

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) telah menjadi tulang punggung dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia. UMKM adalah aktivitas ekonomi produktif yang dikelola atau dimiliki oleh individu atau institusi. Selain itu, UMKM memiliki peran penting dalam mengurangi pengangguran dan kemiskinan dengan menyediakan banyak peluang kerja bagi masyarakat luas. Mereka adalah kontributor utama bagi perekonomian, yang sangat penting untuk kelancaran operasi dan stabilitas ekonomi negara. Bisnis ini telah mendorong perkembangan ekonomi bagi individu dengan pendapatan rendah hingga menengah (Utomo et al., 2022). Berdasarkan data hasil Survei Perusahaan/Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024, menunjukkan bahwa jumlah usaha penyediaan makanan dan minuman (PMM) di Indonesia tahun 2023 sebanyak 4,85 juta usaha, meningkat sekitar 21,13 persen dibanding tahun 2016 yang mencapai 4,01 juta usaha (Sensus Ekonomi 2016)(BPS 2024).

Salah satu contoh UMKM dalam sektor kuliner adalah Rumah Makan Sate Balibul, sebuah rumah makan yang terletak di Sukoharjo, Jawa Tengah. Rumah makan ini telah beroperasi selama bertahun-tahun dan memiliki cabang di beberapa kota. Meskipun memiliki basis pelanggan yang cukup besar dan semakin berkembang, Rumah Makan Sate Balibul menghadapi masalah dalam mengelola operasional sehari-hari, khususnya dalam hal pengelolaan pembelian bahan baku. Proses bisnis yang berjalan saat ini masih bersifat konvensional, seperti staf dapur memeriksa stok bahan baku di gudang secara langsung, kemudian mencatat kebutuhan di buku atau kertas. Daftar ini diserahkan kepada manajer untuk disetujui, lalu diteruskan kepada pemilik yang menghubungi vendor melalui telepon atau aplikasi seperti WhatsApp. Proses negosiasi harga dan konfirmasi pemesanan dilakukan secara verbal. Nota transaksi biasanya diberikan dalam bentuk kertas tanpa pencatatan digital dan sering tidak tersimpan dengan baik, meningkatkan risiko hilangnya dokumen. Selain itu, pencatatan pembelian tidak terintegrasi dengan sistem penyimpanan dan keuangan, sehingga pengelolaan stok dan pengeluaran memakan waktu lebih lama dan rawan kesalahan.

Permasalahan yang dihadapi oleh Rumah Makan Sate Balibul terkait pengelolaan pembelian bahan baku sangat mempengaruhi efisiensi operasional mereka. Sistem konvensional yang digunakan saat ini sangat rentan terhadap kesalahan dalam pencatatan yang dapat berdampak pada kekurangan atau kelebihan stok bahan baku. Selain itu, proses pembelian yang tidak terintegrasi dengan sistem keuangan mempersulit rumah makan untuk memantau pengeluaran secara akurat. Hal ini menyebabkan pemborosan sumber daya dan kesulitan dalam pengambilan keputusan yang tepat waktu untuk menjalankan operasional secara efisien.

Untuk mengatasi masalah tersebut, implementasi sistem Enterprise Resource Planning (ERP) dapat menjadi solusi yang sangat efektif. Salah satu sistem ERP yang populer di kalangan UMKM adalah Odoo, yang menawarkan berbagai modul untuk mengelola berbagai aspek bisnis. Salah satu modul yang sangat bermanfaat adalah modul Purchase, yang memungkinkan pengelolaan pembelian bahan baku dengan lebih efisien, serta mengintegrasikan data pembelian dengan sistem keuangan dan manajemen stok secara real-time. Implementasi metode Quickstart untuk Odoo dipilih karena memungkinkan proses implementasi yang lebih cepat dan efisien, sehingga Rumah Makan Sate Balibul dapat segera merasakan manfaat dari penggunaan sistem ERP tanpa mengganggu operasional sehari-hari yang sudah ada.

Penelitian-penelitian terdahulu juga memberikan kontribusi terhadap penelitian ini seperti, penelitian oleh Aji et al. (2020) dan Savana et al. (2021) menyoroti pentingnya integrasi sistem berbasis Service-Oriented Architecture (SOA) dalam manajemen pembelian dan warehouse, yang relevan dengan kebutuhan integrasi dalam manajemen pengadaan di UMKM kuliner. Meskipun pendekatan yang digunakan dalam penelitian-penelitian tersebut berbeda, fokus pada efisiensi proses dan integrasi sistem ERP menjadi kesamaan yang menghubungkan penelitian-penelitian tersebut dengan penelitian ini.

Penelitian yang menggunakan platform ERP Odoo, seperti yang dilakukan oleh Mellyanto et al. (2023), Purba et al. (2019), dan Irianis et al. (2020), sangat relevan dengan topik penelitian ini, karena mereka mengadopsi metode Quickstart

atau SureStep dalam implementasi modul purchasing dan inventory. Penelitian-penelitian tersebut menunjukkan bahwa metode Quickstart mampu mempercepat implementasi ERP Odoo dalam lingkungan UMKM atau instansi layanan publik.

Lebih lanjut, penelitian oleh Aulia et al. (2019), Amanullah et al. (2020), dan Hanaving et al. (2021) menunjukkan bahwa penerapan ERP Odoo dalam sektor kuliner dan hospitality berhasil mengintegrasikan berbagai proses bisnis seperti pengadaan, produksi, dan penjualan. Hal ini menguatkan argumen bahwa ERP Odoo dengan modul purchasing tidak hanya dapat meningkatkan efisiensi pengadaan bahan baku, tetapi juga berkontribusi pada optimalisasi keseluruhan proses bisnis dalam sektor kuliner. Dengan modul-modul yang dapat disesuaikan, Odoo memberikan fleksibilitas dalam memenuhi kebutuhan spesifik setiap usaha kuliner, termasuk Rumah Makan Sate Balibul.

Berdasarkan permasalahan di atas, dapat disimpulkan bahwa penerapan sistem ERP Odoo dengan metode Quickstart pada Rumah Makan Sate Balibul dapat mengatasi masalah pengelolaan pembelian bahan baku dan pengendalian stok. Dengan perancangan ini, Rumah Makan Sate Balibul dapat mengoptimalkan operasional mereka, meningkatkan efisiensi, serta meminimalkan risiko kesalahan dalam pengelolaan bahan baku dan pengeluaran. Penelitian ini bertujuan untuk merancang sistem ERP yang dapat memberikan solusi bagi masalah yang dihadapi oleh UMKM di sektor kuliner, sekaligus memberikan kontribusi terhadap pengembangan sistem ERP di UMKM Indonesia.

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan untuk penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana proses bisnis yang tepat untuk memperbaiki dan mengoptimalkan proses pembelian bahan baku yang ada di Rumah Makan Sate Balibul?
- b. Bagaimana rancangan sistem ERP modul *purchase* berbasis odoo dengan menggunakan metode *quickstart* pada Rumah Makan Sate Balibul?

I.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk:

- a. Analisis dan perancangan proses bisnis yang tepat untuk mengoptimalkan pembelian bahan baku di Rumah Makan Sate Balibul.
- b. Perancangan sistem ERP berbasis Odoo dengan modul *purchase* pada Rumah Makan Sate Balibul dengan menggunakan metode *quickstart*.

I.4 Batasan Penelitian

Untuk menjaga fokus dan lingkup penelitian yang jelas, penelitian ini dibatasi pada:

- a. Penelitian ini hanya berdasarkan proses bisnis pembelian bahan baku di rumah makan sate balibul
- b. Penelitian ini sampai tahap configuration, tanpa melibatkan tahap implementasi sistem di lingkungan nyata.
- c. Penelitian ini menggunakan metode *blackbox dan expert judgement testing* untuk pengujian.
- d. Penelitian ini berfokus pada proses pembelian bahan baku daging kambing, tidak termasuk bahan baku yang lain seperti sayur, cabai, dan lain lain
- e. Penelitian ini berdasarkan permasalahan yang ada di salah satu cabang rumah makan sate balibul yaitu cabang solo

I.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Bagi Rumah Makan Sate Balibul, penelitian ini akan membantu mengoptimalkan proses pembelian bahan baku, mengurangi risiko kesalahan pencatatan, dan memastikan memastikan data saling terintegrasi untuk mendukung operasional.
- b. Bagi peneliti lain, penelitian ini dapat menjadi referensi dalam pengembangan sistem ERP berbasis Odoo, khususnya dalam penerapan modul *purchase* untuk UMKM di bidang kuliner.

- c. Bagi Universitas, penelitian ini memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu terkait penerapan ERP untuk UMKM, serta aplikasi metode *Quickstart* dalam pengembangan sistem informasi.

I.6 Sistematika Penulisan

Penelitian ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

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

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab II menyajikan tinjauan komprehensif atas penelitian terdahulu serta fondasi teoritis yang menjadi dasar penelitian ini. Dalam bab ini, diuraikan pula pendekatan metodologis yang diadopsi, yakni metode *Quickstart*, sebagai kerangka kerja utama dalam pelaksanaan penelitian

Bab III Metodologi Penelitian

Bab III menyajikan uraian terperinci mengenai metodologi penelitian yang digunakan dalam studi ini diantaranya model konseptual yang menjadi kerangka pemikiran penelitian, sistematika penelitian yang menggambarkan alur dan tahapan penelitian, teknik pengumpulan dan pengolahan data yang digunakan untuk memperoleh dan menganalisis informasi, metode evaluasi yang diterapkan untuk menilai hasil penelitian, justifikasi pemilihan metode, yang menjelaskan rasionalisasi pendekatan yang dipilih.

Bab IV Analisis dan Perancangan

Pada bab ini, menjelaskan mengenai tahap-tahap pada metode *Kick off call*, proses bisnis pembelian bahan baku di rumah makan sate balibul.

Bab V Konfigurasi dan Pengujian

Pada bab ini, berisi konfigurasi dan pengujian yang telah dilakukan pada sistem Odoo versi 18.0

Bab VI Kesimpulan dan Saran

Pada Bab VI, disajikan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan serta rekomendasi untuk rumah makan sate balibul dan pihak-pihak lain yang memerlukan.