

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Persaingan-persaingan dunia bisnis sekarang ini memang semakin cepat dan ketat. Apalagi dengan perkembangan seperti jaman sekarang yang semakin canggih khususnya didunia kuliner seperti cafe atau restoran. Banyak perusahaan-perusahaan pemerintah maupun swasta dalam memajukan bisnisnya telah memanfaatkan teknologi-teknologi tersebut guna mencapai target tertentu.

Sistem reservasi dan pengendalian bahan baku pada Chef Handsome Cafe masih menggunakan cara manual. Cara manual ini memiliki kelemahan-kelemahan seperti menggunakan banyak kertas, kurangnya kontrol dalam pengendalian baku dan lainnya.

Sistem informasi reservasi dan pengendalian bahan baku akan membantu para penikmat jajanan kuliner atau cafe dalam media pemesanan tempat dan menu, pengendalian bahan baku oleh pihak terkait dan informasi lainnya. Dengan menerapkan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dapat diketahui jumlah pembelian paling ekonomis pada setiap kali pembelian dan EOQ (*Economic Order Quantity*) juga didukung oleh metode ROP (*Re-Order Point*) digunakan untuk menghitung kapan melakukan pemesanan barang (bahan baku) kembali, apabila perhitungan ROP (*Re-Order Point*) tidak cermat maka akan terjadi kemungkinan kekurangan stock dan dapat menambah biaya penyimpanan tambahan. Dengan adanya program juga dapat menghasilkan laporan yang

diantaranya laporan penjualan, laporan transaksi bahan dan laporan EOQ (*Economic Order Quantity*).

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk mengambil judul skripsi dengan judul **“RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI RESERVASI DAN PENGENDALIAN BAHAN BAKU DENGAN MENGGUNAKAN METODE EOQ DAN ROP PADA CHEF HANDSOME CAFE DENGAN MENGGUNAKAN BAHASA PEMROGRAMAN PHP DAN DATABASE MYSQL”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka ada beberapa rumusan masalah yang dikemukakan yaitu:

1. Bagaimana merancang sebuah sistem informasi reservasi dan pengendalian bahan baku dengan menerapkan metode EOQ dan ROP dapat meningkatkan minat konsumen dan penjualan?
2. Bagaimana merancang sebuah sistem informasi dengan menggunakan metode EOQ dan ROP dapat melakukan pengendalian bahan baku menjadi sistematis?
3. Bagaimana data reservasi dan pengendalian bahan baku pada Chef Handsome Cafe dapat disimpan dengan aman?

1.3 Hipotesa

Berdasarkan perumusan masalah di atas maka dapat hipotesa sebagai berikut:

1. Diharapkan dengan adanya sistem informasi reservasi dan pengendalian bahan baku dengan menerapkan metode EOQ dan ROP yang diimplementasikan dengan bahasa pemrograman PHP dan didukung database MySQL dapat meningkatkan minat konsumen dan penjualan.
2. Diharapkan dengan adanya sebuah sistem informasi reservasi dan pengendalian bahan baku dengan menggunakan metode EOQ dan ROP yang diimplementasikan dengan bahasa pemrograman PHP dan didukung database MySQL dapat melakukan pengendalian bahan baku menjadi sistematis.
3. Diharapkan dengan menggunakan bahasa pemrograman PHP dan database MySQL data reservasi dan pengendalian bahan baku pada Chef Handsome Cafe dapat disimpan secara aman.

1.4 Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terarah serta tujuan tercapai maka perlu adanya batasan masalah yaitu:

1. Dalam sistem reservasi ini hanya menyajikan informasi mengenai produk-produk dan tempat kepada pelanggan pada Chef Handsome Cafe.
2. Dalam sistem ini memuat pengendalian bahan baku dalam berupa entry attribute dalam analisa EOQ dan ROP.
3. Program aplikasi ini dibuat menggunakan bahasa pemrograman php dan database MySQL.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Dengan menggunakan perancangan aplikasi ini, sehingga dapat digunakan sebagai salah satu media pendukung untuk meningkatkan layanan dan penjualan.
2. Sistematisasi yang lebih baik untuk meningkatkan keefektifan dan keefisienitas penjualan Chef Handsome Cafe.
3. Mengetahui frekuensi pembelian bahan baku serta total biaya persediaan yang optimal pada Chef Handsome Cafe.
4. Menghasilkan *Safety Stock* dan *Re Order Point* (titik pemesanan kembali) cafe handsome pada perhitungan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Penulis
 - a. Sebagai sarana bagi penulis untuk menerapkan dan mengembangkan wawasan dibidang ilmu pengetahuan komputer.
 - b. Menambah pengalaman dan wawasan penulis dalam membangun sistem informasi.
2. Chef Handsome Cafe
 - a. Dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi dalam pengolahan persediaan bahan baku.
 - b. Memberi kemudahan dalam membuat laporan yang cepat dan akurat.

