengetahuan yang sangat pesat, manusia mengenal teknologi yang semakin maju untuk mempermudah melakukan berbagai kegiatan dalam berbagai aspek kehidupannya. Pekerjaan yang dulunya dilakukan secara tradisional serta memerlukan banyak waktu dalam pengerjaannya, menjadi lebih mudah dan memerlukan waktu lebih singkat dengan bantuan teknologi informasi.

Resto Nonna Osteria merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang kuliner. Resto yang berdiri pada awal April 2021 ini menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman khususnya khas Italia. Pemilik resto Nonna Osteria menjadikan resto yang memiliki ciri khas yang *authentic*. Khususnya minuman yang dijual disana, Kopi dan Non kopinya menjadi salah satu ciri khas yang tidak bisa ditemukan restoran lain.

Dalam perkembangan usahanya, Nonna Osteria selalu mengedepankan kepuasan serta kemudahan untuk para konsumen. Termasuk pengontrolan stok barang di bar, bahan baku yang tersedia sudah melakukan kerjasama dengan *supplier* sesuai dengan sistem operasional dan jangka waktu yang telah ditentukan. Namun, proses pemesanan dan pencatatan yang dilakukan masih belum efektif. Di dalam proses pemesanan bahan baku dari resto ke *supplier* masih menggunakan media komunikasi (telepon/*whatsapp*). Kemudian untuk pencatatan data yang

diolah masih diinput kedalam aplikasi *Microsoft Excel* yang menghambat proses pembuatan laporan karena sering terjadi kesalahan dalam pengimputan dan juga dalam pengolahan data penjualan barang.

Bahan olahan kopi dan non kopi seperti kopi *mocktail*, dan *mocktail* yang tidak tersedia, bar akan melaporkan ke pihak *purchasing* untuk menginput data dan dikonfirmasi kepada pemilik apakah pesannya di setujui atau tidak. Setelah pesanan sesuai maka pemilik akan menghubungi pihak *supplier* lewat media telepon/*whatsapp*. Barang yang diminta akan segera dikemas, setelah itu pihak resto akan melakukan pembayaran melalui *transfer bank*. *Supplier* akan mengirimkan barang sesuai dengan pesanan. Jika pemesanan bahan baku telah diterima, maka pihak resto akan mengonfirmasi kepada pihak *purchasing* dan melakukan pencatatan. *Purchasing* akan menegcek apakah bahan baku sesuai atau tidak, jika bahan baku tidak sesuai atau terjadi kerusakan, maka barang akan dikirim ulang kepada *supplier* untuk di retur, jika bahan baku telah sesuai, maka bahan baku akan masuk ke gudang. Selanjutnya, pelanggan memesan menu yang ada kepada kasir, kasir akan mengirimkan pesanan kepada bar untuk menyelesaikan pesanan, setelah pesanan selesai kemudian bar akan memberikan pesannya kepada pelanggan, kasir selanjutnya akan mencetak struk pembelian. Hal tersebut tentu akan menghambat waktu dalam pembuatan laporan.

Melihat aktivitas tersebut, penulis menemukan permasalahan yang ada didalam proses pemesanan dan pencatatan bahan baku. Untuk memberikan solusi, penulis mencoba merancang dan membangun “Sistem Informasi *Inventory* Bahan Baku

Pada Resto Nonna Osteria” untuk memudahkan proses pemesanan bahan baku serta pencatatan laporan.

1.2 Identifikasi Dan Rumusan Masalah

Identifikasi dan Rumusan masalah sebagai penjabaran masalah dari latar belakang.

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka perlu bagi peneliti untuk mengidentifikasi permasalahan. Adapun identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut :

- a. Pada pemesanan bahan baku, pihak resto harus selalu memesan ke supplier lewat alat komunikasi telepon/whatsapp sehingga sering terjadi kesalahan data pesanan, dalam pencatatanya juga masih diinputkan ke dalam Microsoft Excel, tentu kan menghambat waktu dalam pembuatan laporan.
- b. Belum efektifnya pencatatan bahan baku pada resto Nonna Osteria, sehingga sering terjadi kesalahan dalam pencatatan yang menyebabkan kerugian karena belum adanya sistem informasi inventory data bahan baku serta retur pada resto ini.

1.2.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana mengumpulkan dan menganalisis data pada resto Nonna Osteria?
2. Bagaimana merancang dan membangun sistem informasi inventory bahan baku pada resto Nonna Osteria?
3. Bagaimana menguji sistem informasi pada resto Nonna Osteria?
4. Bagaimana mengimplementasikan sistem informasi inventory pada resto Nonna Osteria?

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Identifikasi dan Rumusan masalah sebagai penjabaran masalah dari latar belakang

1.3.1 Maksud penelitian

Maksud dari penelitian ini yaitu untuk merancang dan membangun suatu sistem informasi inventory bahan baku untuk meningkatkan kinerja di resto Nonna Osteria serta meningkatkan pelayanan.

