

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bagian ini akan dijelaskan tentang pendahuluan dalam penyusunan Laporan Penelitian. Pendahuluan meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, maksud dan tujuan penelitian, batasan masalah, metodologi penelitian, dan sistematika penulisan.

1.1. Latar Belakang Masalah

Rumah makan merupakan kebutuhan primer bagi kehidupan manusia. Melihat kebutuhan ini maka muncul banyak rumah makan yang berusaha memenuhi kebutuhan bagi masyarakat. Melihat semakin banyaknya rumah makan yang bermunculan di Rest Area KM 57, tentu persaingan diantara para rumah makan tersebut akan semakin meningkat. Oleh sebab itu dibutuhkan peningkatan kinerja sebuah rumah makan dan persediaan stok barang. Penggunaan sistem yang terkomputerisasi akan lebih banyak menghemat waktu, tidak menyita banyak tenaga, dan menghasilkan keakuratan penyajian data.

Masalah yang berhubungan dengan persediaan merupakan masalah umum yang sering dihadapi dalam bidang usaha. Masalah persediaan yang timbul dapat berupa tersedianya barang yang terlalu banyak atau mungkin juga barang yang kurang tersedia atau terlalu sedikit untuk memenuhi permintaan rumah makan di kemudian hari. Jumlah persediaan stok barang yang sebaiknya ada dalam rumah makan harus sesuai dengan kebutuhan, jangan terlalu banyak tetapi juga jangan terlalu sedikit. Apabila terlalu banyak, maka dalam penyimpanan stok barang dalam gudang akan terjadi penumpukan dan pada sayuran harus mencukupi sesuai stok per hari kalau tidak sesuai akan terjadi pembusukan atau layu sehingga dampak bisa merugikan rumah makan.

Rumah Makan Soto Sadang Asli Purwakarta Rest Area KM 57 adalah salah satu rumah makan yang berkembang di kota Purwakarta. Sebagai rumah makan selalu melakukan pengawasan dan pencatatan terhadap persediaan stok barang di

gudang. Setiap hari karyawan melakukan pengecekan pada gudang menangani bahan-bahan baku yang tersedia supaya kebutuhan per hari bisa mencukupi. Setiap karyawan dalam mengecek stok barang harus mengatur alur masuknya, keluarnya, dan stok sisa barang yang ada digudang.

Pengolahan data inventori gudang di Rumah Makan Soto Sadang Asli Purwakarta Rest Area KM 57 masih manual, artinya dari segi pencatatan dan pengolahannya masih menggunakan buku laporan persediaan. Pelaporan persediaan dilakukan dengan cara menyalin data inventori dari buku tersebut. Setiap hari laporan dalam buku tersebut harus dilaporkan. Sistem tersebut menjadikan stok barang tidak dapat mengetahui data persediaan rumah makan di inventori dengan cepat dan informasi persediaan stok barang yang memakan waktu terbang percuma. Mengingat stok barang adalah salah satu tempat persediaan barang yang sangat penting dibutuhkan pada rumah makan.

Berdasarkan hal tersebut pada tugas akhir ini saya tertarik untuk mengangkat tema pembangunan sistem inventori, maka penulisan Tugas Akhir ini diberi judul : **“Pembangunan Sistem Inventori Pada Rumah Makan Soto Sadang Asli Purwakarta Rest Area KM 57”**.

1.2. Rumusan Masalah

Untuk memberikan dan memperjelas yang ingin dicapai dalam pembuatan sistem inventori, maka penulis memaparkan rumusan masalah dalam laporan penelitian ini, yaitu Berdasarkan dari latar belakang masalah di atas serta hasil dari penelitian lapangan yang penulis lakukan, maka dapat ditarik beberapa permasalahan yang ada yaitu :

1. Bagaimana membuat aplikasi yang dapat mengelola stok barang pada rumah makan.
2. Bagaimana membuat aplikasi yang dapat mengontrol stok barang dalam gudang rumah makan.
3. Bagaimana membuat aplikasi yang dapat mengelola barang retur rumah makan.

1.3. Maksud dan Tujuan

Maksud dari penelitian yang dilakukan adalah membuat pembangunan sistem inventori persediaan stok barang. Maksud dari penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mempermudah dalam mengontrol ketersediaan stok barang pada rumah makan.
2. Mempermudah kinerja dalam pendataan laporan stok barang pada rumah makan dalam gudang yang setiap kali dibutuhkan.
3. Membangun sistem inventori stok barang yang ada di gudang rumah makan.

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah membuat pembangunan sistem inventori persediaan stok barang. Tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Membuat aplikasi yang dapat mengelola stok barang pada rumah makan.
2. Membuat aplikasi yang dapat mengontrol stok barang dalam gudang rumah makan.
3. Membuat aplikasi yang dapat mengelola barang retur rumah makan.
4. Membangun sistem inventori pada perusahaan rumah makan.

