

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PERHITUNGAN STOK BAHAN
BAKU BERBASIS WEBSITE PADA SOKO CAFE & EATERY**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mencapai derajat

Sarjana

Program Studi Sistem informasi



disusun oleh

PUTRI REGINA OMPUSUNGGU

20.12.1707

Kepada

FAKULTAS ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA

YOGYAKARTA

2024

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PERHITUNGAN STOK BAHAN
BAKU BERBASIS WEBSITE PADA SOKO CAFE & EATERY**

SKRIPSI

untuk memenuhi salah satu syarat mencapai derajat Sarjana

Program Studi

Sistem informasi



disusun oleh

PUTRI REGINA OMPUSUNGGU

20.12.1707

Kepada

**FAKULTAS ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA**

YOGYAKARTA

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PERHITUNGAN STOK BAHAN BAKU BERBASIS WEBSITE PADA SOKO CAFE & EATERY

yang disusun dan diajukan oleh

Putri Regina Ompusunggu

20.12.1707

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada tanggal 30 Juli 2024

Dosen Pembimbing,



Krisnawati, S.Si., M.T.
NIK. 190302038

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PRESENSI SISWA
BERBASIS WEBSITE DI SMP NEGERI 2 JATILAWANG**

yang disusun dan diajukan oleh

Putri Regina Ompusunggu

20.12.1707

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 30 Juli 2024

Susunan Dewan Penguji

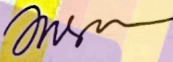
Nama Penguji

Tanda Tangan

Muhammad Kopravi, S.Kom., M.Eng
NIK. 190302454



Dewi Anisa Istiqomah, S.Pd., M.Cs
NIK. 190302483



Krisnawati, S.Si., M.T.
NIK. 190302038



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer
Tanggal 30 Juli 2024

DEKAN FAKULTAS ILMU KOMPUTER



Hanif AlFatta, S.Kom., M.Kom., Ph.D
NIK. 190302096

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama mahasiswa : Putri Regina Ompusunggu
NIM : 20.12.1707

Menyatakan bahwa Skripsi dengan judul berikut:

Perancangan Sistem Informasi Perhitungan Stok Bahan Baku Berbasis Website Pada Soko Cafe & Eatery

Dosen Pembimbing : Krisnawati, S.Si., M.T.

1. Karya tulis ini adalah benar-benar **ASLI** dan **BELUM PERNAH** diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas AMIKOM Yogyakarta maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini merupakan gagasan, rumusan dan penelitian **SAYA** sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dari Dosen Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan disebutkan dalam Daftar Pustaka pada karya tulis ini.
4. Perangkat lunak yang digunakan dalam penelitian ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab **SAYA**, bukan tanggung jawab Universitas AMIKOM Yogyakarta.
5. Pernyataan ini **SAYA** buat dengan sesungguhnya, apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka **SAYA** bersedia menerima **SANKSI AKADEMIK** dengan pencabutan gelar yang sudah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Perguruan Tinggi.

