

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Restoran DIMXUE merupakan sebuah usaha kuliner yang bergerak di bidang makanan khas Hongkong, dengan menu andalan seperti siumai, mie ayam Tao Shi, lumpia udang, dan berbagai pilihan hidangan lainnya. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen dan kompleksitas operasional restoran, pengelolaan manajemen internal menjadi salah satu faktor penting yang memengaruhi efisiensi dan kualitas pelayanan.

Di era globalisasi sekarang ini, setiap orang berlomba-lomba mencari peluang trading yang sedang trend. Salah satu peluang bisnis yang sedang tren dan diminati oleh masyarakat adalah bisnis kuliner. Banyak orang mencoba membuka kafe/restoran karena makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh masyarakat.[1] Di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat, adopsi teknologi dalam manajemen bisnis menjadi kebutuhan yang mendesak. Berbagai penelitian telah menunjukkan bahwa otomatisasi dalam pengelolaan bisnis dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi risiko kesalahan manusia, serta memberikan data yang lebih akurat untuk pengambilan keputusan.[2]

Saat ini, Dimxue menghadapi tantangan dalam efisiensi operasional dan manajemen bisnis yang masih dilakukan secara manual. Salah satu permasalahan utama adalah dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), yang masih dilakukan secara manual dan rentan terhadap kesalahan dan manajemen karyawan. Ketidakakuratan dalam perhitungan HPP berdampak langsung pada laporan keuangan dan strategi bisnis, seperti penentuan harga jual yang kurang tepat serta margin keuntungan yang tidak terpantau dengan baik. Selain itu, pengelolaan stok bahan

makanan yang masih tradisional berpotensi menyebabkan inefisiensi, seperti kesalahan dalam pencatatan stok atau kehabisan bahan baku di waktu yang tidak tepat.[3]

Melihat berbagai permasalahan tersebut, dibutuhkan suatu sistem informasi manajemen berbasis *website* yang dapat membantu restoran DIMXUE dalam mengelola operasionalnya secara lebih efektif dan efisien. Sistem ini diharapkan mampu memberikan solusi dalam hal pencatatan dan pemantauan bahan baku, kompilasi menu dan harga, serta manajemen data karyawan secara terpusat dan *real-time*. Dengan penerapan sistem ini, diharapkan dapat meningkatkan akurasi data, mempercepat proses pengambilan keputusan, serta meningkatkan kualitas pelayanan secara keseluruhan.

## 1.2 Identifikasi Permasalahan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi pada restoran DIMXUE adalah sebagai berikut:

1. Belum adanya sistem digital untuk mengelola persediaan bahan baku, sehingga pengawasan stok masih dilakukan secara manual dan berpotensi menimbulkan ketidaktepatan data.
2. Proses penghitungan dan kompilasi harga menu masih dilakukan secara konvensional, sehingga menyulitkan dalam evaluasi dan penyesuaian harga secara cepat.
3. Manajemen data karyawan seperti absensi, jadwal kerja, dan informasi personal masih tercatat secara manual, yang dapat menimbulkan ketidakefisienan dan risiko kehilangan data.

## 1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi permasalahan yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Merancang sistem informasi manajemen berbasis *website* yang dapat membantu pengelolaan persediaan bahan baku secara akurat dan efisien pada restoran DIMXUE.
2. Sistem dapat memfasilitasi proses kompilasi harga menu secara otomatis dan fleksibel sesuai kebutuhan operasional restoran.
3. Sistem dapat mendukung pengelolaan data karyawan secara terstruktur, termasuk absensi, jadwal kerja, dan data personal.

#### 1.4 Maksud dan Tujuan

Adapun maksud dari penelitian ini adalah untuk membantu restoran DIMXUE dalam meningkatkan efisiensi operasional melalui penerapan teknologi informasi. Dengan adanya sistem informasi manajemen berbasis *website*, diharapkan seluruh proses pengelolaan bahan baku, menu, dan karyawan dapat dilakukan secara lebih terstruktur, cepat, dan akurat, sehingga mendukung pertumbuhan bisnis dan kualitas pelayanan restoran.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Merancang dan membangun sistem informasi manajemen berbasis *website* yang dapat digunakan untuk mencatat dan memantau stok bahan baku secara *real-time*.
2. Mengembangkan fitur pengelolaan menu yang memungkinkan perhitungan harga jual berdasarkan komponen bahan baku dan biaya operasional lainnya.
3. Menyediakan sistem manajemen data karyawan yang mencakup pencatatan absensi, jadwal kerja, serta data personal secara digital dan terpusat.

4. Menyajikan informasi yang terintegrasi dan akurat sebagai dasar pengambilan keputusan bagi manajemen restoran DIMXUE.

## 1.5 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan pengembangan sistem informasi dengan tahapan yang sistematis, dimulai dari pengumpulan data hingga implementasi sistem. Tujuannya adalah untuk menghasilkan sistem informasi manajemen berbasis *website* yang sesuai dengan kebutuhan operasional restoran DIMXUE.

### 1.5.1 Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang relevan dalam proses perancangan sistem, digunakan beberapa teknik pengumpulan data sebagai berikut:

- a. Observasi

Teknik ini dilakukan dengan mengamati langsung proses operasional di restoran DIMXUE, khususnya dalam hal pengelolaan bahan baku, penyusunan menu, serta pencatatan data karyawan. Observasi bertujuan untuk memahami alur kerja dan permasalahan yang dihadapi secara nyata di lapangan.

