

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di masa sekarang ini, penggunaan teknologi telah meluas ke berbagai aspek. Mulai dari dunia hiburan sampai ke dunia bisnis makanan. Perkembangan teknologi ini berawal dari sistem manual menjadi komputerisasi. Salah satu keuntungan yang diperoleh dari perkembangan sistem adalah efisiensi waktu. Keuntungan tersebut dapat mempermudah pekerjaan terutama dalam penjualan restoran.

Berdasarkan tujuannya restoran dibagi menjadi dua pengertian yaitu *Onsite foodservice* yang secara operasional menjual makanan hanya untuk mendukung aktifitas utama dan biasanya tergolong *non-profit*, sedangkan *commercial foodservice* secara operasional menjual makanan adalah prioritas utama dan keuntungan diinginkan. Salah satu sistem utama yang terdapat dalam restoran adalah sistem penjualan (Mary B. Gregoire, 2010).

Penjualan adalah berkumpulnya seorang pembeli dan penjual dengan tujuan melaksanakan tukar menukar barang dan jasa berdasarkan pertimbangan yang berharga misalnya pertimbangan uang. Sehingga penting untuk lebih meningkatkan sistem penjualan yang ada di restoran (Winardi, 2005).

Hubungan antara restoran dan sistem penjualan adalah sebagai penghubung berhasilnya sebuah bisnis. Karena dengan meningkatnya jumlah penjualan dapat memberikan keuntungan pada restoran. Namun, beberapa kesalahan pada penjualan dapat mengurangi pemasukan restoran. Adapun kesalahan yang sering terjadi yaitu ketika mencatat pemesanan makanan serta informasi ketersediaan menu makanan, sehingga kesalahan-kesalahan tersebut akan membuat pembeli menunggu lebih lama.

Berdasarkan masalah tersebut perlu dibuat perancangan sistem informasi penjualan restoran shinkansen. Sehingga dapat meningkatkan proses bisnis.

1.2. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang telah ditulis, maka identifikasi masalah yang akan dijadikan bahan penelitian sebagai berikut :

1. Kegiatan penjualan masih diproses secara manual, sehingga proses pendataan, perhitungan, pembuatan laporan dan penyajian informasi yang dibutuhkan dalam kegiatan pengambilan keputusan tidak dapat diproses dengan cepat.
2. Dibutuhkan aplikasi berbasis sistem informasi pada penjualan restoran yang dapat mengurangi tingkat kesalahan yang kerap dilakukan oleh sistem yang lama.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka perumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana mengurangi kesalahan laporan penjualan yang terjadi?
2. Bagaimana rancangan Aplikasi yang dapat memberikan informasi persediaan stok menu makanan yang tersedia?

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sistem informasi ini hanya di gunakan untuk prosedur penanganan pada penjualan restoran Shinkansen.
2. Alat bantu pembuatan perangkat lunak menggunakan bahasa pemrograman PHP dan menggunakan Mysql sebagai database.
3. Sistem metode yang di gunakan adalah dengan menggunakan metode protoyping, Agar menghemat waktu dalam pengembangan sistem, Serta penentuan kebutuhanya lebih mudah di wujudkan.

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk merancang sistem informasi penjualan restoran Shinkansen, untuk mempermudah penjualan, dan dalam penyampaian informasi ketersediaan menu dan membantu pihak karyawan yang terkait dalam pelaksanaan fungsi kegunaan pegendalian manajemen.

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian yang dilakukan tentang perancangan sistem informasi penjualan restoran adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sistem penjualan yang sedang berjalan pada restoran shinkansen.
2. Untuk mengetahui implementasi sistem informasi penjualan pada restoran Shinkansen.

1.6. Manfaat Penelitian

1. Perusahaan

Bagi karyawan restoran shinkansen dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam meningkatkan efisiensi waktu pelayanan restoran.

2. Keilmuan

Bagi pengembangan ilmu sistem informasi yaitu dengan cara membuat aplikasi aplikasi baru yang berbasis sistem informasi untuk mengatasi masalah yang sering terjadi pada obyek penelitian. Penelitian ini merupakan studi kasus tentang bagaimana merancang sebuah sistem informasi penjualan restoran.

1.7. Sistematika Penulisan

Dalam penyusunan penelitian ini, pembahasan dan penganalisaanya diklasifikasikan secara sistematis ke dalam 5 bab yaitu :

1. Bab I Pendahuluan

Dalam bab ini mengemukakan tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah, tujuan dan manfaat, batasan masalah, serta sistematika penulisan.

2. Bab II Tinjauan Pustaka

Memuat pendapat para ahli dalam disiplin ilmu tertentu tentang pengertian dan hal-hal yang terkait dengan teori yang disampaikan peneliti dalam kegiatannya.

3. Bab III Metodologi Penelitian

Dalam bab ini peneliti akan menguraikan tentang keuntungan dari segi pengolahan data/informasi, pola *database* yang terintegrasi dan kemudahan dalam penggunaan sistem.

4. Bab IV Pembahasan

Dalam bab ini penulis akan menguraikan tentang pembahasan yang berkaitan dengan identifikasi masalah.

5. Bab V Penutup

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dan saran yang berguna bagi perusahaan sebagai bahan referensi dalam kebutuhan spesifikasi komputer saat aplikasi ini digunakan.

