

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bisnis makanan berkembang cukup pesat akhir-akhir ini sehingga banyak sekali pemilik usaha kuliner mendirikan warung makanan. Kebutuhan makanan diperkirakan akan terus meningkat seiring berjalannya waktu. Hal ini menyebabkan dunia usaha terutama dibidang kuliner menjadi kompetitif. Bahan baku merupakan salah satu faktor produksi yang sangat penting dalam bisnis makanan. Kekurangan bahan baku produksi yang tersedia akan berakibat terhentinya proses produksi karena habisnya bahan baku yang akan diproses. Sebuah bisnis kuliner dalam upaya memenuhi kebutuhan informasi memerlukan pengolahan data yang sistematis yaitu dengan membentuk suatu sistem informasi. Seiring berkembangnya teknologi, sistem informasi ini sangat dibutuhkan termasuk di dalam warung bakso. Pemanfaatan sistem informasi perlu ditunjang dengan teknologi informasi dengan memanfaatkan komputer sebagai media untuk mendistribusikan data dan informasi. Salah satu pemanfaatan sistem informasi pada bisnis kuliner adalah sistem informasi untuk persediaan bahan baku produksi.

Dapur RB Pangkalpinang merupakan sebuah bisnis yang bergerak dibidang kuliner dengan menu andalannya adalah Bakso Mangkok Lava dan Mekar Lava. Didirikan pada tahun 2021 lalu dan beralamatkan di Jalan A. Yani Rw. Bangun depan Toko Global Datacamp sebelum simpang 7 DKT samping bidan Tarigan Kecamatan Taman Sari, Kota Pangkalpinang, Kepulauan Bangka Belitung. Warung Bakso tersebut merupakan salah satu destinasi kuliner yang ada di kota Pangkalpinang, tempat yang strategis dengan nuansa yang semodren mungkin sehingga membedakan dengan tempat bakso lainnya. Produksi daging bakso mengalami peningkatan dari tahun 2022 dengan total produksi yang mencapai puluhan kilo daging sapi dalam satu bulannya.

Peningkatan produksi tersebut memerlukan bahan baku yang dapat mendukung proses produksi secara berkelanjutan. Oleh karena itu, pemanfaatan sistem informasi persediaan bahan baku produksi sangat perlu dilakukan di warung bakso Dapur RB Pangkalpinang.

Sistem informasi persediaan bahan baku produksi di warung bakso Dapur RB Pangkalpinang saat ini masih kurang efektif karena pencatatan persediaan bahan baku produksi masih dilakukan secara manual. Hal ini menyebabkan masalah pada pemilik usaha karena sering mengalami kendala dalam mengatur laporan dan pembukuan mengenai persediaan bahan baku produksi bakso. Seperti ketidakakuratan dalam proses keluar masuk bahan baku produksi dan data persediaan. Proses pengolahan data produksi masih dirasa belum optimal khususnya dari efisiensi waktu dan akurasi datanya. Ketidakakuratan data persediaan bahan baku produksi sering menimbulkan masalah dalam proses produksi bakso. Sehingga dalam pembuatan bakso mengalami kendala yang dimana seharusnya dalam sehari 7 – 12 kg 2 kali pembuatan hanya dapat 1 kali pembuatan bakso. Diperkirakan mendapat 350 – 600 butir pentol halus namun terkadang tidak sampai dengan jumlah yang sudah diperkirakan.

Dalam proses persediaan bahan baku produksi juga sering terjadi persediaan bahan baku di penyimpanan masih tersedia banyak tetapi tetap melakukan pemesanan atau sebaliknya persediaan yang habis tidak dipesankan. Jika persediaan bahan baku produksi kurang maksimal, maka dampaknya dapat mengganggu usaha produksi. Hal ini menjadi masalah bagi usaha dan penanggung jawabnya. Pengendalian kebutuhan bahan baku produksi juga diperhitungkan guna untuk memperkirakan pola pembelian bahan baku dengan besarnya persediaan pengaman.

Oleh karena itu, penulis melakukan penelitian terhadap persediaan bahan baku produksi dengan memanfaatkan sistem informasi untuk mengatasi masalah yang telah diuraikan peneliti di atas. Maka dari itu peneliti dapat menarik kesimpulan dalam permasalahan tersebut untuk membuat sebuah

penelitian dengan judul **“PEMANFAATAN SISTEM INFORMASI BERBASIS WEB PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA PRODUKSI WARUNG BAKSO DAPUR RB PANGKALPINANG”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan masalah penelitian yang telah diuraikan di latar belakang, berikut rumusan masalahnya:

1. Pencatatan persediaan bahan baku produksi masih dilakukan secara manual.
2. Kurangnya keakuratan antara persediaan bahan baku yang ada dengan bahan baku yang dikeluarkan untuk produksi.
3. Lamanya waktu dalam proses pembuatan data persediaan bahan baku produksi.

## **1.3 Batasan Masalah**

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

1. Pemanfaatan sistem informasi persediaan bahan baku ini menggunakan data-data yang didapat dari warung bakso Dapur RB Pangkalpinang
2. Hanya membahas persediaan bahan baku pada warung bakso Dapur RB Pangkalpinang
3. Penelitian ini menggunakan Model Fast

## **1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Tujuan Penelitian**

Berikut tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk merancang sebuah sistem pencatatan persediaan bahan baku produksi di Warung Bakso Dapur RB Pangkalpinang
2. Untuk membuat sebuah laporan permintaan dan laporan keluar bahan baku produksi menggunakan website
3. Untuk mengatur informasi persediaan bahan baku produksi lebih terarah dan akurat di warung bakso Dapur RB Pangkalpinang

#### **1.4.2 Manfaat Penelitian**

Dengan dibuatnya suatu sistem informasi berbasis web persediaan bahan baku pada produksi warung bakso Dapur RB Pangkalpinang diharapkan dapat memberikan kemudahan pemilik usaha dalam mendata dan mengelola persediaan bahan baku produksi di warung bakso dan juga diharapkan dapat membantu kinerja di warung bakso menjadi lebih efektif karena diterapkannya sebuah sistem informasi.

#### **1.5 Sistematika Penulisan**

Pada penulisan skripsi ini maka penulis akan membahas gambaran secara keseluruhan dalam penyusunan laporan yang akan dibagi dalam lima bab, yaitu sebagai berikut:

##### **BAB I PENDAHULUAN**

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

##### **BAB II LANDASAN TEORI**

Didalam bab ini penulis menjelaskan teori-teori yang akan digunakan sebagai bahan analisis dan perancangan sistem informasi sebagai media pencatatan persediaan bahan baku produksi yang terdapat pada buku-buku, sumber internet, dan jurnal yang sudah dipublikasikan. Serta juga memaparkan tinjauan dari penelitian sebelumnya terkait dengan skripsi ini.

##### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Didalam bab ini berisi metodologi yang digunakan dan model yang diambil, serta langkah-langkah yang berkaitan dengan penelitian yang digunakan.

##### **BAB IV PEMBAHASAN**

Didalam bab ini berisikan perancangan sistem, analisa proses bisnis, analisa sistem berjalan, analisa masukan dan keluaran, analisa sistem usulan, deskripsi usecase, analisa sistem,

perancangan sistem, Activity Diagram, Deployment Diagram, ERD (Entity Relationship Diagram), Transformasi ERD ke LRS (Logical Record Structure), Sequence Diagram, tabel, dan spesifikasi data.

## **BAB V PENUTUP**

Didalam bab ini berisi kesimpulan dan saran yang diharapkan penulis skripsi dapat menjadi sempurna dan bermanfaat untuk masa yang akan datang.

