

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Kekayaan budaya di Indonesia sudah tidak diragukan lagi. Salah satu kekayaan budaya berasal dari bidang kuliner yang beraneka ragam. Dari Sabang sampai Merauke terdapat beragam kuliner, masing-masing dengan cita rasa yang berbeda-beda. Melimpahnya rempah-rempah asli Indonesia juga menyebabkan cita rasa setiap makanan menjadi nikmat.

Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo adalah salah satu dari keragaman kuliner di Indonesia yang didirikan oleh Mbah Hadi Suparto atau yang kerap disapa Pak Ni. Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo juga merupakan salah satu kuliner favorit di kota Ponorogo. Menu atau paket makanan yang disediakan oleh Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo bermacam-macam, di antaranya sate gule, tongseng, dan masakan lainnya sesuai dengan pesanan. Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo juga menyediakan paket menu katering, seperti untuk acara syukuran, pernikahan, aqiqah, dan juga acara lainnya.

Dari proses bisnis yang berjalan, pihak Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo mengalami beberapa kendala atau permasalahan dalam melayani konsumen dan penanganan pesanan. Kendala atau permasalahan yang pertama yaitu dari proses promosi di mana Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo masih mengandalkan rekomendasi atau cerita dari konsumen yang sudah mencicipi masakan. Hal ini mengakibatkan konsumen kurang paham dengan menu yang dihasilkan oleh Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo. Kendala atau permasalahan yang kedua yaitu pada proses pemesanan yang masih dilakukan secara langsung atau melalui pesan singkat. Proses yang berlangsung tersebut mengakibatkan pelayanan yang kurang maksimal serta pemberian tanggapan kepada konsumen kurang cepat.

Kendala atau permasalahan ketiga yaitu pada proses pencatatan pesanan yang masih menggunakan buku pesanan dan nota pesanan. Hal ini mengakibatkan

pemilik atau pegawai merasa kesulitan dalam proses pengecekan pesanan dan pengelolannya. Kendala atau permasalahan yang terakhir yaitu pada proses laporan di mana Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo masih menggunakan buku laporan penjualan sebagai media untuk pencatatan laporan yang dibuat oleh pegawai. Hal ini mengakibatkan kesalahan dalam penulisan laporan penjualan dari hasil yang terjual dan terkadang laporan yang sudah dibukukan hilang.

Dalam mengatasi kendala atau permasalahan di atas akan dihasilkan sebuah solusi yang bertujuan untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo dengan membuat suatu aplikasi yang akan membantu proses bisnis yang sudah berjalan, yaitu “Aplikasi Penjualan dan Pemesanan Berbasis Web Di Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo”. Dengan adanya aplikasi ini diharapkan dapat memfasilitasi pemilik dan pegawai dalam mengelola pesanan, mengelola penjualan, dan pengelolaan laporan penjualan yang ada di Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo serta memfasilitasi konsumen dalam melakukan pemesanan dan dapat memberikan informasi menu yang terkini dari Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan paparan pada sub bab Latar Belakang, dalam Proyek Akhir ini masalah yang diangkat adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memfasilitasi konsumen agar dapat mengetahui informasi menu terkini yang ada di Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo?
2. Bagaimana memfasilitasi konsumen yang ingin melakukan pesanan dari menu yang diproduksi oleh Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo?
3. Bagaimana memfasilitasi pihak Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo dalam mengelola pesanan yang ada?
4. Bagaimana memfasilitasi pemilik agar mengetahui laporan penjualan dari hasil menu yang sudah terjual?

### 1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari pembuatan aplikasi ini adalah:

1. Memfasilitasi konsumen dengan membuat fitur informasi menu yang dihasilkan oleh Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo yang akan menampilkan harga dan informasi terkait menu.
2. Memfasilitasi konsumen dengan menyediakan fitur pemesanan yang akan menampilkan informasi tentang makanan dan paket menu secara lengkap, memilih menu dengan harga tertentu, dan penambahan jumlah pesanan.
3. Memfasilitasi pihak Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo dalam mengelola pesanan dengan menyediakan fitur kelola pesanan yang di dalamnya terdapat fitur untuk konfirmasi pesanan, *input* pesanan makan secara *onsite*, dan ubah status menu.
4. Membantu pemilik dengan menyediakan fitur laporan meliputi laporan pemasukan dari jumlah pembayaran yang dilakukan oleh konsumen dan laporan penjualan dari jumlah menu yang terjual.

