

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Tem's *catering* adalah Unit usaha yang bergerak di bidang kuliner, melayani pesanan berupa makanan (kue, nasi kotak, nasi kuning dan tumpeng). Bisnis kuliner ini didirikan pada tanggal 8 Oktober 2015. Bisnis yang berjalan baru setahun ini memiliki sebelas karyawan yang terdiri dari empat bagian dari keluarga besar Tem's *catering* dan sisanya adalah pegawai yang direkrut. Tem's *catering* berlokasi di Jalan Kedondong Kidul 1/62c Surabaya–Jawa Timur.

Proses bisnis pada Tem's *catering* dimulai ketika ada pesanan. *Customer* memesan melalui telepon atau datang langsung ke lokasi *catering*. Pesanan yang masuk akan dicatat oleh Admin. *Customer* memilih menu makanan berdasarkan brosur yang telah dikirim melalui *email* perusahaan dan hotel atau melalui brosur yang sudah dibagikan di pinggir jalan. Untuk proses pesanan dari perusahaan atau hotel dilakukan satu bulan sebelum proses *catering*. Dan untuk proses pesanan dari perseorangan dilakukan tiga hari sebelum proses *catering*. Pencatatan pesanan saat ini dilakukan di selembar kertas. Pencatatan pesanan meliputi: nama *customer*, menu makanan, tanggal, harga, dan jumlah porsi. Terdapat dua jenis waktu pesanan yaitu: bulanan dan satu kali pesan. Pesanan bulanan biasanya digunakan oleh perusahaan dan hotel untuk memberikan konsumsi kepada karyawannya selama satu bulan penuh. satu kali pesanan digunakan oleh perseorangan untuk hari itu saja. Pesanan masuk ini menghasilkan *output* berupa catatan pemesanan. Bagian Gudang melakukan pengecekan bahan baku, bumbu

dan peralatan yang tersedia setelah menerima catatan pemesanan. Jika bahan baku, bumbu dan peralatan tersedia maka Bagian Gudang mencatat bahan baku, bumbu dan peralatan yang keluar, sebaliknya bahan baku, bumbu dan peralatan yang tidak tersedia akan dicatat untuk proses pengajuan. Bahan baku, bumbu, peralatan dan catatan pemesanan kemudian diserahkan ke Bagian Dapur untuk diolah dan dijadikan makanan. Catatan pemesanan digunakan Bagian Dapur untuk acuan akan membuat masakan yang dipesan. Jika makanan sudah siap untuk di kirim maka bagian dapur memberikan laporan kepada bagian Admin untuk membuat laporan pengiriman dan *form* pembayaran. Laporan pengiriman digunakan untuk bukti bahwa makanan tersebut telah dikirim dan *form* pembayaran sendiri digunakan untuk transaksi pembayaran. Untuk proses pembayaran dibagi menjadi dua yaitu: pembayaran tunai dan pembayaran kredit. *Customer* bisa memilih tipe pembayaran sesuai dengan yang mereka inginkan. Jika *customer* melakukan pembayaran kredit maka akan menerima kwitansi kredit, selanjutnya jika memilih pembayaran tunai maka akan menerima *invoice*. Akan tetapi pembayaran tidak diperuntukan secara *transfer*.

Masalah pertama yang dihadapi Tem's *catering* ada pada pemesanan, ketika ada pesanan masuk maka pencatatan dilakukan di selembar kertas. Kertas pesanan sering tercecer atau bahkan hilang. Tidak adanya *history* pemesanan juga menjadi masalah yang sering dihadapi di bagian pemesanan. Hal ini berakibat pesanan yang masuk tidak bisa ditangani dengan baik, bahkan tidak diproses. Serta tidak bisa mengetahui jumlah porsi pesanan dan jumlah transaksi pesanan. Masalah kedua adalah pencatatan bahan baku, bumbu dan peralatan yang kurang baik, sehingga kesulitan untuk dapat mengetahui jumlah stok dari bahan baku,

bumbu dan peralatan. Tidak ada pencatatan *history* bahan baku, bumbu dan peralatan. Pihak *catering* seringkali kehabisan bahan baku dan bumbu saat akan mengolah masakan. Masalah ketiga adalah makanan yang dikirim selalu kurang jumlah porsinya. Sama seperti masalah–masalah diatas di bagian pengiriman juga tidak ada *history* pengiriman. Masalah terakhir adalah bukti angsuran dan bukti pembayaran yang seringkali hilang saat akan direkap.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka penulis akan menghasilkan sebuah rancang bangun aplikasi dalam tugas akhir yang berjudul : ” **Rancang Bangun Aplikasi Pengelolaan *Catering* Pada *Tem’s Catering* “.**

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas dapat dirumuskan permasalahannya yaitu, bagaimana merancang bangun aplikasi pengelolaan *catering* pada *Tem’s catering*. Dari masalah tersebut, terdapat sub masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana merancang dan membangun sistem yang mampu menangani pemesanan *catering* pada *Tem’s catering*.
2. Bagaimana merancang dan membangun sistem yang mampu mengelola stok bahan baku, bumbu dan peralatan
3. Bagaimana merancang dan membangun sistem yang mampu mengelola pengiriman makanan
4. Bagaimana merancang dan membangun sistem yang mampu menangani pembayaran *catering*

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan perumusan masalah yang telah ditentukan maka batasan masalah dari sistem yang akan dibuat adalah sebagai berikut:

1. Proses perhitungan kebutuhan bahan baku mengacu pada *Bill of material* yang sudah dibuat
2. Tidak ada *Safety Stok* untuk penyimpanan bahan baku dan peralatan
3. Proses perhitungan kebutuhan peralatan mengacu pada daftar kebutuhan peralatan yang sudah dibuat
4. Tidak membahas retur pemesanan menu makanan
5. Tidak membahas penambahan porsi makanan setelah dipesan

1.4 Tujuan

Dengan melihat perumusan masalah di atas, maka tujuan yang hendak dicapai adalah menghasilkan rancang bangun aplikasi pengelolaan *catering* pada *Tem's catering*.

1.5 Sistematika Penulisan

Di dalam penyusunan laporan tugas akhir ini secara sistematis diatur dan disusun dalam lima bab yang masing-masing terdiri dari beberapa sub bab. Adapun urutan dari bab pertama sampai bab terakhir adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan pembuatan sistem, manfaat bagi penggunaannya, serta sistematika penulisan laporan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini membahas mengenai berbagai macam teori yang mendukung dalam pembuatan rancang bangun Aplikasi Pengelolaan *Catering* pada *Tem's Catering*.

BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

Bab ini membahas analisa dan perancangan sistem. Analisis berisi penjelasan dari timbulnya masalah beserta penyelesaiannya, sedangkan perancangan sistem berisi *Document Flow*, *System Flow*, *Data Flow Diagram*, *Entity Relationship Diagram*, *Data Dictionary*, dan Desain *Input / Output*.

BAB IV IMPLEMENTASI DAN EVALUASI SISTEM

Bab ini membahas tentang kebutuhan perangkat lunak, perangkat keras, implementasi dan evaluasi sistem. Implementasi ini mengacu pada perancangan desain sistem yang telah.

BAB V PENUTUP

Bab ini membahas tentang kesimpulan yang diperoleh dari pembuatan sistem ini, serta saran yang bertujuan untuk pengembangan sistem dimasa yang akan datang.