

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan sistem informasi telah melalui berbagai fase inovasi dan revolusi teknologi, dari komputerisasi awal hingga era big data dan kecerdasan buatan, perjalanan ini mencerminkan bagaimana teknologi telah menjadi tulang punggung operasional bisnis, pendidikan, kesehatan, dan berbagai sektor lain, dari tahun ke tahun sistem informasi semakin maju, semakin modern dan semakin luas cakupannya. Pengembangan sistem informasi dimulai dari tingkat kebutuhan masyarakat. Tingginya kebutuhan masyarakat akan informasi maka akan semakin cepat pula sistem informasi mengalami pengembangan. Informasi yang disampaikan pun berkembang, dari sekedar menggambarkan keadaan sampai taktik bertempur.

Perancangan sistem informasi dalam berbagai bidang semakin banyak diciptakan dalam memudahkan manusia menyelesaikan permasalahan, perancangan sistem informasi merangkup bidang pendidikan, pemerintahan, dan dunia bisnis. Berbagai sistem informasi hadir dengan inovasi-inovasi baru yang diciptakan oleh penciptanya. Khususnya dalam dunia bisnis, berbagai macam bisnis menggunakan sistem informasi mulai dari bisnis besar sampai bisnis kecil, sistem informasi sangat memudahkan kegiatan operasional dan manajemen selama kegiatan bisnis berlangsung. 360 Warung Makan Padang salah satu restoran yang menjual menu nusantara mulai dari makanan berat seperti nasi ayam, nasi bebek,

nasi iga, lalu makanan ringan seperti gorengan, dimsum, pangsit dan lainnya. Restoran ini juga menyediakan minuman-minuman tradisional seperti wedang, serunai, kopi tradisional hingga minuman-minuman kekinian seperti milkshake, jus, dan lain sebagainya. 360 Warung Makan di desain se menarik mungkin dengan suguhan nuansa jaman dulu dengan susunan perabotan-perabotan lama pada setiap titik, sehingga bagi pengunjung yang makan di restoran ini bisa merasakan langsung makan dengan menu nusantara dengan suasana lokal jaman dulu. Setelah makan pengunjung dapat berfoto langsung pada tiap sudut yang mempunyai nilai seni yang indah. Berbagai macam pengunjung yang makan di restoran ini mulai dari para pekerja yang sedang beristirahat, ibu-ibu komplek yang melaksanakan arisan, dan para mahasiswa yang nongkrong sambil belajar dikarenakan restoran ini juga menyediakan *wifi* gratis.

Restoran ini sedang mengalami masalah dalam hal perhitungan stok menu dan pengelolaan persediaan yang berjalan kurang baik. Sering sekali terjadi keterlambatan penerimaan gaji karyawan, pengurangan gaji karyawan, dan kerugian akibat kerusakan stok dikarenakan perhitungan stok berjalan tidak efisien dan tidak efektif serta pengelolaan persediaan stok yang kurang kondusif. Perhitungan stok yang sedang berjalan dilakukan secara manual memakan waktu lama dan beresiko salah hitung yang berakibat pada keterlambatan pembuatan laporan total stok keluar dan stok hilang, pengelolaan persediaan stok juga dilakukan tidak kondusif yang berakibat pada spoil stok. Hal ini menyebabkan kerugian pada perusahaan dikarenakan sering terjadi spoil stok, kerugian juga dirasakan oleh karyawan dikarenakan keterlambatan penerimaan gaji dan potongan gaji karena stok hilang.

Melalui perancangan sistem informasi perhitungan stok dan pengelolaan persediaan diharapkan dapat membantu menyelesaikan permasalahan yang ada pada restoran ini sehingga perusahaan dapat meminimalisir kerugian dikarenakan spoil stok dan penerimaan gaji karyawan perusahaan dilakukan pada tepat waktu. Oleh sebab itu untuk mengatasi masalah perhitungan stok dan pengelolaan persediaan yang di alami oleh 360 Warung Makan maka peneliti bermaksud untuk melakukan perancangan melalui tugas akhir yang sedang dilakukan dengan judul **"PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PERHITUNGAN STOK DAN PENGELOLAAN PERSEDIAAN BERBASIS WEB DI 360 WARUNG MAKAN PADANG"**.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian adalah pertanyaan yang akan dicari jawabannya melalui penelitian atau pengumpulan data. Berdasarkan dari uraian latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang sistem perhitungan stok yang akan dirancang dapat membantu 360 Warung Makan Padang dalam menghitung stok keluar dengan lebih efektif dan efisien ?
2. Bagaimana merancang sistem perhitungan stok yang akan dirancang dapat meminimalisir kehilangan stok dan kerusakan stok yang sering terjadi ?
3. Bagaimana sistem yang dibangun dapat membantu 360 Warung Makan Padang dalam pengelolaan persediaan stok yang lebih baik?
4. Bagaimana sistem yang dibangun dapat mempercepat penyelesaian pembuatan laporan?

