



**RANCANG BANGUN SISTEM INVENTARIS UNTUK RUMAH MAKAN  
OMAH JAWA**

**KERJA PRAKTIK**



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

**Oleh:**

**ARDIANSYAH RYANOVA ASHARI**

**22410100054**

---

**FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMATIKA**

**UNIVERSITAS DINAMIKA**

**2025**

**RANCANG BANGUN SISTEM INVENTARIS UNTUK RUMAH MAKAN  
OMAH JAWA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan  
Program Sarjana



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

**Disusun Oleh:**

**Nama** : Ardiansyah Ryanova Ashari  
**NIM** : 22410100054  
**Program** : S1 (Strata Satu)  
**Jurusan** : Sistem Informasi

**FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMATIKA  
UNIVERSITAS DINAMIKA**

**2025**



*“Saya bersyukur atas setiap tantangan yang datang, karena melalui tantangan itulah saya belajar untuk menjadi lebih kuat dan lebih baik dari sebelumnya.”*

UNIVERSITAS  
Dinamika

LEMBAR PENGESAHAN

RANCANG BANGUN SISTEM INVENTARIS UNTUK RUMAH MAKAN  
OMAH JAWA

Laporan Kerja Praktik oleh

Ardiansyah Ryanova Ashari

NIM : 22410100054

Telah diperiksa, diuji dan disetujui

Surabaya, 1 Juli 2025

Disetujui,



Dosen Pembimbing

Tutut Wuriyanto, M.Kom.  
0703056702

Penyelia



Wahyudi

Mengetahui,

Ketua Program Studi SI Sistem Informasi

*Endra*

*Endra*

Digitally signed by  
Endra Rahmawati  
Date: 2025.08.04  
13:44:55 +07'00'

Endra Rahmawati, M.Kom.  
0712108701

## PERNYATAAN

### PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Sebagai mahasiswa Universitas Dinamika, Saya :

Nama : Ardiansyah Ryanova Ashari  
NIM : 22410100054  
Program Studi : SI Sistem Informasi  
Fakultas : Fakultas Teknologi dan Informatika  
Jenis Karya : Laporan Kerja Praktik  
Judul Karya : RANCANG BANGUN SISTEM INVENTARIS UNTUK RUMAH  
MAKAN OMAH JAWA

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

1. Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan seni, Saya menyetujui memberikan kepada **Universitas Dinamika** Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas seluruh isi/sebagian karya ilmiah Saya tersebut diatas untuk disimpan, dialihmediakan, dan dikelola dalam bentuk pangkalan data (*database*) untuk selanjutnya didistribusikan atau dipublikasikan demi kepentingan akademis dengan tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Karya tersebut diatas adalah hasil karya asli Saya, bukan plagiat baik sebagian maupun keseluruhan. Kutipan, karya atau pendapat orang lain yang ada dalam karya ilmiah ini adalah semata hanya rujukan yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka saya.
3. Apabila dikemudian hari ditemukan dan terbukti terdapat Tindakan plagiat pada karya ilmiah ini, maka saya bersedia untuk menerima pencabutan terhadap gelar keserjanaan yang telah diberikan kepada saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 1 Juli 2025  
  
Ardiansyah Ryanova Ashari

22410100054

## ABSTRAK

Rumah Makan Omah Jawa menghadapi kendala dalam pengelolaan bahan baku akibat pencatatan stok yang masih dilakukan secara manual. Hal ini berisiko menimbulkan ketidaksesuaian data, keterlambatan laporan, serta kesalahan pencatatan yang dapat mengganggu kelancaran operasional. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dirancang sebuah sistem informasi inventaris berbasis web menggunakan framework Laravel dan database MySQL. Sistem ini dirancang dengan konsep hak akses berbasis peran, di mana staf dapur hanya dapat mencatat bahan keluar, admin gudang mengelola data bahan, *supplier*, dan bahan masuk, sedangkan owner dapat melihat laporan bahan secara menyeluruh. Hasil dari kerja praktik ini adalah sebuah sistem informasi inventaris dengan fitur utama berupa menu Master yang digunakan untuk mengelola data bahan, *supplier*, dan pengguna. Selanjutnya terdapat menu Transaksi untuk mencatat bahan masuk dan bahan keluar secara real-time. Sistem ini juga dilengkapi dengan *Dashboard* yang menampilkan ringkasan data penting seperti grafik bahan masuk dan keluar, jumlah stok terkini, serta notifikasi stok minimum. Khusus untuk *owner*, terdapat menu Laporan yang menyajikan laporan bahan masuk, bahan keluar, dan data bahan yang dapat dijadikan dasar pengambilan keputusan.

**Kata Kunci:** Bahan Baku, Gudang, Laravel, Manajemen Stok, Sistem Inventaris, Web.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan pelaksanaan Kerja Praktik semester Genap tahun ajaran 2024/2025 serta penyusunan laporan ini. Selama kurang lebih dari 6 bulan di CV. Mutiara Omah Jawa untuk menyusun laporan berdasarkan hasil studi dan kerja praktik. Kerja Praktik ini membahas tentang “Rancang Bangun Sistem Inventaris di Rumah Makan Omah Jawa.”

Penyelesaian laporan Kerja Praktik ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan banyak masukan, nasihat, saran, kritik, dan dukungan moral maupun materi kepada penulis. Pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu, terutama kepada:

1. Allah SWT, atas segala Rahmat, taufik, dan hidayah-Nya yang memungkinkan penulis menyelesaikan laporan ini.
2. Orang tua dan Keluarga penulis yang telah memberikan dorongan dan bantuan baik moral maupun materi sehingga penulis dapat menempuh dan menyelesaikan Kerja Praktik serta Laporan ini.
3. Bapak Tutut Wuriyanto, M.Kom. selaku Dosen S1 Sistem Informasi Universitas Dinamika sekaligus dosen pembimbing dalam kegiatan Kerja Praktik yang telah membantu dalam proses penempatan dan memberikan izin kepada penulis untuk melakukan Kerja Praktik.

4. Ibu Endra Rahmawati, M.Kom. selaku Ketua Program Studi S1 Sistem Informasi Universitas Dinamika yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan Kerja Praktik.
5. Bapak Wahyudi selaku pemilik dari CV. Mutiara Omah Jawa yang telah mengizinkan penulis untuk melaksanakan Kerja Praktik di tempat beliau sekaligus memberikan wawasan pada penulis.
6. Teman-teman yang memberikan bantuan dan dukungan dalam penyusunan laporan.

Semoga Allah SWT memberikan balasan setimpal kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam pelaksanaan kerja praktik dan pembuatan laporan kerja praktik ini. Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih jauh dari sempurna. Dengan kritik maupun saran yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan agar aplikasi ini dapat diperbaiki menjadi lebih baik lagi. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semua pihak.

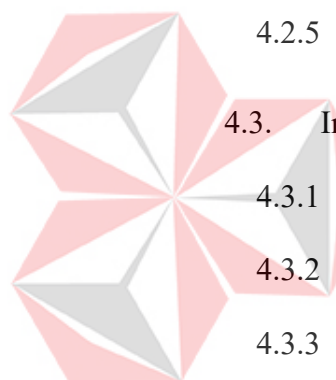
Surabaya, 1 Juli 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Batasan Masalah.....	2
1.4. Tujuan .....	3
1.5. Manfaat .....	3
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	5
2.1. Profil Perusahaan .....	5
2.2. Identitas Perusahaan.....	6
2.3. Visi Perusahaan.....	6
2.4. Misi Perusahaan .....	6
2.5. Struktur Organisasi.....	7
BAB III LANDASAN TEORI.....	8
3.1. Website.....	8
3.2. Inventaris.....	9
3.3. MySQL.....	9

3.4.	Laravel.....	10
3.5.	PHP .....	11
BAB IV DESKRIPSI PEKERJAAN .....		12
4.1.	Gambaran Umum Sistem .....	12
4.2.	Design .....	13
4.2.1	Diagram Alur Proses.....	13
4.2.2	<i>Use Case Diagram</i> .....	15
4.2.3	<i>Activity Diagram</i> .....	15
4.2.4	<i>Class Diagram</i> .....	22
4.2.5	Conceptual Data Model dan Physical Data Model .....	23
4.3.	Implementasi Aplikasi .....	25
4.3.1	Halaman <i>Login (User)</i> .....	25
4.3.2	Halaman <i>Dashboard (Owner)</i> .....	26
4.3.3	Halaman <i>Dashboard (Admin Gudang)</i> .....	27
4.3.4	Halaman <i>Dashboard (Staff Dapur)</i> .....	28
4.3.5	Halaman Daftar <i>Supplier (Owner dan Admin Gudang)</i> .....	29
4.3.6	Halaman Tambah <i>Supplier (Owner dan Admin Gudang)</i> .....	29
4.3.7	Halaman Edit <i>Supplier (Owner dan Admin Gudang)</i> .....	30
4.3.8	Halaman Daftar Bahan (Admin Gudang) .....	30
4.3.9	Halaman Tambah Bahan (Admin Gudang).....	31
4.3.10	Halaman Edit Bahan (Admin Gudang).....	32
4.3.11	Halaman Daftar Bahan Masuk (Admin Gudang).....	32
4.3.12	Halaman Tambah Bahan Masuk (Admin Gudang).....	33



4.3.13	Halaman Daftar Bahan Keluar ( <i>Staff Dapur</i> ).....	33
4.3.14	Halaman Tambah Bahan Keluar ( <i>Staff Dapur</i> ).....	34
4.3.15	Halaman Laporan Bahan Masuk ( <i>Owner</i> ).....	35
4.3.16	Halaman Laporan Bahan Keluar ( <i>Owner</i> ).....	35
4.3.17	Halaman Laporan Data Bahan ( <i>Owner</i> ).....	36
BAB V PENUTUP.....		38
5.1.	Kesimpulan .....	38
5.2.	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA .....		40

