

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Adanya suatu sistem informasi dalam organisasi sangat berperan penting untuk meningkatkan kemajuan organisasi itu sendiri. Dengan dukungan sistem informasi yang baik maka, suatu organisasi atau perusahaan akan memiliki berbagai keunggulan sehingga mampu meningkatkan produktivitas dan dapat bersaing dengan perusahaan lain. Pemanfaatan sistem terkomputerisasi sebagai alat bantu dan media pengolahan data berskala besar maupun dengan skala kecil terus dikembangkan dalam upaya untuk dapat melakukan pekerjaan manusia yang lebih cepat, tepat dan aman.

Menurut Purnomo (2012) Perkembangan teknologi informasi kini telah berkembang dengan sangat pesat, seiring dengan meningkatnya kebutuhan manusia akan informasi yang dapat diterima dengan cepat, tepat dan akurat. Informasi tersebut sangatlah penting bagi perusahaan untuk pengambilan sebuah keputusan, sehingga diperlukan suatu sistem yang mampu menyediakan informasi-informasi yang dibutuhkan. Sistem tersebut berupa Sistem Informasi berbasis komputer.

Menurut Sofian H Siregar (2016) didalam jurnalnya pembelian dan penjualan merupakan kegiatan yang mempengaruhi jumlah persediaan. Informasi yang dihasilkan akan membantu pemilik dalam memutuskan jumlah persediaan yang akan dibeli, maupun jumlah yang tersedia untuk dijual, serta mengontrol dan mengawasi jumlah aset persediaan.

Restoran Selera Wisata Resto merupakan perusahaan yang bergerak dibidang usaha penjualan makanan dan minuman. Sampai saat ini sistem pengolahan data persediaan barang pada restoran tersebut masih menggunakan cara yang konvensional. Dimana data persediaan dicatat atau dibukukan pada sebuah buku agenda persediaan barang. Selain itu untuk *memonitoring* pemakaian barang, petugas persediaan mengecek setiap harinya jumlah barang yang digunakan. Sedangkan untuk pembuatan laporan pemakaian barang perbulan maka, petugas menghitung jumlah pemakaian yang sudah dicatat perharinya. Sistem pencatatan yang manual mempunyai kekurangan terutama pada pencatatan dan penghitungan stok barang. Sering kali proses pencatatan persediaan yang dilakukan mengakibatkan selisih dari jumlah stok barang dengan jumlah barang yang telah diproduksi setiap bulannya.

Oleh karena itu, untuk menunjang kinerja dalam pendataan stok barang serta pembuatan laporan bulanan maka restoran tersebut membutuhkan sebuah sistem informasi persediaan barang yang memiliki fungsi penerimaan barang, pemakaian barang serta dilengkapi dengan sistem *monitoring* persediaan barang.

Berdasarkan uraian permasalahan yang terjadi maka penulis bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul **“PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PERSEDIAAN BARANG PADA SELERA WISATA RESTO”**.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diambil suatu perumusan masalah yaitu “Bagaimana Merancang Sistem Informasi Persediaan Barang pada Selera Wisata Resto?”

1.3 BATASAN MASALAH

Berkaitan dengan perumusan masalah di atas, maka ruang lingkup permasalahan dibatasi :

1. Sistem yang dirancang adalah sistem informasi persediaan barang yang terdiri dari penerimaan, pengeluaran, *monitoring* persediaan barang dan laporan-laporan yang dapat dicetak sesuai dengan kebutuhannya.
2. Pemodelan sistem dirancang menggunakan UML (*Unified Modeling Language*) yaitu *usecase diagram*, *class diagram*, *activity diagram* dan untuk alur sistem yang berjalan menggunakan *flowchart* dokumen.
3. Sistem dirancang menggunakan bahasa pemrograman PHP dan *DBMS MySQL*.
4. Metode manajemen persediaan menggunakan metode FIFO (*First In First Out*)

1.4 TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1.4.1 Tujuan Penelitian

Tujuan dari perancangan sistem informasi persediaan ini adalah :

1. Menganalisa kebutuhan sistem informasi persediaan pada Restoran Selera Wisata Resto yang sesuai kebutuhan.

2. Merancang sistem informasi persediaan barang sebagai penunjang kinerja petugas dalam pengolahan persediaan barang.

1.4.2 Manfaat penelitian

Manfaat dari perancangan sistem informasi persediaan ini adalah :

1. Mempermudah proses pengolahan persediaan pada Restoran Selera Wisata Resto.
2. Memudahkan petugas dalam mengelola dan memonitoring persediaan barang.
3. Menambah pengetahuan dan wawasan, serta bahan dalam penerapan ilmu metode penelitian, khususnya mengenai konsep sistem informasi persediaan barang.

1.5 SISTEMATIKA PENULISAN

Untuk mempermudah dalam memahami penulisan laporan penelitian ini, maka penulis menyajikan sistematika penulisan penelitian ini sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab pendahuluan ini berisi tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Dalam bab landasan teori ini terdiri dari konsep-konsep teoritis yang digunakan sebagai kerangka atau landasan yang digunakan untuk mendukung pemahaman terhadap penelitian yang penulis

lakukan berupa penjelasan mengenai perancangan sistem, sistem informasi, persediaan, *database*, alat bantu perancangan sistem dengan metode *unified modeling language* (UML) seperti *usecase diagram*, *activity diagram*, *class diagram* dan *flowchart*, dan alat bantu pembuatan sistem seperti HTML, PHP, MySQL, XAMPP, dan *Dreamweaver 5*

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab metodologi penelitian ini berisi mengenai kerangka kerja penelitian, metode pengembangan sistem dan teknik pengumpulan data penelitian.

BAB IV : ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

Bab ini membahas tentang gambaran umum mengenai perusahaan, menganalisa sistem yang sedang berjalan, solusi pemecahan masalah dan analisa kebutuhan terhadap sistem yang baru, rancangan sistem baru yang menggunakan alat bantu desain sistem berupa *flowchart*, diagram *use case diagram*, *activity diagram*, dan *class diagram* serta rancangan program.

BAB V : IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN SISTEM

Dalam bab implementasi dan pengujian ini berisi mengenai hasil dari implementasi perangkat lunak yang telah selesai, pengujian perangkat lunak dan memberikan rekomendasi berdasarkan hasil analisis yang ada.

BAB VI : PENUTUP

Dalam bab penutup ini terdiri atas kesimpulan dan saran yang berkaitan dengan hasil penelitian yang penulis lakukan.