

BAB 1. PENDAHULUAN

Bab awal pendahuluan pada laporan berisi awal mula masalah yang dimiliki sebuah kafe dan perencanaan solusi masalahnya yang dibahas secara singkat, dilanjutkan dengan rumusan masalah yang membahas masalah - masalah lebih detail, mengandung daftar pertanyaan mengenai masalah – masalah lalu melakukan observasi pada sebuah kafe. Setelah itu terdapat tujuan pembahasan sebagai solusi dari rumusan masalah sebelumnya, ruang lingkup kajian ditulis sebagai batasan – batasan mengenai apa yang dikerjakan dan tidak dikerjakan. Dan terakhir adalah sistematika penyajian berisi intisari setiap bab laporan.

1.1 Latar Belakang Masalah

Gaya masyarakat urban pada masa sekarang ini semakin beralih pada gaya hidup luar yang modern. Salah satunya dalam aspek konsumsi masyarakat yang menyenangi minuman dan makanan *ala* luar negeri, terbukti semakin menjamurnya bar maupun kafe khususnya di wilayah Bandung. Cukup banyak kafe yang berkembang pesat karena diminati banyak pelanggan, tetapi tidak sedikit pula yang mengalami kegagalan. Penyebab diantaranya adalah jenis menu makanan, tempat, rasa, dan yang utama adalah layanan yang diberikan. Pada kafe yang masih menjalankan segala sesuatunya secara manual, biasanya rentan terjadi kesalahan dalam pengelolaan sumber daya manusia, penjualan, dan pembelian bahan baku karena tidak teratur, proses berjalan lambat, dan informasi yang tidak akurat, sehingga merugikan pemilik kafe.

Permasalahan lain yang sering dihadapi adalah persediaan bahan mentah. Jenis bahan makanan yang lebih variatif menyebabkan kafe kehabisan bahan baku jenis tertentu yang tidak terduga sehingga pemesanan kepada pemasok terjadi secara mendadak. Pemesanan pada menu tertentu tidak dapat dilayani karena diperlukan jeda waktu dalam pengiriman barang hingga sampai ke tempat pengolahan bahan, yang

berakibat kerugian berlipat, karena selain konsumen kecewa, penjualan produk tidak maksimal. Bahan mentah yang bersifat basah juga mempengaruhi pembelian, dikarenakan sifat makanan yang tidak tahan lama. Tidak adanya perkiraan penggunaan bahan baku dapat mengakibatkan pemasokan yang berlebihan karena tidak terpakai dan bahan terlanjur kadaluarsa sehingga menimbulkan kerugian.

Untuk itu dibutuhkan suatu sistem yang dapat mengatur informasi penjualan dan pembelian sehingga lebih teratur, cepat dan akurat, dan memberi dukungan pengambilan keputusan dalam persediaan bahan mentah.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dibahas antara lain:

1. Bagaimana membangun Sistem Informasi Kafe yang dapat melakukan proses pembelian bahan mentah kepada *supplier*?
2. Bagaimana membangun Sistem Informasi Kafe yang dapat melakukan proses penjualan produk kepada konsumen?
3. Bagaimana membangun Sistem Informasi Kafe yang dapat mengatur penggunaan bahan mentah sesuai resep produk?
4. Bagaimana membangun Sistem Informasi Kafe yang dapat mengatur biaya pengeluaran (selain pembelian)?
5. Bagaimana membuat Sistem Informasi Kafe yang dapat mencatat transaksi – transaksi penjualan dan pengeluaran yang terjadi?
6. Bagaimana membuat *DSS* peramalan stok barang mentah sebagai pendukung keputusan dalam menentukan jumlah stok barang mentah selanjutnya?

1.3 Tujuan Pembahasan

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat disimpulkan tujuan pembahasannya sebagai berikut:

1. Melakukan proses pembelian bahan mentah,

2. Melakukan proses penjualan produk,
3. Mengatur penggunaan bahan mentah sesuai dengan produk yang terjual,
4. Melakukan proses pencatatan biaya pengeluaran (selain pembelian),
5. Melakukan pencatatan transaksi –transaksi penjualan dan pengeluaran, dan
6. Memberikan saran jumlah stok bahan mentah yang akan dibeli untuk bulan selanjutnya.

