

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Di era ini, perkembangan teknologi informasi telah mengalami kemajuan yang signifikan. Saat ini, teknologi informasi telah menjadi suatu kebutuhan penting dalam kegiatan manusia sehari-hari. Kemajuan teknologi informasi telah memberikan banyak manfaat dalam kehidupan, dan perkembangan ini juga telah meningkatkan efektivitas dan efisiensi sistem kerja. Di dunia bisnis, persaingan terus berlanjut, dan perusahaan harus memenuhi berbagai tuntutan yang semakin tinggi dari kalangan menengah hingga kalangan atas. Mereka selalu mencari kualitas terbaik dengan harga yang ekonomis.

Salah satu kemajuan teknologi yang menguntungkan untuk dunia bisnis adalah penciptaan situs web khusus untuk bisnis tersebut. Di era digital saat ini, memiliki situs web telah menjadi suatu keharusan bagi berbagai jenis bisnis, termasuk restoran. Situs web restoran memiliki potensi untuk memberikan manfaat yang besar bagi pemilik usaha dan para pelanggan. Pemilik restoran dapat memanfaatkan situs web mereka untuk mempromosikan menu, suasana, dan lokasi mereka. Selain itu, situs web juga dapat menyediakan informasi penting seperti jam operasional, alamat, nomor telepon, dan layanan pengiriman makanan. Pemilik bisnis juga memiliki kesempatan untuk mengumpulkan umpan balik dari pelanggan mereka melalui fitur ulasan dan formulir kontak yang ada di situs web mereka.

Di setiap perusahaan makanan pasti mempunyai pengolahan stok bahan baku, pengolahan stok itu merupakan kekayaan dari perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis. Sehingga perusahaan perlu melakukan pengelolaan, artinya perusahaan harus mengantisipasi keadaan yang ada dalam pengelolaan persediaan untuk mencapai sasaran akhir, yaitu untuk meminimalisasi

total biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk penanganan pengolahan stok. Dengan adanya perkembangan teknologi, banyak perusahaan yang menggunakan sistem komputerisasi sebagai alat bantu untuk mempermudah perusahaan yang semakin berkembang yang pada akhirnya dapat mempermudah.

Restoran Ayam Gepuk Cipluk adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang menyediakan berbagai makanan dan minuman dan menjadi salah satu tempat makan favorit yang cocok untuk bersama keluarga maupun teman. Awal berdirinya Restoran Ayam Gepuk Cipluk ini tahun 2019 yang berlokasi di jalan raya Pucang Jawa Tengah. Jadwal operasional pada Restoran ini yaitu 7 hari kerja (hari Senin-Minggu pukul 09.00-22.00) dan untuk saat ini pegawai dari Restoran Ayam Gepuk Cipluk ini memiliki 10 orang karyawan..Dan dalam menjalankan bisnis makanan pengelolaan 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 Restoran Ayam Gepuk Cipluk ini belum terdapat sistem pengelolaan bahan baku atau masih menggunakan cara manual oleh sebab itu masih banyak terjadi kesalahan antar karyawan seperti bagian dapur dengan kasir atau kasir dengan admin. Oleh karena itu penulis membuat sistem pengelolaan bahan baku untuk memantau persediaan bahan baku menggunakan metode Rapid Application Development (RAD). Karena metode Rapid Application Development (RAD) adalah metode yang lebih fleksibel dan tidak perlu waktu dan SDM yang banyak jika di bandingkan dengan metode yang lain, dilihat juga dari tema penelitian yang di tulis oleh peneliti yaitu sistem ini hanya bisa di akses oleh internal dari restoran Ayam Gepuk Cipluk Jawa Tengah yang mana itu akan lebih cocok jika menggunakan metode Rapid Application Development (RAD).

Dengan menerapkan sistem pengelolaan persediaan bahan baku, Restoran Ayam Gepuk Cipluk dapat mengawasi ketersediaan bahan baku secara lebih akurat dan efisien. Dalam konteks ini, aplikasi tersebut akan membantu

manajemen dalam memperoleh informasi tentang kapan stok bahan baku akan habis, memungkinkan mereka untuk melakukan pesanan dengan lebih tepat waktu untuk menghindari kekurangan stok yang dapat mengganggu operasional bisnis. Selain itu, dengan memanfaatkan sistem ini, manajemen dapat melakukan prediksi terkait permintaan pelanggan dan mengatur persediaan bahan baku secara optimal. Dengan pendekatan ini, manajemen dapat memastikan ketersediaan bahan baku yang selalu memadai saat dibutuhkan, sambil menghindari pembelian berlebih yang dapat meningkatkan biaya pembelian dan penyimpanan.

Secara keseluruhan, pengembangan system pengelolaan persediaan bahan baku di Restoran Ayam Gepuk Cipluk akan membawa manfaat signifikan dalam pengelolaan inventaris bahan baku. Ini akan memungkinkan manajemen untuk mengawasi persediaan secara lebih akurat, mengurangi biaya operasional, meningkatkan efisiensi, dan mengurangi potensi kesalahan. Langkah ini akan memberikan dukungan penting dalam menjaga kelancaran operasional bisnis dan memenuhi kebutuhan pelanggan dengan lebih baik. Restoran Ayam Gepuk Cipluk sangat mengandalkan pasokan bahan baku yang cukup dan dapat diandalkan untuk menjaga kualitas makanan yang dihasilkan. Kekurangan persediaan bahan baku dapat menyebabkan gangguan dalam produksi makanan, yang berpotensi mengakibatkan hilangnya pelanggan dan dampak finansial negatif bagi warung tersebut.

Pengelolaan persediaan bahan baku memegang peran yang sangat krusial dalam menjaga kelancaran operasi Restoran Ayam Gepuk Cipluk. Salah satu solusi yang bisa diterapkan adalah menggunakan sistem berbasis web untuk mengelola dan memantau stok bahan baku. Dalam upaya mengembangkan sistem informasi persediaan bahan baku berbasis web ini, beberapa aspek yang akan dieksplorasi mencakup perancangan antarmuka, pengelolaan data bahan baku, serta aspek keamanan sistem informasi. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan sumbangan berharga untuk kemajuan teknologi informasi dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Restoran Ayam Gepuk Cipluk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang permasalahan tersebut, telah di temukan perumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara merancang sebuah sistem persediaan bahan baku yang tepat untuk Restoran Ayam Gepuk Cipluk Jawa Tengah?
2. Bagaimana cara mengelola data persediaan bahan baku agar terorganisir dengan baik dan mudah diakses oleh pengelola Restoran Ayam Gepuk Cipluk Jawa Tengah?

1.3 Batasan Penelitian

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

1. Sistem informasi persediaan bahan baku Restoran Ayam Gepuk Cipluk yang di bangun lebih fokus pada pengelolaan persediaan bahan baku untuk Restoran Ayam Gepuk Cipluk saja.
2. Sistem informasi persediaan bahan baku Restoran Ayam Gepuk Cipluk akan di bangun dengan berbasis website sehingga hanya dapat diakses melalui internet.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah merancang dan membangun Sistem Informasi Pengelolaan Bahan Baku Berbasis Website Menggunakan Metode Rapid Application Development (RAD) yang dapat memberikan dampak sebagai berikut:

1. Membangun sistem persediaan bahan baku dan memberikan informasi persediaan bahan baku secara akurat.
2. Meningkatkan efisiensi dalam pembelian bahan baku dengan memberikan informasi persediaan bahan baku yang tepat dan terkini secara langsung.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengelolaan persediaan bahan baku yang dapat di capai dengan menyajikan informasi persediaan bahan baku secara tepat dan akurat.
2. Meningkatkan tingkat transparansi dalam pengelolaan persediaan bahan baku dengan memberikan informasi persediaan bahan baku yang jelas dan terbuka kepada semua pihak terkait.

1.6 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang di harapkan pada penelitian ini adalah Sistem pengelolaan Bahan Baku yang selesai dan dapat meningkatkan manajemen persediaan bahan baku serta meningkatkan efisiensi dalam pembelian bahan baku.

1.7 Sistematika Penulisan

Berikut adalah sistematika yang digunakan dalam penelitian ini :

BAB I PENDAHULUAN

Pada BAB I ini meliputi latar belakang permasalahan, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, luaran yang di harapkan, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada BAB II ini membahas teori-teori dari basis ilmu pengetahuan teknologi yang mendukung penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada BAB III ini menjelaskan tentang metodologi yang di fungsikan penulis dalam melakukan penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada BAB IV ini hasil penelitian akan dipresentasikan berdasarkan proses yang telah dilakukan selama tahap metodologi penelitian. Hasil tersebut akan diuraikan dengan detail dan jelas, sesuai dengan tujuan penelitian yang telah dirumuskan.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini, disajikan rangkuman dari proses yang telah dihasilkan dalam penelitian ini. Kesimpulan akan merangkum secara singkat hasil penelitian beserta implikasinya terhadap topik penelitian.