

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah makan atau restoran merupakan salah satu tempat usaha yang sering dikunjungi masyarakat untuk menikmati hidangan masakan dengan tarif tertentu untuk mencicipi makanan khas yang disediakan beserta pelayannya. Pada data terbaru yang tercatat di BPS, yaitu tahun 2011, ada 13 restoran yang telah tercatat memenuhi kriteria sebagai restoran[1]. Kedai Makan Ayam Jimbronk juga saat ini menjadi tempat dalam hal mencicipi kuliner.

JUMLAH PERUSAHAAN/USAHA RESTORAN/RUMAH MAKAN BERSKALA MENENGAH DAN BESAR, RATA-RATA JUMLAH TENAGA KERJA DAN RATA-RATA PENDAPATAN PERUSAHAAN MENURUT PROVINSI, TAHUN 2011

Tabel 1.
Table 1. NUMBER OF MEDIUM AND LARGE SCALE RESTAURANT ESTABLISHMENTS, AVERAGE NUMBER OF WORKERS AND AVERAGE INCOME OF ESTABLISHMENT BY PROVINCE, 2011

PROVINSI PROVINCE	JUMLAH USAHA NUMBER OF ESTABLISHMENTS	RATA-RATA JUMLAH PEKERJA (ORANG) AVERAGE NUMBER OF WORKERS (PERSON)	RATA-RATA PENDAPATAN PERUSAHAAN (RUPIAH) AVERAGE INCOME (RUPIAH)
(1)	(2)	(3)	(4)
11 ACEH	11	20	3 047 428 571
12 SUMATERA UTARA	168	24	2 700 761 167
13 SUMATERA BARAT	37	22	3 285 507 874
14 R I A U	76	18	2 468 447 132
15 J A M B I	4	28	2 362 080 845
16 SUMATERA SELATAN	31	27	2 502 994 182
17 BENGKULU	4	17	1 257 333 333
18 LAMPUNG	28	33	2 773 380 751
19 KEP. BANGKA BELITUNG	13	21	2 145 983 104
21 KEPULAUAN RIAU	68	33	3 512 831 795
31 DKI JAKARTA	1 361	27	3 727 133 245
32 JAWA BARAT	289	28	2 912 339 600
33 JAWA TENGAH	77	36	3 774 092 860
34 D.I. YOGYAKARTA	58	32	3 489 690 779
35 JAWA TIMUR	231	31	3 038 488 863
36 B A N T E N	87	22	2 956 606 775

Gambar 1.1 Tabel Jumlah Restoran Tahun 2011 yang Tercatat pada Situs Resmi BPS[1]

Sama halnya dengan Kedai Makan Ayam Jimbronk dan beberapa kedai makan lainnya yang ada saat ini. Di mana cara mempromosikan menu-menu masakan yang ditawarkan kepada pelanggan masih sebatas menggunakan spanduk atau papan yang di taruh di depan restoran. Cara pemesanannya masih sebatas tradisional dalam memesan makanan, yang mana pelanggan harus memanggil pelayan restoran dan kemudian pelayan menawarkan menu-menu masakan yang ada di restoran tersebut atau pelayan memberikan buku menu lalu pelanggan

menulis sendiri pesannya. Daftar menu masakan yang disajikan masih sebatas menggunakan selembar kertas yang dilaminating dan di jilid. Berdasarkan penjelasan diatas maka dapat kita ambil bedang permasalahan yang ada yaitu jika kondisi kedai makan sedang dalam keadaan ramai pelanggan maka pelayan kedai makan akan kewalahan dalam menghadapi keramaian tersebut sehingga akan menyebabkan penumpukan pesanan. Disisi lain pendataan pesan dalam pembuatan laporan pesanan yang belum terkomputerisasi dan masih menggunakan tulis tangan akan lebih sering terjadi kesalahan pendataan seperti kesalahan dalam menulis pesanan, kesalahan dalam mengembalikan kembalian dan kesalahan dalam mengarsipkan data transaksi yang telah dibayar. Identifikasi masalah lainnya yang penulis temukan adalah pelanggan merasa tidak nyaman dengan pelayanan restoran yang mana mengharuskan pelanggan menulis sendiri pesanan mereka dan restoran terkesan konvensional bila harus menggunakan pemesanan manual.

Adapun beberapa referensi penelitian terdahulu sebagai acuan, Penelitian[2] mengetahui Perancangan Dan Pembuatan Aplikasi Menu Rumah Makan Berbasis Web, Penelitian[3] mengenai Aplikasi Pemesanan Menu Pada Restoran Ayam Goreng Cianjur Berbasis Android, Penelitian[4] mengenai Pemanfaatan Teknologi *Mobile* Untuk Pemesanan Dan Pemrosesan Menu Di Restaurant, Penelitian[5] mengenai Pembuatan Aplikasi *E-Menu (Electronic Menu)* Berbasis Website Dan Android, Penelitian[6] mengenai Perancangan Sistem Informasi Berbasis *Mobile* Pada Restoran Lokal Di Bandar Lampung, Penelitian[7] mengenai Aplikasi Pemesanan Makanan Berbasis Android Di Restoran 4 Sekawan, Penelitian[8] mengenai Aplikasi Pemesanan Makanan Dan Minuman Restaurant Berbasis Client Server Dengan Platform Android Dan Php Menggunakan Metode Centralized Dbms Architecture, Penelitian[9] mengenai Perancangan Aplikasi Pemesanan Menu Makanan Dan Minuman Berbasis Android, Penelitian[10] mengenai Aplikasi Pemesanan Makanan pada Restoran 1953 Indonesia Berbasis *Web*, Penelitian[11] mengenai Rancang Bangun Aplikasi Pemesanan Menu Di Restoran Berbasis *Web*.

