

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Persediaan barang di suatu rumah makan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan oleh setiap tempat usaha. Adanya ketersediaan persediaan barang dan bahan baku menentukan keberlangsungan aktivitas dari rumah makan tersebut. Rumah makan harus memenuhi kebutuhan pesanan pelanggan sehingga pelanggan dapat percaya dan akan menjadi pelanggan tetap. Rumah makan dengan persediaan bahan baku yang kurang dapat menyebabkan kehilangan pelanggan, seperti penyajian makanan serta tidak dapat memaksimalkan penjualan yang dilakukan dirumah makan tersebut

Pengendalian persediaan bahan baku sangatlah berpengaruh mengembangkan usaha. Adanya persediaan bahan baku yang cukup diharapkan dapat memperlancar jalanya proses produksi suatu rumah makan. Persediaan yang optimal merupakan hal yang harus diperhatikan dalam pengadaan bahan baku. Persediaan ini memerlukan perencanaan berapa besar bahan baku yang harus dibeli, kapan bahan baku dibeli agar proses penyajian makanan tidak terganggu karena kekurangan bahan baku

Rumah Makan Jo'Lali merupakan tempat yang usaha kuliner yang menjual nasi, ayam, sayur asem, krecek, kikil tempe mendoan, dan lain-lain. Rumah makan ini beralamat di JL. Jendral Sudirman, Gabek Satu, Kec. Gabek Kota Pangkal Pinang. Rumah Makan Jo'Lali buka pada jam 11 siang – 11 malam

Dalam melakukan penyediaan stok barang dan bahan baku, rumah makan ini hanya mencatat pemasukan dan pengeluaran dalam sebuah kertas dan di tulis dengan tangan. Untuk pemasukan supervisor akan mencatat barang dan bahan baku apa saja yang di beli setiap harinya serta untuk di jadikan stok jangka panjang seperti beras, telur, bawang, cabai, dan bumbu dapur, untuk bahan baku ayam, ikan, sayur, buah akan dibeli setiap hari karena rumah makan akan menyajikan makanan dan minuman yang masih fresh. Dan untuk

pengeluaran yang dicatat ialah seperti bahan baku habis disaat sedang melayani konsumen.

Hal ini merupakan cara yang kurang efektif karena tidak dapat memanajemen persediaan dengan baik, dan perhitungan jumlah persediaan stok barang dan bahan baku masih juga kurang memadai, sehingga persediaan stok barang dan bahan baku di Rumah Makan Jo'Lali masih kurang optimal.

Berdasarkan dari analisa yang ada di atas penulis tertarik untuk membangun sebuah aplikasi yang bermanfaat dan mudah digunakan dan di pahami oleh pemakai (*user*) oleh karena itu penulis mengambil judul

**“ SISTEM INFORMASI STOK BARANG DAN BAHAN BAKU MAKANAN BERBASIS WEB DENGAN MODEL FAST DI RUMAH MAKAN JO'LALI PANGKALPINANG ”**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang ada, maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana membangun sistem informasi persediaan stok barang dan bahan baku berbasis web?

## **1.3 Batasan Masalah**

Adapun hal-hal yang menjadi batasan-batasan masalah dalam pembahasan laporan ini adalah:

1. Rancangan sistem informasi stok barang dan bahan baku ini menggunakan data-data yang diperoleh dari Rumah Makan Jo'Lali
2. Sistem aplikasi ini hanya dapat dikelola oleh supervivor dan pemilik Rumah Makan Jo'Lali
3. Hanya membahas persediaan stok barang dan bahan baku pada Rumah Makan Jo'Lali
4. Model penelitian ini menggunakan Model Fast

## **1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Tujuan Penelitian**

1. Merancang suatu sistem persediaan barang dan bahan baku pada Rumah Makan Jo'Lali
2. Untuk mengetahui bagaimana perancangan sistem persediaan barang dan bahan baku.

### **1.4.2 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Rumah Makan Jo'Lali :
  - a. Memberikan kemudahan dalam mendata dan mengolah persediaan stok barang dan bahan baku di Rumah Makan Jo'Lali
  - b. Dapat membuat kinerja di Rumah Makan Jo'Lali menjadi lebih efektif dan efisien karena adanya aplikasi

## **1.5 Sistematika Penulisan**

Pada penulisan skripsi ini maka penulis akan membahas tentang sistematika penulisan yang akan dibagi menjadi lima bab, yaitu sebagai berikut:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Pada penulisan skripsi ini, maka penulis akan membahas masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

### **BAB II LANDASAN TEORI**

Dalam bab ini penulis menjelaskan tentang teori-teori yang akan digunakan sebagai panduan yang menuju pada analisis dan perancangan aplikasi sebagai media pendataan stok barang dan bahan baku yang terdapat kutipan dari buku-buku, sumber internet, dan jurnal yang telah dipublikasikan, menjelaskan tentang *tools/software* yang digunakan. Serta memberikan juga tinjauan dari penelitian terdahulu yang terkait dengan skripsi ini.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Dalam bab ini berisikan tentang metodologi yang digunakan, serta model yang diambil dan langkah-langkah yang berkaitan dengan penelitian yang digunakan.

### **BAB IV PEMBAHASAN**

Dalam bab ini berisi tentang perancangan aplikasi, analisi proses bisnis, sistem yang berjalan, analisa masukan dan keluaran, analisa sistem usulan, deskripsi *usecase*, analisis sistem, perancangan sistem, *Activity Diagram*, *Deployment Diagram*, *Sequence Diagram*, ERD (*EntityRelationship Diagram*), transformasi ERD ke LRS, LRS (*Logical Record Structure*), table dan spesifikasi data.

### **BAB V PENUTUP**

Dalam bab ini berisi tentang kesimpulan serta saran yang sangat diharapkan penulis agar skripsi menjadi sempurna dan bermanfaat pada masa yang akan datang

