

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sistem informasi berbasis komputer kini menjadi suatu hal yang primer bagi kebutuhan pemenuhan kebutuhan informasi. Banyak bidang yang telah memanfaatkan sistem informasi berbasis komputer sebagai sarana untuk mempermudah pekerjaan. Mulai dari kalangan pebisnis sampai dengan kalangan akademisi/pendidikan memanfaatkan komputer sebagai alat bantu untuk mempermudah pekerjaan.

Bisnis dalam bidang restoran merupakan salah satu contoh bisnis yang memerlukan sistem berbasis komputer. *Omah Ocha Teppanyaki and Dimsum* merupakan sebuah restoran yang baru berdiri pada awal tahun 2011, dimana outletnya terletak di jalan Monjali, Yogyakarta. Mengadopsi konsep masakan Jepang *Teppanyaki* sebagai menu andalan dan *dimsum* sebagai menu sampingan, *Omah Ocha* menciptakan suasana yang nyaman untuk berkumpul bersama teman ataupun relasi bisnis. Tempatnya sendiri terbagi menjadi 3 bagian yaitu *indoor*, *semi-outdoor*, dan *outdoor*.

Seiring dengan semakin berkembangnya *Omah Ocha* dan semakin ketatnya persaingan yang terjadi, maka sistem informasi restoran yang masih menggunakan cara manual yang dimiliki oleh restoran *Omah Ocha* pada saat ini kurang mendukung kegiatan usaha. Misalnya terdapat

kemungkinan terjadi kehilangan atau rusaknya nota yang terdiri dari 3 rangkap.

Oleh sebab itu salah satu cara untuk meningkatkan kinerja suatu perusahaan ialah dengan cara membangun suatu sistem informasi yang baik. Dan syarat untuk membangun sistem informasi yang baik yaitu adanya kecepatan dan keakuratan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan. Dengan adanya data dan fakta yang benar, tepat waktu dan relevan tentu saja akan mendukung keputusan yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

Pengertian administrasi dalam arti sempit adalah kegiatan yang berhubungan dengan pengumpulan, perekaman dan pengolahan bahan-bahan keterangan (data/informasi) secara teratur dan sistematis, sedemikian rupa sehingga diperoleh gambaran secara menyeluruh dari bahan-bahan keterangan tersebut beserta hubungannya satu sama lain. Sedangkan pengertian administrasi dalam arti luas adalah pengurusan suatu usaha atau organisasi besar, dari negara, provinsi dan sebagainya.

Karena hal ini penulis membuat sebuah sistem informasi administrasi sebuah restoran. Pembuatan sistem ini dikarenakan masih banyaknya restoran yang belum menggunakan sistem komputerisasi. Karena hal ini data-data transaksi restoran tidak tersimpan dengan baik dan oleh karena itu data-data tersebut akan sangat rentan untuk hilang.

Berdasarkan permintaan tersebut diatas, maka penulis mengambil topik untuk menyusun skripsi dengan judul **"Sistem Informati**

Administrasi Restoran Omah Ocha Teppanyaki and Dimsum Berbasis Desktop”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, dapat diambil rumusan yang akan menjadi pembahasan skripsi yaitu bagaimana membangun sebuah sistem informasi administrasi restoran yang mampu memberikan laporan hasil penjualan secara periodik?

1.3. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pembuatan sistem informasi administrasi restoran adalah sebagai berikut :

1. Perancangan aplikasi penjualan barang menggunakan sistem *client server*.
2. Pengguna sistem informasi dibagi menjadi 3 *user* yaitu *owner* (pemilik), manajer, dan kasir.
3. Perangkat lunak yang digunakan adalah Visual Basic 6.0 dan SQL Server 2000.
4. Menu/fitur yang akan dibuat adalah sebagai berikut.
 - a) Laporan penjualan yang dibuat per hari, mingguan, dan bulanan.
 - b) Pengolahan paket menu
 - c) Pengolahan harga menu dan juga paket menu
 - d) Penentuan jadwal kerja (*shif*) kasir
 - e) ID *bill* (nota) dibuat random tetapi bisa diurutkan berdasarkan jam transaksi

