

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Kemajuan teknologi informasi dewasa ini memicu pertumbuhan jumlah para pengguna internet. Dalam dunia bisnis, peranan teknologi menjadi hal yang sangat utama, dan bisa dikatakan sudah menjadi kebutuhan primer bagi usahawan pada masa ini. Bidang usaha yang menggunakan teknologi diharapkan dapat meningkatkan kinerja di bidang pelayanan. Salah satu usaha pengembangannya adalah dengan menggunakan alat pengolah data yang berfungsi menghasilkan informasi yang dibutuhkan oleh pelaku usaha. Bidang usaha di sektor kuliner seperti rumah makan sangat penting untuk dapat menggunakan sistem informasi yang lebih baik dalam rangka peningkatan mutu.

Setiap rumah makan dapat meningkatkan mutunya dengan membuat alur informasi yang berisi setiap detil prosesnya. Alur informasi yang baik akan tersusun dengan rapih jika diolah dengan sistem komputerisasi, dalam hal ini setiap bidang proses sangat penting memiliki informasi yang sudah dikomputerisasikan agar dapat dengan mudah untuk mengakses segala kebutuhan informasinya.

Saat ini sudah banyak rumah makan atau restoran yang sudah memanfaatkan sistem informasi berbasis komputer di dalam kegiatannya. Dengan adanya sistem tersebut, kegiatan rumah makan yang dilakukan dengan manual dan membuang waktu dapat diminimalisir dengan sistem komputerisasi. Pembukuan rumah makan yang masih konvensional juga dapat diminimalkan agar tidak lagi membuang – buang kertas ataupun memenuhi tempat penyimpanan. Dengan menggunakan sistem komputer, maka proses pembukuan rumah makan dapat dikerjakan dengan waktu singkat. Manajemen rumah makan akan memiliki informasi yang dibutuhkan untuk melakukan pengembangan serta mendapatkan informasi secara detil untuk mengambil keputusan dalam menyelesaikan masalah.

Kota Bandung adalah kota yang terkenal dengan kuliner yang beragam dan menjadi salah satu destinasi para wisatawan dalam mencari berbagai olahan kuliner. Dikarenakan menjadi destinasi wisatawan domestik ataupun mancanegara, Kota

Bandung menjadi tempat yang sangat strategis untuk menjalankan bisnis kuliner. Berbagai macam tempat makan seperti restoran, cafe dan lainnya hadir disetiap sudut Kota Bandung. Hal ini dapat dilihat dengan pertumbuhan jumlah restoran dan rumah makan yang ada di Kota Bandung.

Tabel 1. 1 Pertumbuhan Restoran dan Rumah Makan Berizin di Kota Bandung Tahun 2008 – 2012

Tahun	2008	2009	2010	2011	2012
Jumlah	415	431	439	512	629

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2013 (Trinanda, 2013)

Berdasarkan hasil data diatas dapat disimpulkan bahwa laju pertumbuhan restoran dan rumah makan di Kota Bandung semakin meningkat tiap tahunnya. Dengan kata lain persaingan bisnis kuliner di Kota Bandung sangat ketat, maka strategi manajemen perusahaan dituntut semakin baik agar dapat bersaing dengan pesaing lain. Dengan pengelolaan yang baik dan ditunjang dengan fasilitas yang baik maka perusahaan akan bertahan ataupun berkembang dalam persaingan tersebut.

Rumah Makan Hidangan Nusantara adalah rumah makan khas Sumatera Barat atau Minangkabau yang terletak di dalam Perumahan Permata Buah Batu Ruko 06. Rumah makan ini berdiri tahun 2015 dan dikelola sendiri oleh pemilik.

Gambar 1. 1 Logo RM Hidangan Nusantara



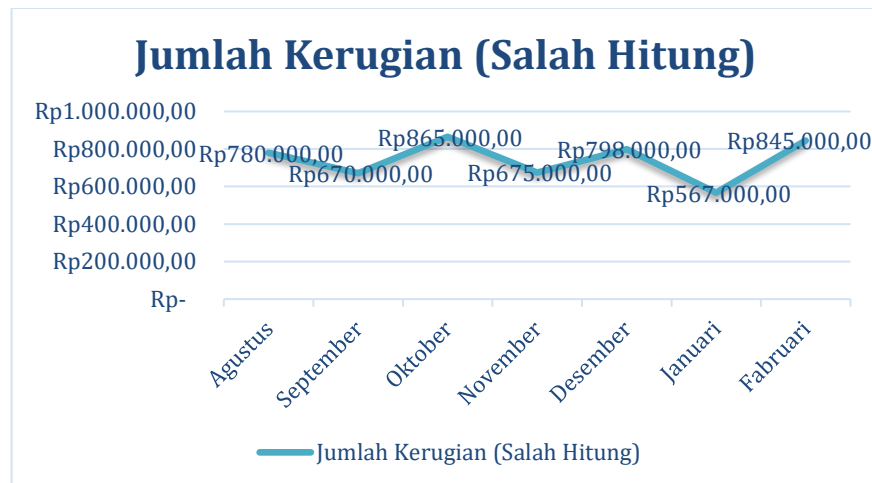
Sistem yang diterapkan dalam menjalankan dan mengelola usaha masih menggunakan sistem konvensional ataupun manual. Sistem ini dianggap kurang efektif dan efisien dalam menjalankan seluruh kegiatan di Rumah Makan Hidangan Nusantara. Berdasarkan hasil pengamatan, ada beberapa masalah yang ditemukan dalam sistem manual atau konvensional yang diterapkan pada Rumah makan.