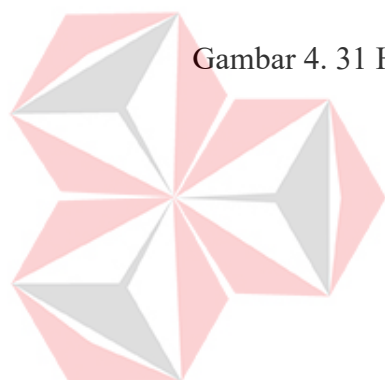


UNIVERSITAS  
**Dinamika**

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2. 1 Logo Rumah Makan Omah Jawa .....	5
Gambar 2. 2 Struktur Warung Omah Jawa .....	7
Gambar 4. 1 Alur Proses Manual .....	13
Gambar 4. 2 Alur Proses Sistem .....	14
Gambar 4. 3 <i>Use Case Diagram</i> .....	15
Gambar 4. 4 <i>Activity Diagram Login</i> .....	16
Gambar 4. 5 Lihat Dashboard .....	17
Gambar 4. 6 <i>Activity Diagram Mengelola Data Supplier</i> .....	17
Gambar 4. 7 <i>Activity Diagram Mengelola Data Bahan</i> .....	18
Gambar 4. 8 <i>Activity Diagram Mengelola Bahan Masuk</i> .....	19
Gambar 4. 9 <i>Activity Diagram Mengelola Bahan Keluar</i> .....	20
Gambar 4. 10 <i>Activity Diagram Laporan Bahan Masuk</i> .....	21
Gambar 4. 11 <i>Activity Diagram Laporan Bahan Keluar</i> .....	22
Gambar 4. 12 <i>Class Diagram</i> .....	23
Gambar 4. 13 <i>Conceptual Data Model</i> .....	24
Gambar 4. 14 <i>Physical Data Model</i> .....	24
Gambar 4. 15 Halaman <i>Login User</i> .....	26
Gambar 4. 16 Halaman <i>Dashboard Owner</i> .....	27
Gambar 4. 17 Halaman <i>Dashboard Admin Gudang</i> .....	28
Gambar 4. 18 Halaman <i>Dashboard Staff Dapur</i> .....	28
Gambar 4. 19 Halaman <i>Daftar Supplier</i> .....	29
Gambar 4. 20 Halaman <i>Tambah Supplier</i> .....	30

Gambar 4. 21 Halaman Edit <i>Supplier</i> .....	30
Gambar 4. 22 Halaman Daftar Bahan Admin Gudang .....	31
Gambar 4. 23 Halaman Tambah Bahan Admin Gudang .....	31
Gambar 4. 24 Halaman Edit Bahan Admin Gudang.....	32
Gambar 4. 25 Halaman Daftar Bahan Masuk Admin Gudang .....	32
Gambar 4. 26 Halaman Tambah Bahan Masuk Admin Gudang .....	33
Gambar 4. 27 Halaman Daftar Bahan Keluar <i>Staff Dapur</i> .....	34
Gambar 4. 28 Halaman Tambah Bahan Keluar <i>Staff Dapur</i> .....	34
Gambar 4. 29 Halaman Laporan Bahan Masuk <i>Owner</i> .....	35
Gambar 4. 30 Halaman Laporan Bahan Keluar <i>Owner</i> .....	36
Gambar 4. 31 Halaman Laporan Data Bahan ( <i>Owner</i> ).....	37



UNIVERSITAS  
Dinamika

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

CV. Mutiara Omah Jawa, yang dikenal dengan nama Warung Omah Jawa, merupakan usaha kuliner yang berlokasi di Jl. Kandeg, Baron, Nganjuk, Jawa Timur. Usaha ini berfokus pada penyediaan makanan khas Jawa dengan cita rasa tradisional yang menjadi nilai jual utama. Dalam struktur operasionalnya, perusahaan ini telah membentuk divisi gudang dan dapur yang saling mendukung, dengan sistem kerja yang menyesuaikan pertumbuhan jumlah pelanggan dan volume produksi yang terus meningkat. Inventaris merupakan aset yang dimiliki perusahaan baik itu berbentuk persediaan barang mentah atau bahan baku, barang setengah jadi, dan barang jadi atau produk akhir (Hidayatun et al., 2020).

Namun, seiring berkembangnya usaha, muncul berbagai tantangan dalam pengelolaan bahan baku. Pencatatan stok yang masih dilakukan secara manual menyebabkan ketidaksesuaian data antara barang fisik dan catatan administratif. Hal ini sering mengakibatkan kesalahan saat pengambilan bahan oleh dapur, keterlambatan dalam distribusi, serta kesulitan dalam menyusun laporan persediaan secara akurat dan tepat waktu.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dibutuhkan sistem informasi inventaris berbasis web yang dapat mendukung pencatatan bahan baku secara real-time dan otomatis. Sistem ini dirancang dengan framework Laravel yang memungkinkan pengelolaan data bahan masuk dan keluar, pengaturan hak akses berdasarkan peran pengguna, serta pembuatan laporan yang terstruktur. Dalam

sistem ini, staf dapur diberikan hak akses untuk mencatat bahan keluar, admin gudang mengelola data *supplier*, data bahan dan bahan keluar, serta *owner* dapat mengakses laporan persediaan secara menyeluruh. Dengan implementasi sistem ini, proses pengelolaan stok menjadi lebih efisien, akurat, dan mendukung pengambilan keputusan manajerial secara lebih cepat dan tepat.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan utama yang menjadi fokus dalam kerja praktik ini sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang dan membangun sistem informasi pengelolaan bahan baku berbasis web yang sesuai dengan kebutuhan operasional Rumah Makan Omah Jawa, khususnya dalam mencatat data bahan baku masuk dan keluar secara efisien?
2. Bagaimana sistem informasi yang dikembangkan dapat membantu meminimalkan kesalahan pencatatan dan mempercepat proses pembuatan laporan persediaan bahan baku?
3. Bagaimana sistem dapat mengelola hak akses pengguna antara admin gudang dan staf dapur secara terstruktur untuk mendukung kontrol operasional yang aman dan efektif?

## 1.3. Batasan Masalah

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka batasan masalah dalam membuat aplikasi ini adalah sebagai berikut:

Sistem inventaris berbasis web ini hanya dapat diakses oleh tiga jenis pengguna, yaitu admin gudang, staf dapur, dan *owner*.

1. Fitur sistem mencakup pendataan *supplier*, pencatatan bahan baku masuk, pencatatan bahan baku keluar, serta pembuatan laporan stok.
2. Staf dapur hanya memiliki akses untuk mencatat bahan keluar.
3. Admin gudang memiliki akses penuh terhadap pengelolaan data bahan, data *supplier*, dan bahan masuk.
4. *Owner* memiliki akses khusus untuk melihat dan mengelola laporan bahan masuk dan keluar dalam bentuk yang terstruktur.

#### 1.4. Tujuan

Berdasarkan uraian dari latar belakang dan rumusan masalah, maka dapat diketahui bahwa, tujuan dari kerja praktik ini adalah

1. Merancang dan membangun sistem informasi inventaris berbasis web yang mampu mencatat bahan baku masuk dan keluar secara akurat dan efisien sesuai alur kerja Rumah Makan Omah Jawa.
2. Mengembangkan fitur sistem yang dapat memperkecil kemungkinan terjadinya kesalahan pencatatan, serta mempercepat pembuatan laporan stok sebagai bahan pengambilan keputusan.
3. Mengimplementasikan sistem manajemen hak akses pengguna yang terpisah antara admin gudang dan staf dapur guna menjaga keamanan dan ketertiban operasional dalam pengelolaan data inventaris.

#### 1.5. Manfaat

Adapun manfaat dari pelaksanaan Kerja Praktik ini, antara lain :

Dengan diterapkannya sistem informasi pengelolaan bahan baku ini, CV. Mutiara Omah Jawa mendapatkan manfaat dalam peningkatan efisiensi dan akurasi

operasional. Sistem ini membantu mempercepat proses pencatatan bahan baku masuk dan keluar, meminimalkan kesalahan pencatatan yang umum terjadi pada metode manual, serta menghasilkan laporan persediaan yang lebih akurat dan real-time.



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

## BAB II

### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

#### 2.1. Profil Perusahaan



Gambar 2. 1 Logo Rumah Makan Omah Jawa

Rumah Makan Omah Jawa didirikan pada tahun 2022 dan berlokasi di Kabupaten Nganjuk. Pada awal pendiriannya, usaha ini merupakan warung makan sederhana yang menyajikan hidangan rumahan khas Jawa Timur. Seiring berjalannya waktu, berkat cita rasa yang autentik dan pelayanan yang konsisten, Rumah Makan Omah Jawa berhasil menarik perhatian dan minat konsumen dari berbagai daerah.

Didirikan oleh Bapak Wahyudi, rumah makan ini dilandasi oleh tekad untuk melestarikan kuliner dan budaya Jawa kepada generasi penerus. Nama “Omah Jawa”, yang secara harfiah berarti “Rumah Jawa”, merepresentasikan suasana hangat dan kekeluargaan yang diusung memberikan pengalaman bersantap layaknya di rumah sendiri dengan sajian khas masakan ibu.

## 2.2. Identitas Perusahaan

Identitas perusahaan yang diinformasikan meliputi nama perusahaan, alamat, nomor telepon, serta email. Adapun rincian identitasnya adalah sebagai berikut.

Nama Instansi : CV. MUTIARA OMAH JAWA  
Alamat : Jl. Nusa Indah Gg.2 Dusun Kandeg, Desa Waung, Kec  
Baron, Kab Nganjuk, Jawa Timur  
Nomor telepon : 081335997992  
Email : [warungomahjawa@gmail.com](mailto:warungomahjawa@gmail.com)

## 2.3. Visi Perusahaan

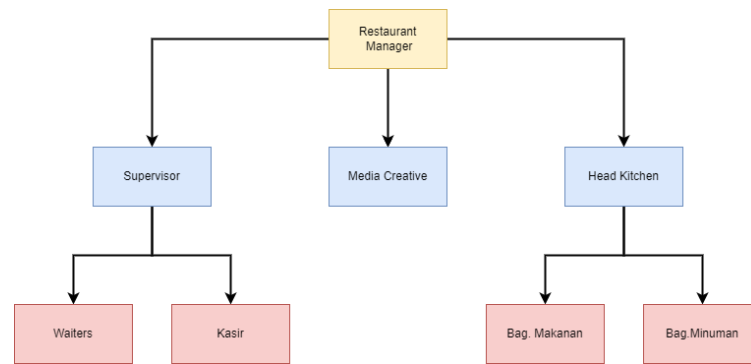
Menjadi rumah makan khas Jawa Timur terkemuka yang dikenal secara luas atas cita rasa autentik, suasana kekeluargaan, dan komitmen dalam melestarikan kuliner serta budaya Jawa bagi generasi masa kini dan mendatang.

## 2.4. Misi Perusahaan

1. Menyajikan masakan khas Jawa Timur dengan cita rasa autentik dan kualitas terbaik.
2. Menciptakan suasana makan yang hangat dan nyaman, layaknya di rumah sendiri
3. Melestarikan nilai-nilai budaya Jawa melalui hidangan, pelayanan, dan desain tempat.
4. Memberdayakan tenaga kerja lokal serta mendukung petani dan pemasok bahan baku daerah.

