

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan digital industri rumah makan yang ada di Indonesia telah mengalami pertumbuhan seiring dengan meningkatnya permintaan akan makanan dengan menu yang beragam. Rumah makan tidak hanya berfungsi sebagai tempat untuk menyediakan makanan tetapi juga sebagai tempat pertemuan sosial bahkan bisnis sehingga menjadikan bisnis ini sangat menjanjikan [1].

Mengelola bisnis rumah makan menghadapi berbagai jenis tantangan, salah satunya adalah manajemen persediaan bahan makanan. Dalam mengembangkan bisnis makanan, diperlukan pengendalian terkait persediaan bahan baku yang dilakukan secara berkala atau rutin. Hal tersebut dikarenakan, pengendalian yang dilakukan dapat berdampak pada kelancaran produksi, kebutuhan usaha, serta efisiensi biaya. Apabila rumah makan mempunyai pengelolaan persediaan yang kurang baik, hal ini akan berdampak pada keuntungan yang dihasilkan tidak akan maksimal [2].

Pelaku usaha yang menginvestasikan dana mereka dalam mengurus masalah persediaan, dapat juga menyebabkan terjadinya potensi masalah, seperti stok penyimpanan yang terlalu banyak atau berlebihan. Namun, jika persediaan tidak mencukupi, pengusaha juga dapat mengalami biaya tak terduga akibat kekurangan bahan. Persediaan yang optimal membutuhkan perencanaan yang maksimal, seperti berapa besar bahan baku yang harus dibeli dan kapan waktu membeli bahan baku sehingga nantinya proses produksi tidak mengalami gangguan yang signifikan [3].

Objek studi kasus pada penelitian ini ialah Rumah Makan Pondok Delima. Rumah Makan Pondok Delima adalah salah satu rumah makan yang populer di daerah Purwokerto. Dikenal dengan menu masakan rumahnya yang lezat dan pelayanan yang ramah, Pondok Delima telah berhasil menarik perhatian berbagai kalangan karena kualitas terjamin serta harga terjangkau.



Gambar 1.1 Kunjungan RM 1

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, Rumah Makan Pondok Delima menghadapi masalah dalam pengelolaan persediaan bahan makanan. Penentuan kuantitas persediaan untuk memesan dari pemasok, di mana kekurangan stok dapat mengganggu operasional, sementara penumpukan stok yang berlebihan akan meningkatkan biaya. Manajemen stok diperlukan untuk menghindari pemborosan dan kerugian akibat kadaluwarsa, serta ketersediaan bahan makanan yang konsisten untuk menjaga kelengkapan kebutuhan yang akan digunakan.



Gambar 1.2 Wawancara Pemilik RM

Dapat diketahui melalui lampiran 1.3, 1.4, serta 1.5 untuk melihat hasil wawancara yang pertama dan tertera lampiran pemasukan keuangan dan pengeluaran keuangan pada rumah makan tersebut. Rumah Makan Pondok Delima saat ini masih menggunakan pencatatan manual dengan kertas dalam melakukan pengelolaan stok bahan makanan sehingga menyebabkan ketidakakuratan data persediaan, kesulitan dalam memantau persediaan secara *real-time*, dan pengelolaan stok yang tidak efisien.

The image shows two handwritten stock inventory sheets. The left sheet lists items such as 'Lenteng', 'Bumbu', 'Bawang', 'Bawang putih', 'Bawang merah', 'Bawang hijau', 'Bawang hitam', 'Bawang kuning', 'Bawang putih', 'Bawang merah', 'Bawang hijau', 'Bawang hitam', 'Bawang kuning'. The right sheet lists items such as 'Bumbu', 'Bawang', 'Bawang putih', 'Bawang merah', 'Bawang hijau', 'Bawang hitam', 'Bawang kuning'. Both sheets include columns for item names, quantities, and prices, with handwritten calculations at the bottom.

Gambar 1.3 Pencatatan Stok Manual 1

Berdasarkan permasalahan di atas, mengimplementasikan sistem manajemen persediaan bahan makanan berbasis teknologi sangat diperlukan. Berbentuk aplikasi *mobile* yang responsif membantu menentukan stok persediaan dengan sistematis, memanajemen stok, dan membuat laporan penyimpanan. Sistem ini memudahkan Rumah Makan Pondok Delima mengatasi masalah persediaan secara berkelanjutan sehingga dapat memantau persediaan yang akurat secara *real-time* dan menghindari kekurangan atau penumpukan stok. Dengan ini membuat Rumah Makan Pondok Delima dapat meningkatkan efisiensi operasionalnya [3].

Implementasi *front-end* pada aplikasi *mobile* terdapat beberapa jenis metode yang dapat dijadikan acuan untuk aplikasi yang akan digunakan. Pertama, *User Centered Design* (UCD) UCD kurang responsif terhadap perubahan-perubahan ini karena fokusnya yang lebih terbatas pada kebutuhan pengguna individu [4]. Kedua, *Design Thinking* kurang sesuai karena kurang dapat menempatkan pemahaman mendalam tentang pengguna sebagai fokus utama dalam pengembangan solusi [5].