Dengan melakukan pengambilan survey kuisisioner dapat membantu RM Hidangan Nusantara untuk menemukan masalah yang terjadi. Berikut adalah data kuisisioner yang diajukan kepada dua tipe responden yaitu pelanggan dan para pekerja.

Dari kuisisioner RM Hidangan Nusantara akan melihat masalah apa saja yang terjadi saat ini :

1. Transaksi
 - a. Konsumen membutuhkan waktu menunggu dalam menghitung.
 - b. Antrian konsumen saat membayar.
 - c. Kasir salah hitung.

Tabel 1. 2 Jumlah Salah Hitung per Bulan

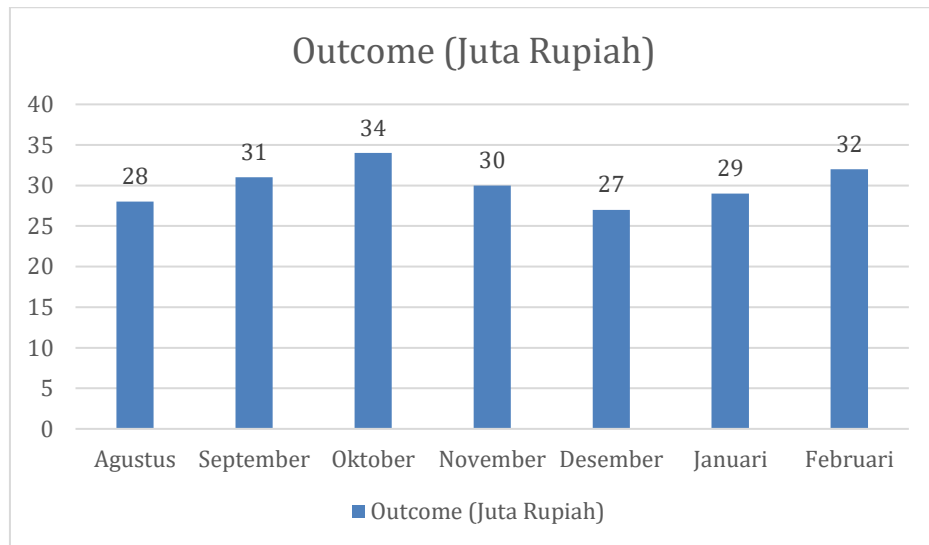


Berdasarkan pengamatan pada tabel diatas, terjadi kesalahan yang sering terjadi pada bagian kasir, sehingga terjadi kerugian yang cukup banyak tiap bulannya. Ramaiannya pelanggan dan *human error* menjadi dua faktor utama terjadinya kasir salah hitung.

Kuisisioner yang diberikan kepada pelanggan dan telah terisi oleh 28 Responden memberikan hasil yang valid terhadap masalah yang dijabarkan diatas. Hasil kuisisioner dapat dilihat pada lampiran.