1.3.2 Tujuan penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

- a. Membangun sistem yang dapat mengintegrasikan antar bagian ke bagian lain, sehingga proses pencatatan atau pesan yang disampaikan dapat lebih cepat.

- b. Membangun sistem yang dapat memudahkan resto dalam proses pemesanan bahan baku kepada supplier.
- c. Membangun sistem yang dapat mengelola segala aktivitas bahan baku sehingga proses pencatatan dapat berjalan secara *real-time*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Dalam penelitian ini di harapkan akan memberikan manfaat baik secara praktis maupun akademis.

1.4.1 Kegunaan Praktis

Kegunaan praktis dalam penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Bagi resto Nonna Osteria, dengan adanya aplikasi *inventory* bahan baku ini dapat memudahkan proses pengelolaan, transaksi, pembuatan laporan, dll.
2. Bagi bagian persediaan gudang di bar, diharapkan dapat mempermudah proses pemesanan bahan baku serta pencatatan laporan menjadi lebih baik.

1.4.2 Kegunaan Akademis

Kegunaan akademis dalam penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat:

- a. Hasil penelitian yang dilakukan semoga dapat berguna untuk menambah dan memperkaya wawasan bagi penulis.
- b. Kegunaan akademis yang dapat dicapai dari masalah yang diteliti ini adalah memperluas ilmu tentang sistem informasi inventory bahan baku.

- c. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat menjadi referensi yang bisa membantu peneliti lain untuk melakukan penelitian.

1.5 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah yang terdapat pada sistem yang diusulkan yaitu:

- a. Ruang lingkup yang dibahas pada aplikasi berbasis web yaitu sistem informasi inventory guna mengelola data pembelian, retur, pemesanan, dan pembuatan laporan.
- b. Sistem ini tidak mengelola keuangan, termasuk metode pembayaran, biaya pengiriman pemesanan serta biaya pengiriman retur.
- c. Ketentuan pengajuan retur ke supplier hanya berlaku 24 jam setelah barang diterima.
- d. Bahan baku olahan yang digunakan hanya sebagai berikut :
Kopi, *milk*, Lemon, *Mango Syrup*, *Mango pure*, dan soda.
- e. Kategori menu yang dijual hanya sebagai berikut :
Kopi *Cappucino Hot*, Kopi *Cappucino Ice*, *Latte*, *Mocktail Tramonto Breeze*, dan *Mocktail Spring Blossom*.

1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi dan waktu penelitian akan dijelaskan dibawah ini sebagai berikut :

1.6.1 Lokasi penelitian

Penulis melakukan penelitian pada Resto Nonna Osteria di Jl. Progo No.37 Citarum Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung Jawa Barat 40115



Gambar 1. 1 Lokasi Penelitian

1.6.2 Waktu penelitian

Adapun waktu pelaksana penelitian. Berikut tabel kegiatan penelitian yang dilakukan di Resto Nonna Osteria :

Tabel 1. 1 Waktu Penelitian

No	Kegiatan	Waktu/Minggu/Tahun 2021															
		April				Mei				Juni				Juli			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Pengumpulan Kebutuhan																
2	Membangun Prototype																
3	Evaluasi Prototype																
4	Pengkodean Sistem																
5	Menguji Sistem																
6	Evaluasi Sistem																

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam sistematika penulisan menjelaskan gambaran umum mengenai penelitian yang dijalankan. Sistematika penulisan Skripsi ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

BAB I PENDAHULUAN berisi tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, maksud penelitian, tujuan penelitian, batasan masalah, lokasi dan waktu penelitian, dan sistematika penulisan

BAB II LANDASAN TEORI

BAB II LANDASAN TEORI berisi tentang teori-teori dan dasar penelitian dari beberapa referensi, pengertian sistem informasi, konsep dasar sistem informasi, dan arsitektur aplikasi guna membangun Sistem Informasi Inventori Bahan Baku Pada Resto Nonna Osteria.

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN Pada bab ini terbagi menjadi dua bagian. Bagian pertama yaitu objek penelitian, sejarah singkat, visi, misi, struktur organisasi, deskripsi tugas. Bagian kedua metode penelitian, berisi metode-metode pendukung yang digunakan untuk membangun Sistem Informasi Inventori Bahan Baku Pada Resto Nonna Osteria, serta evaluasi sistem yang berjalan dan solusi usulan sistem.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN berisi tentang hasil perancangan sistem yang diusulkan seperti UML diagram, perancangan antar muka, sistem perangkat keras, implementasi sistem serta pengujian sistem.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN berisi tentang kesimpulan mengenai proses pembangunan aplikasi berbasis web serta saran untuk perbaikan agar jauh lebih baik