### 1.4 Batasan Masalah

Batasan dari pembuatan aplikasi tersebut adalah sebagai berikut:

1. Aplikasi ini tidak menangani proses pembayaran, akan tetapi aplikasi ini menyediakan fasilitas untuk *upload* bukti pembayaran yang dilakukan oleh konsumen atau dapat dilakukan secara *Cash On Delivery (COD)*.
2. Pihak Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo hanya melayani pesanan pada beberapa wilayah karisidenan Madiun khususnya wilayah Ponorogo dikarenakan proses pengiriman dikelola oleh pihak Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo sendiri dan tidak bekerja sama dengan mitra lain dalam pengiriman makanan.
3. Aplikasi yang dibangun hanya menampilkan harga menu yang telah ditetapkan tidak menangani proses potongan harga.

4. Dalam perancangan aplikasi ini tidak membahas tentang keamanan aplikasi dan *hosting*.
5. Pada fitur lihat laporan tidak membahas tentang laba rugi dari hasil yang terjual. Akan tetapi pengguna dapat melihat laporan penjualan yang di dalamnya akan menampilkan jumlah menu dan hasil dari menu yang terjual.
6. Pada jam buka dan tutup hanya di batasi dari jam 8 pagi sampai dengan jam 8 malam.

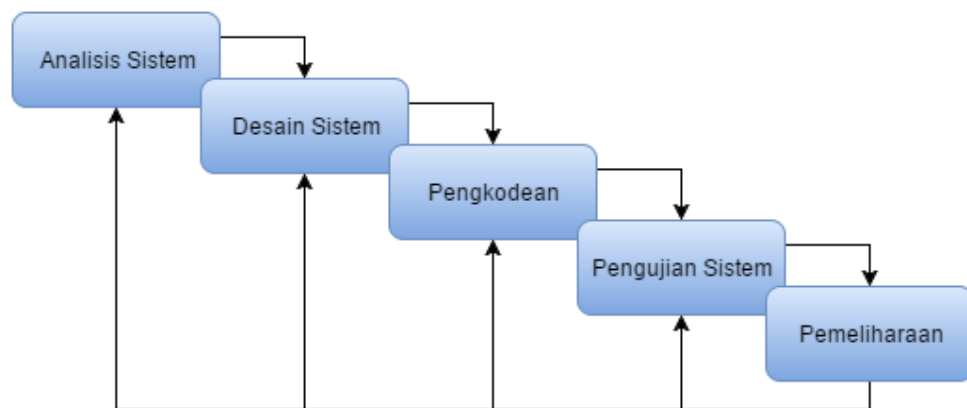
### **1.5 Definisi Operasional**

Aplikasi Penjualan dan Pemesanan Berbasis *Web* di Sate Gule Pak Ni Ponorogo merupakan aplikasi yang dapat membantu konsumen untuk mendapatkan informasi menu dan paket dari Sete Gule Kambing Pak Ni Ponorogo. Aplikasi penjualan dan pemesanan ini juga dapat membantu proses pemesanan *online* maupun *onsite*. Pengguna dari aplikasi ini adalah konsumen, kasir, admin, dan pemilik. Pada proses pemesanan *online* konsumen terlebih dahulu mendaftarkan pada aplikasi agar mendapatkan hak akses untuk melakukan pemesanan dan penggunaan fitur lainnya. Aplikasi penjualan dan pemesanan berbasis web ini juga terdapat fitur upload bukti pembayaran apabila konsumen memilih metode pembayaran secara transfer. Di samping itu, aplikasi ini bisa menampilkan laporan hasil penjualan secara otomatis untuk meminimalisir terjadinya kesalahan dalam pencatatan laporan penjualan.

Aplikasi ini dibangun dengan menggunakan bahasa pemrograman *Hypertext Preprocessor* (PHP) dengan *framework* Codeigniter dan *My Structure Query Language* (MySQL) sebagai *Database Server*. Pengerjaan aplikasi ini menggunakan metode *Waterfall* dengan tahapan analisis sistem, desain sistem, pengkodean, dan pengujian sistem. Aplikasi ini diharapkan dapat membantu pihak Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo dalam meningkatkan pelayanan pemesanan, mampu memberikan sesuatu yang menarik untuk lebih mudah mendapatkan konsumen, menjalani hubungan baik dengan konsumen, dan tentu saja mempertahankan konsumen serta dapat meningkatkan penghasilan perusahaan.

