BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Saat ini bisnis makanan sudah semakin menjamur di kalangan pengusaha sehingga menyebabkan persaingan semakin ketat. Selain masalah strategi pasar untuk mengatasi persaingan di usaha kuliner, pengelola atau pemilik usaha sering mengalami kedala dalam mengatur laporan dan pembukuan mengenai persediaan bahan baku. Pencatatan dan pengaturan bahan baku untuk usaha kuliner sangat diperlukan untuk mengatasi atau mencegah pembelian bahan baku yang berlebihan sehingga mengalami kerusakan dan tidak dapat terpakai lagi sehingga menimbulkan kerugian dalam usaha. Selain mencegah pembelian yang berlebihan dan kerusakan laporan dan pengaturan bahan baku baik juga sangat diperlukan untuk mencegah kekurangan bahan baku sehingga dapat menghambat operasional usaha kuliner.

Dalam menjalankan usahanya, manajer Rumah Makan atau restoran masih menggunakan sistem *paper-based* atau

pencatatan manual yang memiliki resiko rusak maupun hilang. Salah satu masalah utama dari sistem tersebut yaitu keberadaan manajer yang jauh dari lokasi restoran menyebabkan manajer sulit mendapatkan informasi yang terjadi di restoran tersebut, misalnya informasi setiap transaksi pesan antar yang terjadi yang tentu saja mempengaruhi stok bahan baku untuk setiap menu makanan dan minuman. Sistem *paper-based* atau pencatatan manual juga menyulitkan karyawan dalam melakukan pemerikasaan ulang terhadap bahan baku dari pagi sebelum buka dan setelah tutup sehingga sering kali karyawan pulang larut dan sangat menyita waktu. Selain itu, manajer Rumah Makan cenderung mengabaikan data yang telah tersimpan karena sulit menelusuri tumpukan data yang berjumlah besar.

Kesalahan – kesalahan tersebut dialami oleh Manajer operasional Derarang Cafe and Resto Malang Jawa Timur sehingga sering kali melakukan kesalahan dalam pembelian bahan baku yang terlalu banyak maupun kurang dari kebutuhan operasional perharinya dikarenakan pemeriksaan laporan maupun pencatatan bahan baku yang kurang teliti. Berdasarkan permasalahan tersebut Manajer operasional maupun pengelola Derarang Cafe and Resto

membutuhkan suatu aplikasi perangkat lunak website yang dapat membantu melakukan manajemen restoran dalam pencatatan dan pembuatan laporan secara digital dengan lebih baik. Aplikasi perangkat lunak website tersebut dapat dijalankan melalui media internet sehingga manajer tidak perlu berada di restoran sepanjang waktu. Oleh karena itu, dalam tugas akhir ini dibuat sebuah website manajemen restoran dengan judul "*Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Restoran Berbasis Web (Studi Kasus Derarang Cafe And Resto Malang Jawa Timur)*".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalahnya yaitu bagaimana membangun sistem informasi manajemen bahan baku restoran di Derarang Cafe and Resto Malang Jawa Timur berbasih web.

1.3 Ruang Lingkup

Agar dapat mencapai sasaran dan tujuan yang diharapkan maka diberikan batasan masalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi menu makanan dan minuman.
2. Sistem pemesanan online untuk jasa *delivery order*.

3. Sistem manajemen stok bahan baku setiap makanan dan minuman pada menu yang disediakan restoran.
4. Sistem kalkulasi jumlah bahan baku yang dibutuhkan dalam membuat setiap makanan atau minuman.
5. Pengurangan stok untuk setiap makanan dan minuman yang telah di produksi melalui jasa pesan antar (*delivery order*).

1.4 Tujuan

Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi menu masakan dan minuman di DeRarang Cafe and Resto.
2. Membangun aplikasi dalam memanajemen persediaan bahan baku DeRarang Cafe and Resto.
3. Memberikan fasilitas kepada manajer operasional DeRarang Cafe and Resto dalam memantau stok bahan baku.