

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dewasa ini penggunaan teknologi dalam pengolahan sistem informasi sangat dibutuhkan oleh suatu perusahaan agar mampu bersaing dalam persaingan dunia usaha yang semakin ketat. Salah satu bidang usaha yang membutuhkan penggunaan teknologi informasi adalah restoran, dimana semua transaksi yang terjadi mulai dari pembelian bahan mentah, pengolahan menu, pemesanan menu, hingga pembayaran di kasir haruslah dicatat untuk mendapatkan informasi tentang untung ruginya usaha restoran tersebut. Maraknya bisnis restoran saat ini membuat para pengusaha restoran berlomba-lomba menyajikan beraneka ragam menu dengan harga yang kompetitif dan pelayanan yang terbaik bagi konsumen, bahkan sampai mengembangkan usahanya ke pelayanan catering.

Melihat hal tersebut di atas, tentu saja aplikasi sistem informasi restoran yang masih menggunakan cara manual kurang efektif, pada umumnya konsumen menunggu staff pelayan mencatat daftar pesanan secara manual pada nota kertas kemudian memproses daftar pesanan tersebut ke bagian dapur untuk penyajian makanan sehingga ada masalah yang sering terjadi pada pemesanan menu secara manual, misalnya ada kemungkinan terjadi kehilangan atau kerusakan nota, data menu yang stoknya telah habis tetapi masih ada dalam daftar menu, salah dalam mencetak tagihan dan sebagainya. Selain masalah yang timbul dari pemesanan menu terdapat juga masalah lain yaitu lamanya waktu yang diperlukan untuk melakukan pengecekan persediaan bahan baku yang ada di gudang dan juga kesulitan perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan baku makanan menjadi hidangan yang siap disajikan kepada konsumen. Oleh karena itu, kebutuhan akan pemanfaatan teknologi informasi menjadi mutlak.

Salah satu teknologi yang dapat membantu kinerja sistem informasi restoran yaitu dengan menggunakan aplikasi *mobile* dimana aplikasi ini

dapat berjalan dalam sebuah *Mobile Device* (PDA). Aplikasi yang berjalan diatas aplikasi *mobile* ini mirip dengan aplikasi desktop. Seiring dengan perkembangan teknologi yang semakin pesat bukan tidak mungkin jika aplikasi *mobile* dipadukan dengan aplikasi desktop untuk membantu kegiatan usaha pada restoran dalam hal pemesanan makanan oleh konsumen, sehingga pelayanan pemesanan dapat dilakukan dengan efektif, mengurangi pemakaian nota kertas serta meminimalisir masalah-masalah yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka rumusan masalah yang akan dibahas adalah:

1. Bagaimana sistem informasi restoran dapat mengolah data transaksi?
2. Bagaimana sistem informasi restoran dapat mengontrol persediaan bahan baku yang tersedia?
3. Bagaimana sistem informasi restoran dapat menangani pemesanan makanan dengan menggunakan aplikasi *mobile*?
4. Bagaimana sistem informasi restoran dapat membantu pembuatan laporan-laporan yang dibutuhkan dengan mudah?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pembuatan proyek ini agar bisa membantu pihak restoran dalam masalah-masalah yang dirumuskan dalam rumusan masalah. Adapun tujuan-tujuan khusus dari pembuatan proyek ini antara lain:

1. Membangun sistem informasi restoran yang bisa melakukan pengolahan transaksi di antaranya transaksi penjualan dan pembelian.
2. Membangun sistem informasi restoran yang bisa mencatat setiap bahan baku yang masuk dan keluar, sehingga persediaan bahan baku dapat selalu terpantau.
3. Membangun Sistem Informasi restoran dengan aplikasi *mobile* yang bisa menangani pemesanan makanan secara efektif.

4. Membangun sistem informasi restoran yang bisa membantu pembuatan laporan-laporan yang dibutuhkan secara terkomputerisasi sehingga mengurangi waktu dan tenaga.

1.4 Ruang Lingkup Kajian

1.4.1 Aplikasi

Batasan masalah dalam proyek ini antara lain yang akan dibuat :

1. Melakukan pengolahan pesanan konsumen
2. Melakukan pengolahan stok bahan baku di gudang
3. Melakukan pengolahan komposisi bahan baku makanan tiap menu.
4. Melakukan pengolahan transaksi jual/beli.
5. Melakukan pengolahan laporan jual/beli berdasarkan periode tertentu.
6. Melakukan pengolahan pemesanan *catering*.
7. Menggunakan metode client/server untuk integrasi sistem informasi.
8. Terdiri dari aplikasi *desktop* dan aplikasi *mobile*.
9. Memiliki 4 hak akses pengguna pada aplikasi *desktop* yang terdiri dari admin, kasir, koki dan gudang.
 1. Admin: dapat melakukan hampir semua kegiatan yang berhubungan dengan data *master* dan laporan.
 2. Kasir: pembuatan tagihan berdasarkan data pesanan pelanggan dan menangani pembayaran atas tagihan.
 3. Koki: menerima data-data pesanan pelanggan yang telah di kirim melalui aplikasi *mobile* oleh staff pelayan serta membuat daftar permintaan bahan ke gudang apabila stok bahan di dapur tidak mencukupi.
 4. Gudang: mengontrol persediaan bahan baku di gudang, apabila tidak mencukupi dapat melakukan pembelian.
10. Memiliki 1 hak akses pengguna pada aplikasi *mobile* yaitu staff pelayan.
 1. Staff pelayan: dapat memasukkan data-data yang di pesan oleh pelanggan yang nantinya data tersebut akan tertampil di aplikasi

desktop pada bagian dapur serta dapat melihat status pesanan pelanggan.

1.4.2 Software

Adapun batasan *software* untuk Sistem Informasi Restoran Dan *Catering* yang akan dibuat antara lain:

1. *Framework 3.5*
2. Microsoft SQL Server 2008
3. Microsoft Visual Studio 2008
4. *C#*

1.5 Sumber Data

Sumber data yang diperoleh dibagi menjadi dua kategori. Sumber data primer berupa data dari Restoran melalui wawancara. Sedangkan sumber data sekunder meliputi buku penunjang, referensi, sumber informasi tertulis dan situs – situs di internet.

1.6 Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan dari penyusunan laporan tugas akhir ini direncanakan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang pendahuluan yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan, ruang lingkup kajian, metodologi, serta sistematika pembahasan dari proyek tugas akhir ini.

BAB II. KAJIAN TEORI

Bab ini membahas mengenai teori-teori yang berkaitan dalam penyelesaian proyek tugas akhir ini.

BAB III. ANALISIS DAN RANCANGAN SISTEM

Bab ini membahas secara lengkap mengenai pemodelan dan diagram alir sistem kerja dari aplikasi, antara lain memuat *ERD*, *DFD*, Kamus Data, daftar tabel dalam basis data, perancangan desain aplikasi, dan penjelasan sistem.

BAB IV HASIL PENELITIAN

Bab ini berisi kumpulan screenshot dari proyek yang dibuat beserta penjelasan dari tiap fitur utama yang dibuat.

BAB V PEMBAHASAN DAN UJI COBA HASIL PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai pengujian dan analisa terhadap masing-masing fitur dari aplikasi. Laporan dari pengujian tiap fitur yang dibuat dalam metode blackbox testing.

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan dari pembahasan pada perancangan serta analisa pengujian aplikasi yang dibuat. Untuk lebih meningkatkan hasil akhir yang lebih baik maka penulis juga memberikan saran-saran untuk perbaikan serta penyempurnaan aplikasi ini.