BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini telah banyak orang yang menjalani bisnis restoran / rumah makan / cafe. Perusahaan itu harus dapat menangani masalah pembukaan meja, penutupan meja, melihat ketersediaan tempat yang masih kosong, pemesanan makanan, menampung data karyawan (*waiter, chef, cashier*), *clock in* dan *clock out* karyawan, transaksi pembayaran, inventori restoran, serta laporan pembukaan meja, penutupan meja, banyaknya *order* / pemesanan makanan per bulan, per tanggal, dan per tahun tertentu yang diinginkan *user*. Akan tetapi, banyak perusahaan restoran tersebut menangani masalah – masalah itu secara manual maupun dengan jalur komputerisasi yang rumit.

Berdasarkan pertimbangan di atas, maka dibuatlah suatu aplikasi yang dapat menggantikan sistem secara manual menjadi sistem terkomputerisasi dengan jalur yang singkat namun dapat menyelesaikan setiap masalah yang ada.

Dengan dibuatnya aplikasi ini, diharapkan agar perusahaan yang bergerak dalam bidang restoran ini dapat menangani masalah pembukaan meja, penutupan meja, melihat ketersediaan tempat / meja yang masih kosong, pemesanan makanan, menampung data karyawan (pelayan dan koki), *clock in* dan *clock out* karyawan serta penggajian, transaksi pembayaran, inventori restoran, pengelolaan menu makanan dan minuman serta laporan pembukaan meja, penutupan meja, banyaknya *order* / pemesanan makanan per bulan, per tanggal, dan per tahun tertentu yang diinginkan *user* dengan lebih mudah walaupun dengan tingkat *user* yang berbeda, namun diharapkan agar semua data dapat dengan mudah disimpan dan diberikan kepada *user* yang membutuhkan.

1.2 Perumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, dirumuskan masalah sebagai berikut :

1) Bagaimana cara mempermudah proses pengelolaan menu, resep, dan bahan makanan pada restoran ?
2) Bagaimana cara mempermudah proses pengelolaan data, pengabsenan, dan penggajian karyawan ?
3) Bagaimana cara mempermudah proses pemesanan makanan dan transaksi pembayaran ?
4) Bagaimana cara mengelola pencatatan pembelian bahan makanan / minuman yang sudah / hampir habis kepada *supplier* ?
5) Bagaimana cara untuk mengetahui total keuntungan / kerugian dari restoran yang bersangkutan ?

1.3 Tujuan Pembahasan

Sesuai dengan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari aplikasi ini adalah:

1) Membuat sebuah aplikasi yang mengelola menu, resep, dan bahan makanan pada restoran dengan terintegrasi dan terkomputerisasi.
2) Membuat sebuah aplikasi yang dapat mengatur dan mencatat data karyawan, pengabsenan karyawan, serta penggajian karyawan dengan terintegrasi dan terkomputerisasi.
3) Membuat sebuah aplikasi yang mencatat dan menangani proses pemesanan makanan dan transaksi pembayaran dengan terkomputerisasi dan lebih efektif.
4) Membuat sebuah aplikasi yang mempermudah pencatatan data pembelian bahan makanan yang sudah / hampir habis kepada *supplier.*
5) Membuat sebuah aplikasi yang mempermudah dalam menghasilkan laporan keuangan sampai dengan laporan laba rugi.

1.4 Ruang Lingkup Kajian

Batasan masalah dalam pembuatan aplikasi ini adalah :

A. Ruang Lingkup perangkat lunak:

- Sistem operasi *: Microsoft Windows XP Professional SP* 2
- Sistem Basis Data *: SQL Server 2005*
- Bahasa *Scripting : ASP.NET - VB 2008 & C#*
- Editor Pemrograman *: Visual Studio.NET* 2008
- Framework : *.Net Framework 3.5*
- Report *: Sql Server Reporting Service*

B. Ruang Lingkup perangkat keras:

- *Processor Intel pentium 4 1.8* GHz.
- *Memory* DDR 2 GB.
- *Harddisk* 120 GB.
- *Keyboard + Mouse*

C. Ruang Lingkup Aplikasi:

1. Hak akses dibagi 4,yaitu :
   - Admin
   - Waiter
   - Cashier
   - Chef
2. Terdapat batasan-batasan masalah yang dihadapi yaitu :
   - Aplikasi ini tidak menangani masalah reservasi tempat sebelumnya.
   - Aplikasi ini tidak menangani masalah perpajakan kecuali pajak pertambahan nilai pada setiap transaksi.

- Biaya listrik, telepon, air, gas, jaringan internet di hitung manual sebelum di masukkan ke dalam sistem oleh karyawan yang bertugas pada saat akan melihat laporan laba rugi. Nilai awal dan akhir bahan makanan juga dihitung manual sebelum menghitung COGS (Cost Of Goods Sold).

1.5 Sumber Data

Sumber data yang diperoleh untuk aplikasi ini berasal dari pengamatan langsung kepada seorang teman penulis yang berencana membuka restoran. Sedangkan data sekunder yg digunakan berasal dari buku, *e-book,* dokumentasi *hardcopy*, internet, dan tesis dari beberapa mahasiswa.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam laporan Tugas Akhir ini yaitu :

BAB I PENDAHULUAN.

Berisi uraian mengenai latar belakang, perumusan masalah, tujuan, batasan masalah, sumber data, dan sistematika penulisan dalam pelaksanaan Tugas Akhir.

BAB II KAJIAN TEORI

Berisi teori-teori dasar yang akan digunakan dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini.

BAB III ANALISIS DAN Rancangan Sistem

Berisi hasil analisis dan perancangan sistem / aplikasi yang dibuat, antara lain ERD, DFD, relasi tabel dan konsep perancangan *design* aplikasi.

BAB IV HASIL PENELITIAN

Berisi penjelasan mengenai sistem / aplikasi yang telah dicapai dan cara-cara penggunaan aplikasi tersebut.

BAB V PEMBAHASAN DAN UJI COBA HASIL PENELITIAN

Berisi hasil evaluasi secara singkat dari sistem / aplikasi yang telah dibuat.

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan dan saran-saran dari penulis untuk pengembangan ke depan.