

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (TIK) dan sistem informasi saat ini sudah sangat pesat dan memengaruhi hampir disemua aspek kehidupan kita sebagai contoh cara berkomunikasi, cara belajar, cara bekerja, cara berbisnis dan lain sebagainya. Perkembangan yang sedemikian pesat tersebut didukung oleh tersedianya perangkat keras maupun perangkat lunak yang seiring perkembangan waktu semakin hebat kemampuannya (Sunarfrihantono, 2002). Dengan teknologi informasi dan komunikasi seluruh kegiatan dapat dilakukan secara akurat, inovatif, instan, efisien, efektif dan memberikan kenyamanan lebih dalam mengelola dan menikmati kehidupan. Oleh karena itu, dengan adanya TIK harus dapat dimanfaatkan sebaik mungkin karena dapat memberikan keuntungan yang lebih besar dalam kehidupan sehari-hari juga dapat dibuat untuk mengembangkan bisnis bagi perusahaan dan yang berwirausaha. Dengan adanya manfaat tersebut, setiap perusahaan rela mengeluarkan biaya untuk membuat maupun memanfaatkan teknologi informasi tersebut. Teknologi informasi adalah ilmu yang mempelajari penggunaan teknologi sebagai media pengelola informasi (Emigawati & Sobri, 2012). Beberapa faktor yang dapat menghambat perusahaan ataupun perseorangan sehingga sulit untuk menggunakan teknologi informasi, salah satunya dikarenakan sumber daya manusia kesulitan dalam menyesuaikan teknologi informasi yang semakin berkembang.

Adapun studi kasus pada penelitian ini yaitu sebuah rumah makan yang sudah berdiri sejak tahun 2012 dan baru menyadari betapa pentingnya informasi yang efektif dan efisien bagi perkembangan usaha. Rumah makan yang dimaksud tersebut adalah Rumah Makan Pecel Pincuk Bu Tinuk yaitu salah satu rumah makan yang memiliki beberapa cabang. Proses transaksi antara penjual dan pembeli pada rumah makan ini dilakukan oleh kasir menggunakan mesin kasir atau *cash register*, semua transaksi tersimpan pada mesin tersebut setiap harinya. Yang dimaksud dengan *cash register* adalah sebuah peralatan elektrik yang berguna untuk menghitung dan menyimpan *history* transaksi penjualan dan umumnya *cash register* juga mengeluarkan tanda terima berupa struk nota untuk pelanggan (Rahman, 2017). Namun *cash register* memiliki beberapa kekurangan yaitu kapasitas penyimpanannya terbatas, hanya bisa melakukan transaksi yang sederhana, sistemnya terlalu sederhana sehingga tidak mampu mendukung sistem stok, jika pun ada harganya sangat mahal.

Hal tersebut menimbulkan berbagai macam masalah, salah satu permasalahan yang timbul pertama adalah masalah kurangnya efisiensi yaitu berkaitan dengan waktu, tenaga dan biaya. Biasanya dalam kurun waktu satu hingga tiga hari sekali, pemilik akan mendatangi rumah makan beserta cabangnya satu persatu untuk mengambil pita register kas atau *cash register tape*. *Cash register tape* adalah bukti transaksi berupa gulungan nota print yang dikeluarkan oleh *cash register* dan merupakan pendukung faktur penjualan tunai yang dicatat dalam catatan

penjualan (Mulyadi, 2008). Dengan *cash register tape* tersebut pemilik akan membuat pembukuan untuk merekap total transaksi dan jumlah makanan yang terjual serta mengira-ngira omset yang didapat setiap harinya pada masing-masing cabang. Dengan datang setiap 1-3 hari sekali ke semua cabang tentu saja membuat waktu yang berharga terbuang hanya untuk mengambil *cash register tape* dari satu tempat ke tempat lain. Selain membuang waktu juga tidak menghemat bensin dan tenaga karena jarak antar rumah makan dengan cabang yang lain tidaklah dekat terlebih usia pemilik yang tidak lagi muda. Belum lagi jika pemilik tidak bisa setiap saat mengecek kondisi dari tiap-tiap cabang rumah makan karena beberapa keadaan tertentu seperti ke luar kota selama beberapa hari atau karena sakit, menyebabkan *cash register tape* yang belum direkap menjadi menumpuk sehingga menguras banyak waktu, tenaga dan pikiran dalam merekapnya.