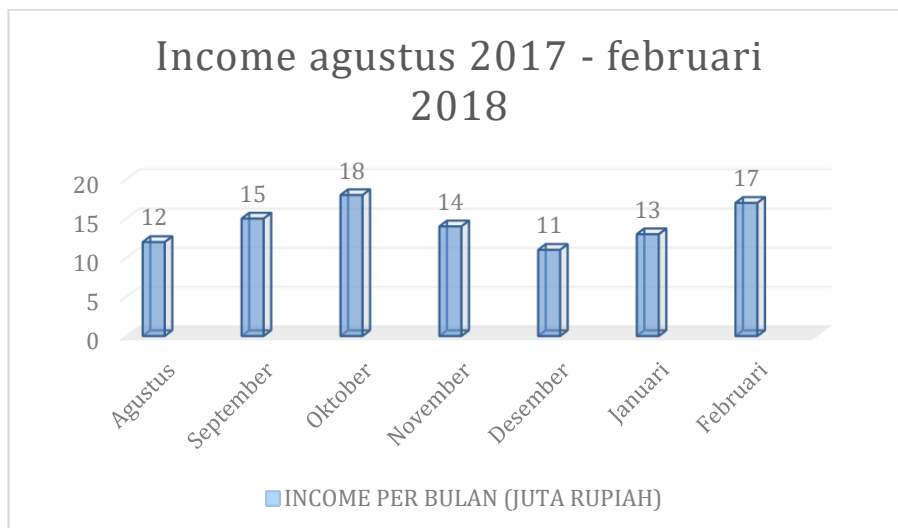
2. Bahan baku
 - a. Manajemen tidak dapat mengontrol bahan baku.
 - b. Pencatatan membutuhkan waktu lama.
 - c. Belanja bahan baku tidak sesuai.

Tabel 1. 3 Pengeluaran RM Hidangan Nusantara



Berdasarkan hasil tabel diatas adalah pengeluaran belanja per bulan dari bulan agustus 2017 sampai februari 2018. Berdasarkan tabel terlihat pengeluaran rumah makan tidak stabil karena kesalahan perhitungan sehingga pembelanjaan bahan baku terkadang menjadi sangat tinggi dan tidak sesuai dengan *income* yang didapat.

Tabel 1. 4 Income RM Hidangan Nusantara Agustus 2017- Februari 2018



Controlling bahan baku dilakukan ketika warung sudah tutup untuk pelanggan, pencatatan dilakukan manual dengan melihat bahan baku yang tersisa. Jika bahan baku sudah habis maka akan ada pembelian stock untuk besok hari. Membutuhkan waktu sekitar setengah jam untuk mengecek

bahan baku yang tersedia. Kesalahan yang sering terjadi adalah stock bahan baku kosong tetapi tidak ada pembelanjaan stock bahan tersebut.

Hasil kuisisioner yang diberika kepada para pekerja tentang kepuasan pekerja terhadap manajemen RM Hidangan Nusantara dapat menjadi tolak ukur masalah yang terjadi pada RM Hidangan Nusantara. Dari lima responden pekerja semuanya menjawab bahwa ada masalah yang terdapat pada RM Hidangan Nusantara. Hasi kuisisioner dapat dilihat pada lampiran.

3. Pengeluaran dan pendapatan tidak terkontrol

- a. Pengeluaran tidak tercatat.
- b. Pembuatan laporan manual kurang efektif.
- c. Pembuatan laporan keuangan per hari membutuhkan waktu yang lama.

Pembuatan laporan menggunakan empat buku yang berbeda. Diantaranya pertama buku pemasukkan pelanggan & pengeluaran warung, lalu yang ke-2 Buku Omset harian yang berisi informasi biaya pokok, biaya operasional, profit keuntungan, dan omset. Buku ke-3 yaitu buku rekap cicilan pokok dan profit keuntungan. Buku ke-4 adalah buku saldo pemasukkan dan pengeluaran Rumah makan. Buku dapat dilihat di Analisis Kondisi *Existing*, BAB IV.

Berdasarkan masalah diatas dapat disimpulkan bahwa sistem konvensional terdapat banyak kelemahan. Manajemen membutuhkan suatu sistem informasi yang dapat membantu seluruh proses bisnis agar semua aktivitas bisnis dapat terkontrol, efektif, dan efisien. Sistem yang diharapkan dapat meminimalisir kekurangan yang terjadi pada sistem sebelumnya dan dapat membantu Rumah Makan Hidangan Nusantara untuk mengembangkan bisnisnya.

Pentingnya pengendalian manajemen pada prinsipnya dapat memperhatikan suatu kegiatan dan selalu mengawasi aktivitas sehari – hari. Menurut (Sondang P, 1999) draft manajemen yang mendefinisikan bahwa pengendalian adalah proses atau usaha yang sistematis dalam penetapan standar pelaksanaan dengan tujuan perencanaan, sistem informasi umpan balik, membandingkan pelaksanaan nyata dengan perencanaan menentukan dan mengatur penyimpangan – penyimpangan

serta melakukan korelasi perbaikan sesuai dengan rencana yang telah diterapkan, sehingga tujuan tercapai secara efektif dan efisien.

Terdapat dua macam pengendalian, yaitu pengendalian akuntansi dan administratif.

