

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha dalam bidang kuliner saat ini mengalami perkembangan yang pesat. Hal ini terlihat dari banyak usaha sejenis bermunculan yang mengakibatkan persaingan semakin ketat. Para pelaku usaha berlomba-lomba memberikan pelayanan serta inovasi agar dapat bersaing dengan pelaku usaha lainnya. Pengusaha dituntut mengambil keputusan agar dapat mempertahankan pasar dan memenangkan persaingan agar mampu berkembang lebih baik. Pemilik usaha juga harus mampu mengetahui kebutuhan dan keinginan dari konsumen dalam menciptakan kepuasan serta mempertahankan konsumen agar tidak beralih terhadap pesaing.

Salah satu rumah makan yang terkenal di jalur lintas perbatasan antar Kabupaten adalah Rumah Makan Parambonan Nalambok. RM yang telah berdiri dari tahun 2009 berlokasi di Kabupaten Tapanuli Tengah Kecamatan Sitahuis RM Nalambok berada pada perbatasan dengan Kabupaten Tapanuli Utara yang menjadikan banyak pengendara untuk singgah baik makan di tempat maupun sekedar istirahat. Konsep dari RM ini menyediakan ruangan indoor seperti meja makan dan outdoor seperti pondok yang dibawahnya terdapat kolam ikan yang memberikan suasana menyenangkan dan menenangkan bagi sebagian orang terkhusus anak-anak. RM menyediakan berbagai menu ikan air tawar dan berbagai minuman yang dapat dinikmati. Peningkatan pengunjung biasanya terjadi pada akhir pekan, hal ini terlihat dari penuhnya meja makan dan pondok.

Berdasarkan informasi yang kami dapatkan dari pemilik, proses bisnis yang terjadi pada RM mulai dari penjualan, pembelian dan persediaan masih dilakukan dengan pencatatan pembukuan secara manual. Dari proses penjualan, kasir mengalami kewalahan dalam mencatat setiap pesanan yang masuk ketika terjadi lonjakan pelanggan diakibatkan masih dilakukan secara manual. Tak jarang kasir kehilangan nota pembayaran ketika pelanggan hendak membayar mengakibatkan kasir bertanya atau mengingat kembali pesanan pelanggan sebelumnya. Kasir juga masih sering mengalami kesalahan dalam perhitungan total transaksi sehingga terjadi ketidaksesuaian perhitungan.

Pada bagian persediaan, pemilik masih sulit mengetahui data persediaan barang yang terdiri dari bahan baku dan perlengkapan. Sering terjadi pemilik membeli persediaan barang yang masih cukup, namun lupa untuk membeli persediaan barang yang telah habis. Sedangkan pada

bagian pembelian, proses yang berjalan belum dilakukan pencatatan pembelian. Proses pemesanan pembelian yang dilakukan melalui Aplikasi *WhatsApp* ataupun secara langsung mendatangi pemasok serta melakukan pembayaran dan mengarsipkan faktur yang diberikan oleh pemasok. Kendala yang sering dialami berupa faktur yang diberikan pemasok tulisan kurang jelas dan rentan hilang atau tercecer serta kesulitan dalam mengelola data pembelian dan menyesuaikannya dengan data persediaan barang. Pada proses pembuatan laporan penjualan, persediaan dan pembelian masih sangat jarang dilakukan pembuatan laporan karena memerlukan waktu yang lama serta merekap, menghitung, dan mengumpulkan faktur-faktur yang tercecer.

Untuk meningkatkan kinerja proses bisnis lebih efisien, Rumah Makan memerlukan sistem informasi yang dapat mengurangi permasalahan yang terjadi. Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas maka penulis tertarik memberikan solusi dan mengangkat dalam Tugas Akhir dengan judul “**Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Penjualan, Pembelian, Persediaan pada Rumah Makan Parombunan Nalambok berbasis Desktop**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yang akan diangkat sebagai alasan kami dalam membangun sistem tersebut adalah:

1. Pencatatan pesanan hingga penghitungan total penjualan tidak efisien dan membutuhkan waktu yang lama serta menimbulkan kesalahan.
2. Belum ada informasi mengenai data persediaan stok minimum barang sehingga sering terjadi kehabisan stok.
3. Kesulitan dalam proses mengelola data pembelian barang.
4. Kesulitan dalam menyusun laporan penjualan, pembelian dan persediaan barang.

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah menganalisis dan merancang sistem informasi penjualan, persediaan dan pembelian Rumah Makan Parombunan Nalambok Berbasis *Desktop*

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian Analisis dan Perancangan Sistem Informasi ini adalah:

1. Menghasilkan rancangan sistem yang dapat membantu dalam mengetahui informasi penjualan, pembelian dan persediaan.
2. Menghasilkan rancangan sistem yang dapat membantu dalam melakukan pencatatan pesanan dan perhitungan total penjualan.
3. Menghasilkan rancangan sistem untuk membantu dalam mengetahui stok persediaan
4. Menghasilkan rancangan sistem yang dapat membantu dalam melakukan proses pendataan pembelian dan menghasilkan laporan yang akurat.

1.5. Ruang Lingkup

Berdasarkan penjelasan yang telah diuraikan sebelumnya, ruang lingkup pada tugas akhir ini adalah:

1. Perancangan sistem informasi menggunakan metode Siklus Hidup Pengembangan Sistem (*System Development Life Cycle* atau *SDLC*)
2. Rancangan *input* meliputi data *menu*, data barang, data meja, data pembelian, faktur pembelian, data penyesuaian barang, data pemakaian barang, data pesanan penjualan, data pembayaran pelanggan.
3. Rancangan proses meliputi mengolah persediaan, penjualan dan pembelian.
4. Rancangan *output* meliputi daftar *menu*, struk pembayaran, informasi pesanan pembelian, laporan penjualan, laporan pembelian, laporan persediaan, laporan pemakaian barang.

UNIVERSITAS
MIKROSKIL