BABI

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sejalan dengan perkembangan dunia usaha di Indonesia, perkembangan sektor jasa khususnya rumah makan semakin berkembang dengan pesat. Usaha rumah makan mempunyai masa depan yang cukup baik bila dikelola dengan managemen yang baik. Hal ini disebabkan kebutuhan manusia akan makanan dan minuman yang tidak dapat dihilangkan

Yogyakarta sebagai kota pelajar dan budaya yang beragam suku bangsa dalamnya memiliki banyak objek kuliner baik itu khas kota Yogya mau pun asal luar daerah Yogya. Karena banyaknya ragam suku bangsa yang berdiam di kota Jogja di dominasi mahasiswa hal tersebut merupakan salah satu faktor terbesar yang membuat kebutuhan akan makanan menjadi sangat tinggi. Sehingga setiap tahun banyak bertumbuh usaha-usaha rumah makan dengan berbagai konsep, di antaranya rumah makan cepat saji, rumah makan lesehan, rumah makan pemancingan dan lain sebagainya.

Di tengah besarnya peluang untuk sebuah usaha menjadi sukses, besar pula kemungkinannya untuk usaha tersebut mengalami kegagalan dikarenakan adanya tantangan dan persaingan. Dengan demikian, sistem marketing (pemasaran) yang baik dapat menjadi senjata yang ampuh untuk menjaga dan meningkatkan konsumen.

Rumah makan Bu Menuk sebagai salah satu perusahaan yang bergerak di bidang usaha makanan di Yogyakarta, merupakan rumah makan yang memiliki hidangan spesial dengan kelezatan dan cira rasa dari racikan bumbunya tersendiri. Rumah makan ini berdiri sejak tanggal 3 Mei 2010. Terletak di Jl. Kaliurang Km 6.8 Sleman Yogyakarta yang merupakan jalan utama menuju lokasi Wisata Desa Kaliurang. Dengan senjata menu khusus yang dijalankan, pemilik rumah makan ini memiliki keyakinan dengan keberhasilannya dalam menjaring konsumen. Dengan keinginan pemilik rumah makan untuk berkembang lebih jauh lagi, dan juga kesempatan besar yang dimiliki, beberapa cara dapat dilakukan untuk mencapainya, dan salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan sistem pemasaran rumah makan tersebut. Saat ini cara pemasaran yang masih dilakukan oleh rumah makan Bu Menuk hanya melalui mulut ke mulut ("Word of Mouth").

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk ikut andil dalam pemasaran rumah makan Bu Menuk dalam penulisan Tugas Akhir ini dengan judul "Company Profile Rumah Makan Bu Menuk sebagai Sarana Promosi dan Informasi Berbasis Multimedia"

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimanakah perancangan media promosi dan informasi untuk memperkenalkan dan mengembangkan Rumah Makan Bu Menuk dari yang ada saat ini menjadi lebih luas lagi.

1.3 Batasan Masalah

Tulisan Tugas Akhir ini membatasi permasalahan pada penyampaian profil perusahaan Bu Menuk sebagai sarana informasi dan promosi yang meliputi beberapa hal di bawah ini:

- Menu makanan-minuman rumah makan Bu Menuk
- Sejarah rumah makan Bu Menuk
- Cabang Rumah Makan
- 4. Informasi Kontak
- Peta/Denah Lokasi R.M Bu Menuk
- Display untuk memajang gambaran umum rumah makan

Software yang digunakan untuk mendesain aplikasi multimedia tersebut adalah Macromedia Flash 8 sebagai software utama. Adobe Photoshop CS3 dan XARA 3D6 sebagai pendukung dan pada akhirnya dikemas dalam bentuk company profile untuk display gambaran umum perusahaan.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun maksud dan tujuan dari penelitian ini adalah

- Untuk menyusun Tugas Akhir sebagai syarat kelulusan program Diploma III STMIK AMIKOM Yogyakarta
- Membantu pemasaran rumah makan Bu Menuk melalui pembuatan media promosi dan informasi rumah makan Bu Menuk berbasis multimedia flash.
- Membantu mempromosikan dan menginformasikan rumah makan Bu Menuk secara lebih menarik dan inovatif.

 Untuk mencapai gelar Ahli Madya pada jenjang Diploma III Jurusan Teknik Informatika.

1.5 Manfaat Penelitian

Penyusunan Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberi manfaat antara lain :

1. Bagi Penulis

- Penerapan ilmu pengetahuan yang dimiliki penulis.
- b. Pembuatan karya ilmiah sebagai bukti turut berperan serta dalam penembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang keilmuan Teknik Informatika (TI)
- e. Prasyarat program studi Diploma III jurusan teknik informatika STMIK AMIKOM YOGYAKARTA untuk memperoleh gelar Ahli Madya Komputer (A.Md).

2. Bagi Rumah Makan Bu Menuk

Bekerja sama dalam pertukaran informasi yang diharapkan dapat meningkatkan hasil kebijakan pelayanan jasa perusahaan yang diharapkan dapat meningkatkan hasil penjualan di waktu yang akan datang.

3. Bagi STMIK AMIKOM YOGYAKARTA

- Dokumentasi Karya ilmiah mahasiswa dalam bentuk laporan Tugas Akhir
- Referensi penulisan karya ilmiah dalam bentuk laporan Tugas
 Akhir bagi mahasiswa yang sedang menambil Tugas Akhir

4. Bagi Masyarakat Umum dan IT

Sebagai referensi untuk mengembangkan sendiri media informasi dan promosi yang sesuai untuk kebutuhan pribadi atau instansi.

1.6 Metode Penelitian

Dalam memperoleh data yang dibutuhkan, penulis menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut

Metode Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengamati langsung pada lokasi Rumah Makan Bu Menuk.

2. Metode Wawancara

Penulis mengajukan pertanyaan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu secara tertulis maupun secara lisan mengenai masalah-masalah yang akan diteliti kepada pemilik rumah makan.

3. Studi Literatur (Library search)

Informasi yang didapat dari buku-buku catatan dan sumber-sumber lain yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

1.7 Sistematika Penulisan

Bab I - Pendahuluan

Bab ini berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, sistematikan penulisan laporan penelitian, hingga jadwal rencana kegiatan penelitian.

Bab II- Dasar Teori

6

Menguraikan teori-teori yang mendasari pembahasan masalah dan pembuatan aplikasi.

Bab III - Tinjauan Umum.

Berupa gambaran umum tentang rumah makan Bu Menuk dan analisa yang terkait dengan pembuatan company profile Rumah Makan Bu Menuk.

Bab IV - Pembahasan.

Membahas tentang rancangan dan implementasi Company Profile yang dikerjakan, hasil yang diperoleh saat aplikasi dijalankan dan hasil akhir.

Bab V - Penutup

Menyampaikan kesimpulan (jawaban dari rumusan masalah yang terdapat di Bab I), saran penggunaan terhadap objek penelitian dan saran pengembangan media promosi yang sejenis untuk dibuat lebih baik dari versi sekarang.

Daftar Pustaka

Lampiran