

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan jenis usaha produktif yang didirikan oleh masyarakat, bisa dalam bentuk perorangan atau badan usaha [1]. Sektor UMKM di Provinsi Sumatera Utara menunjukkan perkembangan yang sangat positif dengan jumlah pelaku usaha yang semakin banyak. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Utara, jumlah UMKM mengalami peningkatan sebesar 2,42% dalam 2 tahun, yaitu dari 120.914 unit pada tahun 2022 menjadi 123.911 unit pada tahun 2024 [2]. Meskipun demikian, banyak UMKM yang masih nyaman dengan metode lama, seperti mencatat transaksi secara manual di buku atau nota fisik, karena sudah menjadi kebiasaan selama bertahun-tahun. Pencatatan manual dengan metode lama rentan terhadap kesalahan dalam pencatatan, ketidaksesuaian data, kehilangan data, hingga kesulitan dalam melacak riwayat transaksi yang sudah berlalu [3]. Akibatnya, hal ini bisa menjadi hambatan bagi UMKM untuk berkembang dan bersaing di tengah era ekonomi digital [4]. Untuk mengatasi berbagai kendala pencatatan manual tersebut, UMKM perlu beralih menggunakan sistem informasi yang terkomputerisasi. Melalui sistem digital yang terintegrasi, seluruh proses pencatatan tidak lagi bergantung pada buku fisik, sehingga masalah seperti kehilangan dokumen dan kesalahan catat manusia dapat dihindari. Dengan adanya transformasi digital, UMKM dapat mengatasi masalah tersebut dengan mengubah metode manual menuju sistem yang terpusat dan terintegrasi, sehingga seluruh dokumentasi operasional menjadi lebih aman dan mudah dilacak secara *real-time* [3].

Toko Kopi Sidikalang merupakan salah satu usaha UMKM yang berlokasi di Jl. Platina Raya No. 10, Kota Medan. Toko ini menjual berbagai jenis bubuk kopi seperti kopi Sidikalang dan kopi Gayo, baik jenis robusta maupun arabika. Dalam menjalankan usahanya, toko ini membeli bahan baku berupa biji kopi yang telah disangrai dari *supplier*. Proses pembelian dilakukan dengan cara menghubungi *supplier* melalui WhatsApp. Setelah pesanan disepakati, *supplier* akan mengirimkan biji kopi beserta faktur pembelian ke gudang penyimpanan yang berjarak sekitar 2 km dari lokasi toko. Biji kopi yang diterima kemudian disimpan di gudang sebelum digunakan untuk proses produksi. Untuk memenuhi kebutuhan produksi, biji kopi dari gudang akan dipindahkan ke toko setiap dua hari sekali sebanyak delapan zak. Proses pengangkutan dilakukan menggunakan becak dan biasanya disertai oleh salah satu karyawan yang bertugas mengawasi proses pengambilan bahan baku tersebut.

Setelah bahan baku sampai di toko, biji kopi akan diproses dengan cara digiling menjadi bubuk kopi. Proses penggilingan menghasilkan beberapa tingkat kehalusan bubuk kopi, seperti kasar, setengah kasar, dan halus. Dalam beberapa kondisi, proses produksi juga dilakukan dengan mencampurkan biji kopi dengan biji jagung untuk menghasilkan rasa tertentu. Komposisi campuran tersebut dapat disesuaikan dengan permintaan pelanggan, terutama apabila pelanggan melakukan pemesanan dalam jumlah minimal 20 kg. Bubuk kopi yang telah diproduksi kemudian disimpan terlebih dahulu dalam plastik berukuran 5 kg sebelum dipindahkan ke dalam kaleng sebagai tempat penyimpanan untuk dijual kepada pelanggan. Penjualan bubuk kopi dilakukan secara langsung di toko maupun melalui pesanan dari pelanggan. Selain transaksi pembelian langsung, pelanggan tetap juga dapat melakukan pemesanan melalui WhatsApp atau melalui telepon. Pengiriman pesanan kepada pelanggan biasanya dilakukan oleh karyawan toko atau menggunakan layanan pengiriman seperti GoSend.

