

# PERANCANGAN SISTEM INFORMASI INVENTARIS RESTORAN (STUDI KASUS : RESTORAN ROA MANADONESE FOOD BEKASI)

Liyora Arabel Ansely

## ABSTRAK

Inventaris merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk sebuah restoran karena berkaitan dengan kualitas dan masa kadaluwarsa bahan baku dan produk yang di jual. Oleh karena itu sebuah restoran sebaiknya memiliki pencatatan inventaris yang lengkap, efisien, dan tepat waktu. Sistem Informasi Inventaris Restoran menjadi salah satu komponen penting dalam manajemen restoran untuk memastikan ketersediaan bahan baku dan peralatan yang diperlukan dalam operasional sehari-hari. Penelitian ini telah menghasilkan sistem informasi inventaris yang efisien dan terintegrasi untuk restoran ROA Manadonese Food. Metode pengembangan sistem informasi ini dilakukan berdasarkan Metode *Agile*. Pengambilan data dilakukan secara kualitatif dengan melakukan observasi, wawancara, dan studi literatur. Dari data yang sudah diambil dilakukan identifikasi masalah dengan metode PIECES. Sistem informasi inventaris yang dihasilkan telah membantu mencatat bahan baku dan bahan tetap, menghubungi *supplier*, mengelola dan memantau stok, melihat masa kadaluwarsa, mencatat perbelanjaan, visualisasi data sederhana, dan mencetak laporan. Sistem informasi inventaris restoran ini dikembangkan dengan bahasa pemrograman PHP, kerangka kerja Laravel, dan basis data MySQL. Implementasi sistem informasi inventaris ini telah meningkatkan produktivitas dan efisiensi operasional ROA Manadonese Food serta memberikan kontribusi yang positif terhadap pertumbuhan restoran tersebut. Hal tersebut dapat dilihat dari proses perbelanjaan, pengelolaan stok, dan pembuatan laporan yang sebelumnya dilakukan secara manual, kini dapat dilakukan melalui sistem informasi inventaris restoran tersebut. Dengan demikian, pengembangan sistem informasi inventaris ini dapat menjadi langkah strategis untuk meningkatkan kualitas layanan Restoran ROA Manadonese Food dan meningkatkan daya saing di tengah pasar restoran yang kompetitif.

Kata Kunci : Sistem Informasi, Inventaris, Restoran

**DESIGN OF A RESTAURANT INVENTORY INFORMATION SYSTEM (CASE  
STUDY: ROA MANADONESE FOOD BEKASI RESTAURANT)**

**Liyora Arabel Ansely**

**ABSTRACT**

*Inventory is one of the most important things for a restaurant because it is related to the quality and expiration of raw materials and products sold. Therefore, a restaurant should have a complete, efficient, and timely inventory record. Restaurant Inventory Information System becomes one of the important components in restaurant management to ensure the availability of raw materials and equipment needed in daily operations. This research aims to design and build an efficient and integrated inventory information system for ROA Manadonese Food restaurant. This information system development method is based on the Agile Method. Data collection is done qualitatively by conducting observations, interviews, and literature studies. From the data that has been taken, problem identification is carried out using the PIECES method. The resulting inventory information system will help record raw materials and fixed materials, contact suppliers, manage and monitor stock, view expirations, record expenses, simple data visualization, and print reports. This restaurant inventory information system is developed with PHP programming language, Laravel framework, and MySQL database. The implementation of this inventory information system is expected to increase the productivity and operational efficiency of ROA Manadonese Food and make a positive contribution to the growth of the restaurant. Thus, the development of this inventory information system can be a strategic step to improve the quality of service of ROA Manadonese Food Restaurant and increase competitiveness in the midst of a competitive restaurant market.*

Keyword : *System, Information, Inventory, Restaurant*