## 1.6 Metode Pengerjaan

Metode pengerjaan pada aplikasi pemesanan makanan ini menggunakan model *Waterfall* pada tahapan *Software Development Life Cycle* (SDLC) meliputi analisis data, desain sistem, pengkodean, pengujian, dan pemeliharaan (*Maintenance*) [1]. Berikut ini merupakan aktifitas pembuatan aplikasi dengan menggunakan SDLC.



Gambar 1- 1 Model *Waterfall* [1]

Aktifitas pada pembuatan aplikasi pemesanan makanan berbasis *web* ini adalah sebagai berikut.

### 1. Analisis Sistem

Pada pembuatan aplikasi pemesanan makanan berbasis *web* ini, hal pertama yang dilakukan adalah pengumpulan data yang bertujuan untuk menghindari kesalahan dalam pembuatan aplikasi berbasis *web* dengan langkah awal melakukan wawancara kepada pengelola untuk menanyakan tentang permasalahan yang terjadi pada proses bisnis yang dialami oleh pihak Sate Gule Kambing Pak Ni Ponorogo.

### 2. Desain Sistem

Dalam tahapan ini dilakukan desain sistem dengan menggunakan *Unified Modeling Language* (UML) dalam pembuatan *Use Case Diagram*, *Flowmap*, *Class Diagram*, dan *Sequence Diagram*. Pada perancangan basis datanya menggunakan *Entity Relationship Diagram* (ERD), sedangkan pembuatan *Mockup* desain interaksi

pengguna sebagai rancangan model *User Interface*. Hasil dari tahapan desain sistem ini akan digunakan sebagai acuan dalam tahapan pengkodean.

### 3. Pengkodean

Pada tahap ini dilakukan implementasi dari hasil analisis dan desain sistem yang telah dibuat. Tahapan pengkodean ini menggunakan bahasa pemrograman PHP, CSS, dan HTML dengan menggunakan *framework* codeigniter serta MySQL sebagai pemrograman basis datanya.

### 4. Pengujian Sistem

Pada tahap ini akan dilakukan pengujian setelah aplikasi selesai dibangun. Tahap pengujian ini bertujuan untuk mengetahui fungsionalitas aplikasi apakah sudah sesuai dengan yang dirumuskan dengan menggunakan pengujian sistem *Black Box Testing*.

### 5. Pemeliharaan

Pada pengerjaan proyek akhir ini, penulis tidak sampai pada tahap pemeliharaan.

## 1.7 Jadwal Pengerjaan

Berikut adalah jadwal pengerjaan aplikasi pemesanan makanan berbasis *web*.

**Tabel 1- 1 Jadwal Pengerjaan**

| Kegiatan    | Apr-2017 |   |   |   | Mei-2017 |   |   |   | Jun-2017 |   |   |   | Jul-2017 |   |   |   | Ags-2017 |   |   |   | Sep -2017 |   |   |   |
|-------------|----------|---|---|---|----------|---|---|---|----------|---|---|---|----------|---|---|---|----------|---|---|---|-----------|---|---|---|
|             | 1        | 2 | 3 | 4 | 1        | 2 | 3 | 4 | 1        | 2 | 3 | 4 | 1        | 2 | 3 | 4 | 1        | 2 | 3 | 4 | 1         | 2 | 3 | 4 |
| Analisis    | ■        | ■ |   |   |          |   |   |   |          |   |   |   |          |   |   |   |          |   |   |   |           |   |   |   |
| Desain      |          |   | ■ | ■ | ■        | ■ | ■ |   |          |   |   |   |          |   |   |   |          |   |   |   |           |   |   |   |
| Koding      |          |   |   |   |          |   |   |   | ■        | ■ | ■ | ■ | ■        | ■ | ■ | ■ | ■        | ■ | ■ | ■ |           |   |   |   |
| Pengujian   |          |   |   |   |          |   |   |   |          |   |   |   |          |   |   |   |          |   |   |   | ■         | ■ | ■ | ■ |
| Dokumentasi | ■        | ■ | ■ | ■ | ■        | ■ | ■ | ■ | ■        | ■ | ■ | ■ | ■        | ■ | ■ | ■ | ■        | ■ | ■ | ■ | ■         | ■ | ■ | ■ |