

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pada masa sekarang ini restoran menjadi bisnis yang sangat diminati oleh masyarakat. Masyarakat dari kalangan bawah hingga kalangan atas berlomba-lomba membuka bisnis restoran. Alasan dari membuka bisnis restoran juga bermacam-macam, ada yang digunakan untuk mencari nafkah atau ada yang sekedar hobi.

Dengan semakin banyaknya restoran baru yang muncul di masyarakat, maka persaingan antar restoran juga akan semakin ketat. Tetapi banyak masyarakat yang membuka restoran dengan hanya bermodalkan keberanian saja, tanpa tahu bagaimana mengatur proses bisnis yang ada di dalam restoran tersebut.

Berdasarkan hal diatas, pembuatan aplikasi yang dapat mengatur penjualan, pembelian, dan persediaan sangat diperlukan oleh restoran agar dapat mengatur proses bisnis dengan baik. Sehingga restoran dapat berjalan dengan lancar dan tidak timbul kerugian. Bila proses bisnis telah berjalan dengan baik dan teratur, restoran tersebut bisa memiliki keunggulan untuk bersaing dengan restoran lainnya.

### 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana membuat aplikasi *desktop* yang dapat mengelola proses penjualan produk?
2. Bagaimana membuat aplikasi *desktop* yang dapat mengelola proses pembelian bahan baku?
3. Bagaimana membuat aplikasi *desktop* yang dapat mengelola proses persediaan bahan baku?
4. Bagaimana membuat aplikasi *desktop* yang dapat mengelola resep?
5. Bagaimana membuat aplikasi *desktop* yang dapat memberikan rekomendasi jumlah bahan baku?

### 1.3 Tujuan Pembahasan

1. Dapat membuat aplikasi *desktop* yang dapat mengelola proses penjualan produk.
2. Dapat membuat aplikasi *desktop* yang dapat mengelola proses pembelian bahan baku.
3. Dapat membuat aplikasi *desktop* yang dapat mengelola proses persediaan bahan baku.
4. Dapat membuat aplikasi *desktop* yang dapat mengelola resep.
5. Dapat membuat aplikasi *desktop* yang dapat memberikan rekomendasi jumlah bahan baku.

### 1.4 Ruang Lingkup

1. Batasan perangkat lunak :
  - a. NetBeans Project.
  - b. XAMPP.
  - c. phpMyAdmin.
  - d. MySQL.
  - e. OS Windows 7.
2. Level pengguna :
  - a. Pemilik
  - b. Admin
  - c. Kasir

### 1.5 Sumber Data

Sumber data diambil dari :

1. Pencarian informasi tentang penjualan, pembelian, dan persediaan restoran dari internet.
2. Buku-buku yang berhubungan dengan penjualan, pembelian, dan persediaan restoran.
3. Wawancara dengan pemilik restoran.

## 1.6 Sistematika Penyajian

Laporan ini terdiri dari 6 bab. Bab-bab tersebut adalah sebagai berikut :

### BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang dari pembuatan laporan dan aplikasi, rumusan masalah, tujuan pembahasan, ruang lingkup, sumber data dan sistematika penyajian.

### BAB 2 KAJIAN TEORI

Bab ini membahas tentang teori-teori yang berkaitan dengan pembuatan laporan dan aplikasi.

### BAB 3 ANALISIS DAN RANCANGAN SISTEM

Bab ini membahas dengan lengkap mengenai perancangan desain aplikasi, cara kerja aplikasi, penjelasan desain aplikasi dan pemodelan alur dari aplikasi.

### BAB 4 IMPLEMENTASI

Bab ini berisi *screen shot* dari aplikasi yang telah dibuat dan penjelasan fungsi-fungsi dari bagian utama aplikasi.

### BAB 5 PENGUJIAN

Bab ini memuat pengujian dan analisis terhadap fungsi-fungsi dari aplikasi.

### BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi simpulan dan saran untuk aplikasi yang dapat digunakan untuk perbaikan dan pengembangan aplikasi.