

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era modern ini dunia terus mengembangkan kreatifitasnya. Semua orang memperbarui yang ada dan memberikan ide-ide baru tentunya, tak terkecuali di aspek makanantentunya. Saat ini jenis yang sedang tren di Indonesia adalah *franchise* atau waralaba. *Franchise* atau waralaba dalam bahasa Indonesia, adalah sebuah metode dalam sistem distribusi barang atau jasa. *Franchise* berasal dari bahasa Perancis abad pertengahan, di ambil dari kata “franch” (bebas) atau “francher” (membebaskan), yang secara umum diartikan sebagai pemberian hak istimewa. Dengan demikian didalam *franchise* terkandung makna, bahwa seseorang memberikan kebebasan untuk menggunakan, membuat atau menjual sesuatu. Menurut peraturan menteri industry dan perdagangan Indonesia No. 259/MPP/Kep/7/1997, *franchise* adalah suatu perikatan dimana pihak yang satu diberikan hak untuk memanfaatkan dan atau menggunakan kekayaan intelektual atau penemuan atau ciri khas usaha yang dimiliki oleh pihak lain dengan suatu imbalan berdasarkan persyaratan yang ditetapkan oleh pihak lain dalam rangka untuk mempersiapkan dan atau menjual barang dan atau jasa.

Seperti halnya Bunarendang (Burger Nasi Rendang), merupakan *franchise* yang bergerak dibidang penjualan makanan yang berupa burger berbahan baku rendang. *Franchise* ini dikelola oleh CV. Bunarendang. Dimana *franchise* tersebut tersebar di kota Surabaya yang bertempat di depan waralaba Sakinah di Jalan Arief Rachman Hakim No.32, depan Giant di jalan Ahmad Yani No. 73 Margorejo, di kantin kampus Institut

Teknologi Sepuluh November yang terletak di jalan raya ITS, Keputih, Sukolilo, Universitas Airlangga kampus B. Saat ini dapur Bunarendang memasok bahan baku ke setiap mitra dengan cara mitra datang ke pusat dan pusat menyediakan 200 *stock* perhari untuk seluruh mitranya.

Proses bisnis yang terjadi pada Bunarendang yaitu pencatatan transaksi pemesanan dan pengendalian bahan baku. Transaksi pemesanan dilakukan dengan cara mitra meminta *stock*. Setelah proses pencatatan selesai, maka selanjutnya *stock* akan diberikan ke mitra dengan cara mitra datang sendiri ke pusat Bunarendang, dimana setiap mitra mendapatkan *stock* maksimal 50 pcs per hari. Pusat akan memberikan *stock* sesuai dengan kebijakan perusahaan.

Dari proses-proses diatas tentu saja ada kendala yang terjadi, yakni mitra harus datang sendiri ke pusat untuk memperoleh *stock*, proses pencatatan menggunakan buku yang terkadang admin lupa mencatat dan mitra tidak mengetahui apakah dalam satu hari *stock* masih ada atau sudah habis.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka dibangun sebuah Sistem Informasi Pemesanan Bahan Baku Berbasis *Web*. Sistem ini di bangun menggunakan PHP dan MySQL.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka rumusan masalah pada tugas akhir ini adalah bagaimana merancang bangun sistem informasi pemesanan bahan baku berbasis *web* pada franchise bunarendang.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Aplikasi ini dibangun berdasarkan proses bisnis pada *Franchise* Bunarendang.
2. Fitur pada *website* berfungsi untuk menampilkan transaksi pemesanan *online* dan pengendalian bahan baku untuk membuat bunarendang yang dilihat dari jumlah transaksi pelanggan dan ketersediaan stok .
3. Status barang akan di *update* secara berkala.

Setiap hari admin wajib *input* stok awal.

1.4 Tujuan

Tujuan yang hendak dicapai dalam tugas akhir ini adalah merancang bangun sistem informasi pemesanan bahan baku berbasis *web* pada *franchise* bunarendang.

Dengan dilakukan penelitian ini, diharapkan memiliki beberapa manfaat di antaranya adalah:

1. Aplikasi ini dapat membantu bagian SPKT di Polres Sidoarjo dalam memproses data kejadian kriminal maupun non kriminal.
2. Aplikasi ini dapat memberikan informasi yang terbaru dengan cepat dan efisien untuk atasan atau di Polres Sidoarjo.
3. Aplikasi ini dapat membantu atau memberikan informasi pendukung terkait dengan pengambilan keputusan.

1.5 Sistematika Penulisan

Laporan Tugas Akhir (TA) ini ditulis dengan sistematika penulisan yang terdiri dari pendahuluan, landasan teori, metode penelitian, pembahasan, dan penutup.

Bab I : Pendahuluan

Bab ini membahas tentang latar belakang masalah dan penjelasan permasalahan secara umum, perumusan masalah serta batasan masalah yang dibuat, tujuan dari pembuatan Tugas Akhir dan sistematika penulisan buku ini.

Bab II : Landasan Teori

Bab ini membahas mengenai teori tentang konsep *website*, pengertian pemesanan bahan baku, *tools* pendukung pembuatan *web*, dan *database*.

Bab III : Analisis dan Perancangan Sistem

Bab ini berisi penjelasan tentang tahap-tahap yang dikerjakan dalam penyelesaian *website* terdiri dari analisis sistem, pembahasan masalah berupa *system flow*, *Data Flow Diagram* (DFD), *Entry Relationship Diagram* (ERD), struktur tabel, desain *input-output* dan implementasi sistem berupa *capture* dari setiap tampilan program.

Bab IV : Implementasi dan Evaluasi

Bab ini menjelaskan tentang evaluasi dari sistem yang telah dibuat dan proses implementasi dari sistem informasi pemesanan bahan baku berbasis *web*.

Bab V : Penutup

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran. Saran yang dimaksud adalah saran terhadap kekurangan dari sistem yang ada kepada pihak lain yang ingin meneruskan topik Tugas Akhir ini. Tujuannya adalah agar pihak lain dapat menyempurnakan sehingga bisa menjadi lebih baik dan berguna.