Permasalahan selanjutnya yaitu setiap melakukan transaksi tidak ada pencatatan langsung mengenai jumlah stok yang ada dan yang keluar menyebabkan seringnya terjadi kekeliruan dan kerugian. Hal tersebut terjadi sebab pada *cash register* tidak dapat memberikan informasi stok yang masuk namun hanya bisa melihat total produk yang keluar atau sudah dibeli. Stok makanan sangatlah penting untuk diperiksa setiap saat, agar tidak terjadi kekurangan persediaan makanan jika ada pembeli yang memesan. Kekeliruan biasanya muncul ketika karyawan salah menulis jumlah stok yang baru dibuat dan yang tersisa pada kertas catatan stok dan juga pernah terdapat kejadian hilangnya kertas catatan untuk stok yang dibuat pada hari itu menyebabkan karyawan tidak dapat mengingat berapa saja makanan yang sudah dibuat. Kesalahan tersebut dapat menyebabkan kerugian karena pemilik tidak dapat menghitung omset penjualan dengan benar berpengaruh pada manajemen keuangan dan penggajian karyawan. Pemilik juga kesulitan untuk mengetahui keuntungan setiap bulannya, harus dilakukan perhitungan yang rumit dan lama agar dapat mengetahui pedapatan bersih dari tiap-tiap cabang dan itupun bisa saja terjadi kesalahan dalam menghitung keuntungan karena perhitungan dilakukan secara manual oleh pemilik usaha.

Tidak hanya dalam segi kekeliruan pembukuan transaksi dalam merekap dan mencari keuntungan dari tiap-tiap cabang serta laporan persediaan masuk dan keluar namun masalah juga terjadi dalam segi komunikasi antar pekerja kasir dan dapur. Terdapat 3 jenis makanan yang dijual antara lain makanan yaitu yang harus dimasak oleh pekerja dapur pada saat itu, lauk yaitu makanan yang sudah ada pada display sehingga pembeli bisa langsung mengambil tanpa harus menunggu dimasak dan yang terakhir adalah minuman. Proses bisnis yang terjadi pada rumah makan tersebut adalah pekerja dapur harus selalu berulang kali memastikan makanan apa yang dipesan oleh pembeli ke kasir. Terkadang jika tidak ramai pembeli maka kasir yang akan ke bagian dapur untuk memberi informasi makanan yang harus dimasak untuk pembeli.

Dari permasalahan yang sudah dijelaskan diatas, adapun upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasinya adalah dengan membangun suatu sistem yang

nantinya sistem tersebut diharapkan dapat membantu pemilik dalam menyelesaikan permasalahan-permasalahan yang sudah terjadi baik dalam hal efisiensi waktu, tenaga dan biaya, menanggulangi kekeliruan dan kerugian serta kesalahan informasi juga diharapkan dengan adanya sistem ini dapat membantu dalam memajukan rumah makan. Adapun sistem yang dimaksud adalah sistem informasi POS (*Point of Sales*) yang terintegrasi dalam lingkup rumah makan beserta cabangnya. POS (*Point of Sales*) biasanya digunakan oleh pemilik usaha dalam hal mempermudah bertransaksi dengan pelanggan, mendata stok/inventory barang, melihat laporan penjualan secara bulanan maupun harian di tiap-tiap lokasi outlet. Fungsi lain dari POS termasuk mencakup dalam hal segi keamanan dalam bertransaksi maupun mendata stok barang. Didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Emily Wheeler yang mengatakan bahwa dengan POS terintegrasi maka akan memberikan informasi dan kontrol yang superior bagi pemilik, yang pada akhirnya mengurangi biaya dan meningkatkan kepuasan pelanggan (Wheeler, 2012). Tidak hanya seputaran POS saja namun akan ada fitur tambahan berupa antrian pesanan makanan untuk pekerja dapur agar lebih terorganisir dalam menyiapkan makanan pada pembeli. Berdasarkan dari masalah yang sudah dijabarkan, penulis akan memberikan solusi yang akan dibahas pada uraian dari masing-masing bab dari penelitian yang berjudul “Pembangunan Sistem Informasi Point of Sales Terintegrasi Dalam Lingkup Rumah Makan Beserta Cabangnya (Studi Kasus: Rm. Pecel Pincuk Bu Tinuk)”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka rumusan masalah yang dapat disimpulkan antara lain:

