

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan Teknologi dari zaman ke zaman berkembang pesat dan memegang peranan penting dalam perusahaan maupun organisasi. Salah satunya adalah teknologi informasi yang membawa dampak besar dalam aspek bisnis. Semakin berkembang teknologi informasi, maka perusahaan harus mengikutinya agar dapat bersaing. Selain itu, teknologi informasi juga memberikan efisiensi dan efektivitas ke dalam ranah bisnis dengan memberikan informasi yang akurat dan valid dimana hal ini dapat berpengaruh dalam pengambilan keputusan yang tepat.

Kopi adalah minuman yang mudah dikonsumsi oleh berbagai masyarakat, baik dari kalangan atas maupun kalangan bawah, baik pria maupun wanita. Kopi merupakan jenis tumbuhan yang mengandung kafein dan dapat diolah menjadi minuman lezat. Saat ini kopi menjadi minuman paling disukai masyarakat dunia setelah air dan teh [1]. Indonesia menempati peringkat keempat sebagai produsen kopi dunia setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia. Saat ini Indonesia menjadi konsumen kopi potensial seiring dengan semakin populernya kopi lokal Indonesia, sehingga produksinya juga meningkat untuk memenuhi permintaan kopi lokal dalam negeri [2]. Hal inilah yang menyebabkan kedai kopi tersebar di seluruh Indonesia dan bisnis juga ini sangat menjanjikan. Meskipun industrinya mudah untuk dimasuki namun banyak juga kompetitor yang ikut bersaing.

Kedai Kopi Nikmat Baru terletak di Jalan Teuku Umar, Meulaboh, Aceh Barat. Kedai Nikmat Baru adalah salah satu Toko Coffee Shop yang bergerak di bidang F&B, terutama Kopi Robusta, Kopi susu, dan Kopi Kocok. Dikarenakan belum menerapkan teknologi informasi, Kedai Nikmat Baru mengalami beberapa kendala dalam proses pembelian, penjualan, dan persediaan barang. Dalam proses pencatatan pembelian, Pemilik kedai selalu mengandalkan pencatatan pada buku untuk setiap transaksi yang dilakukan dengan memeriksa satu per satu faktur pembelian yang ada. Untuk mengingat jatuh temponya hutang, pemilik kedai masih harus memastikan kembali dengan memeriksa pada buku catatan transaksi pembelian dan faktur dari supplier. Di proses penjualan, banyaknya pesanan yang dilakukan oleh pelanggan dan masih dilayani secara manual oleh pramusaji menyebabkan antrian pemesanan menu sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama untuk melayani pelanggan satu per satu. Transaksi pembayaran juga mengalami masalah pada duplikasi pesanan yang dilakukan oleh pelanggan. Pelanggan Kedai Nikmat Baru umumnya tidak memesan hanya satu menu saja

karena biasanya pelanggan lebih menyukai duduk berlama-lama bersama pelanggan lain. Oleh karena itu, pemilik kedai sering kesulitan dalam melakukan pencatatan pembayaran dari pelanggan berdasarkan berapa banyak yang telah di pesan oleh pelanggan tersebut. Hal ini dapat menyebabkan kesalahan dalam mencatat rekapan dan mempengaruhi hasil laporan penjualan. Pengontrolan penggunaan biji kopi di Kedai Nikmat Baru tidak efektif dan efisien karena permintaan atau kebutuhan pelanggan yang sering berubah-ubah. Oleh karena itu, kegiatan produksi yang telah ditetapkan untuk setiap minggu harus segera dilakukan untuk memenuhi permintaan pelanggan dan hal ini berdampak pada pemakaian biji kopi yang telah dibatasi untuk setiap minggunya. Pemesanan jumlah biji kopi di Kedai Nikmat Baru tidaklah sama untuk setiap pembelian per bulan. Jumlah biji kopi yang dipesan barangkali tidak cukup dalam memproduksi bubuk kopi, akibatnya kegiatan produksi tidak bisa dilakukan sampai bahan baku tersedia kembali. Kedai Nikmat Baru pernah mengalami kelebihan dan kekurangan biji kopi. Pada tahun 2021, Kedai Nikmat Baru pernah memproduksi sebanyak 55 kg bubuk kopi per minggu dan diperlukan sebanyak 75 kg biji kopi dalam sekali produksi, namun biji kopi yang tersedia di gudang persediaan saat itu hampir tidak ada sama sekali. Hal ini pasti akan menghambat proses produksi kedai dan juga operasional bisnis. Disisi lain, Kedai Nikmat Baru juga pernah terjadi kelebihan bahan baku (*Green Beans Robusta*). Ini terjadi saat Kedai Nikmat Baru melakukan transaksi pembelian sebanyak 500 kg biji kopi akan tetapi biji kopi yang digunakan untuk diolah hanya sebanyak 300 kg sehingga biji kopi yang tersisa sebanyak 200 kg akan disimpan dalam gudang sebagai persediaan candangan. Seiring berjalannya waktu, persediaan biji kopi yang tersisa akan mengalami penurunan kualitas dan untuk menjaga agar kualitas biji kopi tidak menurun, pastinya akan membutuhkan biaya-biaya tambahan. Kelebihan dan Kekurangan biji kopi disebabkan karena kurangnya dalam memperkirakan pemakaian bahan baku (*Green beans*) dan berapa banyak bahan baku yang seharusnya dipesan kepada supplier setiap kali pemesanan serta tidak ada perhitungan akurat dalam menentukan waktu yang tepat untuk melakukan titik pemesanan ulang kembali.

