

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Proyek

Perkembangan teknologi yang pesat telah didukung oleh suatu perangkat sistem informasi, yaitu komputer. Teknologi informasi sudah banyak digunakan oleh perusahaan-perusahaan untuk membangun sistem informasi yang baik dan syarat untuk membangun sistem informasi yang baik yaitu adanya kecepatan dan keakuratan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan.

Rumah makan (restoran) termasuk salah satu bisnis yang tidak lepas dari perkembangan teknologi. Sebagian restoran yang ada sudah mulai menerapkan sistem terkomputerisasi dalam proses administrasinya, namun masih terdapat beberapa restoran yang masih melakukannya secara manual, seperti transaksi penjualan yang dicatat dengan menggunakan nota dan perhitungan penjualan masih menggunakan kalkulator standar sehingga memperlambat proses penjualan, serta penyusunan laporan pendapatan yang masih menggunakan buku kas dan laporan pendapatan hanya dihitung berdasarkan total penjualan dikurangi dengan total pengeluaran, sehingga pimpinan hanya mengetahui jumlah uang yang ada, tetapi tidak dapat menghitung stok barang yang tersedia atau tersisa. Tentunya semua proses yang ada di rumah makan akan lebih mudah dilakukan jika didukung dengan pemanfaatan sistem informasi. Untuk mengembangkan sistem informasi dibutuhkan basis data sebagai tempat penyimpanan datanya, dimana data tersebut selanjutnya akan diolah menjadi informasi yang berguna bagi pihak yang membutuhkan.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk merancang basis data yang dapat diimplementasikan untuk pengembangan sistem informasi rumah makan dengan judul “**Analisis dan Perancangan Basis Data untuk Sistem Informasi Rumah Makan**”.

### 1.2 Ruang Lingkup Proyek

Adapun proses-proses di rumah makan yang akan dirancang basis datanya pada tugas akhir ini meliputi:

1. Proses pengelolaan bahan baku
2. Proses pengelolaan *bill of material*
3. Proses pengelolaan menu

4. Proses pengelolaan *member*
5. Proses pengelolaan *supplier*
6. Proses pengelolaan reservasi
7. Proses pengelolaan pesanan pelanggan
8. Proses pengelolaan pembelian
9. Proses pengelolaan diskon
10. Proses pengelolaan pembayaran
11. Proses pengelolaan kritik & saran
12. Proses pengelolaan pemakaian bahan
13. Proses pengelolaan mutasi produk
14. Proses pengelolaan hutang

### 1.3 Tujuan Proyek

Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk melakukan analisis dan merancang basis data yang dapat diimplementasikan untuk sistem informasi rumah makan sehingga dapat dipergunakan untuk memberikan informasi lebih lanjut.

### 1.4 Rencana Pelaksanaan Proyek

#### 1.4.1 Personil Proyek

Tabel berikut ini merincikan pembagian tugas dari setiap personil proyek.

Tabel 1.1 Pembagian Tugas Personil Proyek

NIM	Nama	Tugas
12.211.0508	Agustinus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mencari sistem informasi sejenis untuk diobservasi</li> <li>- Merancang proses bisnis sistem usulan dengan menggunakan <i>Flow Of Document (FOD)</i></li> <li>- Merancang model data dengan menggunakan <i>Entity Relationship Diagram (ERD)</i></li> </ul>
12.211.0362	Andrew Scorwin Liw	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merancang proses bisnis sistem usulan dengan menggunakan <i>Flow Of Document (FOD)</i></li> <li>- Merancang aturan bisnis sistem usulan</li> <li>- Merancang struktur basis data</li> <li>- Menyusun laporan untuk dokumentasi</li> </ul>
12.211.1287	Tia Sri Hartiti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merancang aturan bisnis sistem usulan</li> <li>- Menyusun laporan untuk dokumentasi</li> </ul>

### 1.4.2 Jadwal Pelaksanaan Proyek

Adapun jadwal yang direncanakan dalam pelaksanaan proyek ini adalah sebagai berikut.

Tabel 1.2 Jadwal Pelaksanaan Proyek

Kegiatan	Maret 2017				April 2017				Mei 2017				Juni 2017			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Observasi sistem informasi sejenis																
Merancang proses sistem usulan																
Merancang aturan bisnis sistem usulan																
Merancang model data sistem usulan																
Merancang struktur basis data sistem usulan																
Menyusun dokumentasi																

UNIVERSITAS  
MIKROSKIL