Yogyakarta, 30 Juli 2024

Yang Menyatakan,



Putri Regina Ompusunggu

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tanpa mengurangi rasa hormat, tugas akhir ini dengan tulus dan penuh rasa syukur penulis persembahkan kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, petunjuk, dan kekuatan-Nya sepanjang perjalanan penulisan tugas akhir ini. Terima kasih atas berkat dan karunia-Nya yang tak ternilai.
2. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Rudi Jamser Ompusunggu dan pintu surgaku Ibunda Srymawar Rajagukguk. Terimakasih atas pengorbanan dan tulus kasih sayang yang diberikan. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan perkuliahan, namun mereka mampu senantiasa memberikan yang terbaik tak kenal lelah mendoakan serta memberikan perhatian dan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai meraih gelar sarjana. Semoga ayah dan ibu sehat, panjang umur dan bahagia selalu.
3. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, dosen penguji, dan pengajar, yang telah berkenan meluangkan waktu, pengetahuan, dan pengalaman untuk membimbing dan memberikan arahan dalam masa studi penulis selama ini. Terima kasih atas kesabaran, panduan, dan masukan berharga yang telah diberikan. Penulis berterima kasih atas kesempatan yang diberikan untuk belajar dari kebijaksanaan dan keahlian beliau.
4. Putri Regina Ompusunggu (Penulis). Terimakasih banyak sudah bertahan sampai detik ini, sudah berusaha menahan sabar, ego, tetap semangat dan tidak putus asa atas pencapaian dalam menyelesaikan Tugas Akhir meskipun banyak hal-hal yang membuat putus asa disaat proses menyelesaikan pencapaian ini.
5. Rekan-rekan seangkatan, teman-teman seperjuangan terutama untuk Johannata Setyo Ramadhan, dan semua pihak yang telah memberikan dukungan, kontribusi, semangat, dan kerjasama dalam proses penulisan tugas akhir ini. Terima kasih atas kolaborasi, diskusi, dan bantuan yang diberikan.

Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi yang bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan Masyarakat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan laporan ini dengan judul "Perancangan Sistem Informasi Perhitungan Stok Bahan Baku Berbasis Website Pada Soko Cafe & Eatery". Laporan ini merupakan hasil dari upaya dan kerja keras yang telah dilakukan dalam rangka meningkatkan efisiensi dan efektivitas pengelolaan stok bahan baku di Soko Cafe & Eatery.

Pentingnya manajemen stok bahan baku yang baik tidak dapat dipandang sebelah mata, terutama dalam industri kuliner di mana ketersediaan bahan baku secara langsung mempengaruhi kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan. Dengan meningkatnya kompleksitas operasional dan permintaan yang terus berubah, diperlukan suatu sistem informasi yang dapat memantau dan mengelola stok bahan baku dengan lebih efisien. Laporan ini membahas perancangan sistem informasi berbasis website yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan Soko Cafe & Eatery dalam hal perhitungan stok bahan baku. Melalui sistem ini, diharapkan dapat tercapai berbagai manfaat, seperti penghematan waktu, pengurangan kesalahan manual, dan peningkatan akurasi data yang mendukung pengambilan keputusan yang lebih baik.

Kami berharap laporan ini dapat memberikan kontribusi positif bagi Soko Cafe & Eatery dan dapat menjadi referensi bagi pihak lain yang memiliki kebutuhan serupa. Semoga sistem informasi ini dapat berfungsi sebagaimana mestinya dan memberikan manfaat yang optimal.

Akhir kata, kami mohon maaf atas segala kekurangan dalam penyusunan laporan ini. Semoga apa yang kami sajikan dapat memberikan nilai tambah dan mendukung kemajuan dalam pengelolaan stok bahan baku di Soko Cafe & Eatery.

Terima kasih,

Yogyakarta, 30 Juli 2024

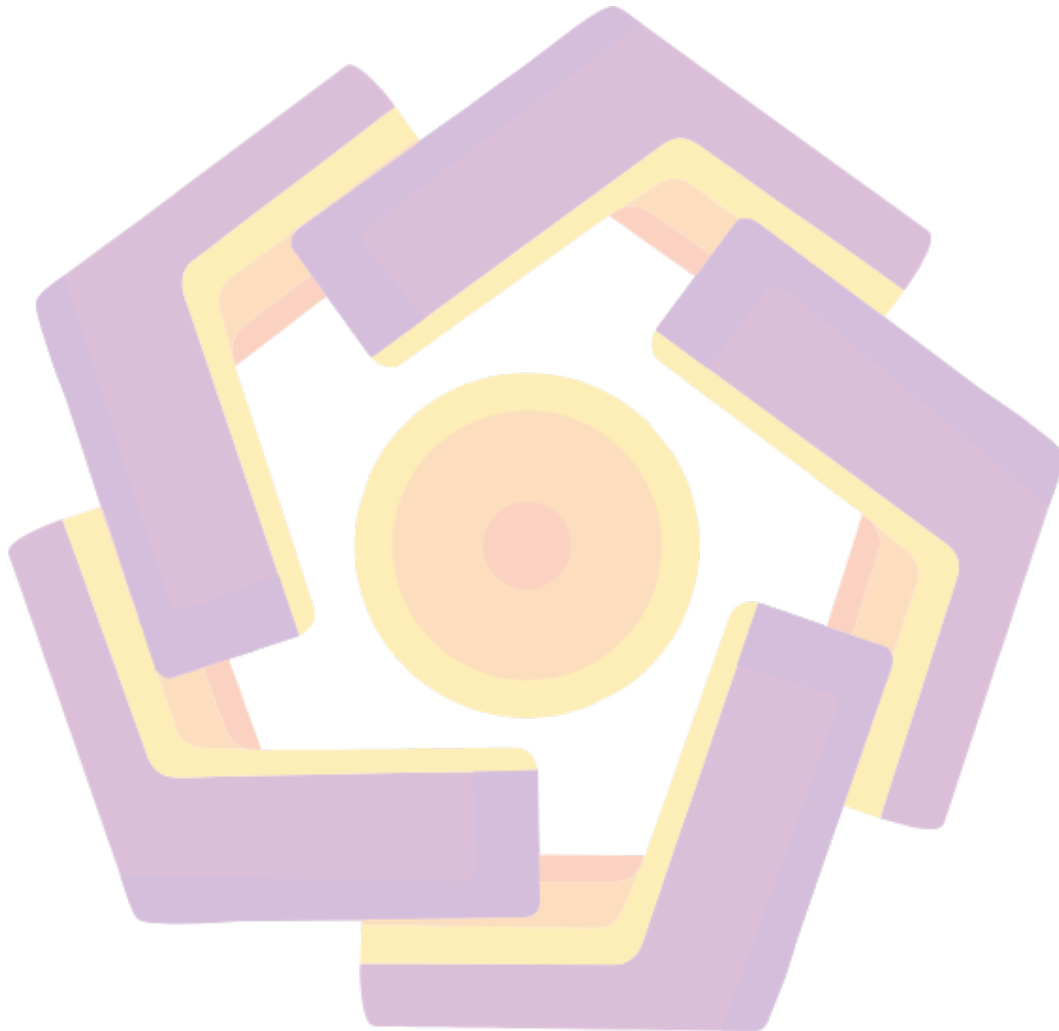


Putri Regina Ompusunggu

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Tujuan penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
1.6 Sistematika Penulisan.....	4
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Studi Literatur.....	5
2.2 Dasar Teori.....	11
BAB III	
METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Objek Penelitian.....	23
3.2 Alur Penelitian.....	24
3.3 Alat dan Bahan.....	25
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1. Metode Waterfall.....	28
4.2 Design.....	36
4.1.3 Implementation.....	41

BAB V	
PENUTUP	111
5.1 Kesimpulan.....	111
5.2 Saran.....	111
REFERENSI	113
LAMPIRAN	115



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Keaslian Penelitian.....	21
Tabel 3.1 Wawancara.....	39
Tabel 4.1 Analisis PIECES.....	41
Tabel 4.2 Tabel Data Users.....	45
Tabel 4.3 Tabel Data Suppliers.....	46
Tabel 4.4 Tabel Data Materials.....	46
Tabel 4.5 Tabel Data Menus.....	47
Tabel 4.6 Tabel Data Stock Opnames.....	47
Tabel 4.7 Tabel Data Inbound Logistic.....	48
Tabel 4.8 Tabel Data Outbound Logistic.....	48
Tabel 4.9 Skenario Login.....	91
Tabel 4.10 Skenario Pengelolaan Data User.....	94
Tabel 4.11 Skenario Pengelolaan Data Supplier.....	99
Tabel 4.12 Skenario Pengelolaan Data Material/Bahan.....	103
Tabel 4.13 Skenario Pengelolaan Data Menu.....	108
Tabel 4.14 Skenario Pengelolaan Data Stock Opname.....	112
Tabel 4.15 Skenario Pengelolaan Data Inbound Logistic.....	115
Tabel 4.16 Skenario Pengelolaan Data Outbound Logistic.....	117
Tabel 4.17 Contoh test case.....	119
Tabel 4.18 Test Case Login.....	122
Tabel 4.19 Test Case Stock Opname.....	125

