

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Saat ini teknologi aplikasi sistem informasi telah menjadi sebuah kebutuhan mutlak bagi organisasi dalam mencapai visi dan misi organisasi tersebut. Dengan menggunakan kemajuan teknologi informasi maka organisasi dapat mempermudah proses yang harus dilakukan dalam mencapai suatu tujuan yang telah ditetapkan serta dapat meningkatkan kinerja dan mengurangi waktu dan biaya yang harus dikeluarkan oleh organisasi tersebut.

*Food Cost* atau perhitungan biaya pokok suatu makanan yang dijual pada restoran tertentu merupakan sebuah rasio penting atau kunci untuk keberhasilan pada setiap restoran karena langsung mempengaruhi profitabilitas. Sebuah restoran yang menguntungkan biasanya menghasilkan *food cost* 28% -35%. Ditambah dengan biaya tenaga kerja, biaya ini mengkonsumsi 50% -75% dari total penjualan. *Food cost* adalah hal pertama yang harus kita kaji dalam masalah operasional restoran. *Food cost* mencerminkan kualitas operasional restoran, nilai yang diberikan kepada pelanggan, dan tingkat keterampilan dalam manajemen restoran. Meskipun penting, kita menemukan banyak manajer restoran yang tidak menghitung *food cost* dengan benar, atau jika mereka melakukannya, mereka tidak sepenuhnya memahami proses perhitungan *food cost* tersebut. Untuk

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



menjadi berguna, persentase *food cost* harus ditentukan secara akurat. Kemudian rasio dapat dibandingkan dengan rata-rata *food cost* pada industri lainnya dan kinerja sebelumnya. Dengan *food cost* yang akurat, tentu manajemen dapat mengambil langkah selanjutnya untuk meningkatkan operasional yang ada menjadi lebih baik dan lebih menguntungkan bagi organisasi.

## B. Ruang Lingkup Penelitian

### 1. Identifikasi Masalah

Masalah yang telah diidentifikasi oleh penulis adalah sebagai berikut:

- a. Proses perhitungan *food cost* secara manual sangat menyita banyak waktu, sehingga menyebabkan pengambilan keputusan oleh manajemen menjadi tertunda.
- b. Dengan tidak adanya piranti lunak yang membantu perhitungan *food cost* ini, memungkinkan terjadinya banyak kesalahan yang dapat mempengaruhi tingkat akurasi dalam perhitungan tersebut.
- c. Proses manual membuat karyawan bagian gudang mengalami kesulitan dalam menjaga jumlah barang agar berada di dalam kondisi aman.
- d. Belum adanya piranti lunak yang dapat memenuhi kebutuhan dalam mengawasi jumlah barang serta memberikan peringatan apabila jumlah barang berada dalam kondisi yang tidak aman.

### © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

- e. Proses perhitungan gaji karyawan masih menggunakan proses manual yang sangat menyita waktu dan rentan akan kesalahan.
- f. Proses pembagian uang *service charge* dan bonus masih menggunakan proses manual sehingga rentan akan terjadinya kesalahan dalam perhitungan.
- g. Proses pencatatan barang masuk dan barang keluar masih menggunakan proses manual yang sangat menyita banyak waktu sehingga menyebabkan karyawan bagian gudang lebih memilih mencatat barang yang masuk dan keluar dari gudang pada malam hari sehingga tidak mengganggu pekerjaan.
- h. Proses perhitungan *inventory* yang manual dapat menyebabkan kesalahan dalam penentuan harga satuan yang akan dihitung, karena harga yang akan dihitung merupakan harga rata-rata.

## 2. Batasan Masalah

Berdasarkan dari identifikasi masalah yang ada, penulis mencoba membatasi masalah dengan batasan masalah yang dihasilkan, di antaranya:

- a. Proses perhitungan *food cost* secara manual sangat menyita banyak waktu, sehingga menyebabkan pengambilan keputusan oleh manajemen menjadi tertunda.
- b. Dengan tidak adanya piranti lunak yang membantu perhitungan *food cost* ini, memungkinkan terjadinya banyak kesalahan yang dapat mempengaruhi tingkat akurasi dalam perhitungan tersebut.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- c. Proses manual membuat karyawan bagian gudang mengalami kesulitan dalam menjaga jumlah barang agar berada di dalam kondisi aman.
- d. Belum adanya piranti lunak yang dapat memenuhi kebutuhan dalam mengawasi jumlah barang serta memberikan peringatan apabila jumlah barang berada dalam kondisi yang tidak aman.
- e. Proses pencatatan barang masuk dan barang keluar masih menggunakan proses manual yang sangat menyita banyak waktu sehingga menyebabkan karyawan bagian gudang lebih memilih mencatat barang yang masuk dan keluar dari gudang pada malam hari sehingga tidak mengganggu pekerjaan.
- f. Proses perhitungan *inventory* yang manual dapat menyebabkan kesalahan dalam penentuan harga satuan yang akan dihitung, karena harga yang akan dihitung merupakan harga rata-rata.