5. Terus berinovasi dalam pelayanan dan menu tanpa meninggalkan identitas budaya Jawa.

## 2.5. Struktur Organisasi



Gambar 2. 2 Struktur Warung Omah Jawa

Struktur organisasi CV. Mutiara Omah Jawa dipimpin oleh *Restaurant Manager* yang mengawasi seluruh operasional. Di bawahnya, *Supervisor* bertugas mengatur kegiatan harian dan mengawasi staf seperti *Waiters* yang melayani pelanggan serta *Kasir* yang menangani transaksi. *Media Creative* bertanggung jawab atas promosi dan pengelolaan konten digital. Di bagian dapur, *Head Kitchen* mengoordinasikan proses memasak dan membawahi Bagian Makanan serta Bagian Minuman, yang masing-masing fokus pada penyajian menu makanan dan minuman. Struktur ini mendukung kelancaran operasional dan pelayanan yang terorganisir.

## BAB III

### LANDASAN TEORI

#### 3.1. Website

Website merupakan kumpulan halaman informasi yang saling terhubung dan dapat diakses melalui jaringan internet menggunakan *browser*. Informasi yang ditampilkan dapat berupa teks, gambar, video, maupun elemen multimedia lainnya (To Suli, 2023). Website terdiri dari beberapa komponen utama, yaitu nama domain sebagai alamat akses, *hosting* sebagai tempat penyimpanan data, dan konten sebagai isi dari halaman-halaman web. Dalam dunia bisnis, website berfungsi sebagai media komunikasi, promosi, dan pengelolaan informasi yang efisien dan dapat diakses kapan saja serta di mana saja.

Dalam laporan kerja praktik ini, website digunakan sebagai media utama untuk membangun sistem informasi pengelolaan bahan baku berbasis web. Sistem dirancang menggunakan *framework* Laravel untuk menghasilkan aplikasi yang dinamis dan terstruktur, serta terintegrasi dengan basis data MySQL. Dengan menggunakan website, proses pencatatan bahan masuk dan keluar dapat dilakukan secara real-time, data tersimpan secara terpusat, dan laporan dapat diakses oleh pengguna sesuai hak akses masing-masing. Hal ini mendukung pengelolaan operasional yang lebih cepat, akurat, dan efisien dibandingkan metode pencatatan manual.

### 3.2. Inventaris

Inventaris adalah barang yang disimpan dan akan digunakan atau disediakan kepada konsumen untuk memenuhi kebutuhan sehari – hari. Inventaris dibagi menjadi 3 macam yaitu, barang baku, setengah jadi dan barang jadi (Asmunin, A, 2020). Dalam konteks usaha kuliner seperti rumah makan, inventaris umumnya berkaitan dengan bahan baku makanan yang digunakan dalam kegiatan produksi harian. Inventaris yang tertata dengan baik dapat membantu pemilik usaha mengetahui jumlah ketersediaan bahan secara tepat, mencegah kekurangan maupun kelebihan stok, serta memastikan kelancaran proses penyajian makanan.

Sistem pencatatan inventaris secara tradisional, seperti menggunakan buku tulis atau lembar kerja manual, rentan menimbulkan kesalahan data, keterlambatan pelaporan, dan kesulitan pelacakan barang. Oleh karena itu, diperlukan sistem pencatatan yang lebih terstruktur dan otomatis. Dalam kerja praktik ini, sistem pengelolaan inventaris dirancang untuk memudahkan pencatatan bahan masuk dan keluar secara langsung, menyajikan laporan stok secara cepat, dan memberikan gambaran yang jelas kepada pemilik usaha mengenai kondisi persediaan. Dengan sistem yang lebih tertata, kegiatan operasional rumah makan diharapkan menjadi lebih efisien dan terkendali.

### 3.3. MySQL

MySQL adalah kumpulan data yang tersimpan secara terstruktur dalam sistem komputer, sehingga dapat digunakan untuk menyimpan, mengelola, dan menampilkan informasi sesuai kebutuhan (Barang Berbasis Web Wahyudin & Bela, 2021). Dalam pengembangan sistem informasi, basis data memiliki peran penting sebagai tempat penyimpanan seluruh data yang berkaitan dengan

operasional, seperti data bahan baku, pemasok, pengguna, serta catatan bahan masuk dan keluar. Penggunaan basis data memungkinkan proses pencarian, pengelompokan, dan pelaporan data dilakukan dengan lebih cepat, akurat, dan aman.

Pada sistem yang dirancang untuk Rumah Makan Omah Jawa, database digunakan untuk mencatat seluruh aktivitas yang berkaitan dengan pengelolaan bahan. Dengan penyimpanan yang terpusat, data dapat diakses dan diperbarui oleh pengguna sesuai dengan hak akses masing-masing. Hal ini memudahkan dalam pelacakan ketersediaan bahan, pemantauan pengeluaran harian, dan penyusunan laporan secara otomatis. Pemanfaatan basis data yang tepat juga mendukung kelancaran operasional dan pengambilan keputusan berdasarkan informasi yang akurat.

#### 3.4. Laravel

Laravel adalah sebuah framework PHP yang memungkinkan pengembangan website menjadi lebih maksimal dan dinamis (Rusdianto & Herdiana, 2023). Laravel menggunakan pola pemisahan tampilan, logika, dan pengelolaan data, sehingga memudahkan pengembang dalam menata kode program. Salah satu keunggulan Laravel adalah tersedianya fitur-fitur bawaan seperti pengelolaan rute, pengamanan akses, serta pengolahan formulir yang mempercepat proses pengembangan sistem.

Dalam kerja praktik ini, Laravel digunakan untuk membangun sistem informasi pengelolaan bahan baku di Rumah Makan Omah Jawa. *Framework* ini juga bertujuan untuk meningkatkan pengalaman bekerja dengan aplikasi dengan menyediakan sintaks yang ekspresif, jelas, dan menghemat waktu (Christian &

Voutama, 2024). Laravel juga menyediakan alat bantu seperti antarmuka baris perintah (Artisan), templat tampilan (*Blade*), serta pengelolaan data melalui model yang mempermudah koneksi ke *database*. Dengan Laravel, sistem menjadi lebih stabil, mudah dikembangkan, dan mendukung kebutuhan rumah makan secara menyeluruh.

### 3.5. PHP

PHP merupakan salah satu bahasa pemrograman yang digunakan untuk membangun aplikasi berbasis web (Ridwan Nawawi et al., 2022). Bahasa ini bersifat skrip dan dijalankan di sisi peladen, yang berarti proses pengolahan data dilakukan di server sebelum ditampilkan kepada pengguna. PHP dikenal luas karena mudah dipelajari, fleksibel, serta memiliki kemampuan untuk terhubung dengan berbagai jenis basis data dan antarmuka pengguna seperti HTML, CSS, dan JavaScript. Hal ini menjadikan PHP sebagai pilihan utama dalam pengembangan sistem informasi yang ringan dan efisien.

Dalam kerja praktik ini, PHP digunakan sebagai dasar dari kerangka kerja Laravel yang digunakan untuk membangun sistem pengelolaan bahan baku di Rumah Makan Omah Jawa. Seluruh logika proses, mulai dari pencatatan data, pengelolaan pengguna, hingga pelaporan, ditulis menggunakan bahasa PHP. Dengan dukungan komunitas yang luas serta dokumentasi yang lengkap, penggunaan PHP membantu mempercepat proses pengembangan sistem dan memungkinkan pemeliharaan yang lebih mudah di masa mendatang.

## BAB IV

### DESKRIPSI PEKERJAAN

#### 4.1. Gambaran Umum Sistem

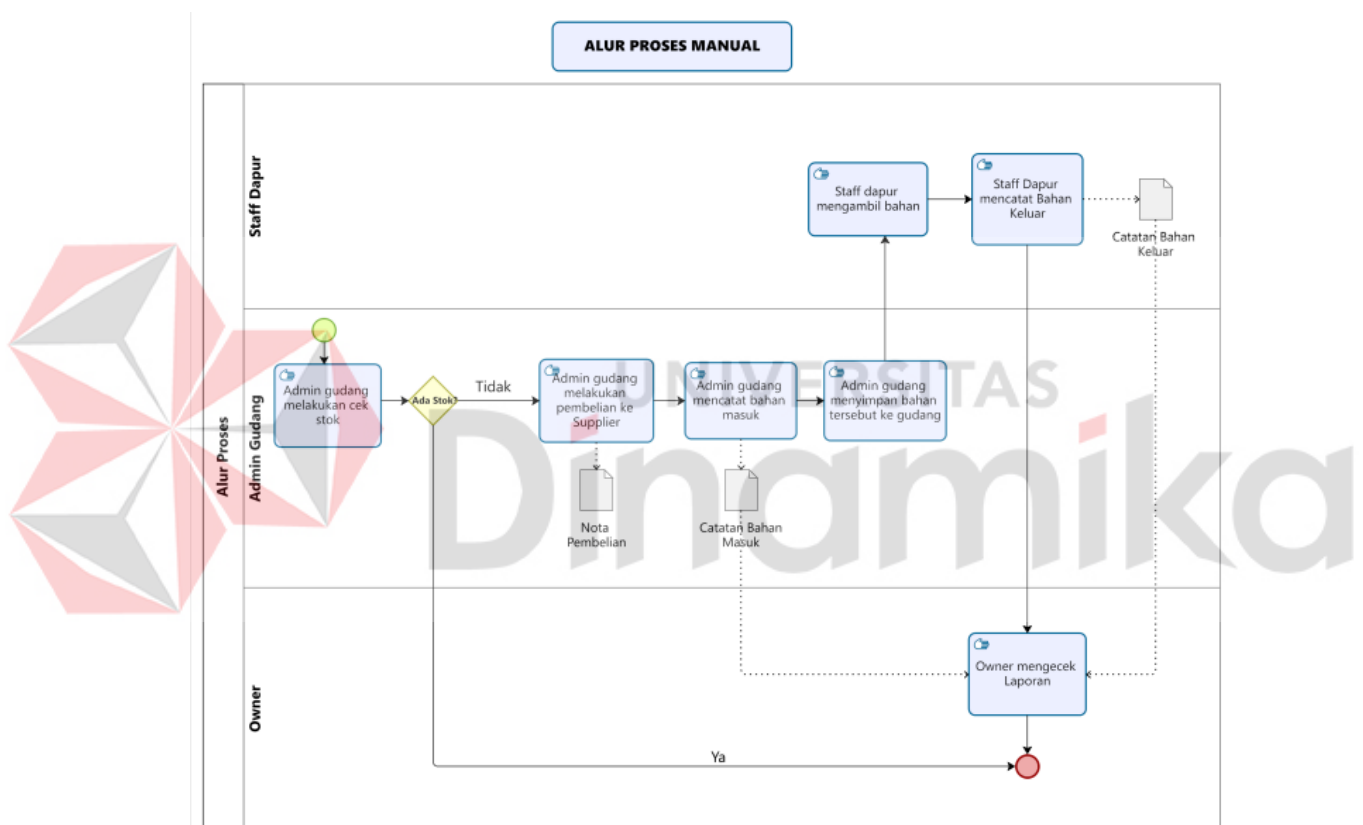
Sistem informasi inventaris yang dikembangkan dalam proyek kerja praktik ini adalah aplikasi berbasis web yang dirancang untuk mengoptimalkan proses pencatatan dan pengelolaan bahan baku di Rumah Makan Omah Jawa. Sistem ini bertujuan untuk menggantikan metode manual yang selama ini digunakan oleh admin gudang dan staf dapur, yang sering menimbulkan ketidaksesuaian data serta keterlambatan dalam penyusunan laporan. Aplikasi ini dibangun menggunakan framework Laravel dan basis data MySQL dengan pendekatan Model-View-Controller (MVC), sehingga menghasilkan sistem yang terstruktur, efisien, dan mudah dikembangkan di masa mendatang. Hak akses dalam sistem ini dibagi menjadi tiga peran utama, yaitu staf dapur yang hanya dapat mencatat bahan keluar, admin gudang yang bertanggung jawab atas data bahan, *supplier*, serta bahan masuk, dan *owner* yang memiliki akses terhadap laporan persediaan untuk kebutuhan manajerial.