Pada proses pembelian bahan baku, pemesanan biji kopi kepada *supplier* dilakukan melalui WhatsApp tanpa adanya pencatatan pesanan secara khusus. Pencatatan baru dilakukan ketika barang diterima di gudang dengan menuliskan jumlah zak yang masuk. Meskipun faktur dari *supplier* tetap diarsipkan sebagai bukti transaksi, informasi mengenai pemesanan, dan data pembelian tidak berada dalam satu pencatatan yang terintegrasi. Akibatnya, ketika pemilik toko ingin menelusuri kembali informasi terkait pembelian bahan baku, seperti jumlah barang yang dipesan, jumlah barang yang diterima, serta transaksi pembelian yang pernah dilakukan, pemilik harus memeriksa sumber catatan yang berbeda seperti pesan WhatsApp, dan faktur pembelian. Hal ini membuat proses penelusuran informasi pembelian menjadi kurang praktis dan memerlukan waktu lebih lama. Pada proses persediaan dan produksi, pencatatan bahan baku yang digunakan dan hasil produksi masih dilakukan secara sederhana di buku catatan. Penggunaan bahan baku biasanya hanya ditulis dalam bentuk angka seperti “4 × 6” yang menunjukkan campuran 4 kg kopi arabika dan 6 kg jagung, tanpa disertai keterangan yang jelas mengenai nama bahan baku dan jumlah bubuk kopi yang dihasilkan dari proses produksi tersebut. Selain itu, dalam proses penggilingan biji kopi menjadi bubuk kopi biasanya terjadi pengurangan berat sekitar 1–2 ons, sehingga karyawan menyesuaikan jumlah campuran bahan berdasarkan perkiraan agar hasil bubuk kopi sesuai dengan jumlah yang diinginkan. Cara pencatatan seperti ini menyebabkan informasi mengenai penggunaan bahan baku dan hasil produksi tidak terdokumentasi secara jelas. Akibatnya, pemilik toko sulit mengetahui secara pasti jumlah bahan baku yang digunakan serta hasil produksi yang diperoleh dari setiap proses produksi.

Kondisi ini juga menyebabkan pemilik toko kesulitan dalam memverifikasi keakuratan sisa persediaan di gudang secara akurat karena penggunaan bahan baku dan hasil produksi tidak tercatat dengan jelas. Pada proses penjualan, pencatatan transaksi belum dilakukan secara menyeluruh. Penjualan tunai yang terjadi di toko tidak dicatat sebagai transaksi penjualan, melainkan hanya dihitung pendapatan berdasarkan jumlah uang kas yang diterima pada akhir hari. Selain itu, pesanan pelanggan yang diterima melalui WhatsApp atau telepon juga langsung diproses tanpa dilakukan pencatatan terlebih dahulu. Hal di atas menyebabkan toko tidak memiliki data penjualan yang tercatat dengan lengkap sehingga pemilik toko akan mengalami kesulitan dalam mengetahui data penjualan yang terjadi dalam satu hari bahkan mungkin dalam satu bulan yang mana pendapatan tidak bisa secara akurat dihitung dari proses penjualan yang terjadi.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan suatu sistem informasi yang dapat membantu Toko Kopi Sidikalang dalam mencatat dan mengelola proses pembelian, persediaan bahan baku, produksi, serta penjualan secara lebih terorganisir. Melalui sistem yang terkomputerisasi, informasi terkait transaksi pembelian, penggunaan bahan baku, hasil produksi, dan transaksi penjualan dapat tercatat dalam satu sistem sehingga lebih mudah untuk ditelusuri kembali ketika dibutuhkan. Dengan adanya sistem ini, pemilik toko dapat memperoleh informasi operasional usaha dengan lebih cepat dan jelas. Oleh karena itu, penulis tertarik mengangkat Tugas Akhir berjudul “Pengembangan Sistem Informasi Pembelian, Persediaan, Produksi dan Penjualan pada Toko Kopi Sidikalang”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun beberapa permasalahan yang timbul dari sistem saat ini adalah:

1. Pemilik Toko Kopi Sidikalang memerlukan waktu lebih lama untuk menelusuri informasi terkait pesanan pembelian, dan transaksi pembelian bahan baku yang pernah dilakukan karena media yang digunakan berbeda-beda, yaitu melalui WhatsApp dan faktur pembelian.
2. Pemilik toko sulit mengetahui secara pasti jumlah bahan baku yang digunakan serta hasil produksi yang diperoleh dari setiap proses produksi. Kondisi ini juga menyebabkan pemilik toko kesulitan dalam memverifikasi keakuratan sisa persediaan di gudang secara akurat karena penggunaan bahan baku dan hasil produksi tidak tercatat dengan jelas.
3. Pemilik toko kesulitan mengetahui jumlah penjualan dan total pendapatan per hari karena transaksi penjualan tidak dicatat secara lengkap.

