

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman, gaya hidup masyarakat Indonesia telah berubah. Hal ini disebabkan oleh masuknya budaya luar ke Indonesia. Masyarakat Indonesia cenderung menghabiskan waktu luangnya di kafe bersama dengan teman, rekan kerja ataupun keluarga. Berbagai macam usaha saat ini yang sedang mengalami perkembangan yang cukup pesat, salah satunya adalah kafe. Kafe dapat ditemukan di dekat kampus ataupun pusat perbelanjaan. Ada banyak penyebab mengapa orang suka mengunjungi cafe, salah satunya karena suasananya yang nyaman.

Cafe merupakan tempat yang cocok untuk bersantai, melepas kepenatan, serta bertemu dengan kerabat. Secara umum kafe merupakan sebuah tempat yang menyediakan makanan dan minuman yang menyerupai restoran dalam sistem pelayanan pengunjung, yang dapat digunakan sebagai tempat santai dan ngobrol sambil dihibur oleh launan music. Kafe cenderung mengutamakan hiburan yang disajikan dengan kenyamanan pelanggan dalam menikmati hidangan maupun rasa dan variasi menu yang diutamakan [1].

Cafe Cut Dien Kupie merupakan usaha bergerak dibidang kuliner yang berlokasi di Jalan Bromo No. 222 Kecamatan Medan Denai, Kota Medan Sumatera utara. Cafe Cut Dien Kupie menjual beraneka macam makanan dan minuman. Namun Cafe Cut Dien Kupie sampai saat ini, dalam sistem Operasional terutama dibagian Pemesanan, Pembelian, Persediaan dan Pembayaran masih menggunakan pencatatan yang masih dilakukan dengan menggunakan media pena dan kertas tanpa menggunakan sistem komputerisasi sama sekali. Dalam menjalankan usahanya, pemilik kafe menemui beberapa permasalahan dalam proses Pemesanan, Pembelian, Persediaan dan Pembayaran. Pada kegiatan Pemesanan, ketika pelanggan ingin memesan makanan, pemilik dan pelayan sering sekali kewalahan dalam mengumpulkan data pesanan pelanggan, dimana kertas yang sudah berisi pesanan pelanggan terjatuh dan tercecer pada saat ingin dikumpulkan di meja kasir untuk di proses, terutama saat pelanggan ramai, sehingga membuat pemilik dan pelayan

membutuhkan banyak waktu untuk memproses pesanan pelanggan. Untuk proses pembelian dan persediaan bahan baku juga masih belum terkontrol dengan baik, pemilik dalam melakukan pembelian bahan baku masih belum terjadwal sehingga sebagian bahan persediaan ada yang menumpuk dan semua pencatatan pembelian ditulis di lembaran kertas. Pada saat membuat laporan pembelian membutuhkan waktu yang lama karena harus mengumpulkan lembaran-lembaran data transaksi pembelian bahan baku. Pada proses pembayaran, ketika pelanggan ingin membayar pesanan, pelayan hanya membacakan dan menjumlahkan harga makanan pelanggan. Namun pelanggan tidak mendapatkan struk pembayaran. Sehingga pemilik mengkhawatirkan anggapan negatif dari pelanggan mengenai pembayaran yang sengaja ditambah-tambah karena tidak adanya struk dan harga di setiap item pesanan pelanggan.

Melihat dari permasalahan yang ada di Cafe Cut Dien Kupie tentunya dibutuhkan suatu perubahan sistem kerja dengan menggunakan sistem informasi yang sangat membantu dalam menciptakan kegiatan Operasional yang cepat dan akurat. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk memilih judul **“Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Operasional pada Cafe Cut Dien Kupie”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Sulitnya dalam mendapatkan dan menyajikan informasi Pemesanan, Pembelian dan Persediaan karena masih harus mengumpulkan dari lembaran-lembaran kecil. Akibatnya pembuatan laporan menjadi terkendala.
2. Masalah dalam pembayaran yang dimana masih menggunakan lembaran catatan kecil dan tidak ada struk pembayaran. Akibatnya pelayan kewalahan dan sering terjadi kesalahan dalam perhitungan, dan juga masalah kertas atau pena yang habis.
3. Kegiatan Pembelian dan Persediaan bahan baku belum dilakukan dengan baik dan juga pengecekan bahan baku digudang sangat jarang dilakukan. Akibatnya terjadi perbedaan jumlah bahan baku dengan laporan persediaan bahan baku.