Dengan implementasi sistem ini, seluruh proses pencatatan bahan baku masuk dan keluar dilakukan secara real-time, tersimpan dalam database secara otomatis, dan dapat diakses dengan mudah melalui antarmuka yang ramah pengguna. Pengelolaan hak akses membuat setiap pengguna hanya dapat mengakses fitur sesuai dengan tanggung jawabnya, sehingga menjaga keamanan dan integritas data. Selain itu, sistem juga menyediakan laporan yang informatif dan terstruktur, membantu *owner* dalam mengambil keputusan strategis

berdasarkan data yang valid. Kehadiran sistem ini diharapkan mampu meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi risiko kesalahan pencatatan, dan mendukung kelancaran distribusi bahan baku antara gudang dan dapur secara menyeluruh.

## 4.2. Design

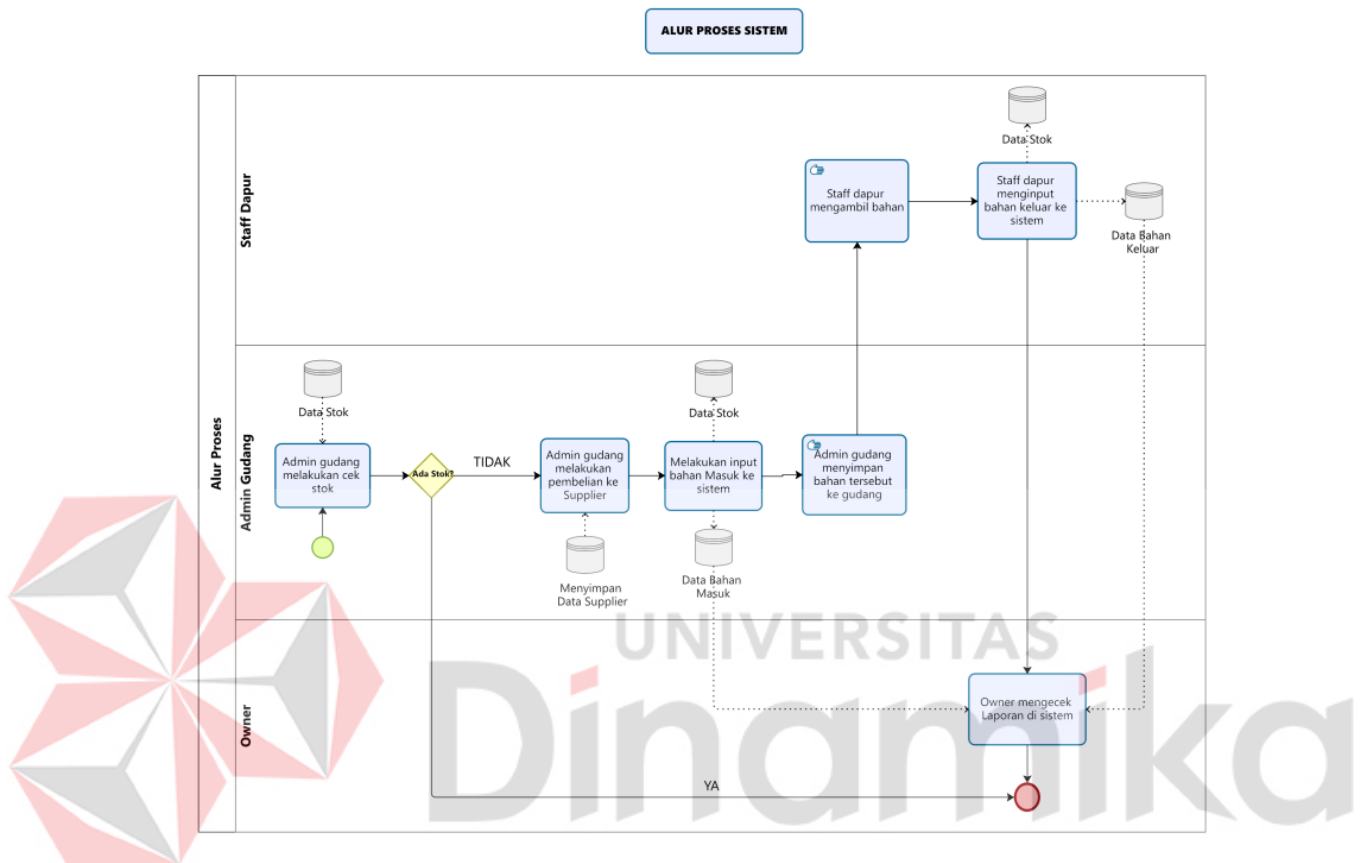
### 4.2.1 Diagram Alur Proses



Gambar 4. 1 Alur Proses Manual

Gambar 4.1 menjelaskan alur kerja pencatatan bahan baku sebelum adanya sistem berbasis web. Semua proses dilakukan secara manual oleh admin gudang dan staf dapur, mulai dari pendataan bahan masuk, pencatatan bahan keluar, hingga pembuatan laporan yang ditulis di buku atau lembar kerja. Proses ini rentan

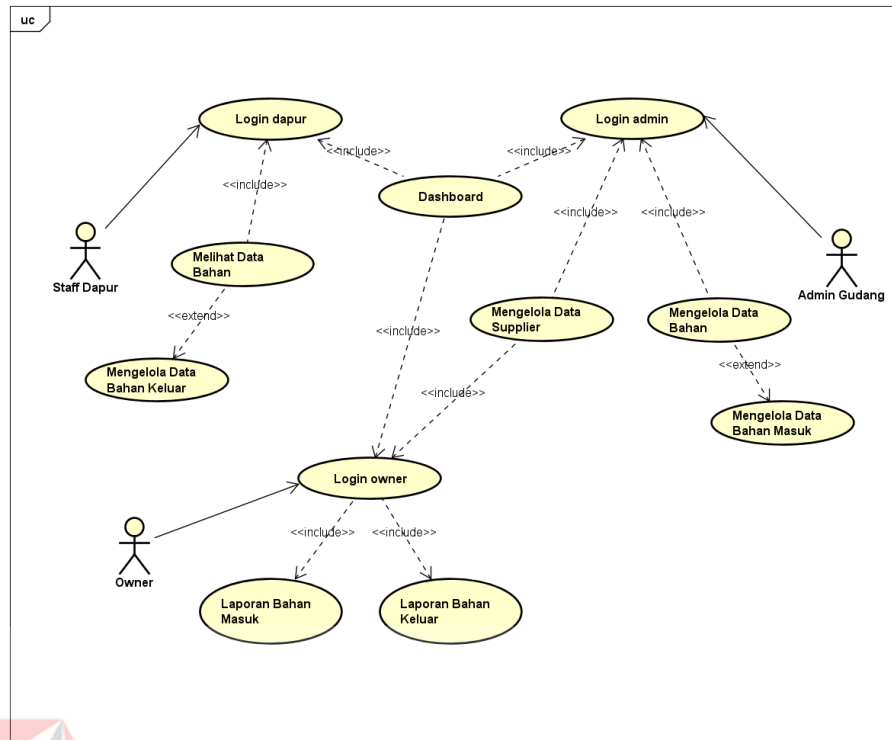
terhadap kesalahan pencatatan, kehilangan data, serta keterlambatan informasi, yang dapat mengganggu kelancaran operasional rumah makan.



Gambar 4. 2 Alur Proses Sistem

Gambar 4.2 menggambarkan alur kerja yang telah terotomatisasi setelah sistem informasi inventaris diterapkan. Setiap aktivitas seperti pengelolaan data bahan, pencatatan bahan masuk dan keluar, serta pembuatan laporan dilakukan melalui aplikasi berbasis web. Admin gudang, staf dapur, dan *owner* memiliki akses masing-masing sesuai dengan peran mereka, sehingga proses menjadi lebih efisien, cepat, dan data tersimpan secara terstruktur dalam sistem.

#### 4.2.2 Use Case Diagram



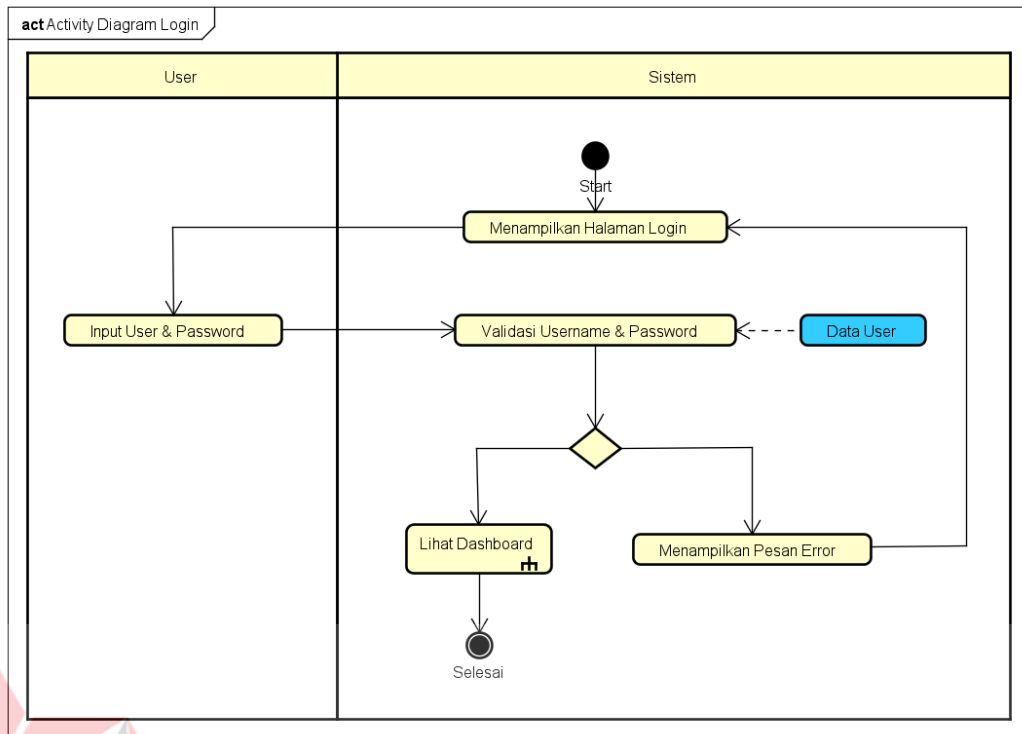
Gambar 4. 3 Use Case Diagram

Gambar 4.3 menggambarkan interaksi antara pengguna sistem (admin gudang, staf dapur, dan *owner*) dengan fitur-fitur yang tersedia. Admin gudang memiliki akses untuk mengelola data bahan, *supplier*, dan mencatat bahan masuk. Staf dapur hanya dapat mencatat bahan keluar, sedangkan *owner* dapat mengakses laporan bahan masuk dan keluar. *Use case* ini membantu menggambarkan batas tanggung jawab dan fungsi masing-masing aktor dalam sistem.

