BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan dijelaskan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan pembahasan, ruang lingkup kajian, sumber data serta sistematika penyajian dari sistem yang akan dibuat.

1.1 Latar Belakang Masalah

Pengaruh dan peranan teknologi informasi tidak dapat dipisahkan dari berkembangnya bisnis *online* di Indonesia. Didukung oleh kecanggihan perangkat yang semakin maju dan jaringan *internet* yang semakin luas, pemilik bisnis *online* menjadi lebih mudah dalam memasarkan produknya. Pemilik bisnis *online* dan konsumen dapat berinteraksi melalui media *online* dan melakukan transaksi jual-beli dengan mudah tanpa harus bertemu langsung. Menggeluti bisnis *online* dapat menghemat waktu, hemat biaya, dan modal kecil karena pemilik bisnis tidak perlu menyewa toko untuk menjual produknya.

Bisnis *online* sangat beragam jenisnya, mulai dari *fashion*, elektronik, jasa, *otomotive*, *property* dan kuliner. Bisnis kuliner seperti restoran, toko kue, toko camilan, *café* dan bahkan *catering* juga menggunakan media *online* untuk memasarkan produk-produknya. Bisnis *catering* yang berasal dari bisnis rumahan, biasanya promosi awal dilakukan dari mulut ke mulut dengan mengandalkan koneksi atau menyebarkan brosur kepada calon pelanggan. Tetapi untuk mengembangkan usaha membutuhkan cara yang lebih efektif, yaitu salah satunya dengan promosi melalui media *online*.

Setelah bisnis *catering* berkembang, pesanan maupun *order* dari pelanggan akan meningkat dan dapat menimbulkan masalah baru, yaitu dibutuhkan penanganan *order* dan catatan jadwal yang lebih efektif. Hal ini dilakukan agar bisnis *catering* terhindar dari kesalahan pengiriman serta dapat mengelola bahan makanan dan alat *catering* dengan baik. Dengan pengaturan ini, pengelolaan bahan makanan dan alat *catering* lebih

terkendali dan efisiensi pengeluaran dapat terjaga. Untuk tetap menjaga efisiensi tersebut dibutuhkan suatu sistem yang dapat menjadi solusi tanpa perlu menambah banyak karyawan yaitu membuat Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online*.

Sistem informasi ini akan diimplementasikan pada Anggun *Catering* sebagai studi kasus. Selain itu juga, sistem ini dapat menangani pengelolaan pemesanan atau menerima *order catering* dari pelanggan, mencatat jadwal pesanan pelanggan, mengelola penggunaan, serta mencatat bahan makanan dan alat *catering*. Aplikasi ini juga memberikan laporan mengenai *order* yang diterima bisnis kuliner *online* Anggun *Catering* ini.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang dirumuskan dari latar belakang yang telah dipaparkan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang sebuah sistem yang dapat menangani pengelolaan *order* atau pesanan, pengelolaan bahan makanan, dan pengelolaan alat *catering* dari bisnis kuliner *online* Anggun *Catering*.
2. Bagaimana membangun sebuah sistem yang dapat memenuhi kebutuhan pengguna dalam menjalankan bisnis kuliner *online* Anggun *Catering*.
3. Bagaimana implementasi sistem yang sesuai dengan kebutuhan bisnis kuliner *online* Anggun *Catering* sehingga pengguna yaitu pemilik dan pelanggan dapat menggunakan dan mengakses aplikasi ini dengan mudah dan aman.

1.3 Tujuan Pembahasan

Tujuan pembuatan sistem aplikasi ini sesuai rumusan masalah dan latar belakang yang telah dikemukakan adalah:

1. Merancang sebuah sistem yang dapat menangani pengelolaan *order* atau pesanan, pengelolaan bahan makanan, dan pengelolaan alat *catering* dari bisnis kuliner *online* Anggun *Catering*.

2. Membangun sebuah sistem yang dapat memenuhi kebutuhan pengguna dalam menjalankan bisnis kuliner *online Anggun Catering*.
3. Mengimplementasikan sistem yang sesuai dengan kebutuhan bisnis kuliner *online Anggun Catering*, sehingga pengguna yaitu pemilik dan pelanggan dapat menggunakan dan mengakses aplikasi ini dengan mudah dan aman.