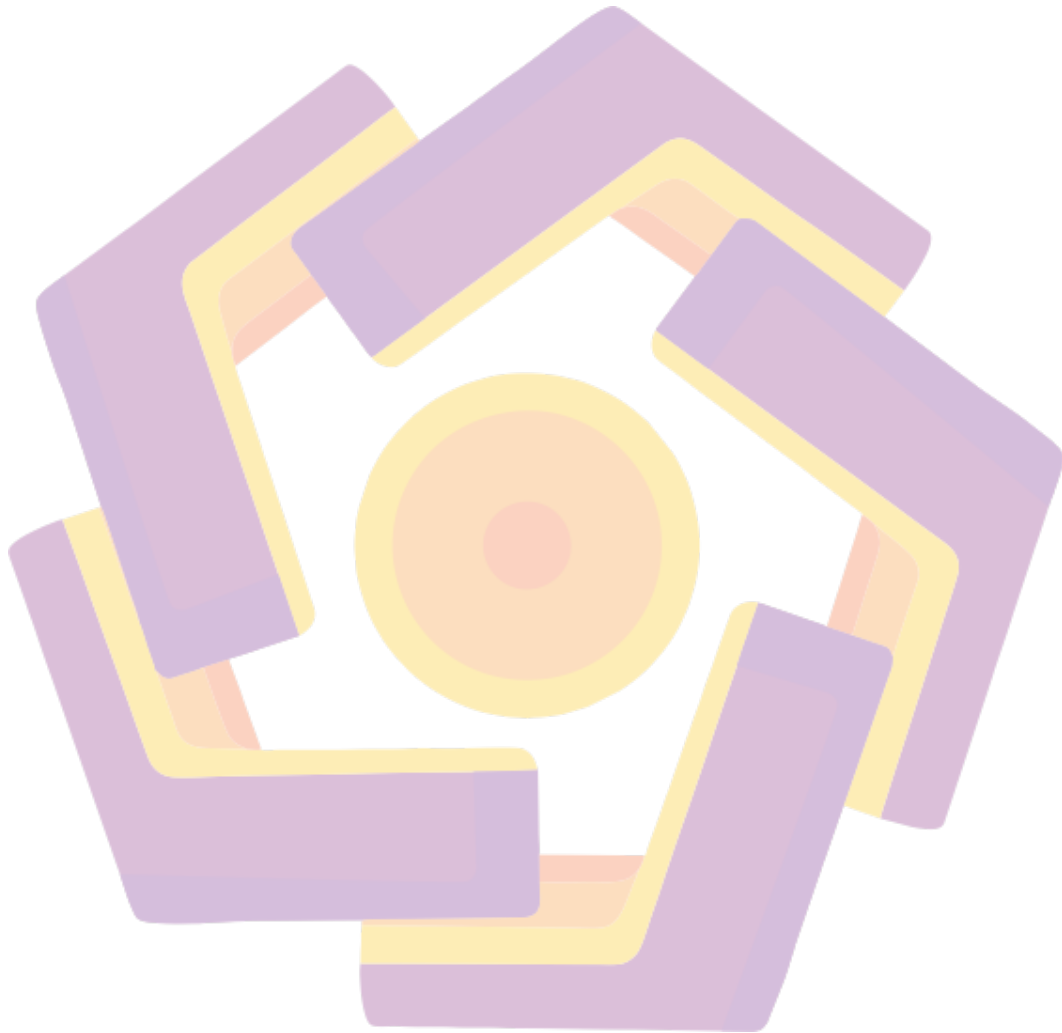
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Simbol Waterfall.....	12
Gambar 2.2 Simbol Flowchart.....	14
Gambar 2.3 Notasi struktur kontrol pada flow graph.....	15
Gambar 2.4 Flowchart dan flow graph.....	16
Gambar 2.5 Simbol ERD.....	18
Gambar 2.6 Simbol DFD.....	19
Gambar 3.1 Alur Penelitian.....	24
Gambar 4.1 Entity Relationship Diagram (ERD).....	31
Gambar 4.2 DFD Level 0 Konsep Sistem Informasi Perhitungan Stock Bahan Baku.....	36
Gambar 4.3 DFD level 1.....	37
Gambar 4.4 DFD Level 2 Proses 1 Login.....	38
Gambar 4.6 DFD Level 2 Proses 2 Suppliers.....	39
Gambar 4.8 DFD Level 2 Proses 2 Material.....	40
Gambar 4.9 Database.....	41
Gambar 4.10 Tabel Users.....	42
Gambar 4.11 Tabel Suppliers.....	42
Gambar 4.12 Tabel Materials.....	42
Gambar 4.13 Tabel Menu.....	43
Gambar 4.14 Tabel Stock Opname.....	43
Gambar 4.15 Tabel Inbound Logistic.....	43
Gambar 4.16 Tabel Outbound Logistic.....	44
Gambar 4.17 Relasi Antar Tabel.....	45
Gambar 4.18 Tampilan Login.....	46
Gambar 4.19 Controller Login.....	47
Gambar 4.20 View Login.....	48
Gambar 4.21 Tampilan User.....	49
Gambar 4.22 Controllers Users.....	50
Gambar 4.23 View Manage Users.....	51
Gambar 4.24 View Create Users.....	52
Gambar 4.25 View Edit Users.....	53
Gambar 4.26 Controller Suppliers.....	54
Gambar 4.27 View Create Suppliers.....	55
Gambar 4.28 View Edit Suppliers.....	56
Gambar 4.29 View Manage Suppliers.....	57
Gambar 4.30 Controller Materials.....	58
Gambar 4.31 View Create Materials.....	59
Gambar 4.32 View Edit Materials.....	60
Gambar 4.33 View Manage Materials.....	61
Gambar 4.34 Controller Menu.....	62
Gambar 4.35 View Create Menu.....	63