Pembangunan aplikasi *e-menu* pada restoran berbasis Android sangat bisa membantu dan menjadi solusi permasalahan yang ada pada restoran saat ini. Karena dengan menggunakan aplikasi *e-menu* dapat memudahkan konsumen dalam memilih menu yang ada dengan e-menu yang sudah ada pada perangkat tablet yang telah disediakan atau pelanggan hanya perlu menyebutkan menu yang diinginkan kepada pelayan, kemudian pelayan akan menggunakan aplikasi *e-menu* yang sudah dibuat untuk mencatat pesanan pelanggan sehingga akan mempermudah pembuatan laporan pesanan.

Penelitian ini dilakukan dengan model *prototype*. Model ini dipilih karena memiliki tahapan pengerjaan dalam model yang teratur dan berurutan sehingga dapat memperkecil kesalahan yang terjadi dalam setiap tahap pengerjaannya. Sistem berbasis Android ini diharapkan mampu mempermudah pegawai restoran dalam melakukan menerima pesanan pelanggan. Berdasarkan proses bisnis, masalah dan metode penelitian yang digunakan maka penelitian ini diberi judul **“APLIKASI E-MENU DI RESTORAN BERBASIS ANDROID KEDAI MAKAN AYAM JIMBRONK”**.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk menentukan solusi yang tepat dalam suatu permasalahan maka terlebih dahulu permasalahan tersebut dianalisis dan disusun kedalam bentuk formulasi yang sistematis. Rumusan masalah yang dibahas pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana merancang aplikasi menu rumah makan dari manual menjadi terkomputerisasi ?
2. Bagaimana merancang aplikasi yang dapat mempercepat proses pemesanan makanan ?
3. Bagaimana merancang aplikasi yang dapat memberikan fungsi dari sistem manajemen restoran yang lebih baik ?

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sistem Operasi yang digunakan adalah Android versi 4.4 (Jellybean).
2. Penelitian ini hanya sampai pada *prototype* aplikasi yang pertama.
3. Fitur yang terdapat pada aplikasi android adalah *new order*, riwayat pesanan.
4. Fitur yang terdapat pada web adalah *input* data karyawan, *input* data akun, *input* jumlah bayar, cetak laporan transaksi dan cetak struk.
5. Aplikasi dan web tidak memiliki fitur untuk koki.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dapat disimpulkan bahwa tujuan akhir karya penulis adalah:

1. Untuk menghasilkan aplikasi pemesanan menu secara terkomputerisasi pada restoran Kedai Makan Ayam Jimbronk berbasis Android yang dapat mempermudah dan mempercepat proses pemesanan menu tanpa adanya penumpukan.
2. Untuk mempermudah mengirim data pesanan menu makanan dan minuman ke bagian kasir, dapur, dan admin.
3. Untuk mempermudah transaksi alur data pesanan sebagai arsip untuk sistem manajemen restoran dapat disimpan dengan baik.

1.5 Manfaat Penelitian

Pembuatan aplikasi pemesanan makanan di restoran berbasis Android ini adalah untuk mempermudah bagi konsumen dalam memesan makanan di restoran. Selain membantu konsumen, Secara tidak langsung aplikasi ini membantu pihak restoran dalam memberi informasi kepada konsumen.

1.5.1 Bagi Kedai Makan Ayam Jimbronk

Agar dapat memberikan kemudahan bagi pelayan di Kedai Makan Ayam Jimbronk dalam menerima pesanan dan melayani pelanggan yang datang. Modernisasi sistem penerimaan pesanan pelanggan melalui rancangan aplikasi yang diteliti oleh penulis.

1.5.2 Bagi Institut Sains dan Bisnis Atma Luhur Pangkal Pinang

Agar dapat menjadi dokumen dan referensi Institut Sains dan Bisnis Atma Luhur Pangkal Pinang guna menunjang proses perkuliahan serta pertumbuhan dalam mengembangkan aplikasi berbasis Android kepada mahasiswa Institut Sains dan Bisnis Atma Luhur Pangkal Pinang.

1.5.3 Bagi Masyarakat Umum

Agar dapat memberikan kemudahan khususnya pelanggan Kedai Makan Ayam Jimbronk dalam memesan makanan di Kedai Makan Ayam Jimbronk. Memberikan referensi dalam proses pemesanan makanan di restoran bagi pengusaha restoran lainnya.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk memahami lebih jelas laporan penelitian ini, maka materi-materi yang tertera pada Laporan Penelitian ini dikelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang hal umum tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, batasan masalah, metodologi penelitian dan sistematika penulisan..

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan tentang landasan teori yang berkaitan dengan pembahasan aplikasi *e-menu* di restoran serta sedikit menjelaskan peralatan pendukung dalam perancangan sistem aplikasi berbasis Android.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini memaparkan tentang tinjauan umum yang menguraikan gambaran kondisi tempat kerja praktek sebagai tempat penelitian

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan tentang analisa sistem berjalan, analisa sistem yang diajukan, perancangan, dan implementasi.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari pembahasan bab-bab dan saran yang diharapkan dapat bermanfaat untuk perkembangan dan kemajuan tempat kerja praktek.

