

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Kafe merupakan suatu bisnis pada bidang kuliner yang dikelola secara komersial yang menawarkan pada para tamu makanan atau minuman kecil dengan menggunakan suasana pelayanan yang tidak formal tanpa diikuti suatu aturan atau pelayanan yang baku (sebagaimana sebuah *exclusive dining room*), jenis-jenis kuliner atau harganya lebih murah lantaran umumnya beroperasi selama 24 jam, dengan demikian bisa dipastikan sebuah cafe akan tetap buka ketika waktu restoran-restoran lainnya telah tutup (Sugiarto, 1996).

Selama berapa tahun terakhir, menurut survey dari Google Trend sejak tahun 2011 tren kafe di Indonesia terus mengalami peningkatan. Konsep tempat kafe yang digemari oleh kalangan muda ini sering kali digunakan sebagai tempat berkumpul atau nongkrong, menyebabkan peluang bisnis ini mengalami perkembangan setiap tahunnya. Mulai dari kafe yang mengusung konsep tradisional yang menyediakan kopi dan tempat nongkrong dengan suasana yang asri, hingga kafe modern yang sudah terintegrasi dengan sistem ataupun dengan aplikasi pemesanan secara digital. Meskipun tren kafe ini pernah mengalami penurunan pada tahun 2020 dan 2021 yang disebabkan oleh meluasnya virus Covid-19 terutama di Indonesia sehingga pemerintah menerapkan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) yang membuat masyarakat tidak bisa melakukan kegiatan di luar rumah. Tetapi ketika PPKM diringankan tren kafe mulai meningkat kembali

Menurut (Christian, 2019) berdasarkan data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Republik Indonesia tentang usaha mikro dan kecil pada tahun 2016-2017 menunjukkan angka yang meningkat. Peningkatan ini berarti orang masih sangat tertarik untuk memulai usaha, khususnya usaha kecil di Indonesia. Munculnya restoran dengan konsep baru akibat perkembangan tren makanan dan minuman seperti ekonomi kolaboratif yang memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi (TIK) dalam bentuk aplikasi secara maksimal telah membantu membentuk bisnis grosir yang berkembang pesat di Indonesia.

Menurut (Ristono, 2009) persediaan dapat dipahami sebagai barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual di masa atau periode mendatang. Persediaan meliputi persediaan bahan baku, persediaan barang setengah jadi, dan persediaan barang jadi. Persediaan bahan mentah dan barang setengah jadi disimpan sebelum digunakan atau dimasukkan ke dalam proses produksi, sedangkan persediaan barang jadi atau barang dagangan disimpan sebelum dijual atau dipasarkan. Oleh karena itu, setiap perusahaan yang bergerak dalam kegiatan komersial biasanya memiliki persediaan.

Dikarenakan persediaan barang merupakan salah satu faktor yang menentukan kelancaran proses produksi dan penjualan, maka perlu dilakukan pengelolaan persediaan barang dengan baik. Dalam hal ini perusahaan harus dapat menentukan jumlah persediaan barang yang optimal, sehingga di satu sisi dapat mempertahankan produksi yang berkesinambungan dan di sisi lain dapat memperoleh keuntungan, karena perusahaan dapat memenuhi setiap permintaan yang datang. Karena kekurangan persediaan akan sama buruknya dengan kelebihan persediaan, karena kedua kondisi tersebut memiliki beban dan konsekuensinya masing-masing.

Untuk mengikuti perkembangan teknologi, sudah banyak kafe yang beradaptasi untuk memanfaatkan sistem terintegrasi dan aplikasi digital, baik untuk proses internal maupun untuk pelanggan. Chawaa cafe merupakan tempat makan yang berkonsep *cafe and resto* yang berdiri di daerah Bandung sejak 10 September tahun 2019. Meskipun dalam pencatatannya sudah menggunakan komputer. Namun, ternyata dalam operasionalnya masih banyak masalah yang dapat mengganggu jalannya bisnis.

Dikutip dari hasil wawancara dengan Manajer Operasional Chawaa Cafe, di Chawaa Cafe seringkali terjadi masalah pada gudang terutama di bagian pencatatan barang. Pegawai kafe yang bertugas di dapur seringkali lupa untuk mencatat barang atau bingung untuk mencatat barang saat sedang ramai pembeli. Sehingga ini mengakibatkan pencatatan barang masuk dan barang keluar tidak sama dan ini juga dapat mengakibatkan barang menjadi *Out of Stock* dikarenakan pencatatan barang yang salah. Masalah yang lainnya adalah ketika membeli bahan

terlalu banyak dan tidak habis terpakai, sehingga bahan tersebut terpaksa untuk diberikan kepada orang lain atau pegawai secara personal agar tidak terbuang begitu saja dan tidak menjadi basi.

Layanan Onstock adalah sistem manajemen inventaris berbasis web untuk mengelola keluar masuknya barang dari gudang yang dijualbelikan oleh pengguna. Tujuan dari sistem manajemen persediaan Onstock berbasis website ini adalah untuk membantu para pembisnis, khususnya para pelaku UMKM agar bisnisnya berjalan lebih lancar dan mudah dikelola secara instan dan akurat. Platform Onstock yang dikembangkan oleh PT Onstock Solusi Indonesia telah tersedia sejak September 2020 di masa pandemi. Platform ini lahir dari kesadaran CEO Onstock akan kebutuhan UMKM di Indonesia agar dapat terus tumbuh dan bertahan di masa pandemi.