1.4. Tujuan Penelitian

- a) Membangun sebuah sistem informasi administrasi restoran agar pelayanan dan juga penjualan di restoran tersebut lebih cepat dan efisien serta laporan yang penjualan di restoran tersebut tersimpan dan tertata dengan baik serta dapat diakses kapan saja.
- b) Belajar dan mengembangkan teori yang diperoleh selama dalam proses pendidikan dan menerapkannya pada kenyataan yang terjadi di dunia kerja.
- c) Untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program pendidikan Strata-1 (S1), konsentrasi Sistem Informasi pada Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer (STMIK) AMIKOM Yogyakarta.

1.5. Manfaat Penelitian

- a) Meningkatkan pelayanan dalam penjualan sebuah restoran.
- b) Membantu sebuah restoran dalam proses pengolahan sistem informasi administrasi.
- c) Bagi pihak restoran dapat memperoleh informasi secara akurat dan efektif, sehingga dapat segera mengambil keputusan dengan tepat waktu.
- d) Dapat memberikan kemudahan dan meringankan pekerjaan para karyawan.

- e) Dengan dirancangnya sebuah sistem informasi administrasi diharapkan dapat meningkatkan kinerja pelayanan restoran tersebut.

1.6. Metode Penelitian

Pembuatan Skripsi ini dilakukan melalui tahapan-tahapan penelitian sebagai berikut :

- Metode Pengumpulan Data

1. Metode Observasi

yaitu suatu metode penelitian dimana penulis langsung mendatangi atau mengamati terhadap objek penelitian agar diperoleh informasi yang akurat dan dapat dipertanggungjawabkan.

2. Metode Kepustakaan

yaitu suatu metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi dari buku referensi yang berhubungan dengan masalah yang diteliti dan laporan maupun makalah yang berhubungan dengan sistem informasi administrasi yang akan akan dibuat untuk mendapatkan dasar-dasar teoritis yang berhubungan dengan pelayanan sebuah restoran.

- Metode Pengembangan Sistem.

1. Mengumpulkan Fakta.

Mengetahui kelemahan sistem yang lama kemudian memberikan solusi bagi restoran tersebut.

2. Analisis Kelemahan Sistem (Identifikasi Masalah).

Menganalisa permasalahan lebih mendalam dari data yang telah didapat, serta menentukan pemecahan masalah yang ada dalam sistem.

Menggunakan kerangka berpikir PIECES.

3. Perancangan

- a) Proses (flowchart, DFD)
- b) Database (normalisasi)
- c) Interface

4. Implementasi

- a) Implementasi database
- b) Implementasi interface

5. Uji Coba Program.

Pengujian program ini dilakukan untuk memastikan bahwa aplikasi yang dibuat dengan bantuan software tersebut sudah berjalan baik sesuai dengan yang diharapkan.

6. Pemeliharaan.

7. Pembuatan Dokumentasi (User manual).

1.7. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan skripsi ini terdiri dalam lima bab, dengan sistematikanya sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang dasar teori dari sistem dan landasan teori yang digunakan dalam membangun sebuah sistem informasi administrasi yaitu pemrograman Visual Basic 6.0, dan Microsoft SQL Server 2000, dan gambaran umum tentang pelayanan kasir sebuah restoran.

BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

Menguraikan analisa yang meliputi analisis kelemahan sistem dengan menggunakan PIECES, analisis kebutuhan sistem dan analisis kelayakan. Perancangan proses, aliran data / informasi, perancangan basis data dan perancangan *interface* (antarmuka).

BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan dibahas tentang testing dan implementasian hasil dari analisis dan perancangan sistem yang telah dibuat untuk restoran.

BAB V PENUTUP

Bab ini merupakan bab terakhir yang menguraikan tentang kesimpulan yang diperoleh serta saran bagi pengembangan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