1.3 Hipotesa

Hipotesa merupakan dugaan atau anggapan sementara yang dikembangkan peneliti untuk menjawab permasalahan penelitian. Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka peneliti dapat mengemukakan hipotesa sebagai berikut:

1. Perancangan sistem perhitungan stok yang akan dibangun diharapkan dapat menyelesaikan permasalahan perhitungan stok yang sebelumnya memakan waktu lama dapat dilakukan lebih baik dari sebelumnya.
2. Perancangan sistem perhitungan stok yang dibangun diharapkan dapat meminimalisir kehilangan dan kerusakan stok yang masih sering terjadi sebelumnya.
3. Pengelolaan persediaan yang akan dilakukan dapat membantu perusahaan dalam membantu perusahaan dalam pengelolaan persediaan yang lebih baik.
4. Perancangan sistem dan pengelolaan persediaan yang akan dilakukan diharapkan dapat mempercepat waktu penyelesaian pembuatan laporan bulanan.

1.4 Batasan Masalah

Agar tidak terjadi kesalahan dalam penelitian ini, maka perlu adanya batasan ruang lingkup permasalahan terhadap sistem yang dibahas yang bertujuan agar pemecahan masalah tidak menyimpang dari tujuan yang akan dicapai sesuai dengan judul yang peneliti sajikan. Dalam hal ini peneliti membatasi penelitian ini antara lain :

1. Penelitian hanya dilakukan untuk restoran 360 Warung Makan saja karena setiap restoran mempunyai kebiasaan pelanggan yang berbeda,

jadi hasil penelitian belum tentu efektif jika diterapkan pada restoran sejenis lainnya

2. Perhitungan stok dan pengelolaan persediaan yang dirancang hanya berlaku untuk menu makanan saja Sistem informasi yang dibangun menggunakan bahasa pemrograman PHP dan Database mysql.

1.5 Tujuan Penelitian

Sebuah penelitian dilakukan tentu mempunyai tujuan, dari permasalahan yang dilakukan peneliti merincikan tujuan sebagai berikut:

1. Mempercepat waktu perhitungan stok sehingga penerimaan gaji karyawan dilakukan lebih efektif dan efisien.
2. Meminimalisir kehilangan stok sehingga penerimaan gaji karyawan tidak mengalami potongan.
3. Meminimalisir terjadinya spoil stok sehingga meminimalkan kerugian.
4. Mempercepat waktu penyelesaian pembuatan laporan.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat merupakan bagian dari upaya penyelidikan untuk menghasilkan kontribusi yang bisa diandalkan. Adapun manfaat yang didapatkan dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti:
 - a. Sebagai wadah dalam implementasi ilmu yang telah dipelajari selama kuliah di Universitas Putra Indonesia “YPTK” Padang.
 - b. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian di bidang sistem informasi.

- c. Menambah pengalaman peneliti dengan kejadian nyata yang ada dilapangan sebagai salah satu pembelajaran untuk bekerja mantinya.
- d. Peneliti dapat memenuhi salah satu syarat kelulusan strata satu (S1), Sistem Informasi Fakultas Ilmu Komputer Universitas Putra Indonesia YPTK Padang.

2. Bagi Perusahaan:

- a. Membantu perusahaan dalam menyelesaikan permasalahan stok yang lebih efektif dan efesien.
- b. Membantu dalam pengelolaan persediaan yang lebih baik.
- c. Membantu dalam meminimalisir kerugian yang sering dialami.
- d. Membantu dalam penyelesaian pembuatan laporan.
- e. Meminimalkan kerugian.
- f. Mempercepat operasional.

3. Bagi Kampus:

- a. Memberikan ilmu pengetahuan, wawasan, dan pengalaman baru dalam lingkup penelitian.
- b. Memberikan referensi baru kepada mahasiswa lain yang ingin melakukan penelitian serupa.
- c. Memberikan referensi bagi peneliti lain yang ingin melakukan pengembangan kasus

1.7 Tinjauan Umum Obyek Penelitian

Gambaran umum perusahaan peneliti mendapatkan data melalui metode obeservasi, wawancara, dan studi literatur. Pada bagian ini peneliti akan memaparkan tentang instansi yang terkait yang merupakan objek penelitian, mulai dari profil perusahaan, sejarah singkat, struktur organisasi, visi dan misi perusahaan.

1.7.1 Profil Perusahaan

360 Warung Makan Padang adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang kuliner, perusahaan ini menyediakan tempat makan yang khususnya menjual menu nusantara, untuk kesehariannya perusahaan ini buka 24 jam, Adapun profil dari perusahaan ini sebagai berikut:

Nama Instansi	: 360 Warung Makan Padang.
Alamat	: JL. HOS Cokroaminoto No. 100, Kota Padang
Telepon	: 0813-7264-5256.
Pemilik	: Elcha Ochi Siowkurur.
Jumlah Karyawan	: 28 karyawan.