Gambar 4.36 View EditMenu.....	64
Gambar 4.37 View Manage Menu.....	65
Gambar 4.38 Controller Stock Opname.....	66
Gambar 4.39 View Create Stock Opname.....	67
Gambar 4.40 View Edit Stock Opname.....	68
Gambar 4.41 View Manage Stock Opname.....	69
Gambar 4.42 Controller Inbound Logistic.....	70
Gambar 4.43 View Create Inbound Logistic.....	71
Gambar 4.44 View Edit Inbound Logistic.....	72
Gambar 4.45 View Manage Inbound Logistic.....	73
Gambar 4.46 Controller Outbound Logistic.....	74
Gambar 4.47 View Manage Outbound Logistic.....	75
Gambar 4.48 Tampilan login.....	76
Gambar 4.49 Tampilan Dashboard.....	77
Gambar 4.50 Tampilan Login Gagal.....	78
Gambar 4.51 Tampilan Pengelolaan Data User.....	79
Gambar 4.52 Tampilan Tambah Data User.....	80
Gambar 4.53 Tampilan Tombol Edit Data User.....	81
Gambar 4.54 Tampilan Edit Data User.....	81
Gambar 4.55 Tampilan Hapus Data User.....	82
Gambar 4.56 Tampilan Export Data User.....	83
Gambar 4.57 Tampilan Pengelolaan Data Supplier.....	84
Gambar 4.58 Tampilan Tambah Data Supplier.....	85
Gambar 4.59 Tampilan Edit Data Supplier.....	86
Gambar 4.60 Tampilan Hapus Data Supplier.....	86
Gambar 4.61 Tampilan Export Data Supplier.....	87
Gambar 4.62 Tampilan Pengelolaan Data Material/Bahan.....	88
Gambar 4.63 Tampilan Tambah Data Material/Bahan.....	89
Gambar 4.64 Tampilan Edit Data Material/Bahan.....	90
Gambar 4.65 Tampilan Hapus Data Material/Bahan.....	90
Gambar 4.66 Tampilan Export Data Material/Bahan.....	91
Gambar 4.67 Tampilan Pengelolaan Data Menu.....	92
Gambar 4.68 Tampilan Tambah Data Menu.....	93
Gambar 4.69 Tampilan Edit Data Menu.....	94
Gambar 4.71 Tampilan Export Data Menu.....	95
Gambar 4.72 Tampilan Pengelolaan Data Stock Opname.....	96
Gambar 4.73 Tampilan Tambah Data Stock Opname.....	97
Gambar 4.74 Tampilan Export Data Stock Opname.....	98
Gambar 4.75 Tampilan Pengelolaan Inbound Logistic.....	99
Gambar 4.76 Tampilan Tambah Data Inbound Logistic.....	100
Gambar 4.77 Tampilan Export Data Inbound Logistic.....	101
Gambar 4.78 Tampilan Riwayat Data Outbound Logistic.....	102
Gambar 4.80 Flow Graph Login.....	105

