

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan Dalam era digital saat ini, kehadiran website telah menjadi keharusan untuk semua jenis bisnis, termasuk rumah makan. *Website* rumah makan dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi pemilik bisnis dan pelanggan. Pemilik rumah makan dapat menggunakan website mereka untuk mempromosikan menu, tempat, dan suasana makanan mereka. Selain itu, *website* juga dapat memberikan informasi penting seperti jam buka, lokasi, nomor telepon, dan layanan pengiriman makanan. Pemilik bisnis juga dapat mengumpulkan umpan balik dari pelanggan mereka melalui fitur ulasan dan formulir kontak di *website* mereka.

Sementara itu, pelanggan rumah makan juga dapat diuntungkan dengan keberadaan *website*. Dengan adanya *website*, mereka dapat dengan mudah mencari dan mengetahui menu, harga, dan kualitas makanan sebelum memutuskan untuk mengunjungi atau memesan makanan dari restoran tersebut. Selain itu, pelanggan juga dapat memanfaatkan layanan pemesanan online yang tersedia di *website*. Dengan adanya manfaat ini, semakin banyak rumah makan untuk memutuskan memiliki *website* mereka sendiri. *Website* rumah makan dapat meningkatkan visibilitas bisnis dan memberikan nilai tambah bagi pemilik bisnis dan pelanggan.

Warung sop ayam pak miin adalah bisnis makanan yang terus berkembang dan semakin dikenal oleh masyarakat. Dalam menjalankan bisnis makanan, manajemen persediaan bahan baku sangat penting untuk memastikan kelancaran operasional bisnis dan memenuhi permintaan pelanggan. Kekurangan bahan baku dapat menyebabkan penurunan kualitas produk dan bahkan berdampak pada kehilangan pelanggan. Pada warung sop ayam pak miin ini belum terdapat aplikasi manajemen inventaris bahan baku. Untuk memantau persediaan bahan baku dengan lebih efektif dan mencegah kekurangan bahan baku, dibutuhkan suatu aplikasi persediaan bahan baku yang dapat membantu mengelola dan mengatur inventaris bahan baku dengan lebih baik.

Dengan menggunakan aplikasi persediaan bahan baku, manajemen warung sop ayam pak miin akan dapat memantau persediaan bahan baku dengan lebih akurat dan efisien. Dalam hal ini, aplikasi persediaan bahan baku akan membantu manajemen untuk

mengetahui kapan persediaan bahan baku yang tersedia dalam stok akan habis dan membuat pesanan lebih awal sehingga tidak kehabisan stok yang dapat berdampak pada operasional bisnis. Selain itu, dengan menggunakan aplikasi persediaan bahan baku, manajemen dapat memprediksi permintaan pelanggan dan menyesuaikan persediaan bahan baku di stok. Dengan cara ini, manajemen dapat memastikan bahwa stok bahan baku selalu tersedia ketika diperlukan dan menghindari pembelian yang berlebihan yang dapat meningkatkan biaya yang dikeluarkan untuk pembelian dan penyimpanan bahan baku.

Secara keseluruhan, pembuatan aplikasi persediaan bahan baku pada warung sop ayam pak miin akan membantu manajemen untuk mengelola inventaris bahan baku dengan lebih baik, memantau persediaan dengan lebih akurat, mengurangi biaya, meningkatkan efisiensi, dan meminimalkan kesalahan. Hal ini akan membantu bisnis tetap berjalan lancar dan memenuhi kebutuhan pelanggan dengan lebih baik. Untuk menjaga kualitas makanan yang dihasilkan, warung sop ayam pak miin membutuhkan pasokan bahan baku yang tercukupi dan terjamin ketersediaannya. Persediaan bahan baku apabila tidak tercukupi dapat menyebabkan terhentinya produksi makanan, sehingga dapat berdampak pada kehilangan pelanggan dan kerugian finansial bagi warung sop ayam pak miin.

Manajemen persediaan bahan baku memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kelancaran operasional warung sop ayam pak miin di RC Veteran Bintaro. Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah menggunakan sistem berbasis *website* untuk mengelola dan memantau persediaan bahan baku. Tujuan dari penelitian ini adalah merancang dan membangun sistem persediaan bahan baku berbasis *website* yang khusus digunakan untuk warung sop ayam pak miin di lokasi tersebut. Melalui studi kasus ini, penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan dan tantangan yang dihadapi dalam pengelolaan persediaan bahan baku di warung sop ayam, serta menyediakan solusi berupa sistem persediaan bahan baku berbasis *website*.

Dalam pengembangan sistem informasi persediaan bahan baku berbasis *website* ini, beberapa aspek yang akan dibahas meliputi desain antarmuka, pengelolaan data bahan baku, dan keamanan sistem informasi. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan teknologi informasi dalam pengelolaan persediaan bahan baku di warung makan, terutama warung sop ayam pak miin di RC Veteran Bintaro.

1.2 Rumusan masalah

Melalui penjelasan mengenai latar belakang yang telah disebutkan sebelumnya, telah ditemukan perumusan masalah:

1. Bagaimana cara merancang sebuah sistem persediaan bahan baku yang tepat untuk Warung Sop Ayam Pak Miin?
2. Bagaimana cara mengelola data persediaan bahan baku agar terorganisir dengan baik dan mudah diakses oleh pengelola warung?

1.3 Batasan masalah

Sesuai rumusan yang dijabarkan, maka terdapat batasan masalah yang akan dibahas yakni:

1. Sistem informasi persediaan bahan baku warung sop ayam pak miin yang dibangun lebih fokus pada manajemen persediaan bahan baku untuk warung sop ayam pak miin saja.
2. Sistem informasi persediaan bahan baku warung sop ayam pak miin akan dibangun dengan berbasis website sehingga hanya dapat diakses melalui internet.

1.4 Tujuan

1. Meningkatkan manajemen persediaan bahan baku dengan memberikan informasi persediaan bahan baku secara up-to-date dan akurat secara langsung.
2. Meningkatkan efisiensi dalam proses pembelian bahan baku dengan menyediakan informasi persediaan bahan baku secara real-time dan akurat.

1.5 Manfaat penelitian

1. Meningkatkan manajemen persediaan bahan baku dengan menyediakan informasi persediaan bahan baku secara real-time dan akurat, sehingga dapat memastikan ketersediaan bahan baku yang diperlukan untuk memproduksi menu-menu utama di warung sop ayam pak miin.
2. Meningkatkan transparansi dalam manajemen persediaan bahan baku dan memberikan informasi persediaan bahan baku dengan jelas dan terbuka bagi seluruh pihak yang terkait, sehingga dapat meningkatkan akuntabilitas dan keterbukaan dalam manajemen persediaan bahan baku.

1.6 Sistematika Penulisan

Pada penyusunan laporan tugas akhir ini dilaksanakan dengan sistematika penulisan yakni,

BAB I PENDAHULUAN

Bagian ini memuat penjelasan mengenai latar belakang penelitian, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bagian ini membahas teori-teori yang mendukung penelitian penulis.

BAB III METODELOGI PENELITIAN

Bagian ini menjelaskan tentang metodologi yang difungsikan penulis dalam melakukan penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini penulis menjabarkan hasil penelitian yang dikerjakan dengan menganalisis sistem beroperasi pula memberikan sistem usulan serta perancangan tampilan sistem.

BAB V PENUTUP

Berisi kesimpulan dan saran dari penelitian yang sudah dilakukan penulis.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN