

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi ialah sebuah media yang memiliki beragam bentuk seperti peralatan atau sistem guna untuk mempermudah manusia. Melihat situasi saat ini, teknologi telah berkembang pesat menyesuaikan zaman dan kebutuhan pengguna sehingga menjadikan teknologi merambah ke berbagai bidang kehidupan. Kehadiran teknologi yang berkembang menyesuaikan zaman dan kebutuhan penggunanya membuat segala bentuk aktivitas dan kebutuhan menjadi terasa lebih mudah dan terbantu, yaitu salah satunya dalam bidang persediaan seperti bahan baku. Bahan baku merupakan bagian penting dari manufaktur dimana bahan baku ialah bahan belum jadi yang akhirnya diolah membentuk barang jadi dan siap pakai, namun nyatanya pada bidang tersebut masih belum mendapatkan dampak kemudahannya. Para pelaku bisnis masih kesulitan dalam pendataan dan pengelolaan persediaan seperti bahan baku. Para pelaku bisnis tersebut contohnya *Yukikage Restaurant*.

Yukikage Restaurant adalah *restaurant* yang menjual berbagai macam makanan Jepang seperti sushi, ramen, takoyaki, chicken katsu, dan sebagainya. *Yukikage Restaurant* telah berdiri sejak 2019 dan memiliki 3 cabang, yaitu cabang pertama beralamat di Jalan Poris Indah, Kota Tangerang. Cabang kedua berada di Jalan Borobudur Raya No.18 Karawaci, dan cabang ketiga berada di Mall Green Sedayu, Jakarta Barat. *Yukikage* sendiri sudah bekerja sama dengan beberapa *marketplace* seperti *ShopeeFood*, *GoFood*, dan *GrabFood*. Sehingga berdasarkan dari observasi penulis, dampak dari bekerja sama dengan beberapa *marketplace* dan membuka beberapa cabang di tempat yang berbeda tentunya membuat persediaan bahan baku bertambah seperti bahan baku untuk makanan, minuman, peralatan memasak, dan *packaging* serta bahan baku lainnya juga ikut bertambah dan membuat persediaan bahan baku butuh untuk didata serta harus disesuaikan dengan kebutuhan dari 3

cabang. Melihat hal tersebut, pendataan bahan baku pada *Yukikage Restaurant* masih menggunakan sistem pendataan secara manual, yaitu pegawai dari *restaurant Yukikage* masih melakukan pendataan menggunakan *Microsoft excel*, sehingga membuat proses pendataan yang memakan waktu cukup lama, terpusatnya data-data dari berbagai cabang yang membuat tidak mengetahui kebutuhan di setiap cabangnya, ketidakcocokan antara data di *central kitchen* dan cabang *kitchen*, dari segi keamanan membuat berisiko hilangnya data, serta data yang bisa diakses dan dipakai oleh oknum yang tidak bertanggung jawab dan membuat dampak dari sistem lama ini adalah kurang efektif, efisien, dan berisiko terhadap keamanan data tersebut.

Untuk itu, permasalahan yang sudah dijelaskan tersebut dapat diatasi dengan pembuatan sistem ini guna membantu proses pendataan bahan baku agar dapat dikelola dengan baik dan dapat meminimalisir risiko hilangnya serta penyalahgunaan data. Sistem ini dirancang dengan berbasis web dan dapat digunakan secara *online* dan *real time*, sehingga dapat diakses di lokasi yang berbeda oleh beberapa *user* yang sudah terdaftar. Sistem ini dirancang dengan menggunakan metode analisis *PIECES* dan penulis juga menggunakan metode pengembangan sistem *waterfall*.

1.2 Rumusan Masalah

Melalui penjabaran latar belakang, didapatkan rumusan masalah, yaitu bagaimana merancang sistem informasi persediaan bahan baku pada *Yukikage Restaurant*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan penjabaran latar belakang, tujuan yang akan diperoleh yaitu dapat merancang sistem informasi persediaan bahan baku yang mampu membantu proses penanganan dan pendataan dengan baik dan praktis, serta dapat menangani data bahan baku yang disesuaikan dengan *database* agar terorganisir antara pusat dan cabang dengan baik.

1.4 Batasan Masalah

Mengenai batasan masalah yang diteliti pada perancangan sistem informasi persediaan bahan baku pada *Yukikage Restaurant* ialah:

1. Melakukan pendataan bahan baku, terdiri dari data bahan baku masuk, keluar, serta laporan keseluruhan dari bahan baku
2. Terintegrasinya *database* antar cabang dengan pusat
3. Antarmuka yang dibuat adalah berbasis web menggunakan *database* MySQL.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat merancang sistem informasi persediaan bahan baku pada *Yukikage Restaurant* ialah:

- a. Manfaat untuk *Central Kitchen*
 1. Membantu dalam mempercepat proses pendataan persediaan bahan baku setiap cabang agar lebih terpusat
 2. Membantu mengetahui stok bahan baku di masing – masing cabang
- b. Manfaat untuk Cabang *Kitchen*
 1. Membantu dalam mempercepat proses pendataan persediaan bahan baku di masing – masing cabang
 2. Membantu mengetahui stok bahan baku di masing – masing cabang
- c. Manfaat untuk Pengelola *Restaurant*
 1. Membantu dalam mengelola persediaan bahan baku secara menyeluruh untuk semua cabang
 2. Membantu dalam pelaporan data bahan baku sehingga menjadi lebih tertata dan terpusat

1.6 Luaran Penelitian

Luaran penelitian ini ialah dapat mewujudkan luaran berupa sistem informasi persediaan yang bertujuan mempercepat dalam proses pengelolaan dan pendataan bahan baku dan mengelola data tersebut.

1.7 Sistematika Penulisan

Pada pembuatan Laporan Tugas Akhir ini, penulis menjabarkan sistematika penulisan yang mudah untuk dimengerti, sehingga pembaca bisa lebih sederhana mempelajari dan menangkap isi laporan ini. Sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Pendahuluan menjabarkan dengan singkat latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian, luaran yang diharapkan, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka menjabarkan mengenai definisi dari teori-teori yang berkaitan dengan penulisan dan penelitian yang nantinya akan dipakai sebagai pedoman dalam merancang laporan tugas akhir.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi Penelitian berisikan metode penelitian yang akan digunakan dalam merancang laporan tugas akhir dimana dari tahapan membuat hingga tahapan menyusun laporan tugas akhir.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembahasan berisikan uraian dari cara untuk memecahkan masalah ke dalam wujud yang dibutuhkan dalam mendapatkan penanganan masalah tersebut.

BAB V PENUTUP

Penutup ialah bab akhir dari perancangan laporan tugas akhir yang membahas kesimpulan dan saran berdasarkan masalah-masalah yang telah dijabarkan pada bab-bab sebelumnya guna dapat diberikan oleh penulis mengenai analisis yang sudah dikaji oleh penulis.