### 3. Penyelesaian Masalah

Berdasarkan rumusan dari identifikasi masalah dan batasan masalah yang ada, penulis mencoba memberikan solusi dalam penyelesaian masalah dengan modul-modul yang dihasilkan, di antaranya:

a. Fitur *Profile*

(1) Fitur *login*

User yang sudah memiliki akun, dapat *login* dengan *username* dan *password* yang sudah terdaftar.

(2) Fitur *Change Password*

User yang sudah *login* dapat mengubah *password*

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## b. Fitur Gudang

Fitur ini umumnya digunakan oleh karyawan bagian gudang. Oleh sebab itu fitur ini berisikan segala macam jenis kegiatan yang ada digudang, seperti:

### (1) Fitur Barang Masuk

Fitur ini bertujuan untuk mendata barang yang masuk ke dalam gudang. Alat yang akan digunakan untuk memasukan data dirancang dapat menggunakan *keyboard* dan *scanner barcode*. Dengan menggunakan alat *scanner barcode* diharapkan *user* dapat lebih menghemat waktu pendataan barang masuk. Di dalam fitur ini, *user* selain harus memasukan data spesifikasi dari barang yang masuk, *user* juga harus memasukan data masa berlaku barang yang masuk, sehingga data masa berlaku tersebut dapat digunakan oleh *user* untuk menganalisa dan identifikasi masa berlaku barang yang ada di dalam gudang menggunakan fitur lainnya yang sudah dibuat oleh perancang sistem.

### (2) Fitur Barang Keluar

Fitur ini bertujuan untuk mendata barang yang keluar dari gudang. Alat yang akan digunakan untuk memasukan data keluar barang dari gudang dirancang dapat menggunakan *keyboard* dan *scanner barcode*. Dengan menggunakan alat *scanner barcode* diharapkan *user* dapat lebih menghemat waktu pendataan barang masuk. Di dalam fitur ini, *user* selain harus memasukan banyaknya barang yang keluar, *user*

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

juga harus memasukan bagian karyawan mana yang mengambil barang tersebut, sehingga data tersebut dapat digunakan oleh *user* untuk menganalisa bagian karyawan mana yang harus bertanggung jawab terhadap barang yang keluar dari gudang

(3) Fitur *Master* Barang

Fitur ini digunakan oleh *user* untuk mendaftarkan barang baru yang masuk ke dalam gudang selain itu *user* juga dapat merubah spesifikasi dari barang yang sudah ada di dalam gudang.

(4) Fitur *Inventory*

Fitur ini digunakan oleh *user* untuk memasukan data hasil dari perhitungan *stock opname* yang dilakukan pada setiap akhir bulan. Nantinya hasil dari data tersebut akan diproses oleh sistem sehingga menghasilkan sebuah informasi tentang banyaknya pemakaian bahan baku pada bulan tersebut.

(5) Fitur *Analysis Expired*

Dengan adanya fitur ini, *user* dapat melakukan analisa terhadap masa berlaku barang yang ada di dalam gudang. Fitur ini dibuat untuk meminimalisir kesalahan terhadap masa berlaku barang yang luput dari perhatian karyawan gudang sehingga diharapkan dapat menekan jumlah angka dari barang yang sudah lewat dari masa berlakunya.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

#### (6) Fitur *Monitoring Stock*

Dengan adanya fitur ini, *user* dapat melakukan pengawasan terhadap jumlah barang yang berada dalam keadaan tidak aman. Fitur ini dibuat untuk meminimalisir kelalaian karyawan bagian gudang dalam mengawasi jumlah barang yang sudah memasuki keadaan tidak aman sehingga diharapkan dapat meminimalisir terjadinya ketidaksediaan barang pada saat akan digunakan.

#### c. Fitur *Purchase*

Fitur ini bertujuan untuk mencatat semua transaksi yang dilakukan oleh karyawan *purchasing* dan *accounting* yang berhubungan dengan pembelian bahan baku.