1.3 Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Masukan (*Input*) data terdiri dari : data karyawan, data bahan baku, data resep, data menu, data meja, data pembelian bahan baku, data pembayaran, data penerimaan bahan baku, data pemesanan pelanggan, data penggunaan bahan baku, data reservasi, data pemasok, data pembatalan pesanan, data penggabungan *bill*, data penyesuaian persediaan, data retur pemesanan, faktur pembelian.
2. Proses mencakup proses pemesanan pelanggan, pembelian, pembayaran, persediaan, informasi pesanan ke dapur, bagian dapur mengolah bahan baku, bagian dapur menginformasikan makanan telah siap di masak ke pelayan, pelayan mengantarkan makanan, proses pembatalan pesanan, melakukan reservasi, proses penggabungan *bill*, proses penyesuaian. Jika ada makanan atau minuman yang tidak enak atau rusak, akan segera diganti dengan yang baru dan tanpa tambahan biaya.
3. Keluaran (*Output*) data terdiri dari : informasi resep, informasi menu, informasi status meja, laporan pembelian bahan baku, laporan penjualan, laporan penerimaan bahan baku, laporan penggunaan bahan baku, laporan reservasi, informasi pemasok, informasi pemesanan pelanggan, laporan persediaan bahan baku, struk pembayaran, informasi pembatalan pesanan, informasi retur pemesanan, informasi pembelian, informasi karyawan.

1.4 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk menganalisis dan merancang sistem informasi operasional yang mencakup sistem pemesanan, pembelian, pembayaran, persediaan dan penjualan pada Cafe Cut Dien Kupie.

Adapun manfaat dari penulisan ini adalah:

1. Memudahkan penyajian informasi Pemesanan, Pembelian dan Persediaan dengan menggunakan sistem.
2. Memudahkan dan mengurangi terjadinya kesalahan dalam proses pembayaran dengan menggunakan sistem
3. Memudahkan pengecekan bahan baku di gudang dengan menggunakan sistem

1.5 Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian yang digunakan dalam merancang sistem adalah *System Development Life Cycle* (SDLC) dan telah diberi batasan yang terdiri dari:

1. Mengidentifikasi masalah, peluang dan tujuan.

Proses-proses yang dikerjakan pada tahapan ini adalah sebagai berikut:

- a. *Interview* (Wawancara)

Dalam mengumpulkan data dilakukan tanya jawab dengan Manager Operasional pada Cafe Cut Dien Kupie mengenai proses operasional.

- b. Observasi (Pengamatan)

Penulis secara langsung mengamati proses operasional yang dilakukan di Cafe Cut Dien Kupie.

- c. Kepustakaan

Penulis mengumpulkan informasi melalui buku, maupun bahan referensi lainnya yang berhubungan dengan sistem informasi serta bahan referensi yang berhubungan dengan kegiatan operasional

- d. Merumuskan masalah yang dihadapi oleh sistem berjalan pada Cafe Cut Dien Kupie.

- e. Mendefinisikan tujuan yang ingin dicapai.

- f. Menggunakan *fishbone* untuk mendukung pengidentifikasian masalah.

2. Menentukan syarat-syarat informasi

- a. Mendeskripsikan struktur Cafe Cut Dien Kupie.

- b. Menjelaskan tugas dan tanggung jawab dari setiap bagian yang ada di Cafe Cut Dien Kupie.

- c. Analisis proses sistem berjalan digambarkan dengan DFD.

- d. Menganalisis dokumen masukan dan keluaran pada sistem berjalan.

3. Menganalisis kebutuhan-kebutuhan sistem

- a. Merancang kebutuhan fungsional dan kebutuhan non fungsional (PIECES) untuk analisis kebutuhan.

- b. Merancang sistem usulan dengan diagram DFD

4. Merancang sistem yang direkomendasikan

Adapun proses yang dilakukan adalah:

- a. Merancang *input, output* dan *user interface* dengan menggunakan *Microsoft Visual Studio 2015*.
- b. Merumuskan kamus data yang akan digunakan dalam perancangan tabel dalam *database*.
- c. Merancang *database* dan struktur tabel *database* dengan menggunakan *Microsoft SQL Server 2014*.
- d. Merancang format laporan dari sistem usulan dengan menggunakan *Crystal Report 13*.



UNIVERSITAS MIKROSKIL