Metode *Human Centered Design* (HCD) metode pendekatan ini yang menempatkan kebutuhan, keinginan, dan keterbatasan pengguna sebagai fokus utama dalam setiap tahap pengembangan produk atau layanan. HCD melibatkan pemahaman mendalam tentang pengguna melalui riset, observasi, dan partisipasi aktif mereka di dalam proses desain, di mana hal tersebut sesuai dengan kebutuhan mereka dan dapat diterima, serta digunakan dengan efektif [6].

Metode HCD merupakan metode yang paling cocok untuk diimplementasikan pada aplikasi *mobile* ini, dipilih karena HCD fokus pada pengalaman pengguna, memastikan sistem persediaan yang dikembangkan memudahkan pengguna dalam menjalankan tugas dengan efisien dan efektif. HCD memperhitungkan pengguna yang beragam, mempertimbangkan konteks operasional yang kompleks dalam rumah makan, seperti pengelolaan stok, sehingga sistem yang dihasilkan fleksibel dan responsif terhadap perubahan. Metode ini juga mendorong iterasi berkelanjutan [7].

Mengacu pada latar belakang, proses penelitian ini akan berfokus menggunakan metode *Human Centered Design* (HCD), yang menjadi pilihan yang cocok untuk pengembangan tampilan aplikasi manajemen persediaan bahan makanan di rumah makan. HCD memastikan solusi yang dikembangkan berfokus pada pengalaman dan kebutuhan pengguna, serta mampu merespons perubahan kontekstual dan operasional dengan fleksibilitas sekaligus iterasi berkelanjutan. Pendekatan ini menjamin aplikasi yang efektif, efisien, dan relevan dalam menghadapi dinamika industri makanan [8].

Penerapan metode HCD akan melibatkan beberapa tahapan utama, seperti pemahaman mendalam terhadap kebutuhan pengguna, perancangan prototipe yang interaktif, serta pengujian dan evaluasi secara iteratif. Setiap tahapan ini akan dilakukan dengan melibatkan pemilik dan pegawai rumah makan sebagai pengguna utama, sehingga desain yang dihasilkan benar-benar sesuai dengan kebutuhan operasional mereka. Dengan pendekatan yang berbasis pada pengalaman pengguna [8].

1.2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah yang dirumuskan yakni ketidakakuratan data persediaan bahan makanan, kesulitan dalam memantau persediaan bahan makanan secara *real-time*, dan pengelolaan stok bahan makanan yang tidak efisien.

1.3. Pertanyaan Penelitian

Berdasar pada uraian latar belakang yang sudah dijelaskan, peneliti menyimpulkan beberapa pertanyaan yaitu:

1. Bagaimana mengembangkan sistem manajemen persediaan bahan makanan untuk menyelesaikan ketidakakuratan data persediaan bahan makanan, kesulitan dalam memantau persediaan bahan makanan secara *real-time*, dan pengelolaan stok bahan makanan yang tidak efisien?
2. Bagaimana menguji sistem manajemen persediaan bahan makanan untuk menyelesaikan ketidakakuratan data persediaan bahan makanan, kesulitan dalam memantau persediaan bahan makanan secara *real-time*, dan pengelolaan stok bahan makanan yang tidak efisien?

1.4. Batasan Masalah

Berdasarkan perumusan masalah yang dijabarkan, peneliti menyimpulkan batasan masalah berfokus pada:

1. Penelitian ini akan difokuskan pada manajemen persediaan bahan makanan, mencakup aspek-aspek utama dalam manajemen persediaan, termasuk pencatatan stok, pembaruan stok, peringatan stok rendah, manajemen *expiry date*, dan laporan penyimpanan.
2. Penelitian akan membatasi analisis pada bahan makanan yang digunakan secara rutin dalam menu Rumah Makan Pondok Delima, seperti bahan makanan pokok, daging, sayuran, rempah-rempah, dan bahan makanan lainnya yang penting dalam operasional sehari-hari.

1.5. Tujuan Penelitian

Berikut beberapa tujuan dari penelitian ini yakni:

1. Mengembangkan sistem manajemen persediaan bahan makanan untuk menyelesaikan ketidakakuratan data persediaan bahan makanan, kesulitan dalam memantau persediaan bahan makanan secara *real-time*, dan pengelolaan stok bahan makanan yang tidak efisien.
2. Mengukur hasil pengujian dari sistem manajemen persediaan bahan makanan untuk menyelesaikan ketidakakuratan data persediaan bahan makanan, kesulitan dalam memantau persediaan bahan makanan secara *real-time*, dan pengelolaan stok bahan makanan yang tidak efisien.

1.6. Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat yang dihasilkan dari penelitian ini yakni:

1. Mengurangi biaya persediaan yang berlebih karena sistem manajemen persediaan bahan makanan yang lebih terpantau.
2. Memudahkan pegawai rumah makan dengan pengelolaan stok yang efisien untuk memudahkan operasional rumah makan.