

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keberadaan teknologi informasi merupakan suatu unsur yang sangat penting dalam kehidupan manusia, hal ini dapat mempermudah pekerjaan manusia. Sistem informasi banyak digunakan dengan harapan dapat memberikan informasi baik internal atau eksternal mengenai suatu usaha yang dimiliki seseorang atau sekelompok orang. Persaingan usaha pada era saat ini semakin berkembang pesat, karena setiap usaha ingin mencapai keuntungan semaksimal mungkin. Penerapan teknologi komputer sangat diperlukan untuk membantu menghasilkan informasi dan mengolah data dengan cepat, akurat, dan efisien.

Salah satu usaha terutama dalam pengelolaan bisnis diperlukan pemanfaatan teknologi informasi. Bisnis yang memerlukan sistem informasi salah satunya pada restoran, baik dalam segi pendataan maupun proses jalannya bisnis. Dalam melakukan pengolahan data dibutuhkan sebuah sistem informasi untuk mempermudah dalam beberapa proses pengelolaan data. Tidak dapat dipungkiri di semua sektor termasuk dunia usaha memanfaatkan kemajuan teknologi untuk mempermudah pekerjaannya, tidak terkecuali pada bisnis restoran. Dengan adanya penggunaan sistem informasi dapat mempermudah dalam pencarian data tanpa harus menghabiskan banyak waktu.

Sistem informasi bisnis restoran dapat digunakan salah satunya membuat sistem persediaan stok barang. Sistem ini akan mengelola persediaan barang di gudang dengan tujuan yang telah ditentukan. Persediaan barang perlu didata dengan baik untuk mengetahui secara pasti stok barang yang masih tersedia, barang yang keluar, penerimaan barang, dan lain sebagainya. Hal ini dilakukan untuk mengurangi stok barang yang tertimbun atau biasa disebut dengan *over stock* dan dapat dengan mudah menghitung sisa barang yang masih ada di gudang.

Djoyo Kitchen merupakan sebuah restoran yang bertema *vintage* atau antik. Restoran Djoyo Kitchen sendiri berlatar di Jl. Sidomukti No.7, Tiyosan, Condongcatur, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Restoran ini didirikan pada tahun 2019 oleh Wahyu Nugroho Wijaya atau biasa dipanggil teman-teman dengan Mas Wahyu. Selama ini, pendataan untuk stok barang di Restoran Djoyo

Kitchen masih dilakukan secara manual. Proses ini telah menguras waktu yang cukup lama dan sering kali terjadi duplikasi data. Selain itu, restoran Djoyo Kitchen mengalami berbagai kesalahan seperti dalam menulis jenis dan jumlah stok barang maupun menghitung total barang yang diperlukan, serta terkadang ada data stok barang yang terlewat atau hilang sehingga menyulitkan pemilik dalam merekap laporan stok barang tersebut. Laporan yang dibuat pun dikumpulkan tidak sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Pengelolaan restoran tentunya tidak dapat terpisahkan dari berbagai informasi dan data seperti menu makanan, bahan baku, hingga penjualan yang apabila tidak dikelola dengan baik akan menimbulkan masalah tersendiri bagi manajemen.

Permasalahan tersebut disampaikan juga bahwa dalam kegiatan operasional pada rumah makan berdampak pada tingkat efisiensi waktu dan biaya [4]. Sehingga, diperlukan sistem informasi yang efektif untuk mendukung dan mengelola informasi manajemen operasional yang ditujukan bagi pengguna internal yaitu pemilik atau karyawan pada rumah makan [8].

Berdasarkan uraian latar belakang yang dijelaskan diatas, penulis akan melakukan penelitian dengan judul "PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENDATAAN STOK BARANG BERBASIS *WEB* DI RESTORAN DJOYO KITCHEN" untuk mengatasi masalah-masalah yang ada. Penelitian ini diharapkan pemilik dan karyawan Restoran Djoyo Kitchen lebih aman dan efisien dalam melakukan pendataan stok barang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka permasalahan yang dapat dirumuskan adalah

1. Bagaimana perancangan sistem informasi pendataan stok barang berbasis *web* di Restoran Djoyo Kitchen dengan menggunakan Metode Waterfall dengan Pengujian *Black Box*.

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah yang menjadi pedoman dan panduan dalam pembuatan sistem informasi pendataan stok barang berbasis *web* agar penulis terfokus pada masalah yang diangkat menjadi judul skripsi ini antara lain:

1. Sistem ini hanya membahas tentang pendataan stok barang pada Restoran Djoyo Kitchen.
2. Bahasa pemrograman yang digunakan adalah *Ruby* dengan menggunakan *database PostgreSQL*.

3. Tidak membahas tentang transaksi keuangan.
4. Data yang diolah mencakup stok barang milik Djoyo Kitchen.
5. Hak akses penuh ada pada administrator data dan pimpinan.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, Tujuan pembuatan sistem informasi pendataan stok barang pada penelitian ini adalah:

Mampu mengimplementasikan Metode Waterfall disebuah sistem informasi pendataan stok barang berbasis *web* di Restoran Djoyo Kitchen untuk mendukung dan membantu dalam mengelola informasi manajemen operasional bagi pengguna internal mencakup pemilik dan karyawan sehingga lebih aman dan efisien dalam pendataan stok barang.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari pembuatan skripsi ini, baik secara langsung atau tidak langsung adalah:

1. Bagi Penulis:

Skripsi ini dapat mengimplementasikan Metode Waterfall dengan bahasa pemrograman *Ruby* dengan menggunakan *database PostgreSQL*.

2. Bagi Restoran Djoyo Kitchen:

Dapat meningkatkan keamanan dan efisiensi dalam pendataan stok barang.