1.4 Ruang Lingkup Kajian

Ruang lingkup kajian dalam sistem ini mencakup tiga aspek yaitu perangkat keras, perangkat lunak, dan batasan aplikasi. Pembahasan ruang lingkup kajian ini bertujuan untuk membatasi cangkupan yang akan dibahas agar tidak meluas.

1.4.1 Perangkat Keras

Perancangan sistem informasi ini memiliki batasan perangkat lunak sebagai berikut:

- a. *Processor* : Intel (R) core(TM) Duo CPU T2450 @ 2.00GHz.
- b. *Memory* : 1536MB RAM.
- c. *Harddisk* : 100GB.
- d. *Keyboard*.
- e. *Mouse*.
- f. *Monitor /LCD*.

1.4.2 Perangkat Lunak

Pembatasan kebutuhan perangkat lunak yang digunakan dalam pengembangan aplikasi ini antara lain:

- i. *Operating System* : *Windows 7 Professional 32 bit*.
- ii. *Services* : *XAMPP*.
- iii. *Database* : *Microsoft SQL Server 2008*.
- iv. *Internet Browser* : *Mozilla Firefox, Google Chrome, Safari, dan lain-lain*.
- v. *Framework* : *Code Igniter*
- vi. *Editor Program* : *Macromedia Dreamweaver*.

1.4.3 Batasan Aplikasi

Dalam perancangan sistem informasi ini perlu dilakukan pembatasan masalah mengingat luasnya cakupan dari sistem informasi ini dengan tujuan fokus dalam mengetahui inti permasalahan, yaitu sebagai berikut:

1. Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online* pada Anggun *Catering* merupakan aplikasi *website* yang dapat diakses melalui *internet* oleh pengguna sesuai hak aksesnya masing-masing, yaitu *Owner*, *Admin*, dan *Customer*.
2. Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online* pada Anggun *Catering* menangani dan mengelola *order* atau pesanan pelanggan, mencatat jadwal pesanan pelanggan, melakukan pendataan serta pengelolaan penggunaan bahan makanan dan alat *catering* dari Anggun *Catering*.
3. Sistem menyajikan laporan *order* yang diterima oleh bisnis kuliner *online* Anggun *Catering*.
4. Sistem tidak membahas modul keuangan, sistem pengambilan keputusan, sumberdaya manusia, logistik, pemesanan kepada supplier, pembayaran, promosi *catering*, pengelolaan staff dan penggajian *staff catering*.

1.5 Sumber Data

Data-data yang digunakan dalam aplikasi ini berasal dari buku, *internet*, dan data studi kasus dari sebuah bisnis kuliner yaitu Anggun *Catering*.

1.6 Sistematika Penyajian

Berikut ini merupakan intisari dari setiap bab yang ada pada laporan tugas akhir Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online* Pada Anggun *Catering*.

BAB I PENDAHULUAN

Membahas mengenai latar belakang masalah yang menjadi alasan dibutuhkan Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online* Pada Anggun *Catering*. Menganalisa rumusan masalah dari latar belakang yang telah

dijabarkan. Menentukan tujuan pembahasan dan ruang lingkup kajian dari sistem yang akan dibuat. Dijelaskan pula sumber data dari data-data yang digunakan dalam membuat Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online Pada Anggun Catering*. Sistematika penyajian laporan juga dijabarkan pada bab ini.

BAB II KAJIAN TEORI

Membahas mengenai teori penunjang, metode, dan teknologi yang digunakan ketika menyusun laporan dan membuat Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online Pada Anggun Catering*.

BAB III ANALISIS DAN RANCANGAN SISTEM

Membahas mengenai arsitektur aplikasi atau sistem yang membahas tentang keseluruhan pemodelan Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online Pada Anggun Catering* yang akan dibuat.

BAB IV HASIL PENELITIAN

Membahas mengenai laporan dari seluruh penelitian yang telah dilakukan selama menyusun laporan dan membuat Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online Pada Anggun Catering*.

BAB V PEMBAHASAN DAN UJI COBA HASIL PENELITIAN

Bagian ini berisi hasil evaluasi implementasi dari Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online Pada Anggun Catering* yang telah dibuat dalam tugas akhir penulis.

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

Membahas mengenai kesimpulan-kesimpulan pengetahuan yang didapat setelah Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner *Online Pada Anggun Catering* dibuat. Kesimpulan rumusan masalah telah menjawab bab pendahuluan dan telah mencapai tujuan pembahasan. Berisi saran bagi pengembangan sistem lebih lanjut dan perbaikan kekurangan dari sistem.