

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Industri makanan merupakan industri yang paling prospektif di Indonesia maupun di dunia. Karena suatu sifatnya yang ada kaitannya dengan urusan perut, maka industri makanan menjadi salah satu sektor yang tak akan lekang dimakan waktu.

Pesatnya industri tersebut, belakangan terus menggairahkan minat pengusaha untuk menggarap bisnis makanan. Bukan hanya restoran dan kafe yang banyak bermunculan, namun bisnis rumahan seperti bisnis katering yang saat ini banyak bermunculan pun makin gencar bersaing di pasaran.

Karena tingginya tingkat kebutuhan, usaha ini menjadi bisnis yang cukup menjanjikan, terlebih lagi karena adanya perubahan gaya hidup yang serba praktis terhadap pemenuhan kebutuhan pangan pribadi maupun kelompok. Banyaknya jumlah orang yang menggunakan jasa katering untuk melayani pesta ulang tahun, sunatan atau khitanan, serta resepsi pernikahan disebabkan karena mereka tidak memiliki waktu dan energi untuk melakukan semua perencanaan pesta yang mengesankan. Selain itu banyak juga perusahaan yang menggunakan jasa katering untuk melayani makan siang, pertemuan makan malam atau pertemuan bisnis guna membangun citra dan meningkatkan penjualan perusahaan mereka.

Peluang inilah yang coba dimanfaatkan oleh Etti's Catering. Dengan perpaduan menjalankan hobi sekaligus mendapat keuntungan, Etti's Catering didirikan pada tahun 2006 dengan harapan dapat memenuhi kebutuhan primer masyarakat. Hingga saat ini, Etti's Catering telah melayani penyediaan makanan untuk acara pesta dan juga melayani untuk rumahan maupun perusahaan. Semakin ketatnya persaingan dalam bisnis ini, membuat para pemilik usaha katering harus lebih teliti dalam segala hal agar bisnisnya tetap berjalan dengan lancar.

Salah satu faktor yang harus diperhatikan adalah pengelolaan stok bahan baku dan peralatan yang tersedia. Bahan baku merupakan hal yang sangat penting karena kerugian terbesar dari sebuah bisnis katering adalah dari bahan baku. Selain itu peralatan yang digunakan dalam bisnis katering, seperti peralatan

memasak, peralatan penyajian, berbagai alat makan dan juga peralatan untuk tata usaha lainnya merupakan hal yang wajib, karena tanpa adanya peralatan ini, usaha catering bisa dipastikan akan mengalami banyak kendala bahkan tidak akan bisa berjalan.

Oleh karena itu, untuk mengendalikan bahan baku dan peralatan, terutama pada saat *volume* order sedang meningkat, seperti musim pengantin atau musim hajatan, maka diperlukan suatu sistem yang mampu mengendalikan bahan baku dan juga peralatan agar semua perencanaan produksi, seperti pembelian bahan baku dan persiapan peralatan dapat dilakukan secara cepat dan tepat.

Dari aktifitas yang selama ini berjalan di Etti's Catering, masih terdapat kendala yang dihadapi dimana dalam proses memasukan data kurang efisien karena masih dilakukan secara manual tanpa bantuan komputer sehingga mengakibatkan kurang akuratnya perhitungan stok dari persediaan bahan baku dan peralatan yang ada, sehingga bahan baku bisa terbuang percuma karena berlebihan atau kekurangan saat akan dipersiapkan kemudian akan menghabiskan waktu untuk membeli bahan tambahan atau menyewa peralatan di tempat lain. Kurang terorganisirnya data yang telah dibuat, juga akan mengakibatkan sulitnya mencari kembali sewaktu data tersebut diperlukan. Selain itu, diperlukan pula biaya tambahan untuk membeli media kertas untuk memasukan data. Dari permasalahan-permasalahan inilah yang akan menyebabkan timbulnya kerugian bagi Etti's Catering, baik kerugian dari segi biaya maupun waktu.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka penulis menawarkan penggunaan sistem informasi yang saling terkoneksi dengan harapan dapat menghasilkan aplikasi berbasis desktop. Dengan sistem informasi yang terkomputerisasi ini, harapan penulis adalah dapat membantu sistem persediaan bahan baku dan peralatan pada Etti's Catering, sehingga dapat menyajikan informasi dengan cepat, tepat, dan akurat.

I.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka permasalahan dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. Bagaimana membangun sebuah sistem informasi yang dapat membantu Etti's Catering untuk mengelola persediaan dan stok bahan baku dan peralatan yang ada, sehingga tidak terjadi kekurangan ataupun kelebihan yang pada akhirnya mampu meminimalisasi biaya.
- b. Bagaimana mengatasi masalah dalam proses memasukan data yang kurang efisien karena masih dilakukan secara manual sehingga dapat memakan waktu dan biaya lebih untuk mencatat dan membeli media kertas tambahan.

I.3 Batasan Masalah

Untuk mengarahkan penelitian sesuai spesifikasi yang ditentukan, maka diberikan batasan masalah sebagai berikut:

- a. Sistem ini hanya membahas mengenai perencanaan pembelian bahan baku dan kebutuhan peralatan yang akan digunakan untuk setiap order.
- b. Pada tampilan sistem tersebut menampilkan bahan baku yang diperlukan berdasarkan jenis menu yang dipilih (setiap makanan telah diatur detail bahan bakunya dalam resep makanan), beserta jumlah satuan bahan yang dibutuhkan.
- c. Sistem ini juga akan menampilkan daftar stok dari bahan baku dan peralatan yang tersedia.
- d. Tidak membahas mengenai pengelolaan keuangan katering.
- e. Implementasi sistem ini berbasis desktop.

I.4 Tujuan dan Manfaat

I.4.1 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian pada tugas akhir ini adalah merancang sebuah sistem informasi yang dapat menangani pengelolaan bahan baku makanan dan pengelolaan alat katering dari bisnis kuliner Etti's Catering secara efektif dan efisien.

1.4.2 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dengan penerapan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mampu memprediksi dan memperhitungkan secara tepat kebutuhan bahan baku dan peralatan yang diperlukan untuk setiap pemenuhan order.
- b. Dapat meminimalisir biaya kerugian karena adanya kelebihan atau kekurangan stok bahan baku dan peralatan.
- c. Dapat mempersingkat waktu produksi karena tidak diperlukan lagi membeli bahan baku tambahan.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari penelitian ini adalah berupa sistem informasi pengelolaan data persediaan yang mampu menghitung stok bahan baku dan peralatan dan kebutuhan bahan baku untuk setiap pemenuhan order yang ada pada bisnis kuliner Etti's Catering.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini dilakukan pembagian dalam beberapa bab, antara lain:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang, rumusan masalah, ruang lingkup, tujuan dan manfaat, luaran yang diharapkan serta sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang penjelasan mengenai teori-teori ilmu yang menjadi landasan dalam penelitian yang sedang dilakukan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang langkah-langkah penelitian yang digunakan untuk pemecahan masalah penelitian dan mencapai tujuan penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi pembahasan mengenai gambaran objek penelitian, analisa sistem berjalan, analisa kebutuhan sistem, perancangan database dan

perancangan aplikasi serta menguraikan tentang sistem usulan dan rancangan usulannya.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari seluruh penulisan dan saran untuk menyempurnakan sistem tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN

