

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era globalisasi saat ini, peran teknologi informasi sangat diperlukan untuk menunjang berbagai kegiatan. Teknologi informasi dapat memberikan efektivitas penyampaian informasi yang tepat dan akurat, serta mampu mengorganisasikan data penjualan, pembelian, dan persediaan dengan baik. Selain itu, teknologi informasi juga dapat membantu perusahaan dalam pengambilan keputusan secara tepat dalam menentukan strategi dan kebijakan perusahaan [1]. Pemanfaatan sistem informasi yang tepat tidak hanya mampu mempercepat proses bisnis, tetapi juga dapat meminimalkan kesalahan pencatatan, meningkatkan akurasi data, serta mendukung pengambilan keputusan yang lebih baik [2].

Lily Cafe & Resto merupakan usaha kuliner yang berdiri sejak 29 Maret 2019 dan beralamat di Jl. Besar Tumpatan, Kecamatan Beringin, Lubuk Pakam. Sejak tahun 2019 hingga saat ini, Lily Cafe & Resto selalu mengalami peningkatan jumlah pelanggan setiap bulannya. Hal ini dirasakan oleh Pemilik Lily Cafe & Resto yang mencatat kenaikan transaksi penjualan. Sebelumnya, Lily Cafe & Resto hanya menerima 50 pesanan setiap harinya. Seiring meningkatnya jumlah pengunjung, Lily Cafe & Resto kini menerima sekitar 90 pesanan. Saat ini, usaha ini mempekerjakan lima orang karyawan, yang terdiri atas dua orang staf Dapur, dua Pelayan, dan satu orang Kasir. Proses bisnis di Lily Cafe & Resto masih dilakukan secara manual, mulai dari pelanggan memesan makanan secara langsung kepada Pelayan yang kemudian mencatat pesanan secara tulis tangan di atas kertas. Pesanan tersebut dibawa ke Dapur tanpa sistem antrean terstruktur, sehingga berisiko terjadi kekeliruan dan keterlambatan dalam penyajian. Setelah makanan disajikan dan pelanggan selesai makan, Pelayan menghitung total biaya, dan pembayaran dilakukan dengan uang tunai. Seluruh data penjualan kemudian dicatat secara manual dalam buku catatan. Selain itu, pencatatan stok bahan baku masih dilakukan secara manual menggunakan buku catatan harian oleh staf Dapur. Setiap bahan baku dicatat berdasarkan perkiraan pemakaian harian, bukan berdasarkan data penjualan. Ketika stok menipis, staf Dapur akan memberitahu Pemilik secara lisan agar melakukan pembelian ke pasar. Proses pembelian bahan baku masih dilakukan langsung oleh Pemilik berdasarkan catatan staf Dapur. Sistem manual ini sering menimbulkan ketidaksesuaian antara catatan staf Dapur dan data stok, serta menghambat pengambilan

keputusan karena tidak terintegrasi dengan sistem penjualan. Proses ini menimbulkan berbagai permasalahan, seperti kehilangan data stok, kesalahan pencatatan, serta keterlambatan dalam laporan persediaan dan laporan pembelian. Laporan yang ada saat ini masih berupa catatan manual dan belum terintegrasi dengan sistem penjualan, pembelian, dan persediaan, sehingga informasi yang dihasilkan sering terlambat dan kurang akurat untuk mendukung pengambilan keputusan.

Penelitian sebelumnya telah membuktikan efektivitas sistem serupa yang diimplementasikan untuk mencatat transaksi pembelian, penjualan, dan persediaan. Selain itu, sistem yang dikembangkan juga mampu mencatat persediaan barang sehingga memenuhi tujuan yang telah ditetapkan [3]. Solusi yang ditawarkan atas permasalahan yang dihadapi Lily Cafe & Resto adalah dengan membangun sistem informasi penjualan, pembelian, dan persediaan berbasis *website* yang terintegrasi. Pemilihan teknologi berbasis *website* didasarkan pada kebutuhan efisiensi, kemudahan akses, dan keterpaduan data antarbagian usaha. Sistem berbasis *website* memungkinkan seluruh aktivitas bisnis mulai dari pemesanan makanan, pencatatan transaksi penjualan, pembelian bahan baku, hingga pengelolaan stok bahan baku dapat dilakukan secara *real time* dan diakses dari berbagai perangkat tanpa perlu instalasi lokal. Hal ini memberikan fleksibilitas untuk memantau penjualan, pembelian, dan persediaan kapan pun dan di mana pun, baik melalui komputer Kasir maupun perangkat *mobile* yang terhubung dengan internet. Penerapan sistem informasi berbasis *website* ini juga didukung oleh hasil penelitian yang menunjukkan bahwa sistem informasi penjualan dan stok berbasis *website* mampu meningkatkan efisiensi operasional, karena seluruh proses pencatatan transaksi dan pembaruan stok dapat dilakukan secara otomatis sehingga Pemilik usaha dapat memantau laporan secara akurat tanpa harus berada di lokasi toko [4].