#### 4.2.3 Activity Diagram

*Activity* Diagram digunakan untuk menggambarkan alur proses yang terjadi pada sistem, mulai dari interaksi pengguna hingga hasil akhir dari proses tersebut. Diagram ini memudahkan dalam memahami logika alur kerja dari setiap fitur yang tersedia dalam sistem.

## A. Halaman Login

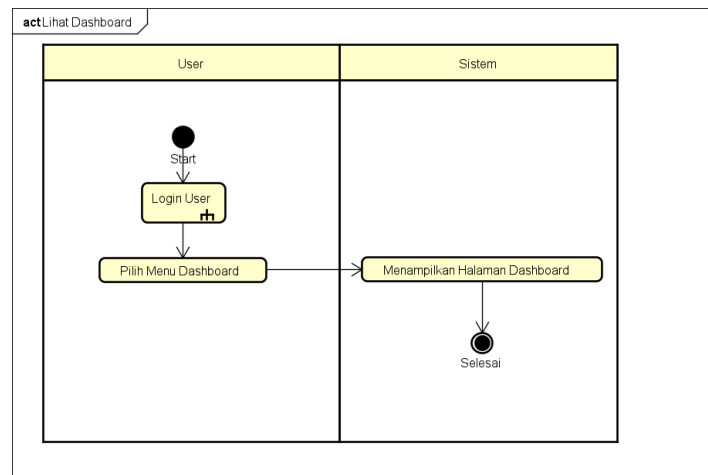


Gambar 4. 4 Activity Diagram Login

Diagram 4.4 menggambarkan proses pengguna dalam melakukan login ke dalam sistem. Pengguna diminta untuk memasukkan *username* dan *password*, lalu sistem akan memverifikasi Data tersebut. Jika berhasil, pengguna akan diarahkan ke halaman *dashboard* sesuai peran masing-masing.

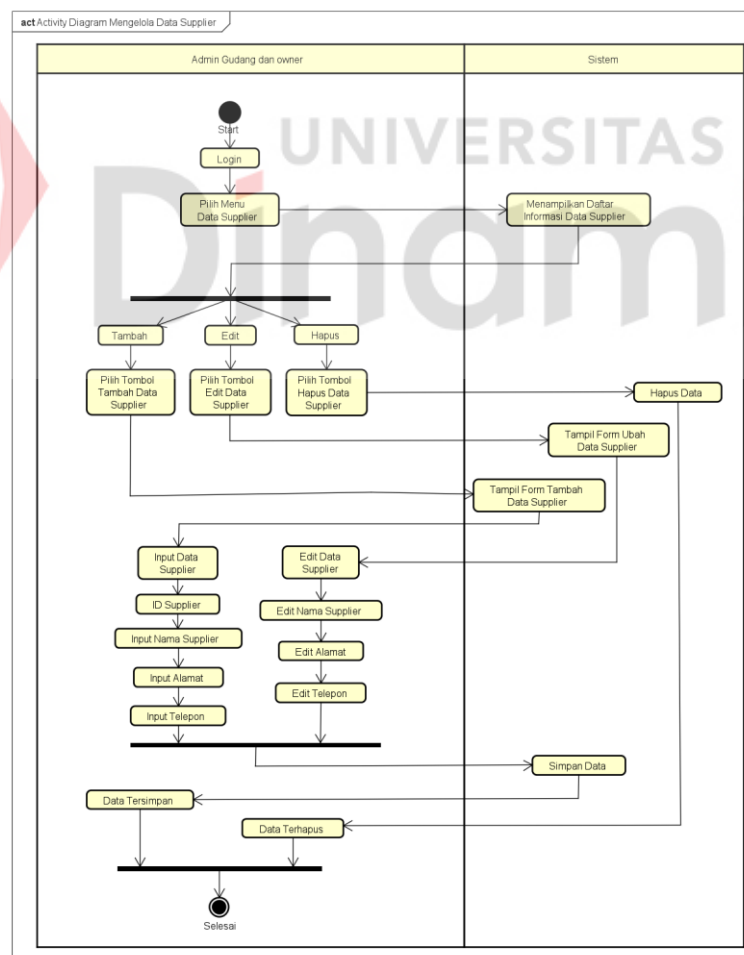
## B. Halaman Dashboard

Gambar 4.5 menjelaskan bagaimana sistem menampilkan halaman *dashboard* setelah pengguna berhasil *login*. *Dashboard* menyajikan ringkasan data penting seperti jumlah bahan masuk, bahan keluar, serta notifikasi atau grafik yang relevan bagi pengguna sesuai hak aksesnya.



Gambar 4. 5 Lihat Dashboard

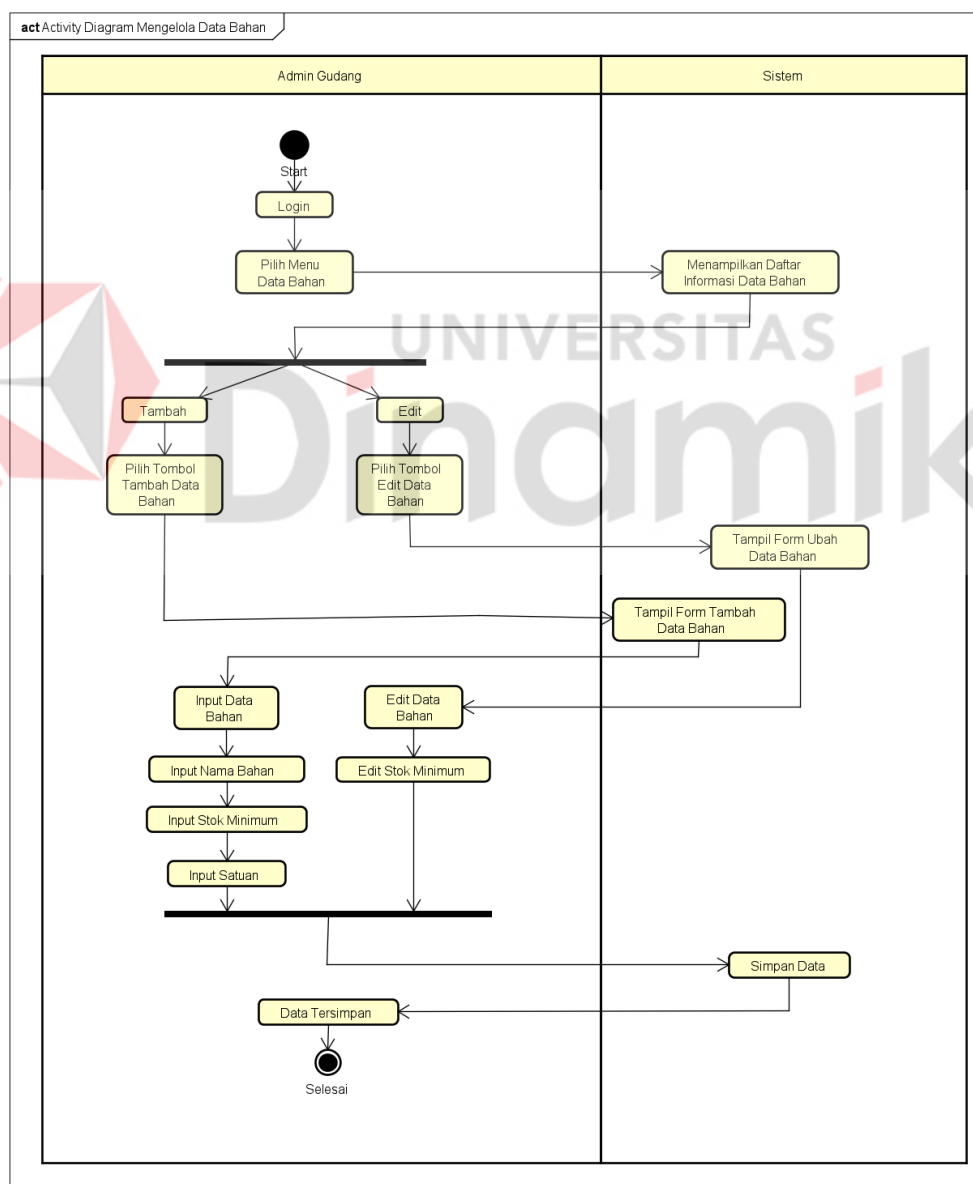
### C. Kelola Data Supplier



Gambar 4. 6 Activity Diagram Mengelola Data Supplier

Gambar 4.6 menunjukkan alur aktivitas admin gudang atau *owner* saat mengelola data *supplier*. Pengguna dapat menambahkan, mengubah, atau menghapus data *supplier* yang dibutuhkan untuk mencatat bahan masuk. Proses ini memastikan bahwa semua bahan yang masuk berasal dari sumber yang terdata secara resmi dalam sistem.

