

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Dalam suatu bisnis kuliner, tentunya tidak lepas dari sistem informasi yang berlaku. Disini peran teknologi informasi sangat diperlukan seiring dengan perkembangannya. Dengan semakin berkembangnya suatu restoran, bertambahnya cabang dan pelanggan yang semakin banyak, mau tidak mau restoran harus meningkatkan pelayanan, dan ketersediaan stok makanan dan minuman. Restoran yang baik tentunya memiliki sistem informasi rantai pasok yang baik.

(Dewi, 2013) dalam tugas akhirnya yang berjudul "Analisis Dan Perancangan Sistem Basis Data Pembelian, Penjualan Dan Persediaan Pada Restoran Celio Bistro" mengatakan bahwa kehadiran sistem basis data dapat memberikan kemudahan terhadap pengolahan data agar terstruktur dengan rapi, menghadirkan informasi yang lebih akurat, meningkatkan efisiensi dalam hal waktu serta mengurangi tingkat kesalahan sehingga mampu mengoptimalkan sistem yang telah ada secara keseluruhan.

(Widiyanto, 2011) dalam skripsinya berjudul "Analisis Dan Perancangan Sistem Infomasi Restoran Pada Restoran Nasi Goreng Bakar Mr Puencheng Yogyakarta" mengatakan bahwa Sistem ini dapat menampilkan bahan yang mulai mendekati limit sehingga dapat dilakukan tindakan dengan cepat

yakni untuk pembelian ke supplier sehingga tidak terdapat menu yang kosong.

(Agustinus, 2008) dalam skripsinya berjudul "Analisis dan Perancangan E-SCM pada PT. Prima Rezeki Pertiwi" mengemukakan bahwa adalah E-Supply Chain Management dalam perusahaan memungkinkan adanya peningkatan efektifitas dan efisiensi dalam proses pembelian bahan baku, pemenuhan pesanan konsumen, dan proses distribusi barang jadi.

Dari analisis dan perancangan sistem informasi serta Sistem Basis Data Pembelian, Penjualan Dan Persediaan yang telah dibuat, maka penulis akan mencoba membuat suatu sistem informasi berbasis web yang akan membantu menangani pengadaan material dengan menambahkan fitur notifikasi stok material.

Tabel 1. Perbandingan Fitur Sistem Informasi Restoran Suharti dengan Sistem Informasi Restoran, Analisis dan Perancangan E-SCM serta Sistem Basis Data Pembelian, Penjualan Dan Persediaan Lainnya.

Fitur	Restoran Suharti	Restoran Celio Bistro	Restoran Nasi Goreng Bakar Mr Puencheng	PT. Prima Rezeki Pertiwi
Pembelian material	✓	✓	✓	✓
Menampilkan stok material	✓	✓	✓	x
Distribusi material	✓	x	X	✓
Notifikasi stok material menipis	✓	x	X	X
Produksi	✓	✓	✓	✓