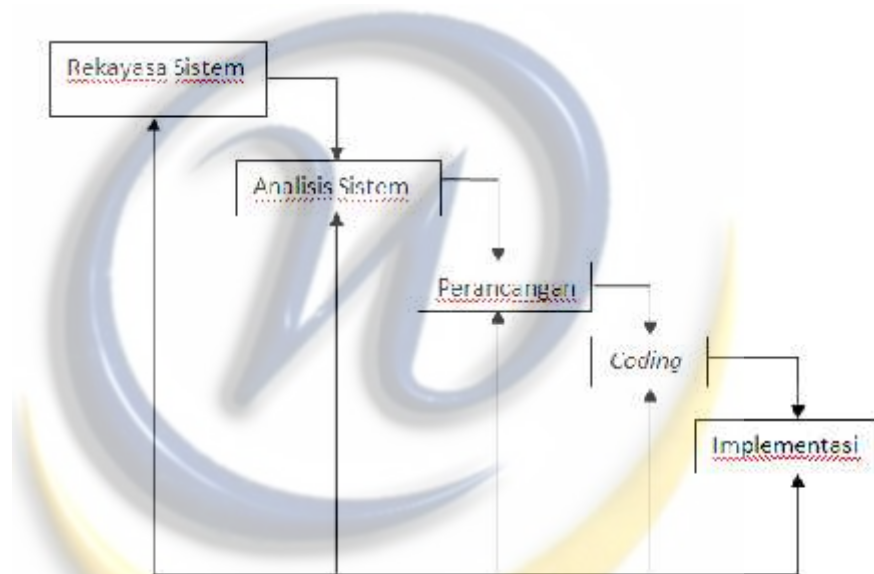
1.4. Batasan Masalah

Luasnya ruang lingkup permasalahan maka penulis lebih memfokuskan permasalahan, sesuai dengan judul yang penulis ambil dalam penelitian agar permasalahan yang akan dibahas lebih terarah, maka penulis membatasi masalah tersebut, antara lain:

1. Sistem ini mengelola alur stok barang masuk, keluar, dan sisa stok barang yang ada.
2. Membangun sistem inventori dibuat dengan menggunakan bahasa pemrograman VB.6.

1.5. Metodologi Penelitian

Langkah-langkah yang akan ditempuh dalam pengerjaan Tugas Akhir mempunyai tahapan-tahapan yang saling terkait dan saling mempengaruhi. Dalam pembangunan sistem ini digunakan model pengembangan *waterfall*. Inti dari metode *waterfall* adalah pengerjaan dari suatu sistem dilakukan secara berurutan atau secara linear. Jadi jika langkah satu belum dikerjakan maka tidak akan bisa melakukan pengerjaan langkah 2, 3 dan seterusnya. Secara otomatis tahapan ke-3 akan bisa dilakukan jika tahap ke-1 dan ke-2 sudah dilakukan. Berikut adalah langkah-langkahnya :



Gambar 1.1 Model Waterfall

a. Rekayasa Sistem (*Sistem Engineering*)

Merupakan tahap awal dalam pembangunan suatu aplikasi. Adapun cara untuk menunjang metode penelitian tersebut dilakukan dengan:

1. Studi pustaka, yaitu pengumpulan data dari buku-buku yang berhubungan dengan aplikasi sebagai referensi.
2. Studi Lapangan, yaitu mengadakan penelitian secara langsung terhadap objek yang diteliti, termasuk wawancara dengan pihak-pihak yang berhubungan dengan masalah yang dibahas.

3. Studi Perangkat Lunak, yaitu melakukan penelitian terhadap perangkat lunak yang dibutuhkan untuk mengintegrasikan konsep perancangan, sehingga dapat mendukung aplikasi yang dirancang.

b. Analisis Sistem

Analisis merupakan tahap analisa terhadap hal-hal yang diperlukan dalam pembangunan perangkat lunak.

c. Perancangan (*design*)

Perancangan merupakan tahap penerjemahan dari keperluan data atau penggambaran perangkat lunak yang akan dibangun.

d. Pengkodean (*coding*)

Pada tahap ini dilakukan proses menerjemahkan dari keperluan data atau pemecahan masalah yang telah dirancang kedalam bahasa pemrograman komputer.

e. Implementasi

Pada tahap ini dilakukan proses implementasi program dari hasil analisis, perancangan dan pengkodean.

1.6. Sistematika Penulisan Laporan

Laporan ini disusun dalam bentuk yang terstruktur dan sistematis sehingga membantu memudahkan pembaca dalam mempelajarinya. Adapun susunan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

Bab I Pendahuluan, Pada bab ini diuraikan mengenai Latar Belakang masalah, Rumusan Masalah, Maksud dan Tujuan, Batasan Masalah, Metodologi Penelitian dan Sistematika Penulisan Laporan.

Bab II Landasan Teori, Merupakan penjelasan teori tentang “Pembangunan Sistem Inventori Pada Rumah Makan Soto Sadang Asli Purwakarta Rest Area KM 57”. serta segala landasan teori yang digunakan penulis dalam penulisan Tugas Akhir

Bab III Analisis Sistem, menguraikan tentang pengelolaan persediaan dalam sistem lama dengan analisis masalahnya serta analisis sistem yang akan dibangun.

Bab IV Perancangan, Bab ini berisi perancangan sistem yang akan dibangun, baik perancangan data maupun perancangan proses yang akan menjadi modul-modul sebagai dasar dari kode program yang akan dibangun.

Bab V Implementasi, Dalam bab ini, penulis akan mengimplementasi, menterjemahkan hasil analisis dan desain kedalam bentuk kode program dalam “Pembangunan Sistem Inventori Pada Rumah Makan Soto Sadang Asli Purwakarta Rest Area KM 57”.

Bab VI Kesimpulan dan Saran, Merupakan bab hasil kesimpulan dari penyelesaian masalah yang dihadapi dan juga saran-saran dari penulis yang berkaitan dengan judul tugas akhir ini yaitu “Pembangunan Sistem Inventori Pada Rumah Makan Soto Sadang Asli Purwakarta Rest Area KM 57”.