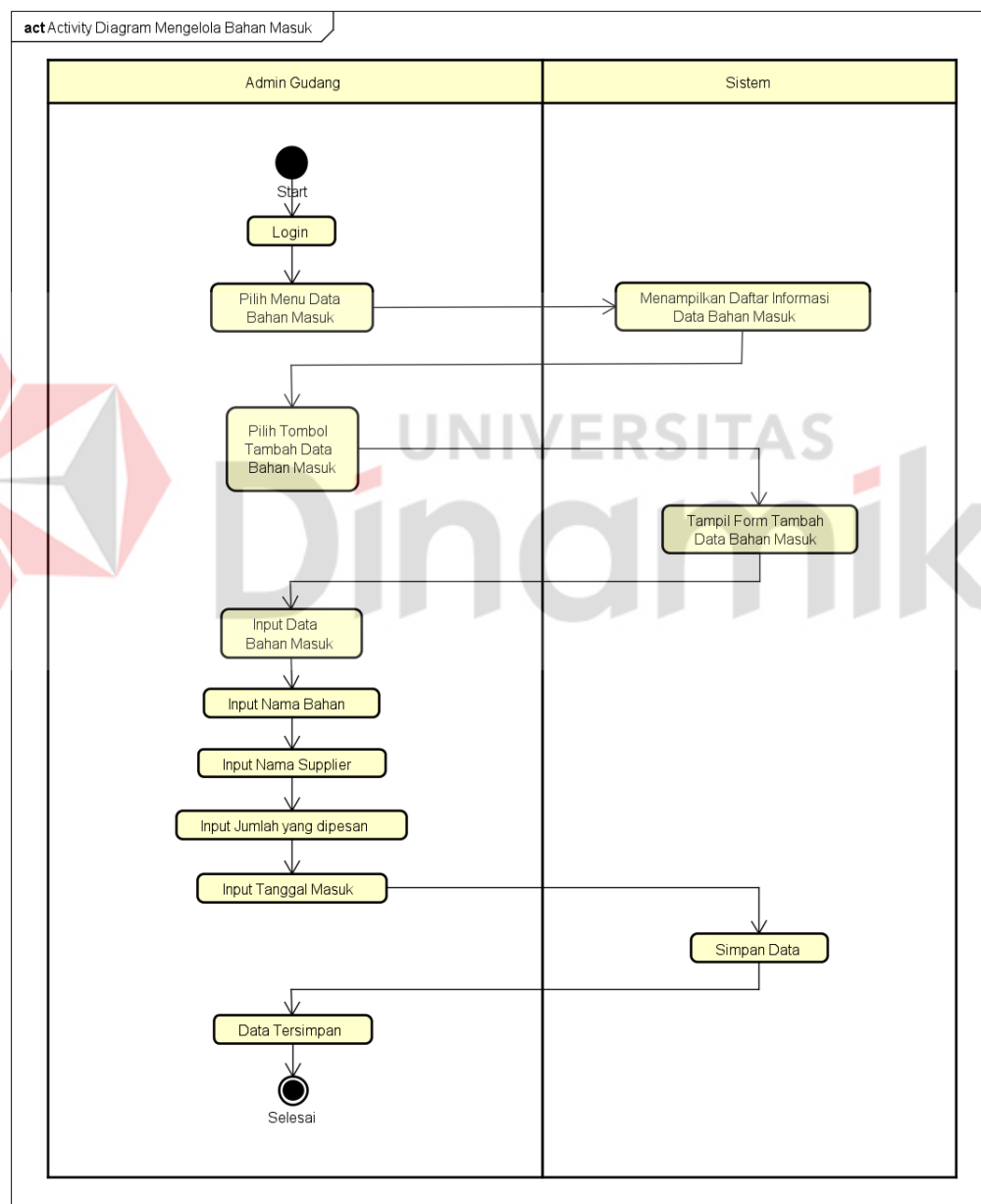
#### D. Kelola Data Bahan



Gambar 4. 7 Activity Diagram Mengelola Data Bahan

Gambar 4.7 menggambarkan bagaimana admin gudang menambahkan atau memperbarui data bahan baku ke dalam sistem. Informasi yang dicatat meliputi nama bahan, satuan, dan stok awal. Hal ini menjadi dasar dari proses pencatatan bahan masuk dan keluar.

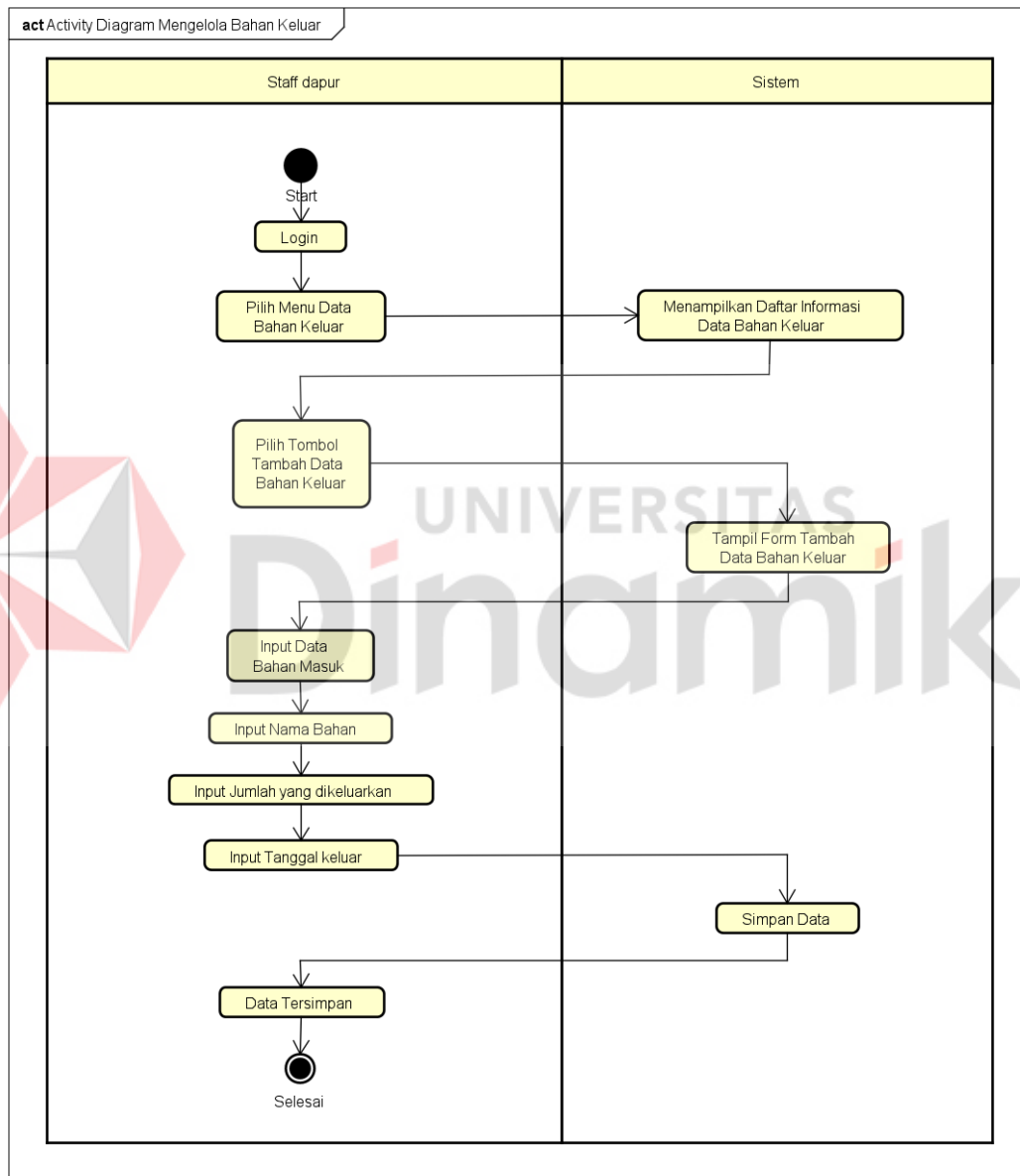
### E. Kelola Bahan Masuk



Gambar 4. 8 Activity Diagram Mengelola Bahan Masuk

Gambar 4.8 menjelaskan langkah-langkah yang dilakukan oleh admin gudang saat mencatat bahan baku yang baru saja diterima dari *supplier*. Data yang dicatat akan langsung menambah stok bahan yang tersedia dalam sistem.

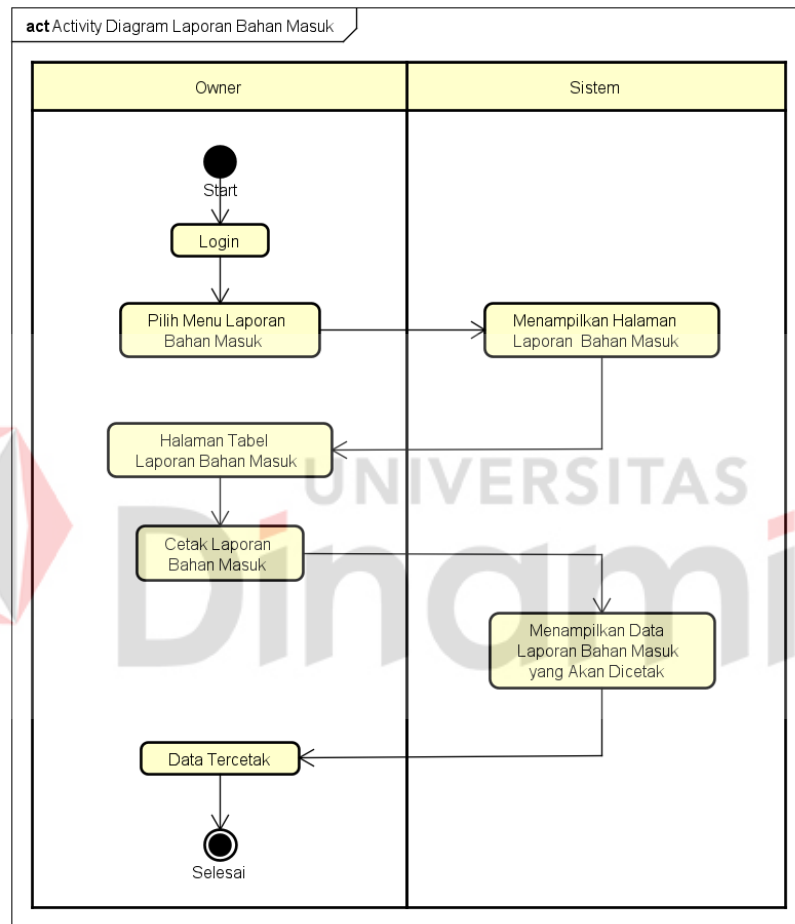
## F. Kelola Bahan Keluar



Gambar 4. 9 Activity Diagram Mengelola Bahan Keluar

Gambar 4.9 menggambarkan proses pencatatan bahan baku yang digunakan oleh dapur untuk keperluan produksi makanan. Proses ini dilakukan oleh staf dapur dan hasilnya akan mengurangi jumlah stok bahan secara otomatis.