- b. Wawancara

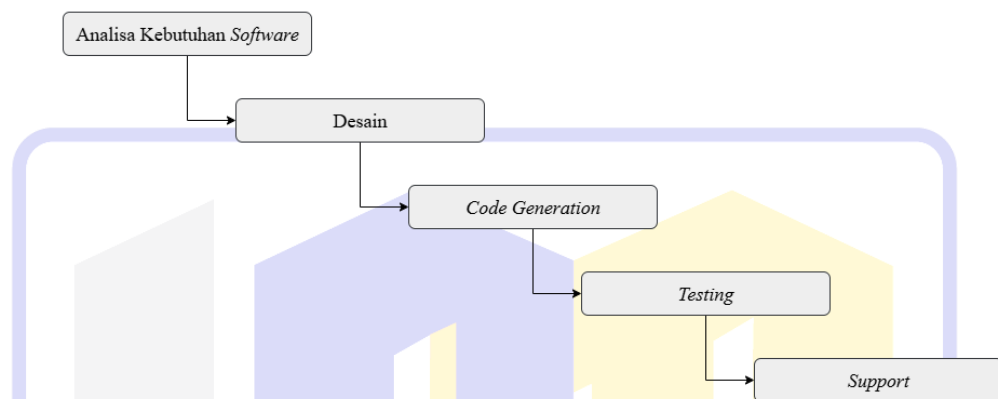
Dilakukan dengan pihak-pihak terkait seperti pemilik restoran, manajer operasional, dan staf, untuk menggali informasi mendalam terkait kebutuhan sistem, kendala yang dihadapi, dan harapan terhadap sistem yang akan dikembangkan.

- c. Studi Pustaka

Mengumpulkan dan mempelajari referensi dari buku, jurnal, artikel ilmiah, dan dokumentasi terkait sistem informasi manajemen, sistem berbasis *web*, serta pengelolaan usaha restoran sebagai landasan teori dalam perancangan sistem.

### 1.5.2 Model Pengembangan Sistem

Metode pengembangan sistem yang digunakan yaitu metode *waterfall* yakni metode pengembangan dari pendekatan yang digunakan dalam penelitian adalah secara berurutan dan sistematis yang meliputi beberapa proses diantaranya:[4]



Sumber: Hasil Penelitian 2025

Gambar I.1 Metode *Waterfall*

a. *Analisa Kebutuhan Software*

Pada tahap ini dilakukan identifikasi kebutuhan fungsional dan non-fungsional sistem berdasarkan hasil pengumpulan data. Tujuannya adalah untuk merumuskan fitur-fitur utama yang harus dimiliki oleh sistem informasi.

b. *Desain*

Merancang struktur sistem, meliputi desain antarmuka pengguna (UI), perancangan *database*, serta pemodelan proses bisnis menggunakan diagram seperti *activity diagram*, *use case diagram*, *class diagram*, *sequence diagram*, *component diagram*, *deployment diagram*, *entity relationship diagram* dan *logical record structure*, agar sistem dapat dibangun secara terstruktur.

c. *Code Generation*

Tahap ini merupakan proses implementasi dari desain yang telah dibuat ke dalam bentuk kode program menggunakan bahasa pemrograman dan teknologi

*web* yang sesuai, seperti HTML, CSS, JavaScript, PHP, dan MySQL menggunakan *framework* PHP Laravel.

d. *Testing*

Pengujian sistem dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh fitur berfungsi sesuai dengan spesifikasi. Pengujian yang digunakan adalah *User Acceptance Testing* (UAT), yaitu menguji fungsionalitas tanpa melihat kode sumber secara langsung.

e. *Support*

Tahap akhir berupa dokumentasi sistem, perbaikan *bug* (jika ditemukan), serta pemberian pelatihan atau panduan penggunaan sistem kepada pengguna agar sistem dapat dimanfaatkan secara optimal.

## 1.6 Ruang Lingkup

Agar penelitian ini terfokus dan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai, ruang lingkup penelitian dibatasi pada beberapa hal berikut:

1. Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada restoran DIMXUE yang bergerak di bidang kuliner makanan khas Hongkong, seperti siumai, mie ayam Tao Shi, dan lumpia udang.

2. Pengembangan Sistem

Sistem yang dikembangkan adalah sistem informasi manajemen berbasis *website* yang mencakup tiga komponen utama:

- a. Manajemen Bahan Baku, termasuk pencatatan stok masuk dan keluar, serta pemantauan persediaan.
- b. Manajemen Menu, yaitu kompilasi harga berdasarkan bahan baku dan penyusunan daftar menu.

- c. Manajemen Karyawan, meliputi data personal, absensi, dan jadwal kerja.

### 3. Platform Sistem

Sistem dirancang berbasis *website* agar dapat diakses melalui *browser* oleh pihak manajemen restoran, dengan antarmuka yang *user-friendly* dan responsif.

### 4. Pengguna Sistem

Sistem ini dirancang untuk digunakan oleh pihak manajemen restoran, seperti pemilik, manajer operasional, serta staf yang ditunjuk untuk mengelola bahan baku, menu, atau karyawan.

### 5. Batasan Sistem

Penelitian ini tidak mencakup sistem kasir atau *point of sale* (POS), sistem pemesanan oleh pelanggan, maupun integrasi dengan sistem pembayaran digital



UNIVERSITAS  
NUSA MANDIRI