1.7.2 Sejarah Perusahaan

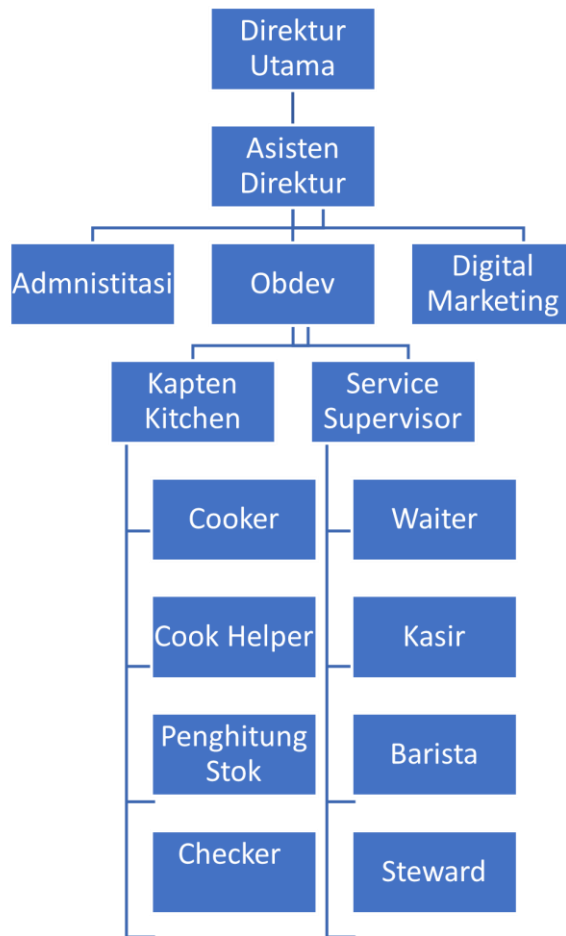
360 warung makan didirikan tahun 2018 oleh Elcha Ochi Siowkurur, seorang pemuda berdarah sunda minang yang pada saat itu masih berumur 23 tahun. Pemilik perusahaan mendirikan sebuah restoran berawal dari makanan-makanan tradisional indonesia yang sudah asing dijual pada restoran unumnya, semakin kesini para pelaku usaha makanan dan minuman tengah berusaha untuk menjual produk luar kekinian namun berbeda dengan Elcha Ochi Siowkurur malah memilih untuk mencoba untuk meluncurkan menu-menu nusantara. Begitu juga dengan

minuman, di 360 Warung Makan juga menjual minuman tradisional seperti wedang, serunai, teh hijau, dan kopi kampung. Namun untuk para pengunjung yang ingin mencari menu kekinian juga ada di restoran ini.

Sejak restoran ini buka di tahun 2018 pengunjung yang makan dan minum tidak pernah sepi, sehingga pendapatan pada restoran ini tidak pernah ada masalah, namun masih ada beberapa hal yang masih harus diperbaiki dan diperbarui. Akan tetapi pada awal tahun 2020 dikarenakan virus covid 19 restoran ini terkena imbas dan terancam tutup, restoran ini mengalami kerugian sangat besar, bahkan sebagian besar karyawan diberhentikan. Sampai pada pertengahan tahun 2021, 360 Warung Makan kembali buka, namun untuk menstabilkan pendapatan pemilik cukup sulit dan butuh waktu sekian bulan. Pada saat ini 360 Warung Makan berjalan dengan cukup baik dengan ramai pengunjung dan pendapatan yang normal, pemilik dan pihak manajemen selalu berusaha untuk mengembangkan perusahaan ke arah yang lebih baik lagi.

1.7.3 Struktur Keorganisasian Perusahaan

360 Warung Makan Padang memiliki struktur keorganisasian yang jelas, direktur utama dari perusahaan ini dipegang langsung oleh pemilik perusahaan. Masing-masing divisi menjalankan tugasnya dengan baik dan antar divisi mempunyai keterkaitan dalam menjalankan tugas. Tugas dan wewenang pada masing-masing divisi masih sama seperti restoran pada umumnya.



Gambar 1. 1 Struktur Organisasi 360 Warung Makan Padang

Sumber : 360 Warung Makan Padang

1.7.4 Visi dan Misi Perusahaan

Setiap perusahaan tentunya mempunyai visi dan misi agar dapat mencapai tujuan dengan baik dan benar, berikut peneliti rincikan visi dan misi dari 360 Warung Makan Padang:

1. Visi:

Menjadi restoran dengan sajian menu nusantara yang khas dan dengan suguhan pelayanan yang prima serta memberikan kenyamanan terbaik kepada setiap pelanggan.

2. Misi:

- a. Memberikan menu terbaik dari segi rasa, tingkat kematangan, dan tampilan sajian.
- b. Memberikan pelayanan terbaik dari segi kecepatan, keramahan, dan kenyamanan.
- c. Memastikan kesegaran dari menu yang akan diproses terlebih dahulu.
- d. Menyediakan tempat yang mempunyai nilai keindahan tersendiri dengan nuansa jaman dulu.
- e. Melalui melakukan pembaruan-pembaruan menu tradisional yang mulai asing ditemukan.
- f. Menciptakan suasana makan yang bersih dan nyaman untuk semua kalangan.