DAFTAR LAMPIRAN

1. Wawancara.....	133
2. Dokumentasi Foto.....	134
3. Lembar Konfirmasi.....	134



INTISARI

Perhitungan bahan baku adalah kegiatan perhitungan persediaan stok barang untuk dipasarkan. Kegiatan ini tentunya memiliki banyak manfaat untuk usaha yang bergerak dibidang food & beverage. Selain untuk mengetahui secara pasti jumlah barang yang ada di gudang, stok bahan baku juga memiliki manfaat yang sangat penting untuk keberlangsungan suatu usaha. Sistem informasi perhitungan stok bahan baku di Soko Cafe & Eatery dinilai belum efisien dimana pencatatan data stok bahan baku masih dilakukan dengan cara manual sehingga cara yang digunakan kurang meminimalisir kesalahan penginputan data serta pembuatan laporan membutuhkan waktu yang lama. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem yang sedang berjalan, melakukan analisis dan pengujian serta membuat perancangan sistem berbasis website yang akan diimplementasikan.

Dalam pengembangan sistem perhitungan stok bahan baku penulis menggunakan teknik pengumpulan data yaitu observasi dan wawancara. Hasil dari penelitian di Soko Cafe & Eatery, dapat disimpulkan bahwa dengan dibangunnya sistem informasi perhitungan stok bahan baku berbasis website dengan memanfaatkan teknologi website dengan MySQL dan PHP sebagai pendukung database. Dengan adanya sistem ini diharapkan dapat membantu kinerja dalam mengelola data stok bahan baku lebih efisien, meminimalisir kesalahan pencatatan data, memudahkan sistem perhitungan serta mengurangi kesalahan dalam pembuatan laporan stok bahan baku.

Kata kunci : Perhitungan, sistem informasi, website.

ABSTRACT

Calculation of raw materials is an activity of calculating the stock inventory of goods to be marketed. This activity certainly has many benefits for businesses engaged in food & beverage. In addition to knowing the exact amount of goods in the warehouse, raw material stock also has very important benefits for the sustainability of a business. The information system for calculating raw material stock at Soko Cafe & Eatery is considered inefficient where recording raw material stock data is still done manually so that the method used does not minimize data entry errors and report generation takes a long time. This study aims to analyze the current system, conduct analysis and testing and create a website-based system design that will be implemented.

In developing a raw material stock calculation system, the author uses data collection techniques, namely observation and interviews. The results of the research at Soko Cafe & Eatery, it can be concluded that with the construction of a website-based raw material stock calculation information system by utilizing website technology with MySQL and PHP as database support. With this system, it is hoped that it can help performance in managing raw material stock data more efficiently, minimize data recording errors, facilitate the calculation system and reduce errors in making raw material stock reports.

Keyword : *Calculation, information system, website.*