1. Bagaimana cara mengidentifikasi kebutuhan sistem informasi point of sales terintegrasi dalam lingkup rumah makan beserta cabangnya?
2. Bagaimana cara mengimplementasikan sistem informasi point of sales terintegrasi dalam lingkup rumah makan beserta cabangnya?
3. Bagaimana hasil pengujian pada sistem informasi point of sales terintegrasi dalam lingkup rumah makan beserta cabangnya?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian yang akan dilakukan antara lain:

1. Mengidentifikasi user yang berkaitan dan kebutuhan pada sistem informasi point of sales terintegrasi dalam lingkup rumah makan beserta cabangnya.
2. Mengimplementasi sistem informasi point of sales terintegrasi dalam lingkup rumah makan beserta cabangnya.
3. Melakukan pengujian pada sistem informasi point of sales terintegrasi dalam lingkup rumah makan beserta cabangnya.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dicapai dalam pengerjaan penelitian ini yaitu:

1. Bagi Pemilik Rumah Makan diharapkan dengan adanya penelitian ini, dapat membantu mengatasi masalah yang sebelumnya terjadi yaitu agar mengetahui informasi mengenai transaksi, laporan, persediaan secara realtime pada setiap cabang serta dapat berguna sebagai salah satu basis informasi bagi rumah makan tersebut.
2. Bagi Penulis dapat mengetahui bagaimana cara menerapkan ilmu-ilmu yang sudah dipelajari selama kuliah terutama yang saling berkaitan dengan perancangan sistem aplikasi serta implementasinya.

1.5 Batasan Masalah

Landasan untuk menentukan ruang lingkup dan batasan pada penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut.

1. Data yang digunakan merupakan data dari RM. Pecel Pincuk Bu Tinuk
2. Menggunakan framework codeigniter.
3. Harus terhubung internet.

1.6 Sistematika Pembahasan

Sistematika penulisan memberikan uraian dan gambaran dari pembuatan laporan penelitian ini meliputi dari beberapa bab, sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang penulis memilih judul, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, pembatasan masalah, sistematika penulisan, dan jadwal penelitian.

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN DASAR TEORI

Bab ini menjelaskan tentang kajian pustaka dan teori yang menyangkut tentang permasalahan yang telah dirumuskan sebagai acuan pembuatan "Pembangunan Sistem Informasi Point Of Sales Terintegrasi Dalam Lingkup Rumah Makan Beserta Cabangnya".

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang metode yang digunakan dalam pembuatan "Pembangunan Sistem Informasi Point Of Sales Terintegrasi Dalam Lingkup Rumah Makan Beserta Cabangnya".

BAB IV PERANCANGAN SISTEM

Bab ini berisikan tentang perancangan sistem untuk pembuatan "Pembangunan Sistem Informasi Point Of Sales Terintegrasi Dalam Lingkup Rumah Makan Beserta Cabangnya".

BAB V IMPLEMENTASI SISTEM

Bab ini berisikan tentang implementasi sistem untuk pembuatan “Pembangunan Sistem Informasi Point Of Sales Terintegrasi Dalam Lingkup Rumah Makan Beserta Cabangnya”.

BAB VI PENGUJIAN DAN ANALISIS

Bab ini berisikan tentang pengujian sistem yang telah dibuat dengan cara melakukan beberapa pengujian untuk mengetahui sistem berfungsi baik dan benar yang sesuai dengan kebutuhan pengguna. Setelah dilakukan pengujian, hasil dari pengujian akan dianalisa.

BAB VII SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini membuat kesimpulan yang didapatkan setelah melihat dari hasil analisi dan pengujian sistem yang dibuat pada skripsi ini serta saran untuk pengembangan sistem lebih baik lagi.