c. Membantu dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dalam pemesanan dan persediaan.

3. Masyarakat atau Pelanggan

a. Dapat memperoleh informasi mengenai menu-menu pada Chef Handsome Cafe.

1.7 Tinjauan Umum Chef Handsome Cafe

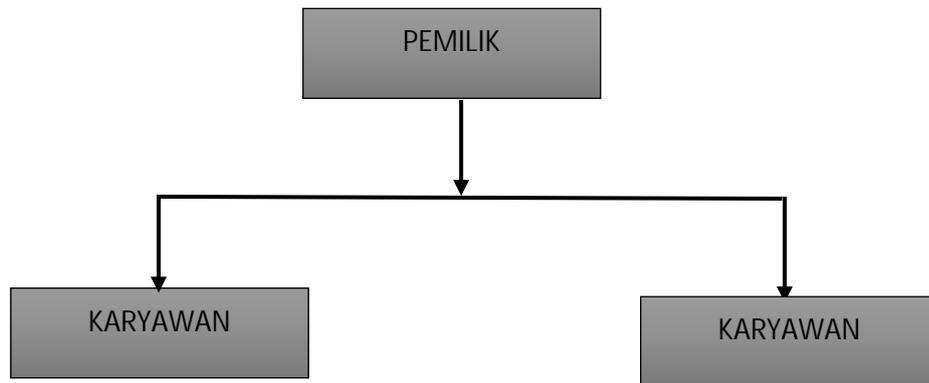
Bagian ini menjelaskan tentang Chef Handsome Cafe, seperti sejarah berdirinya Chef Handsome Cafe, struktur organisasi dan tugas masing-masing.

1.7.1 Sejarah Berdirinya Chef Handsome Cafe

Chef Handsome Cafe didirikan oleh Febri Rahmat pada 17 Agustus 2017 di Kampung Dalam tepatnya di Golden Kecamatan Sangir, Kabupaten Solok Selatan. Chef Handsome Cafe bergerak dalam bidang kuliner, alasan didirikan Chef Handsome Cafe karena ingin mengembangkan bakatnya dalam bidang kuliner di Golden dan ingin membuka usaha sendiri.

1.7.2 Struktur Organisasi Chef Handsome Cafe

Organisasi adalah suatu aktivitas kerja sama yang dilakukan oleh dua orang atau lebih. Organisasi memiliki peranan yang sangat penting dalam segala bidang, karena dari organisasi akan dapat diketahui apa yang akan dilaksanakan dalam mencapai tujuan yang diinginkan. Pada prinsipnya masalah organisasi merupakan pembagian fungsi, wewenang dan tanggung jawab untuk mencapai tujuan perusahaan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi Chef Handsome Cafe dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Sumber: Pemilik Chef Handsome Cafe

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Chef Handsome Cafe

1.7.3 Tugas dan Wewenang

Berdasarkan Gambar 1.1 dapat dijelaskan pembagian tugas dan wewenang pada struktur organisasi Chef Handsome Cafe sebagai berikut:

1. Pemilik (Pemimpin)
 - a. Bertanggung jawab dalam mengontrol dan menerima laporan kegiatan pada Chef Handsome Cafe.
 - b. Mengkoordinasi bahan-bahan
 - c. Mengelola keuangan
 - d. Menyiapkan pesanan
2. Karyawan
 - a. Melayani tamu
 - b. Memperhatikan kebutuhan pelanggan
 - c. Menerima pesanan dari pelanggan
 - d. Membersihkan peralatan maupun property yang kotor
 - e. Mengelola transaksi
 - f. Membantu menyiapkan pesanan