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk mengembangkan sebuah sistem informasi penjualan, pembelian, dan persediaan yang sesuai dengan kebutuhan Pemilik Lily Cafe & Resto dan mengangkatnya sebagai judul tugas akhir **“Pengembangan Sistem Informasi Penjualan, Pembelian, dan Persediaan Berbasis Website pada Lily Cafe & Resto”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, terdapat beberapa masalah yang perlu diselesaikan Penulis, yaitu:

1. Proses pemesanan dan pencatatan transaksi pada Lily Cafe & Resto masih dilakukan dengan pencatatan di kertas tulis tangan, kemudian diserahkan kepada Kasir tanpa sistem antrian yang terstruktur. Kondisi ini berpotensi menimbulkan kekeliruan pencatatan, keterlambatan penyajian, serta ketidaksesuaian antara data Kasir dan laporan penjualan.
2. Proses penambahan dan pengurangan stok bahan baku di Lily Cafe & Resto belum terintegrasi dengan sistem penjualan dan pembelian. Setiap pengurangan stok masih dilakukan berdasarkan permintaan dan perkiraan, sehingga sering terjadi ketidaksesuaian antara jumlah stok tercatat dengan stok fisik di gudang.
3. Belum adanya sistem informasi yang terintegrasi antara penjualan, pembelian, dan persediaan, sehingga laporan operasional seperti laporan penjualan, laporan pembelian, laporan persediaan, dan laporan penyesuaian belum dapat dihasilkan secara *real time* untuk mendukung pengambilan keputusan.

1.3 Tujuan

Tujuan dari pengembangan ini yaitu:

1. Mengembangkan sistem informasi penjualan, pembelian, dan persediaan berbasis *website* pada Lily Cafe & Resto dengan menyediakan fitur pencatatan pesanan secara digital yang dilengkapi sistem antrian terstruktur untuk menggantikan proses pencatatan menggunakan kertas.
2. Mengembangkan pengelolaan stok bahan baku yang terintegrasi dengan sistem penjualan dan pembelian, sehingga proses penambahan dan pengurangan stok dapat dilakukan secara otomatis.
3. Mengembangkan sistem yang terintegrasi guna menghasilkan laporan penjualan, pembelian, persediaan, dan penyesuaian secara *real time* untuk mendukung pengambilan keputusan yang lebih efektif.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Pengembang Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dalam bidang sistem informasi, khususnya dalam merancang sistem informasi penjualan, pembelian, dan persediaan berbasis *website* pada usaha kuliner. Selain itu, penelitian ini dapat dijadikan

referensi bagi peneliti berikutnya yang ingin mengembangkan sistem serupa, terutama pada usaha kecil dan menengah.

2. Bagi Pemilik Lily Cafe & Resto

Memberikan kemudahan dalam mengelola dan menghasilkan laporan penjualan, pembelian, persediaan, dan penyesuaian, secara *real time* untuk mendukung pengambilan keputusan.

3. Bagi Karyawan Lily Cafe & Resto

Mempermudah proses operasional dalam pencatatan transaksi penjualan, pengelolaan persediaan, dan proses produksi, sehingga dapat mengurangi kesalahan dan meningkatkan efisiensi kerja.

4. Bagi Pelanggan

Memberikan Pelayanan yang lebih cepat, teratur, dan akurat, sehingga meningkatkan kenyamanan dan kepuasan pelanggan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini disusun untuk menjawab permasalahan yang telah dirumuskan:

1. Sistem yang dikembangkan merupakan sistem informasi berbasis *website* yang digunakan untuk mendukung pengelolaan penjualan, pembelian, dan persediaan pada Lily Cafe & Resto dengan pengguna utama yaitu Kasir, Dapur, dan Pemilik.

2. *Input*

Data yang digunakan dalam sistem meliputi data bahan baku, data menu, data *supplier*, data pengguna, data penjualan dan detail penjualan, data pembelian dan detail pembelian, data produksi, dan penyesuaian persediaan.

3. Proses

Proses dalam sistem meliputi proses penjualan, proses produksi menu, proses pembelian bahan baku, proses penyesuaian persediaan, serta proses pengelolaan data master yang mencakup data pengguna, bahan baku, data menu, dan data *supplier*.

4. *Output*

Output sistem meliputi informasi persediaan bahan baku, informasi pesanan, informasi pembelian bahan, laporan penjualan, laporan pembelian, laporan persediaan, laporan penyesuaian, dan faktur penjualan.

5. Penelitian ini menggunakan metode *System Development Life Cycle* (SDLC) yang dibatasi sampai tahapan *planning*, *analysis*, *design*, dan implementasi. Tahap *maintenance* tidak dilakukan karena sistem belum dioperasikan dalam jangka waktu panjang.
6. Pengembangan sistem informasi menggunakan bahasa pemrograman JavaScript pada Visual Studio Code dan MySQL sebagai *database*.