Berdasarkan uraian yang telah dijabarkan di atas, Penulis tertarik untuk mengerjakan Tugas Akhir dengan judul **“ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PEMBELIAN, PENJUALAN, DAN PERSEDIAAN PADA KEDAI NIKMAT BARU”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan dapat diidentifikasi beberapa masalah yang terjadi, antara lain:

1. Proses pencatatan pembelian masih mengandalkan buku atas setiap transaksi yang dilakukan dengan memeriksa satu per satu faktur pembelian yang ada. Pemilik toko masih mengandalkan ingatan dan terkadang perlu memeriksa kembali buku cacatan untuk mengingat kembali hutang yang akan jatuh tempo serta tempat penyimpanan dokumen yang padat dan terbatas ruangnya.
2. Banyaknya menu yang dipesan oleh pelanggan dan masih dilayani secara manual sehingga mengakibatkan antrian panjang dan menyulitkan pemilik kedai untuk menyajikan menu yang dipesan pelanggan sehingga menu yang disajikan membutuhkan waktu lebih lama dan umumnya pelanggan memesan lebih dari satu jenis kopi sehingga dapat terjadi kesalahan pada saat proses pembayaran.
3. Pengendalian stok bahan baku di Kedai Nikmat Baru belum optimal karena kebutuhan pelanggan sering mengalami perubahan dan jumlah pemesanan biji kopi yang selalu berbeda dalam pembelian per bulan sehingga dapat terjadi kelebihan dan kekurangan persediaan biji kopi. Hal ini disebabkan karena kurangnya dalam memperkirakan frekuensi dalam melakukan pemesanan bahan baku serta kurang optimal dalam penggunaan persediaan barang baik dalam penjualan barang maupun penjualan menu.

## 1.3 Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk menganalisis dan merancang sistem informasi Pembelian, Penjualan, dan Persediaan yang sesuai dengan proses kebutuhan dan operasional bisnis Kedai Nikmat Baru. Sistem yang diharapkan dapat membantu dalam mengurangi dan mengatasi permasalahan-permasalahan yang telah disebutkan sebelumnya serta mempermudah dalam menjalankan proses bisnis yang ada, jika kedepannya akan dikembangkan kembali.

## 1.4 Manfaat

Manfaat dari penulisan tugas akhir ini adalah menghasilkan gambaran *blueprint* yang dapat digunakan sebagai referensi bagi pemilik agar kedepannya dapat diimplementasikan supaya hal operasional bisnis bisa berjalan dengan lebih baik lagi. Diharapkan sistem yang dirancang kedepannya dapat membantu dalam:

1. Tidak memerlukan waktu yang lama untuk mencari data yang dibutuhkan.

2. Data persediaan dapat dicari dengan mudah dan telah terintegrasi dengan data pembelian dan data penjualan
3. Proses penjualan barang dan menu yang cepat dan tidak memakan waktu yang lama sehingga menimbulkan *bottleneck* dalam proses bisnis.
4. Laporan yang dibutuhkan tersedia hanya dalam beberapa klik saja.

### 1.5 Ruang Lingkup

Berdasarkan permasalahan yang telah terjadi, ruang lingkup dari masalah yang terjadi dapat ditentukan seperti:

1. Sistem informasi yang akan dirancang khusus untuk menangani sebuah pengolahan data pembelian, penjualan, dan persediaan pada Kedai Nikmat Baru.
2. Rancangan *input* meliputi data pesanan penjualan barang, data *customer*, data *supplier*, data barang, data retur beli, data penyesuaian barang, data pemesanan pembelian barang, data hutang, data pembelian, data minimum barang, data persediaan, data penjualan.
3. Rancangan proses meliputi proses pembelian, proses penjualan, proses persediaan, pembuatan laporan.
4. Rancangan *output* yang akan dihasilkan meliputi faktur penjualan, struk penjualan menu, informasi retur beli, informasi pemesanan pembelian barang, informasi pesanan penjualan barang, laporan hutang jatuh tempo, laporan pembelian, laporan penjualan, daftar minimum barang, daftar customer, daftar supplier, faktur pembelian, laporan retur pembelian, laporan penyesuaian barang, daftar pesanan penjualan barang, daftar pemesanan pembelian barang, informasi pelunasan hutang, daftar pembelian barang.
5. Perancang sistem akan memakai beberapa *software* yang akan membantu dalam merancang sistem berbasis *desktop*, yaitu: *Figma* untuk merancang *user interface* serta merancang hasil laporan keluaran dari sistem dan *Microsoft SQL Server* berguna untuk membuat basis data dan relasi antar data.