

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banyak pelaku usaha, termasuk di sektor jasa dan kuliner, berlomba-lomba mengadopsi teknologi terbaru untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan menarik lebih banyak pelanggan. Keterbaruan teknologi ini mendorong pelaku usaha untuk beralih dari model penjualan tradisional manual ke penjualan berbasis digital yang lebih cepat dan akurat. Salah satu bentuk implementasi teknologi yang banyak diadopsi dalam transformasi ini adalah penggunaan sistem informasi. Supriyadi [1] menyatakan bahwa penerapan sistem informasi dalam bisnis dapat membantu mengendalikan proses internal dan eksternal, serta mempermudah organisasi dalam memahami bagaimana layanan atau produk dikembangkan dan dijual. Dengan bantuan sistem informasi, organisasi dapat mengelola dan mengolah data untuk menghasilkan informasi yang berguna bagi pengambilan keputusan [2].

Restoran Yoshimie, sebagai salah satu pelaku usaha di bidang kuliner, juga menghadapi tantangan serupa. Saat ini, restoran masih menggunakan sistem penjualan semi-manual yang sering kali memerlukan waktu lebih lama untuk menyelesaikan satu pesanan dan memiliki risiko kesalahan dalam pencatatan data penjualan maupun data stok menu. Keterbatasan ini menghambat proses pengambilan keputusan, khususnya dalam penyesuaian strategi penjualan dan operasional yang optimal. Untuk bersaing dengan restoran lain yang telah mengadopsi teknologi berbasis digital, diperlukan inovasi dalam sistem penjualan restoran Yoshimie.

Untuk menjawab tantangan tersebut, dibutuhkan sistem informasi penjualan yang mampu menggantikan proses penjualan semi-manual menjadi proses yang terkomputerisasi dan terintegrasi. Sistem ini dirancang untuk memproses transaksi, meningkatkan akurasi pencatatan data, serta menghasilkan laporan terkait penjualan, stok, dan finansial secara periodik setiap bulan. Dengan implementasi sistem informasi ini, proses operasional restoran dapat berjalan lebih cepat, dan kualitas pelayanan kepada pelanggan dapat ditingkatkan.

Penelitian ini bertujuan untuk merancang dan membangun sistem informasi penjualan yang sesuai dengan kebutuhan restoran Yoshimie. Selain itu, sistem ini diharapkan dapat memberikan manfaat jangka panjang, baik bagi karyawan yang akan lebih mudah dalam menyusun laporan, pemilik restoran dalam menentukan langkah strategis, maupun pihak akademik sebagai referensi untuk penelitian dengan tema serupa.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka dirumuskan masalah yang akan diselesaikan di dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana merancang dan membangun sistem informasi penjualan pada restoran Yoshimie agar dapat mempersingkat waktu yang dibutuhkan untuk melakukan penjualan dan transaksi makanan secara daring?

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan-batasan masalah yang dapat dibahas dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Sistem informasi melayani penjualan makanan secara daring yang terbatas pada area operasional restoran Yoshimie.
2. Sistem informasi ini mengolah data pelanggan, data menu, data penjualan, dan data inventaris menu.
3. Lingkup penelitian dibatasi pada proses penjualan di restoran Yoshimie, tanpa mencakup aspek lain seperti manajemen keuangan, sumber daya manusia, atau operasional dapur.
4. Evaluasi *User Acceptance Test* (UAT) pada penelitian ini hanya dilakukan kepada responden internal yang terlibat dalam operasional Restoran Yoshimie, yaitu owner dan karyawan tanpa melibatkan pelanggan restoran.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat dan merancang sistem informasi penjualan di restoran Yoshimie berbasis website.
2. Memberikan kemudahan kepada karyawan dalam menyusun laporan penjualan, laporan inventaris stok barang dan laporan finansial secara periodik setiap bulan.
3. Memberikan kemudahan bagi pemilik restoran Yoshimie dalam pengambilan keputusan strategis dan perencanaan penjualan di masa yang akan datang.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi penulis:
 - a. Menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di Universitas Amikom Yogyakarta.
 - b. Menambah wawasan sebagai bekal persiapan menghadapi dunia kerja di masa depan.
2. Bagi restoran Yoshimie:
 - a. Menerapkan sistem yang diharapkan mempercepat proses penjualan serta menghasilkan laporan penjualan secara tepat dan akurat.
 - b. Mengurangi potensi kesalahan dalam proses pencatatan data penjualan di restoran Yoshimie.
3. Bagi pihak akademik:
 - a. Menjadi referensi bagi siapa saja yang akan melakukan penelitian dengan tema dan topik yang sejenis.
 - b. Memiliki fungsi sebagai bahan pembelajaran bagi civitas akademik.

1.6 Sistematika Penulisan

Penyusunan laporan skripsi ini menggunakan kerangka pembahasan yang terbentuk ke dalam susunan bab-bab sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN, Pada bab ini berisi latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA, Pada bab ini berisi tinjauan pustaka, dasar-dasar teori dan metode analisis yang menjadi dasar pengetahuan untuk menyusun laporan skripsi.

BAB III METODE PENELITIAN, Pada bab ini diuraikan mengenai deskripsi objek penelitian, analisis masalah, analisis kebutuhan, dan perancangan sistem.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN, Pada bab ini memuat langkah pengembangan sistem, hasil dan testing sistem, analisis pembahasan sistem, dan implementasi sistem di restoran Yoshimie dengan menerapkan rancangan sebelumnya.

BAB V PENUTUP, Pada bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian dan pembahasan. Selanjutnya terdapat saran yang berisi hal-hal yang dapat diperbaiki dan ditingkatkan lagi oleh peneliti berikutnya untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.