

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dewasa ini, bisnis restoran semakin diminati. Setiap restoran berusaha menyajikan sesuatu yang baru dan unik kepada pelanggannya. Banyak restoran yang berhasil menarik pelanggan, tetapi banyak pula yang gagal. Faktor penyebabnya selain menu makanan, yang lebih penting adalah pelayanan (servis) yang diberikan.

Pada restoran yang masih menggunakan cara serba manual, biasanya sistem kerja yang digunakan tidak efisien dan memerlukan banyak waktu. Selain itu, sistem kerja secara manual rentan terjadi kesalahan, sehingga dapat merugikan restoran. Dengan menggunakan sistem kerja manual, pengelola juga kesulitan untuk mengatur restorannya.

Salah satu masalah yang muncul adalah masalah penyediaan bahan mentah. Seringkali pengelola restaurant kesulitan menentukan stok bahan mentah yang sesuai dengan kebutuhan sehingga menimbulkan kerugian.

Untuk itu dibutuhkan suatu sistem yang dapat membantu pihak restoran untuk memberikan layanan yang lebih cepat dan lebih baik kepada pelanggan, pada saat yang sama memberikan kendali yang handal untuk manajemen restoran. Sistem yang dibutuhkan adalah sistem yang mendukung penunjang keputusan. Dimana sistem dapat memberikan saran untuk penyediaan stok bahan mentah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang masalah yang telah dijelaskan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan dibahas pada penelitian kali ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana membuat sistem yang dapat mengelola proses mulai tamu datang, pemesanan makanan, pengolahan pesanan makanan di dapur hingga pencetakan tagihan dan pembayaran tagihan?
2. Bagaimana membuat sistem monitor restoran sehingga pengguna dapat melihat kondisi restoran secara langsung (*realtime*)?
3. Bagaimana pengguna dapat melakukan pengendalian terhadap persediaan bahan mentah ?
4. Bagaimana membuat sistem yang dapat menjamin keamanan informasi/data?
5. Bagaimana membuat sistem yang dapat melakukan pengolahan data laporan dan analisi dengan baik?
6. Bagaimana sistem menggunakan DSS (*Decision Support System*) atau sistem penunjang keputusan sehingga pengguna dapat mengetahui menu yang banyak diminati agar dapat mengatur stok bahan mentah?
7. Bagaimana sistem dapat menggunakan perangkat *mobile* dalam proses pemesanan makanan ?

1.3 Tujuan Pembahasan

Adapun maksud dan tujuan pembahasan mengenai pembahasan pembuatan sistem management restoran terintegrasi ini antara lain adalah sebagai berikut:

1. Membuat sistem yang dapat mengelola proses mulai tamu datang, pemesanan makanan, pengolahan pesanan makanan di dapur hingga pencetakan tagihan dan pembayaran tagihan
2. Membuat sistem monitor restoran sehingga pengguna dapat melihat kondisi restoran secara langsung (*realtime*)
3. Pengguna dapat melakukan pengendalian terhadap persediaan bahan mentah
4. Sistem yang dapat menjamin keamanan informasi/data
5. Sistem yang dapat melakukan pengolahan data laporan dan analisis dengan baik
6. Sistem menggunakan DSS (*Decision Support System*) atau sistem penunjang keputusan sehingga pengguna dapat mengetahui menu yang banyak diminati agar dapat mengatur stok bahan mentah
7. Sistem dapat menggunakan perangkat *mobile* dalam proses pemesanan makanan.

1.4 Ruang Lingkup Kajian

Mengingat keterbatasan waktu dalam melakukan penelitian ini dan untuk menghindari pembahasan yang terlalu luas, maka perlu untuk membatasi pembahasan masalah. Adapun pembahasan masalah yang dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Diasumsikan sistem tidak dapat diakses dari jarak jauh, dalam arti diakses dari luar restoran dikarenakan sistem menggunakan jaringan *wi-fi*.
2. Dapat mencari laporan berdasarkan harian, bulanan, tahunan.
3. Informasi mengenai stok bahan hanya untuk bahan pokok saja.
4. Diasumsikan sistem tidak menangani pemesanan tempat.

5. Sistem menangani mulai dari pemesanan makanan, pengolahan data stok bahan hingga proses pembayaran makanan.

Untuk membatasi perangkat komputer yang terlalu berlebihan, maka diperlukan perangkat keras dan perangkat lunak minimum agar sistem dapat berjalan. Adapun pembatasan adalah sebagai berikut.

Kebutuhan minimum Hardware:

1. *Processor Intel Pentium 4 2.6 Ghz.*
2. *Memory DDR 512 MB.*
3. *Harddisk 40 GB.*
4. *Keyboard + Mouse.*

Kebutuhan minimum Software:

1. Sistem Operasi *Windows XP Professional SP2 / SP3.*
2. Bahasa *Scripting: c# (asp.net)*
3. Editor Pemograman: *Microsoft Visual Studio 2008, SQL Server2005.*

1.5 Sumber Data

Dalam penulisan laporan karya ilmiah Tugas Akhir ini, digunakan beberapa referensi yang bisa dijadikan sebagai sumber data dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini. Berikut ini adalah beberapa sumber yang dijadikan referensi seperti:

- Internet.
- Teori-teori pendukung dari buku, *ebook*, artikel.
- Dosen Pembimbing.

1.6 Sistematika Penyajian

Sistematika penyajian dalam laporan Tugas Akhir ini akan disusun dalam enam bab, di mana perinciannya sebagai berikut:

- Bab I Pendahuluan
Dalam Bab I ini, dibahas mengenai beberapa hal sebagai berikut: Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan Pembahasan, Ruang Lingkup Kajian, Sumber Data, Sistematika Penyajian
- Bab II Kajian Teori
Dalam Bab II dibahas mengenai teori – teori yang digunakan dan teori-teori yang mendukung penyelesaian Tugas Akhir ini.
- Bab III Analisis Dan Rancangan Sistem
Dalam Bab III ini, dibahas mengenai analisa dari data-data ataupun aplikasi yang sudah dibuat.
- Bab IV Hasil Penelitian
Dalam Bab IV dibahas mengenai perancangan dan gambaran dari aplikasi yang sudah dibuat.
- Bab V Pembahasan dan Uji Coba Hasil Penelitian
Bab V membahas mengenai hasil uji coba dari penelitian yang dilakukan.
- Bab VI Simpulan dan Saran
Bab VI menjelaskan tentang kesimpulan akhir dari Tugas Akhir ini beserta dengan saran-saran atau masukan bagi laporan dan aplikasi Tugas Akhir ini.