Dari jurnal yang dilakukan oleh (Majdina, Praptono, & Idawicaksa, 2020) dengan diterapkannya aplikasi manajemen persediaan gudang berbasis web, UMKM Batik Sinuwun memperoleh beberapa manfaat yang dapat dirasakan secara langsung, seperti penghematan sumber daya manusia (SDM) untuk pencarian barang di gudang yang dilakukan secara manual, tidak perlu lagi menghitung ulang secara manual bila ingin mengetahui jumlah stok barang yang ada, dan dapat mengurangi waktu yang dihabiskan untuk mencari bahan, yang dulunya memakan waktu hingga 3 jam dengan aplikasi ini hanya kurang dari 3 menit untuk mencari stok barang. Dan adanya pantauan terhadap stok barang sebagai proses restock bahan baku apabila stok telah menipis dan pantauan ini dapat diakses darimana saja dan kapanpun saat user aplikasi membutuhkan, serta manfaat lainnya. Atas dasar hal tersebut, penulis mengajukan sebuah proposal untuk mengembangkan sistem gudang yang terintegrasi secara online. Dengan adanya sistem ini, penulis berharap dapat memberikan solusi bagi masalah yang telah dipaparkan di atas.

Dari hasil survei yang dilakukan, berhasil ditemukan data terkait biaya pengembangan aplikasi untuk kafe dan restoran. Untuk aplikasi dengan layanan utama seperti point of sales, perusahaan dapat mengeluarkan biaya mulai dari empat juta hingga dua ratus juta rupiah, tergantung tingkat kerumitan dan

kompleksitas dari aplikasi yang dikembangkan. Sementara dari artikel yang ditulis oleh Muzammil (2021), biaya pengembangan aplikasi restoran dengan fitur dasar seperti pemesanan online dapat berkisar dari \$2.000 hingga \$8.000 per aplikasi, serta \$20.000 hingga \$40.000 untuk perusahaan multinasional dengan fitur tambahan lainnya.

Dari data tersebut, dapat dikatakan bahwa pengembangan aplikasi untuk Chawaa Cafe akan memerlukan biaya yang relatif tinggi jika menggunakan jasa pengembangan aplikasi dari perusahaan pengembang aplikasi. Selain itu, faktor dari pihak staff Chawaa Cafe yang belum menggunakan software terintegrasi untuk operasionalnya dapat mengakibatkan kesulitan dalam menentukan kebutuhan usernya, sehingga berpotensi perlu mengeluarkan biaya tambahan untuk jasa konsultan IT.

Oleh karena itu dengan hasil data yang diperoleh dapat dikatakan jika membuat sistem manajemen barang yang terintegrasi pada Chawaa cafe diharapkan dapat diimplementasikan untuk mengatasi permasalahan yang muncul. Selain itu, dengan menggunakan sistem yang diusulkan, proses pencatatan barang masuk dan keluar tidak lagi dilakukan secara manual. Hal ini diharapkan membantu pegawai agar dapat bekerja lebih baik dalam mengatasi pelanggan yang banyak, sehingga nantinya pegawai dapat bekerja dengan lebih baik lagi.

Atas dasar hal tersebut, penulis mengajukan sebuah proposal untuk mengembangkan sistem gudang yang terintegrasi secara online. Dengan adanya sistem ini, penulis berharap dapat memberikan solusi bagi masalah yang telah dipaparkan di atas.

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, masalah yang mendasari penelitian ini antara lain:

- a. Fitur apa yang perlu dibuat pada aplikasi *website* sistem manajemen gudang?
- b. Apa metode yang dapat digunakan untuk pengembangan aplikasi *website* sistem manajemen gudang?

I.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

- a. Merancang fitur aplikasi sistem manajemen gudang pada sisi pegawai yang dapat melakukan pencatatan barang masuk dan barang keluar secara *real-time* serta pembuatan laporan barang masuk dan laporan barang keluar.
- b. Merancang fitur yang dapat melihat stok gudang secara *real-time*.
- c. Merancang fitur yang dapat melihat *history* pemesanan setiap ada transaksi masuk dan transaksi keluar.

I.4 Batasan Penelitian

Agar penelitian yang dilakukan tetap konsisten dan fokus pada rancangan yang ingin dikerjakan, maka dibuat batasan penelitian sebagai berikut:

- a. Sistem aplikasi terintegrasi yang dirancang hanya dibuat untuk proses internal Chawaa Cafe, tidak untuk umum.
- b. Aplikasi yang dibangun menggunakan *framework* laravel, bahasa pemrograman PHP sebagai dasarnya, dan MySQL sebagai *database*.
- c. Metode pengembangan aplikasi yang digunakan pada penelitian ini adalah *rapid application development*.

Aplikasi sistem manajemen gudang pada penelitian ini tidak mencakup desain dari aplikasi, berfokus pada fitur yang dibutuhkan oleh pegawai.

I.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini:

1. Bagi Universitas Telkom, penelitian ini bermanfaat sebagai rujukan penelitian lainnya dengan topik yang sama,
2. Bagi mahasiswa, penelitian ini dapat mengembangkan dan menerapkan ilmu yang sudah dipelajari selama bangku kuliah. Selain itu digunakan sebagai syarat kelulusan program sarjana S1 Sistem Informasi Universitas Telkom,
3. Bagi Chawaa Cafe, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis sistem manajemen gudang Chawaa Cafe, sehingga peneliti dapat membuat sistem informasi manajemen gudang yang terkomputerisasi untuk memudahkan perusahaan dalam penyajian data dan informasi berupa laporan-laporan yang dibutuhkan pihak terkait.