1.4 Ruang Lingkup Kajian

Ruang lingkup yang akan dikaji sehingga tidak melebar dan lebih terfokus dalam perancangan Sistem Informasi Kafe ini adalah sebagai berikut :

- Terdiri dari 3 kelompok pengguna, yaitu :
 1. Super admin,
Merupakan tingkat tertinggi dapat mengakses semua fitur master data, pembelian, penjualan(*Captain Order*), biaya pengeluaran, laporan, dan Informasi stok bahan mentah selanjutnya.
 2. Admin,
Pengguna tingkat menengah yang hanya dapat mengakses master data, pembelian, penjualan dan biaya.
 3. Kasir,
Pengguna terbawah sebagai kasir yang hanya dapat mengakses penjualan produk kafe.
- Sistem informasi Kafe ini bersifat *private* penggunaanya, sehingga tidak dapat diakses dari luar.
- Sistem informasi kafe ini digunakan untuk melakukan proses bisnis.
- Sistem dapat melakukan proses pembelian bahan mentah dan penjualan produk.
- Ukuran satuan yang digunakan pada bahan mentah adalah milliliter, liter, gram, dan kilogram.

- Periode pada DSS yang digunakan dalam memberikan saran jumlah stok yang disediakan adalah bulanan, dengan menggunakan metode perhitungan *double smoothing exponential*.
- Perangkat keras yang diperlukan agar program dapat berjalan dengan baik adalah menggunakan satu unit computer dengan spesifikasi minimal memiliki *processor* Pentium 4, RAM 512 MB, dan hardisk 30 GB.
- Perangkat lunak yang digunakan untuk membangun Sistem Informasi kafe ini adalah *operation system windows 7*, *SQL Server Management Studio* sebagai *database*, *Macromedia Flash* dan *MsPaint* untuk membuat dan edit file gambar, *Microsoft Visual Studio 2010* sebagai *creator & editor code* dalam membangun program.

1.5 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam merancang dan membangun Sistem Informasi Kafe ini adalah dengan menggunakan data primer, yaitu menggunakan metode observasi langsung kepada pemilik Kafe yang akan menggunakan sistem ini. Data yang digunakan menggunakan data internal yang terdiri dari 2 jenis data berdasarkan klasifikasinya, yaitu data kuantitatif berisi data histori penjualan proyek bisnis kafe pada tahun sebelumnya dan data kualitatif mengenai persepsi pemilik kafe dalam keinginannya membangun model dan desain sistem informasi yang diharapkan.

1.6 Sistematika Penyajian

Secara garis besar penulisan laporan ini dibagi menjadi enam bab dengan beberapa lampiran. Keenam bab tersebut adalah :

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini membahas mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan pembahasan, ruang lingkup kajian, sumber data dan sistematika penulisan mengenai pembuatan dan perancangan Sistem Informasi Kafe.

BAB II : KAJIAN TEORI

Pada bab ini berisi teori –teori yang terkait dengan masalah perancangan dan pembuatan Sistem Informasi Kafe.

BAB III : ANALISIS DAN RANCANGAN SISTEM

Berisi analisa – analisa dan metode yang dipakai sesuai dengan kajian teori yang digunakan dalam membangun sistem.

BAB IV : HASIL PENELITIAN

Hasil akhir Sistem Informasi kafe yaitu implementasi sistem berupa tampilan – tampilan yang dilakukan dari sisi penggunaanya.

BAB V : PEMBAHASAN DAN UJICoba HASIL PENELITIAN

Pembahasan mengenai sistem informasi yang telah dibuat dan ujicoba penggunaanya.

BAB VI : SIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan dari hasil pembuatan dan perancangan Sistem Informasi Kafe dan saran – saran yang diberikan untuk kelanjutan pengembangan program.