1. Pengendalian Akuntansi, meliputi struktur organisasi dan semua ukuran serta metode yang dikoordinasikan dan diterapkan dalam suatu organisasi untuk menjaga kekayaan dan harta milik perusahaan serta mengecek ketelitian serta terpercayanya data akuntansi. (Baridwan, 2001)
2. Pengendalian Administratif (Karyadi, 2000), menyatakan bahwa sistem pengendalian intern meliputi struktur organisasi semua metode dan ketentuan yang terkoordinasi dan dianut oleh perusahaan untuk melindungi harta kekayaan, ketelitian, serta berapa jauh data akuntansi dapat dipercaya untuk mendorong ditaatinya kebijaksanaan perusahaan yang telah diterapkan tentang persediaan barang.

Menurut uraian diatas perencanaan dan pengendalian merupakan sesuatu yang tidak dapat dipisahkan dalam pelaksanaan kegiatan. Dalam pelaksanaan yang memerlukan usaha yang sungguh – sungguh dan sangat tergantung pada sistem pengendalian yang efektif dan sistem informasi yang digunakan. Sehingga dalam hal persediaan juga sangat dibutuhkan pengendalian internal. Beberapa pengendalian internal terhadap persediaan dapat dilakukan dengan cara *internal control* terhadap fisik persediaan, *internal control* terhadap pencatatan persediaan, dan *internal control* atas jumlah persediaan. Pada prinsipnya pengendalian persediaan dan sistem informasi yang baik didalam suatu perusahaan dapat mempermudah atau memperlancar jalannya operasi perusahaan atau organisasi yang harus dilakukan secara berturut – turut untuk memproduksi barang – barang serta menyampaikannya kepada pelanggan.

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan pengamatan, penulis membutuhkan sistem informasi untuk membantu proses bisnis pada Rumah Makan Hidangan Nusantara yang dapat membantu setiap kegiatannya. Maka dari itu penulis mencoba mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana rancangan sistem yang baik untuk manajemen RM Hidangan Nusantara.
2. Bagaimana rancangan sistem informasi berbasis komputer yang dapat membantu proses transaksi, keuangan dan *stock control* di Rumah Makan Hidangan Nusantara.

I.3 Tujuan Penelitian

Dengan permasalahan yang terjadi diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat Rancangan sistem yang dapat diaplikasikan dan dapat membantu proses transaksi, keuangan dan *stock control* di Rumah Makan Hidangan Nusantara.

I.4 Batasan Penelitian

Adapun batasan masalah yang digunakan untuk penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Input data bahan baku hanya beberapa bahan pokok.
2. Perancangan sistem informasi menggunakan UML (*Unified Modeling Language*), XAMPP, Notepad ++.
3. Tidak dapat menghitung biaya untuk pembuatan dan pengaplikasian sistem.
4. Software sistem hanya melakukan perhitungan *Cash Flow*, tidak menghitung Neraca.

I.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memudahkan pemilik untuk mengontrol setiap informasi.

2. Mempermudah proses transaksi.
3. Membantu mengontrol persediaan bahan baku.
4. Membantu manajemen dalam mengolah data pendapatan dan pengeluaran.

I.6 Sistematika Penulisan

Penelitian ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan

Pada bab ini berisi uraian mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan

BAB II Tinjauan Pustaka

Pada Bab ini terdapat dasar teori yang berhubungan dengan penelitian pengembangan sistem informasi yang akan dibahas. Tujuan dari bab ini adalah membentuk kerangka berpikir dan landasan teori yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian dan perancangan hasil akhir serta berisi literatur yang relevan dengan permasalahan yang diteliti.

BAB III Metodologi Penelitian

Pada Bab ini dijelaskan langkah – langkah pemecahan masalah yang digunakan untuk menyelesaikan penelitian sesuai tujuan dari permasalahan yang dibahas dan berfungsi sebagai kerangka utama untuk menjaga penelitian mencapai tujuan yang ditetapkan.

BAB IV Analisis dan Perancangan Sistem

Bab ini menjelaskan mengenai gambaran umum tentang RM Hidangan Nusantara, analisis terhadap sistem yang sedang berjalan, evaluasi sistem yang berjalan, dan memaparkan perancangan perangkat lunak yang akan dibangun. Proses analisis dilakukan untuk mengetahui kekurangan dan kebutuhan sistem yang akan dibangun agar menjadi lebih baik. Hasil dari analisa tersebut

digunakan untuk membuat perancangan perangkat lunak yang akan dibangun.

BAB V Analisis Hasil Perancangan

Bab ini membahas penjelasan mengenai analisis hasil perancangan yang telah dibuat sekaligus melakukan pengujian kepada *user* secara langsung berdasarkan standar ISO 9126.

BAB VI Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisi kesimpulan yang sudah diperoleh dari hasil penelitian yang dibahas dan saran untuk penelitian selanjutnya.