

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era digital ini, sebuah sistem informasi merupakan sebuah hal penting untuk menunjang keberlangsungan bisnis. Pengelola usaha didorong oleh kebutuhan akan informasi yang cepat dan tepat untuk menggunakan sistem informasi yang terkomputerisasi, sehingga dapat menghasilkan informasi yang sesuai dengan keinginan mereka. Sistem informasi dapat mempermudah berbagai proses bisnis, salah satunya adalah pengelolaan inventaris.

Usaha restoran adalah jenis usaha yang keberhasilannya sangat bergantung pada pengelolaan inventarisnya. Sebuah restoran harus memiliki pengelolaan inventaris yang efisien karena harus memperhatikan kualitas serta masa kadaluarsa dari bahan bakunya. Sudah banyak restoran yang menggunakan sistem informasi untuk mempermudah hal-hal tersebut.

Namun, masih banyak restoran yang sistem inventarisnya masih menggunakan cara manual, salah satunya adalah Restoran ROA Manadonese Food yang terletak di Pondokgede, Bekasi. Restoran ROA Manadonese menyediakan berbagai jenis menu makanan, mulai dari menu makanan siap saji, menu makanan masak di tempat, menu makanan pesanan, menu makanan titipan, cemilan, dan minuman. Oleh karena itu, inventaris dapur restoran ini memiliki berbagai jenis barang dengan jadwal belanja dan *supplier* yang berbeda-beda. Pengelolaan stok pada restoran ini masih dilakukan secara manual. Akibatnya, terdapat beberapa kendala seperti sulitnya pemantauan stok barang. Selain itu, untuk melakukan kegiatan perbelanjaan, *Supervisor* restoran harus menghubungi *Owner* terlebih dahulu untuk mendapatkan anggaran belanja dengan menyebutkan nominal yang dibutuhkan. Hal tersebut menyebabkan kegiatan berbelanja terhambat karena *Owner* tidak mengetahui rincian bahan apa saja yang akan dibelanjakan.

Selain itu, dalam pengelolaan inventaris diperlukan laporan inventaris. Proses pengolahan data masih dilakukan secara manual dengan memasukkan data inventaris dari kertas ke dalam Microsoft Office Excel. Laporan dalam format Excel tersebut harus dilaporkan setiap hari. Akibatnya, pemeriksaan persediaan bahan baku yang seharusnya dilakukan secara berkala menjadi tidak efektif. Hal ini mengakibatkan adanya hambatan dalam proses produksi karena jumlah persediaan bahan baku yang diperlukan tidak sesuai dengan kebutuhan.

Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan, Restoran ROA Manadonese Food Bekasi membutuhkan sistem terkomputerisasi yang dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan inventaris. Sistem yang akan dihasilkan adalah sistem informasi inventaris restoran dapat membantu merekam penambahan maupun pengurangan stok, memantau keadaan stok, mengelola perbelanjaan, serta mempermudah pembuatan laporan. Sistem ini akan dikembangkan menggunakan metode *Agile Scrum*. Hasil akhir dari pengembangan sistem adalah sebuah sistem informasi berbasis *website*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan rincian pada latar belakang, terdapat beberapa masalah yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Bagaimana membangun sistem informasi berbasis *website* untuk mempermudah pengelolaan inventaris Restoran ROA Manadonese Food.
2. Bagaimana membangun sistem informasi berbasis *website* untuk mempermudah pengelolaan data serta penyajian laporan.

1.3 Tujuan

Tujuan dari pembuatan sistem informasi berbasis *website* ini adalah :

1. Membangun sistem informasi berbasis *website* untuk mempermudah pengelolaan inventaris Restoran ROA Manadonese Food.

2. Membangun sistem informasi berbasis *website* untuk mempermudah pengelolaan data serta penyajian laporan.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Meningkatkan efisiensi dalam keberlangsungan bisnis Restoran ROA Manadonese Food terutama dalam pengelolaan inventaris.
2. Menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya yang memiliki topik sama dengan penelitian ini.

1.5 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini dibuat agar penelitian tidak menyimpang dari pokok permasalahan. Sistem informasi yang dihasilkan dari penelitian ini adalah sistem informasi inventaris dapur restoran berbasis *website* yang mencakup :

1. Pengelolaan stok barang yang terdiri dari bahan baku dan bahan tetap.
2. Perbelanjaan bahan baku.
3. Pencetakan laporan.
4. Sistem informasi ini akan digunakan oleh *Owner, Supervisor, dan Chef*.

Sistem informasi yang dihasilkan tidak mencakup hal-hal di luar yang telah dijabarkan di atas karena menyesuaikan dengan kebutuhan restoran ROA Manadonese Food saat penulis melakukan penelitian.

1.6 Luaran Penelitian

Penelitian yang dilakukan diharapkan mampu menghasilkan sistem informasi yang dapat menjawab permasalahan yang telah disebutkan sebelumnya.

1.7 Sistematika Penulisan

Berikut merupakan sistematika penulisan penelitian ini

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, luaran penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi analisis teori menggunakan referensi yang relevan dengan materi penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi kerangka kerja penelitian, metode dan model perancangan sistem, dan alat bantu yang digunakan dalam penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini memuat hasil penelitian yang telah dilaksanakan serta uraian dari proses analisis, perancangan, uji coba, dan dokumentasi sistem inventaris ROA Manadonese Food.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil analisis dan perancangan sistem informasi inventaris restoran pada Restoran ROA Manadonese Food.