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengembangkan sistem informasi pembelian, persediaan, penjualan, dan produksi di Toko Kopi Sidikalang guna menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh pemilik toko.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari tugas akhir ini adalah untuk dapat menyelesaikan masalah-masalah yang terjadi di Toko Kopi Sidikalang pada kegiatan operasionalnya, yaitu:

1. Informasi terkait pesanan pembelian, dan transaksi pembelian bahan baku dapat tersimpan dalam satu sistem sehingga lebih mudah dan cepat untuk ditelusuri kembali.
2. Penggunaan bahan baku dan hasil produksi bubuk kopi dapat dicatat secara lebih jelas dan terstruktur sehingga kesesuaian antara bahan baku yang digunakan dan hasil produksi dapat diketahui serta membantu dalam memverifikasi keakuratan sisa persediaan di gudang.
3. Transaksi penjualan dapat tercatat secara lengkap sehingga pemilik toko dapat mengetahui jumlah penjualan dan total pendapatan secara lebih rinci.

1.5 Ruang Lingkup

Pengembangan sistem informasi ini akan membahas proses bisnis untuk transaksi pembelian, pengelolaan persediaan, pengelolaan produksi, dan transaksi penjualan, yaitu:

1. Pengembangan pada modul pembelian meliputi pengelolaan pemasok, pengelolaan pesanan pembelian, pengelolaan pembelian dan pencetakan laporan yang berkaitan dengan proses pembelian. *Input* pada modul pembelian meliputi data pemasok, data pesanan pembelian, dan data pembelian. *Output* pada modul pembelian meliputi daftar pemasok, laporan pesanan pembelian, pesanan pembelian (PO), dan laporan pembelian.
2. Pengembangan pada modul persediaan meliputi pengelolaan persediaan barang, pengelolaan penyesuaian stok, pengelolaan pemindahan barang, dan laporan yang berkaitan dengan persediaan barang. *Input* pada modul persediaan meliputi data barang, data satuan, data gudang, data penyesuaian stok, dan data pemindahan barang. *Output* pada modul persediaan berupa daftar barang, daftar satuan, daftar gudang, kartu stok, laporan penyesuaian stok, laporan pemindahan barang, dan surat pemindahan barang.
3. Pengembangan pada modul produksi meliputi pengelolaan perencanaan produksi kopi, dan pencetakan laporan yang berkaitan dengan produksi barang. *Input* pada modul

produksi adalah data *bill of material* bubuk kopi, data rencana produksi. *Output* pada modul produksi adalah daftar *bill of material* bubuk kopi dan laporan rencana produksi.

4. Pengembangan pada modul penjualan berupa pengelolaan pelanggan, pengelolaan pesanan penjualan, pengelolaan penjualan, dan pencetakan laporan yang berkaitan dengan proses penjualan. *Input* pada modul penjualan meliputi data pelanggan, data pesanan penjualan, dan data penjualan. *Output* pada modul penjualan meliputi daftar pelanggan, laporan pesanan penjualan, laporan penjualan dan faktur penjualan.
5. Pengembangan sistem informasi pembelian, persediaan, produksi, dan penjualan pada Toko Kopi Sidikalang akan menggunakan SQL Server 2019 sebagai manajemen basis data dan bahasa pemrograman C# dalam merancang sistem.
6. Metodologi pengembangan yang digunakan untuk pengembangan tugas akhir ini adalah *System Development Life Cycle* (SDLC). Metodologi SDLC dipilih karena memiliki tahapan yang terstruktur dan sistematis, cocok digunakan dalam pengembangan sistem pada Toko Kopi Sidikalang.