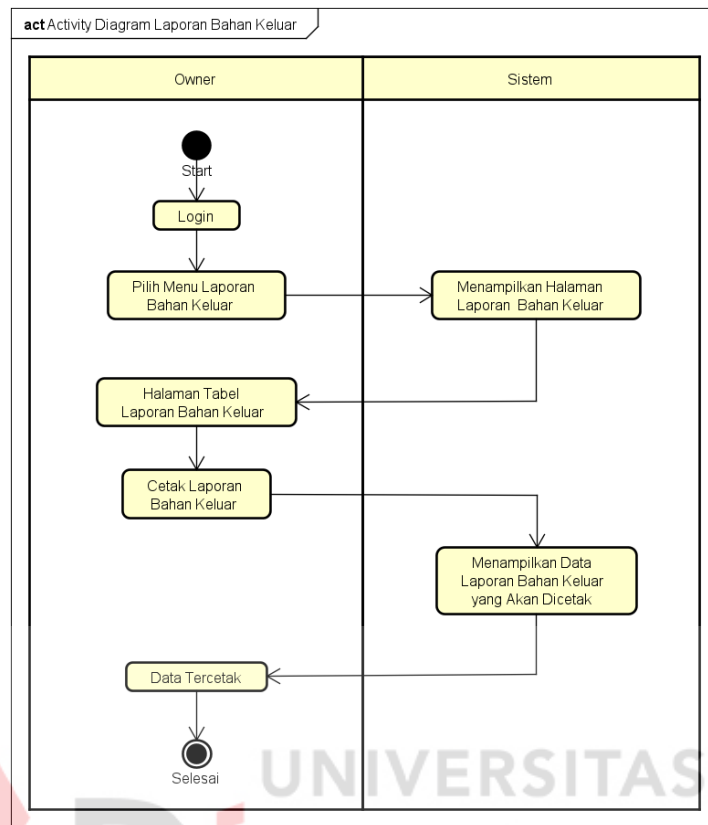
### G. Laporan Bahan Masuk



Gambar 4. 10 Activity Diagram Laporan Bahan Masuk

Gambar 4. 10 menjelaskan bagaimana *owner* dapat melihat laporan bahan masuk secara berkala. Laporan ini mencantumkan data waktu, jenis bahan, jumlah bahan yang masuk, dan *supplier*. Laporan ini digunakan untuk menilai efektivitas pengadaan bahan.

## H. Laporan Bahan Keluar



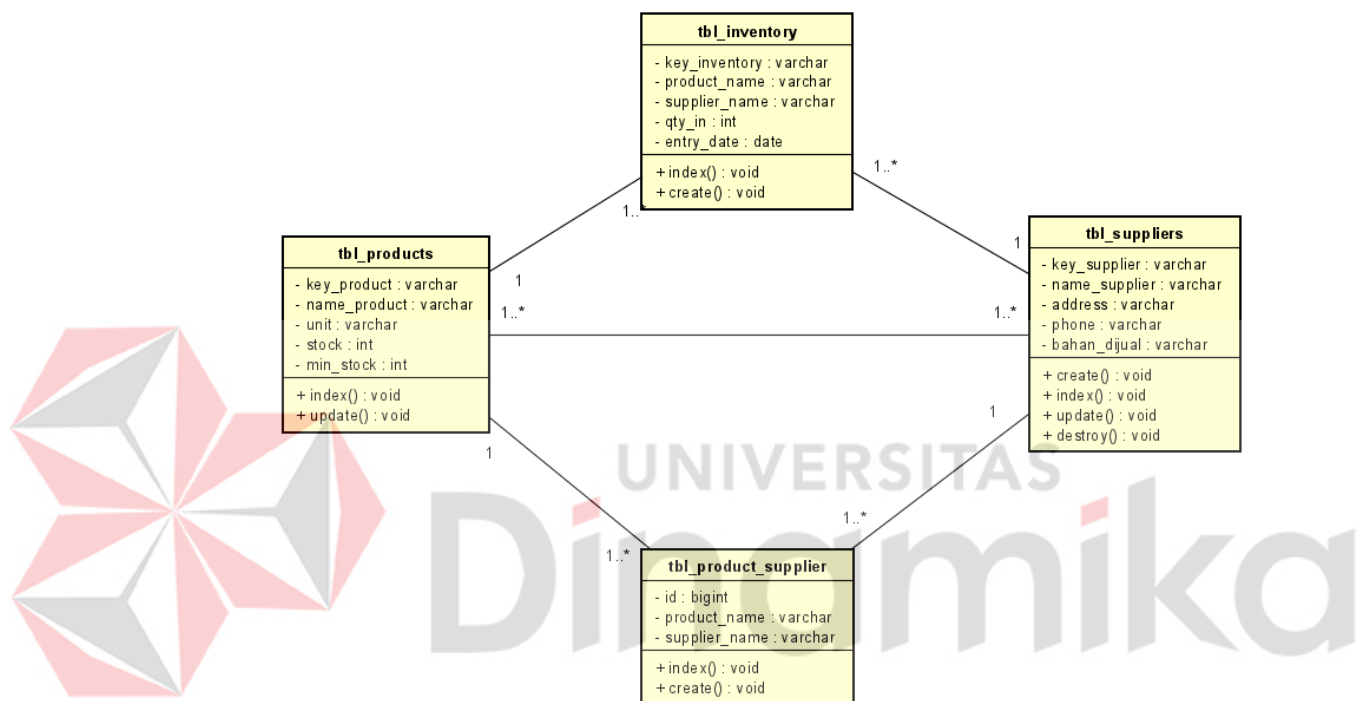
Gambar 4. 11 Activity Diagram Laporan Bahan Keluar

Gambar 4.11 menjelaskan proses owner dalam melihat data laporan bahan keluar yang digunakan untuk produksi. Data ini dapat digunakan sebagai evaluasi efisiensi penggunaan bahan baku dan kontrol terhadap pemakaian yang tidak wajar.

### 4.2.4 Class Diagram

Gambar 4. 12 Class diagram menggambarkan struktur logis sistem inventaris yang terdiri dari kelas utama seperti *Supplier*, *Product*, *Inventory*, dan *Product\_Supplier*. Class diagram merupakan salah satu model terpenting dalam UML yang berfungsi untuk membuat model logis dari sistem (Syahril et al., 2024). Setiap kelas memiliki atribut dan fungsi spesifik, misalnya *User* untuk data

pengguna dan peran, *Supplier* untuk data pemasok, serta *Product* untuk detail bahan dan stok. Kelas *Inventory* berperan mencatat transaksi bahan masuk dan keluar yang terhubung dengan *Product* dan *Supplier*. Hubungan antar kelas ditunjukkan melalui asosiasi seperti *many-to-many* antara *Product* dan *Supplier*.

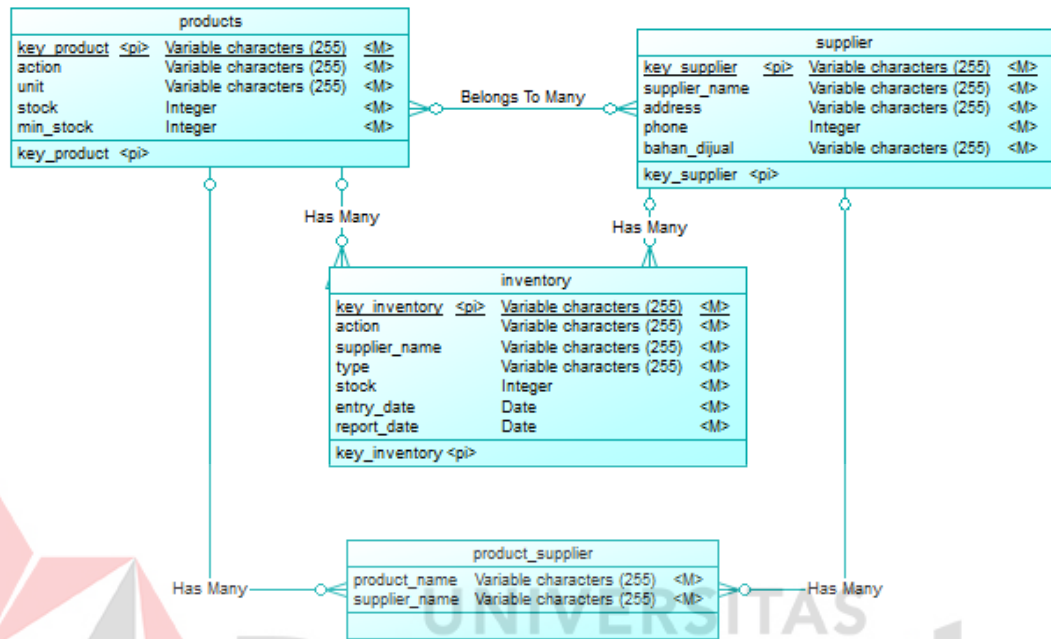


Gambar 4. 12 *Class Diagram*

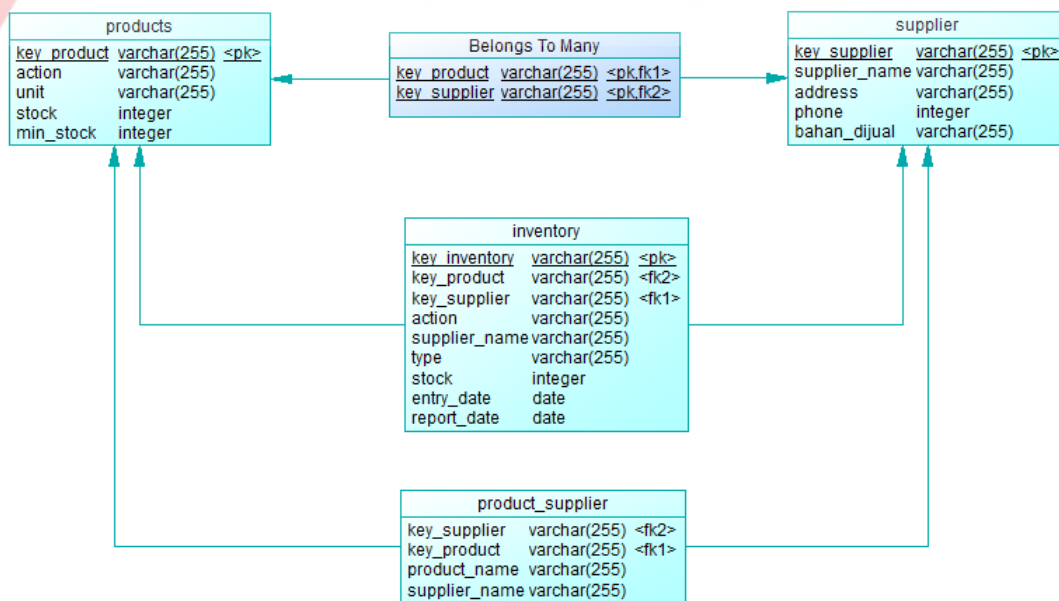
#### 4.2.5 Conceptual Data Model dan Physical Data Model

Gambar 4.13 *Conceptual Data Model* menampilkan entitas inti pada sistem, yaitu *Suppliers*, *Products*, *Inventory* dan *Product\_Supplier*, beserta atribut utama dan relasinya. Model ini menunjukkan alur data dari transaksi bahan masuk dan keluar hingga pencatatan aktivitas pengguna. Hubungan antar entitas meliputi *Users* dengan *Activities* (1:N), *Products* dengan *Inventory* (1:N), *Suppliers* dengan

*Inventory* (1:N), serta *Products* dan *Suppliers* yang saling berhubungan *many-to-many* melalui entitas penghubung.