##### (1) Fitur *Purchase Daily*

Fitur ini berfungsi untuk mencatat semua pembelian bahan baku setiap harinya. Semua data yang masuk nantinya akan diproses tukar faktur sebelum dilakukan pembayaran. Proses pembelian bahan baku ini akan secara otomatis menghitung harga rata-rata barang tersebut.

##### (2) Fitur *Retur Purchase*

Fitur ini digunakan apabila ada pembelian bahan baku yang dikembalikan ke *supplier*. Sistem akan secara otomatis mengurangi jumlah *stock* barang di gudang, dan juga secara otomatis menghitung kembali harga rata-rata barang tersebut.



(3) Fitur *Master Supplier*

Fitur ini digunakan oleh *user* untuk mendaftarkan *supplier* baru yang memasok bahan baku ke *restaurant* kita, selain itu *user* juga dapat merubah informasi dari *supplier* yang sudah tercatat sebelumnya.

(4) Fitur Tukar Faktur

Fungsi dari fitur ini adalah untuk persiapan pembayaran ke *supplier*. Sebelum melakukan pembayaran, *supplier* wajib menukarkan faktur yang akan ditagih, setelah itu baru akan diproses oleh pihak *restaurant* sesuai perjanjian lama pembayaran yang sudah disepakati.

(5) Fitur Pembayaran *Supplier*

Fitur ini digunakan apabila *user* ingin membayarkan hutangnya kepada *supplier* yang sudah melakukan proses tukar faktur sebelumnya. Apabila fitur ini dijalankan, maka secara otomatis status pembayaran yang terdapat di faktur akan menjadi lunas terbayar.

d. Fitur *Sales*

Menu ini biasanya digunakan oleh karyawan bagian *accounting* untuk mencatat penjualan makanan dan minuman. Fungsi dari fitur ini adalah untuk menganalisa penjualan makanan dan minuman setiap bulannya. Fitur ini pula yang akan menentukan besarnya *food cost* pada sebuah *restaurant*. Semakin besar penjualan makanan dan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





**© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

minuman pada sebuah *restaurant* diikuti dengan semakin kecilnya jumlah pemakaian bahan baku yang ada, maka *food cost* yang dihasilkan akan semakin menunjukkan kinerja yang bagus pada *restaurant* tersebut.

(1) *Sales Daily*

(a) *Sales Raptor Report*

Fitur ini digunakan untuk mencatat *record* penjualan yang dikeluarkan oleh mesin “*point of sale*” bernama raptor berupa rakapan laporan penjualan setiap harinya. Rakapan laporan penjualan yang dikeluarkan memudahkan pencatatan penjualan harian karena kita tidak perlu mencatat penjualan makanan dan minuman per transaksi.

(b) *Sales EDC Report*

Mesin EDC (Electronic Data Capture) adalah sebuah mesin yang biasanya disiapkan oleh pihak bank yang telah bekerja sama dengan *restaurant* kita dalam konteks pembayaran melalui kartu debit atau kartu kredit. Dalam fitur ini, user akan mencatat transaksi penjualan makanan dan minuman yang menggunakan berbagai macam jenis kartu dan ke rekening mana akan dialokasikan dana pembayaran transaksi tersebut.

(2) *Sales Monthly*

Fitur ini digunakan untuk mencatat *record* penjualan yang dikeluarkan oleh mesin “*point of sale*” bernama

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

raptor berupa rakapan laporan penjualan setiap bulannya. Rakapan laporan penjualan yang dikeluarkan memudahkan pencatatan penjualan harian karena kita tidak perlu mencatat penjualan makanan dan minuman per transaksi.

e. Fitur *Food Cost*

Menu ini akan digunakan oleh *user* yang merupakan pengambil keputusan. Dengan menggunakan fitur ini, banyak informasi yang dapat dihasilkan seperti berupa angka *food cost* pada *restaurant* kita, sehingga *user* pengambil keputusan dapat dengan segera mengambil tindakan cepat untuk memperbaiki tingkat kinerja untuk lebih meningkatkan keuntungan yang ingin diperoleh sesuai dengan target *restaurant*. Selain itu beberapa fitur yang ada pada fitur *food cost* ini juga memberikan informasi mengenai tingkat efisiensi pada pembelian bahan baku, karena pembelian bahan baku harus sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan, apabila jumlah pembelian melebihi prosedur akan menyebabkan menumpukan bahan baku dan berisiko dengan lewatnya masa berlaku barang, dan apabila jumlah pembelian kurang dari prosedur yang sudah ditetapkan, resiko yang akan dihadapi adalah kekurangan bahan makanan pada saat terjadi permintaan dari konsumen.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

(1) Fitur *food cost monthly*

Fitur ini akan menghasilkan informasi berupa angka *food cost* bulanan pada *restaurant* kita, sehingga *user* pengambil keputusan dapat dengan segera mengambil tindakan cepat untuk memperbaiki tingkat kinerja untuk lebih meningkatkan keuntungan yang ingin diperoleh sesuai dengan target *restaurant* pada bulan yang akan datang. Selain itu *user* pengambil keputusan juga dapat menambah informasi untuk mengambil keputusan yang tepat dengan melihat *history food cost restaurant* beberapa bulan sebelumnya.

(2) Fitur *food cost yearly*

Dengan adanya fitur ini, *user* akan mendapatkan informasi berupa angka *food cost* tahunan pada *restaurant* kita, sehingga *user* pengambil keputusan dapat dengan segera mengambil tindakan cepat untuk memperbaiki tingkat kinerja untuk lebih meningkatkan keuntungan yang ingin diperoleh sesuai dengan target *restaurant* pada tahun yang akan datang. Selain itu *user* pengambil keputusan juga dapat menambah informasi untuk mengambil keputusan yang tepat dengan melihat *history food cost restaurant* beberapa tahun sebelumnya.

(3) Fitur *analysis food cost*

Fitur ini digunakan oleh *user* pengambil keputusan untuk menganalisa bahan makanan mana yang tidak sesuai dengan prosedur tingkat pemakaian yang sudah ditetapkan, sehingga

*user* pengambil keputusan dapat memberikan tindakan dengan cepat dan tepat agar *restaurant* tidak mengalami kerugian.

(4) Fitur *analysis inventory*

Dengan adanya fitur ini, *user* akan mendapatkan informasi tentang jumlah *inventory* yang dikelompokkan kedalam *department* yang menggunakannya, pengelompokan ini dilakukan agar *user* pengambil keputusan dapat mengetahui *department* mana yang memesan bahan baku tidak sesuai dengan prosedur yang sudah ditentukan. Hal ini diperlukan untuk mengurangi resiko lewatnya masa berlaku bahan yang tidak terpakai sesudah dipesan oleh *department* yang membutuhkan. Selain itu *user* pengambil keputusan dapat menganalisa jumlah *inventory* pada bulan sebelumnya dan dapat membandingkannya sebagai penambah informasi agar pengambilan keputusan dapat lebih akurat dan tepat sasaran.

(5) Fitur *analysis purchase*

Fitur ini sangat berguna bagi *user* pengambil keputusan karena di dalam fitur ini terdapat banyak fitur untuk menganalisa pembelian, seperti berikut:

(a) Fitur analisa pembelian *bar*

Dengan adanya fitur ini, *user* pengambil keputusan dapat menganalisa pembelian bahan baku untuk *department bartender*, pembelian *department bartender* ini harus selalu dipantau oleh *user* pengambil keputusan,

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

karena banyaknya bahan yang dibeli akan mempengaruhi *beverage cost*.

(b) Fitur analisa pembelian *kitchen*

Fitur analisa pembelian *kitchen* dapat membantu *user* pengambil keputusan untuk menganalisa pembelian bahan baku untuk *department kitchen*, pembelian *department kitchen* ini harus selalu dipantau oleh *user* pengambil keputusan, karena banyaknya bahan yang dibeli biasanya bersifat bahan lancar, dimana biasanya tidak mempunyai sisa pada saat *inventory* dilakukan, itu artinya pembelian *department kitchen* ini dapat langsung sepenuhnya dibebankan ke pemakaian bahan baku yang akan sangat mempengaruhi *food cost*.

(c) Fitur analisa pembelian material

Fitur analisa pembelian material dapat membantu *user* pengambil keputusan untuk menganalisa pembelian bahan pendukung, meskipun pembelian bahan pendukung ini tidak mempengaruhi *food cost*, akan tetapi proses analisa harus tetap dilakukan oleh *user* pengambil keputusan dengan alasan efisiensi pemakaian bahan pendukung, karena jumlah pembelian bahan pendukung juga akan mempengaruhi laba atau keuntungan yang akan didapatkan *restaurant* pada setiap bulannya.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

(d) Fitur analisa pembelian gudang

Dengan adanya fitur ini, *user* pengambil keputusan dapat menganalisa pembelian gudang seperti bahan baku kering, pembelian bahan baku kering ini harus selalu dipantau oleh *user* pengambil keputusan, karena selain akan mempengaruhi *food cost*, pembelian bahan baku kering yang terlalu banyak juga beresiko terjadi pembuangan bahan baku yang masa berlakunya habis, karena biasanya bahan baku kering itu adalah bahan baku yang tidak lancer dan selalu di-*stock* oleh karyawan gudang untuk menjaga agar bahan baku tidak kehabisan dan tersedia saat dibutuhkan.

(e) Fitur analisa pembelian ham

Fitur analisa pembelian ham adalah pembelian bahan baku dengan nilai terbesar, dikarenakan harganya yang lebih mahal dibandingkan bahan baku lainnya, oleh sebab itu analisa pembelian bahan baku ham sangat diperlukan agar pemakaian ham dapat disesuaikan dengan kebutuhan.

(f) Fitur analisa pembelian karyawan

Dengan adanya fitur ini, *user* pengambil keputusan dapat menganalisa pembelian untuk kebutuhan karyawan seperti makanan karyawan. Pembelian ini harus selalu dipantau agar pembelian kebutuhan

karyawan dapat disesuaikan dengan anggaran yang sudah ditetapkan.

(6) Fitur *analysis sales*

Dengan adanya fitur ini, *user* pengambil keputusan dapat menganalisa penjualan makanan dan minuman *restaurant*, penjualan makanan dan minuman *restaurant* ini harus selalu dipantau oleh *user* pengambil keputusan, karena selain akan mempengaruhi *food cost*, penjualan makanan dan minuman *restaurant* yang terlalu rendah dapat menyebabkan *restaurant* mengalami kerugian, penjualan makanan dan minuman *restaurant* dapat menjadi parameter tingkat keberhasilan sebuah *restaurant*. Fitur ini juga dapat membantu *user* pengambil keputusan untuk menganalisa bulan atau tahun mana yang mengalami penjualan makanan dan minuman *restaurant* yang tinggi, sehingga *user* pengambil keputusan dapat lebih menyiapkan segala sesuatunya pada bulan yang akan datang.

f. Fitur *control panel*

Menu ini terdiri dari beberapa fitur yaitu :

(1) Fitur *user access permission*

Fitur *user access permission* ini berfungsi untuk menentukan dan membatasi modul apa saja yang dapat diakses oleh akun yang terdaftar.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## (2) Fitur *setting user*

Fitur *setting user* ini berfungsi untuk mendaftarkan akun baru, menghapus akun yang sudah terdaftar, ataupun mengatur ulang *password* akun yang ada.

### © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

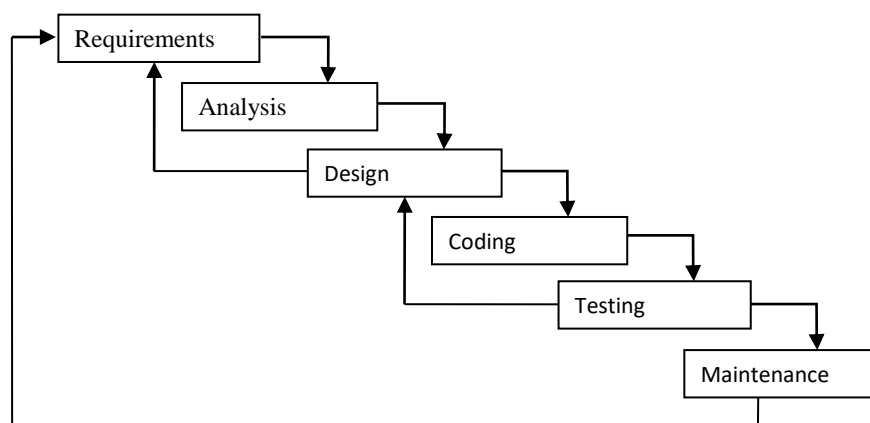
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## C. Metode Penelitian

Metode pengumpulan data yang digunakan penulis adalah dengan bekerja langsung dengan pihak yang bersangkutan dari XO SUKI & CUISINE dan melakukan observasi langsung terhadap dokumen-dokumen yang dibutuhkan serta proses perhitungan *food cost* yang sedang berlangsung.

Sedangkan teknik analisis dan perancangan sistem yang akan penulis gunakan adalah metode waterfall dengan sebuah pendekatan yang sistematis dan sekuensial melalui tahapan-tahapan yang ada pada *System Development Life Cycle* (SDLC) untuk membangun sebuah perangkat lunak dan menggunakan diagram terstruktur seperti Diagram Konteks dan Data Flow Diagram

Gambar 1.1 Diagram Waterfall Model







Metode Waterfall diawali oleh tahap analisis kebutuhan yang merupakan tahap awal pembangunan sebuah perangkat lunak. Tahap ini didefinisikan sebagai sebuah tahap yang menghasilkan sebuah kondisi yang diperlukan oleh pengguna untuk menyelesaikan permasalahan ataupun mencapai sebuah tujuan.

Dalam Tahap ini penulis mengumpulkan kebutuhan pengguna dan kemudian mentransformasikan ke dalam sebuah deskripsi yang jelas dan lengkap.

Sedangkan dalam tahapan analisis sistem dilakukan penulis untuk menjabarkan segala sesuatu yang nantinya akan ditangani oleh piranti lunak. Tahapan ini adalah tahapan dimana pemodelan merupakan sebuah representasi dari object didunia nyata. Untuk memahami sifat perangkat lunak yang akan dibangun, penulis harus memahami domain informasi, dan tingkah laku yang diperlukan.

Dalam tahapan perancangan piranti lunak ini merupakan proses multi langkah dan berfokus pada beberapa atribut perangkat lunak yang berbeda yaitu struktur data, arsitektur perangkat lunak, dan detil algoritma. Proses ini menerjemahkan kebutuhan ke dalam sebuah model perangkat lunak yang dapat diperkirakan kualitasnya sebelum dimulainya tahap implementasi.

Sedangkan dalam tahapan implementasi merupakan tahap yang mengkonversi apa yang telah dirancang sebelumnya ke dalam sebuah bahasa yang dimengerti komputer. Kemudian komputer akan menjalankan fungsi-fungsi yang telah didefinisikan sehingga mampu memberikan layanan-layanan kepada penggunanya.

**© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tahap selanjutnya adalah tahap pengujian. Dalam tahap pengujian terdapat dua metode pengujian piranti lunak yang umum digunakan, yaitu metode black-box dan white-box. Pengujian dengan metode black-box merupakan pengujian yang menekankan pada fungsionalitas dari sebuah piranti lunak tanpa harus mengetahui bagaimana struktur di dalam piranti lunak tersebut. Sebuah piranti lunak yang diuji menggunakan metode black-box dikatakan berhasil jika fungsi-fungsi yang ada telah memenuhi spesifikasi kebutuhan yang telah dibuat sebelumnya. Sedangkan metode white-box menguji struktur internal piranti lunak dengan melakukan pengujian pada algoritma yang digunakan oleh piranti lunak.

Tahap akhir dari metode Waterfall adalah tahap perawatan. Tahap ini merupakan tahap penggunaan piranti lunak yang disertai dengan perawatan dan perbaikan. Perawatan dan perbaikan suatu piranti lunak diperlukan, termasuk di dalamnya adalah pengembangan karena dalam prakteknya ketika piranti lunak tersebut digunakan, terkadang masih terdapat kekurangan ataupun penambahan fitur-fitur baru yang dirasa perlu.

#### D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan sebuah piranti lunak yang dapat bermanfaat bagi objek peneliti dengan membuat proses perhitungan *food cost* menjadi lebih cepat dan akurat. Dengan piranti lunak ini diharapkan juga dapat memudahkan karyawan bagian gudang dalam menjaga jumlah barang agar berada di dalam kondisi aman, serta dapat mengawasi jumlah barang serta memberikan peringatan apabila jumlah

### © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

barang berada dalam kondisi yang tidak aman. Sehingga diharapkan karyawan bagian gudang dapat melakukan pencatatan barang yang masuk dan keluar dari gudang pada saat itu juga. Dengan adanya piranti lunak ini diharapkan pula dapat meminimalisir kesalahan dalam penentuan harga satuan pada saat proses perhitungan *inventory*, karena harga yang akan dihitung merupakan harga rata-rata.

## E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi XO SUKI & CUISINE, dengan membuat proses perhitungan *food cost* menjadi lebih cepat dan akurat, objek peneliti dapat dengan mudah mengambil langkah - langkah dan tindakan untuk meningkatkan operasional menjadi lebih baik dan lebih menguntungkan.
2. Bagi Penulis, dapat menerapkan ilmu yang sudah diperoleh dari Institut Bisnis dan Informasi Indonesia dalam dunia kerja.
3. Bagi Pembaca, dapat menambah pengetahuan dalam analisis dan perancangan sistem informasi khususnya proses perhitungan *food cost*.

### © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.