

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Saat ini bisnis di bidang kuliner, seperti restoran, merupakan salah satu bisnis yang cukup menjanjikan. Bisnis dibidang kuliner ini memiliki pertumbuhan yang cenderung tinggi jika dibandingkan dengan bisnis lainnya. Menurut data BPS Indonesia, pada tahun 2007-2011 jumlah usaha restoran / rumah makan berskala menengah dan besar yang tadinya hanya 1,615 pada tahun 2011 telah melonjak menjadi 2,977.

Meskipun usaha restoran dianggap berprospek cerah karena pada dasarnya makan adalah kebutuhan pokok manusia, banyak restoran yang bangkrut akibat tidak mampu mempertahankan dan meningkatkan jumlah pelanggannya. Bisnis restoran sangat rentan, khususnya terhadap masalah konsistensi rasa, kualitas dan pelayanan.

Dengan begitu banyaknya cabang yang dikelola oleh sebuah restoran, muncul keadaan dimana distribusi pasokan bahan baku yang belum diolah habis atau terlambat datang. Hal tersebut membuat restoran harus melakukan pembelian bahan baku dari luar supplier tetap yang seharusnya mengirimkan bahan baku tersebut. Oleh sebab itu kadang rasa dari makanan yang mereka jual tidak konsisten.

Sehingga menurunkan nilai kepuasan pelanggan kepada restoran tersebut.

Begitu juga yang dialami oleh restoran Suharti. Restoran suharti merupakan salah satu restoran yang menjual ayam goreng sebagai menu utama. Restoran Suharti memiliki 8 cabang yang tersebar di berbagai kota. Sering kali terjadi kehabisan persediaan ayam pada cabang - cabangnya, yang menimbulkan masalah seperti harus membeli ayam dari luar supplier tetap. Kadang ayam yang dibeli tidak melalui supplier tetap kualitasnya kurang baik, sehingga membuat rasa ayam gorengnya tidak konsisten. Hal tersebut berakibat pada menurunnya nilai kepuasan pelanggan.

Untuk mengatasi permasalahan di atas, maka penulis mengembangkan suatu sistem untuk memudahkan Suharti dalam melakukan pengelolaan bahan baku ayam goreng pada cabang restoran Suharti dan untuk memudahkan pengadaan bahan baku ayam goreng pada cabang-cabang tersebut. Sistem ini juga mencakup informasi tanggal pengiriman dan tanggal terima bahan baku, distribusi bahan baku dan memudahkan supplier untuk melihat persediaan bahan baku pada restoran Suharti.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah untuk penelitian ini adalah:

1. Bagaimana membangun sistem berbasis web untuk Restoran Suharti yang dapat menangani persediaan bahan baku pada setiap cabang?
2. Bagaimana membangun sistem berbasis web untuk Restoran Suharti yang dapat menghubungkan supplier dengan perusahaan untuk melihat jumlah bahan baku?

### 1.3 Batasan Masalah

Batasan yang diberlakukan dalam penelitian ini adalah:

1. Sistem ini hanya mencakup pengelolaan persediaan bahan baku ayam dan distribusi bahan baku ke setiap cabang pada Restoran Suharti.

### 1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Membangun sistem berbasis web untuk Restoran Suharti yang dapat menangani persediaan bahan baku pada setiap cabang dengan baik.
2. Membangun sistem berbasis web untuk Restoran Suharti yang dapat menghubungkan supplier dengan perusahaan sehingga supplier dapat melihat jumlah bahan baku.

### 1.5 Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Metode Penelitian Kepustakaan

Metode ini digunakan untuk mencari literatur atau sumber pustaka yang berkaitan dengan perangkat lunak yang dibuat dan membantu mempertegas teori-teori yang ada serta memperoleh data yang sesungguhnya.

## 2. Metode Pembangunan Perangkat Lunak

### a. Analisis

Dalam tahap ini ditentukan spesifikasi kebutuhan sistem yang akan dibuat. Hasilnya berupa Spesifikasi Kebutuhan Perangkat Lunak (SKPL).

### b. Perancangan

Dalam tahap ini dilakukan perancangan terhadap sistem yang akan dibuat berdasarkan spesifikasi yang telah ada. Hasilnya berupa Deskripsi Perancangan Perangkat Lunak (DPPL)

## 3. Pengkodean

Merupakan tahap implementasi rancangan sistem ke dalam program. Hasilnya berupa kode sumber yang siap dieksekusi.

## 4. Pengujian

Merupakan tahap dimana sistem yang telah dibuat dinilai apakah secara fungsional sesuai dengan spesifikasi yang telah dibuat

## 1.6 Sistematika Penulisan

Penulisan tugas akhir ini terdiri dari enam bab dengan sistematika sebagai berikut :

## BAB I PENDAHULUAN

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

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tinjauan pustaka yang merupakan uraian singkat hasil-hasil penelitian atau analisis terdahulu yang ada hubungannya dengan permasalahan yang akan ditinjau.

## BAB III LANDASAN TEORI

Bab ini berisi dasar teori yang berisi uraian sistematis dari teori yang pada literatur maupun penjabaran tinjauan pustaka yang mendasari pemecahan masalah.

## BAB IV ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

Bab ini berisi analisis dan perancangan dari sistem yang dikembangkan.

## BAB V IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN SISTEM

Bab ini berisi implementasi sistem dan hasil pengujian terhadap sistem yang dikembangkan.

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan hasil penelitian dan saran berupa ide-ide mengenai langkah-langkah lanjut dari sistem yang dikembangkan.

## DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang daftar pustaka yang dipergunakan dalam penulisan Tugas Akhir.