

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Semakin banyaknya restoran yang membuka cabang diberbagai tempat guna menjangkau pelanggan diberbagai wilayah serta memperluas area pemasaran. Maka pengelolaan stok makanan tentunya tidak dapat terpisah dari berbagai informasi pada sebuah restoran yang ada yaitu seperti data menu makanan, bahan baku dan lain-lain. Yang apabila tidak dikelola dengan baik akan menimbulkan masalah tersendiri bagi manajemen terlebih pada restoran multi cabang.

Saat ini pengelolaan stok makanan secara manual masih banyak diterapkan diberbagai restoran. Dan dimana pada restoran ini persediaan pengelolaan bahan baku dan transaksinya belum diarsipkan secara terinci.

Contoh kasusnya yaitu tantangan terbesar didunia kuliner adalah bagaimana memastikan stok bahan bakunya tetap aman. Seperti yang kita ketahui, bahan baku bisnis makanan tentu rentan rusak dan akhirnya terbuang sia-sia. Dan yang juga kerap terjadi adalah saat stok bahan baku tertentu telah habis stoknya. padahal untuk jenis makanan yang terbuat dari bahan baku tersebut cukup tinggi. Jika beralasan habis selama sehari-hari, pendapatan anda bisa menurun lebih jauh lagi tentu kredibilitas perusahaan atau restoran anda menjadi taruhannya..

Lalu bagaimana strategi pengelolaan stok bahan baku makanan bisnis kuliner yang tepat, maka berdasarkan artikel dibawah ini akan mengupas tuntas permasalahan yang ada yaitu dengan mengetahui tantangan bisnis kuliner. Berbeda dengan bisnis lain yang tidak bergerak dibidang kuliner, tantangan yang dihadapi seorang pebisnis kuliner jauh lebih kompleks.

Untuk bisa memenuhi permintaan pasar, kadang pebisnisnya perlu memutar otak untuk mengoptimalkan proses produksinya. Berbicara tentang proses produksi, tidak selamanya berjalan mulus, kadang masalah justru datang dari dapur anda sendiri, ketika bahan baku tidak dapat dimanfaatkan secara optimal. Maka untuk itu penulis mencoba merancang skripsi yang tertuang dengan judul “ANALISA RANCANGAN AUDIT SISTEM INFORMASI PENGELOLAAN STOK MAKANAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE SERVQUAL PADA CHICKENDAY KOTA PADANG.”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang ada, penulis merumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana analisa rancangan audit sistem informasi pengelolaan stok makanan pada Chickenday Kota Padang?
2. Bagaimana cara menyusun rekomendasi audit sistem informasi pengelolaan stok makanan pada Chickenday Kota Padang?

3. Bagaimana cara penerapan sistem tersebut dapat membantu pemilik restoran dalam mengetahui peningkatan pengelolaan stok makanannya?

### **1.3 Hipotesa**

Berdasarkan permasalahan di atas, maka dugaan sementara dari penelitian sebagai berikut:

1. Diharapkan analisa rancangan audit sistem informasi menggunakan metode *servqual* dalam mengidentifikasi pengelolaan stok makanan pada Chickenday Kota Padang.
2. Dengan adanya metode *servqual* diharapkan dapat mempermudah pengguna dalam melakukan pengelolaan stok makanan pada Chickenday Kota Padang.
3. Dengan adanya metode *servqual* ini nantinya diharapkan mampum memberi pengetahuan dan pedoman kepada user terhadap pengelolaan stok makanannya.

### **1.4 Batasan Masalah**

Mengingat pembahasan mengenai pengelolaan stok makanan pada sebuah restoran sangatlah luas, maka pada pembahasan kali ini akan dibatasi seputar aspek audit sistem informasi pengelolaan makanan pada restoran Chickenday Kota Padang.

Adapun pembahasan yang spesifik ini bertujuan supaya dalam pengelolaan audit stok makanan pada Chickenday Kota Padang lebih mudah untuk dipahami dan juga agar lebih mudah untuk di aplikasikan.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Dari penelitian ini manfaat yang diharapkan yaitu antara lain:

1. Manfaat penelitian bagi peneliti yaitu dapat mengidentifikasi suatu masalah atau fakta secara sistematis serta dapat mengetahui sistem kerja objek yang diteliti.
2. Manfaat penelitian bagi pihak perusahaan yaitu dapat meningkatkan efisiensi dan efektifitas kerja serta dapat mengurangi biaya karena waktu yang terbuang akibat kesalahan-kesalahan bahkan memiliki tenaga kerja yang ahli dan trampil.
3. Manfaat penelitian bagi pihak kampus yaitu secara praktis dapat mengidentifikasi kebutuhan-kebutuhan untuk meningkatkan ilmu pengetahuan yang lebih luas pada perguruan tinggi UPI YPTK PADANG, baik dalam penerapan maupun dalam pengelolaannya.

### **1.6 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah hasil dari pengelolaan stock makanan sudah memenuhi kriteria-kriteria yang telah ditentukan dan tidak berpengaruh terhadap pihak restoran. Tujuan ini dilakukan agar kita dapat

mengetahui bagaimana proses audit sistem informasi pengelolaan stok makanan pada Chickenday Kota Padang.

### **1.7 Sejarah Perusahaan**

Pada tahun 2006 Asmui Putera Kammurry mencoba merintis makanan dan minuman yang mana pada saat itu bapak Asmui sebagai seorang pemilik restorat ia merintis sambil kuliah, dimana pada paginya bapak Asmui kuliah dan siangya berjualan sampai sore hingga jam kuliah sore telah kembali datang. Itu semua dikerjakan hanya dengan sendirian.

Dengan hal ini munculnya sebuah perusahaan makanan yang bernama Chickenday disebabkan karena ada pemikiran dari pihak owner karena termotifasi dengan hal-hal yang dia lihat melalui media sosialnya. Hingga pada suatu ketika pihak owner melihat adanya peluang dari media sosial yang ia miliki, dengan keyakinan dan kepercayaan yang dimiliki, owner langsung mencari informasi-informasi terkait dengan usaha yang ia lakukan, dengan hal ini pihak owner memberanikan bertanya kepada pihak chickenday tentang beberapa hal yang ia tanyakan mengenai perusahaan atau restoaurant yang akan ia dirikan. perbincangan antara owner dengan pihak perusahaan yang akan didirikan tersebut berlanjut hingga sampai berdirinya restaurant Chickenday di Kota Padang pada tanggal 25 Agustus 2018 yang beralamat di Jl Pemuda, Olo, kecamatan Padang Barat, Kota Padang.