Gambar 4. 13 *Conceptual Data Model*



Gambar 4. 14 *Physical Data Model*

Gambar 4.14 *Physical Data Model* merepresentasikan struktur *database* dalam bentuk tabel beserta tipe data, kunci primer, dan kunci asing. Setiap entitas pada CDM diimplementasikan menjadi tabel seperti *suppliers*, *products*, *inventory*, dan *product\_supplier*. Relasi antar tabel dijelaskan melalui *foreign key*, misalnya *user\_id* pada *activities* terhubung ke tabel *users*, serta *product\_id* dan *supplier\_id* pada *inventory*. Model ini memastikan struktur data siap digunakan untuk mendukung operasional sistem inventaris secara efisien.

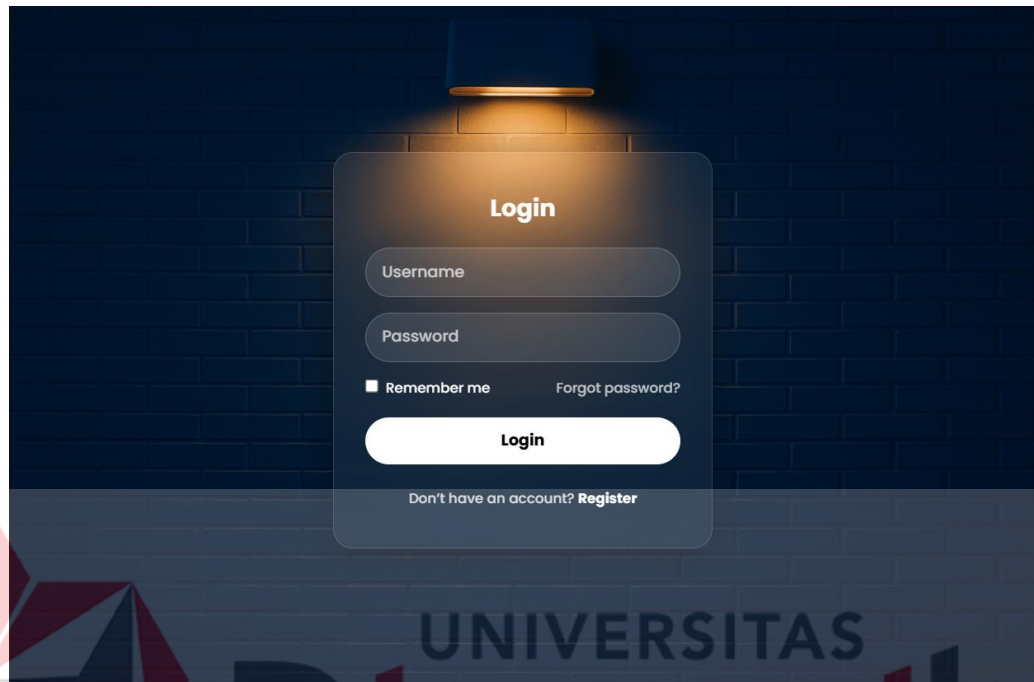
### 4.3. Implementasi Aplikasi

Implementasi aplikasi dilakukan dengan membangun sistem informasi inventaris berbasis web menggunakan *framework* Laravel dan *database* MySQL. Sistem ini terdiri dari beberapa fitur utama yang diakses berdasarkan hak pengguna, yaitu admin gudang, staf dapur, dan *owner*. Admin gudang dapat mengelola data bahan, *supplier*, serta mencatat bahan masuk. Staf dapur hanya dapat mencatat bahan keluar, sedangkan *owner* dapat mengakses laporan bahan masuk dan keluar. Setiap halaman yang diimplementasikan, seperti halaman *login*, *dashboard*, daftar bahan, dan laporan, telah dirancang dengan tampilan antarmuka yang sederhana dan mudah dipahami, sehingga memudahkan proses pencatatan serta monitoring stok bahan baku secara *real-time*.

#### 4.3.1 Halaman Login (User)

Gambar 4. 15 merupakan tampilan awal sistem tempat seluruh pengguna (admin gudang, staf dapur, dan *owner*) melakukan proses *login*. Pengguna diminta memasukkan data berupa *username* dan *password* yang telah didaftarkan. Sistem

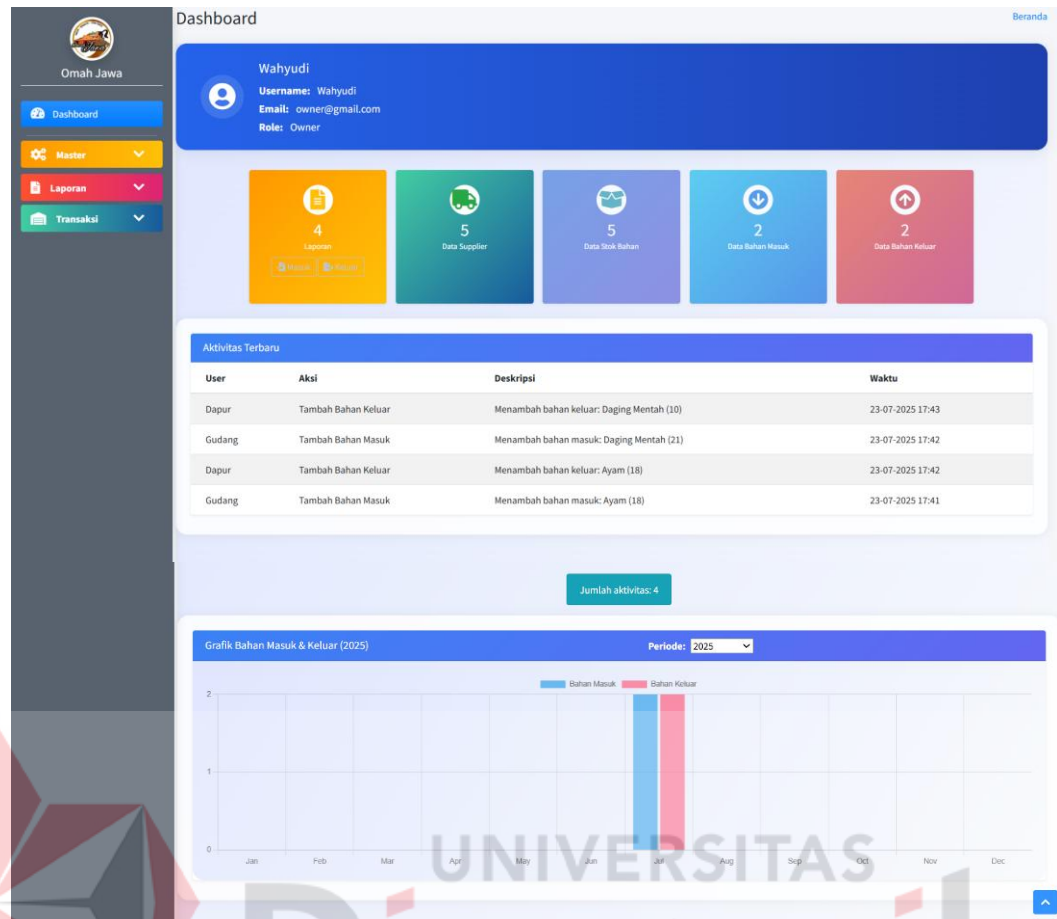
akan memverifikasi data tersebut untuk memastikan bahwa pengguna memiliki hak akses yang sah sebelum diarahkan ke *dashboard* sesuai peran.



Gambar 4. 15 Halaman *Login User*

#### 4.3.2 Halaman Dashboard (Owner)

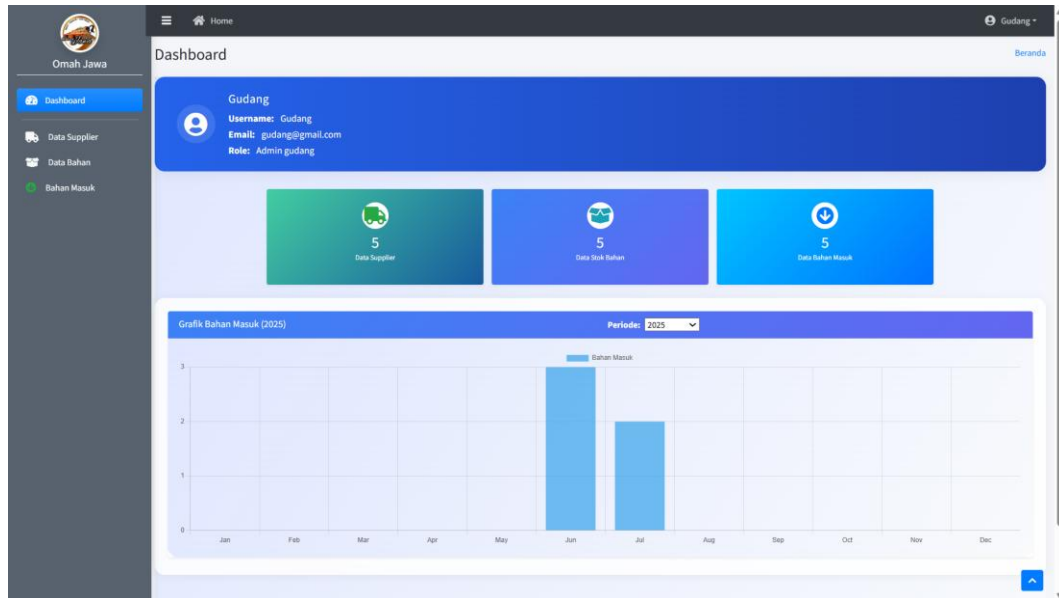
Gambar 4. 16 tampilan halaman ini muncul setelah *owner* berhasil *login*. *Dashboard* menyajikan ringkasan data penting seperti grafik bahan masuk dan keluar, total transaksi, serta notifikasi sistem. Informasi ini ditampilkan secara *real-time* agar *owner* dapat memantau aktivitas inventaris dan mengambil keputusan berdasarkan data yang tersedia.



Gambar 4. 16 Halaman *Dashboard Owner*

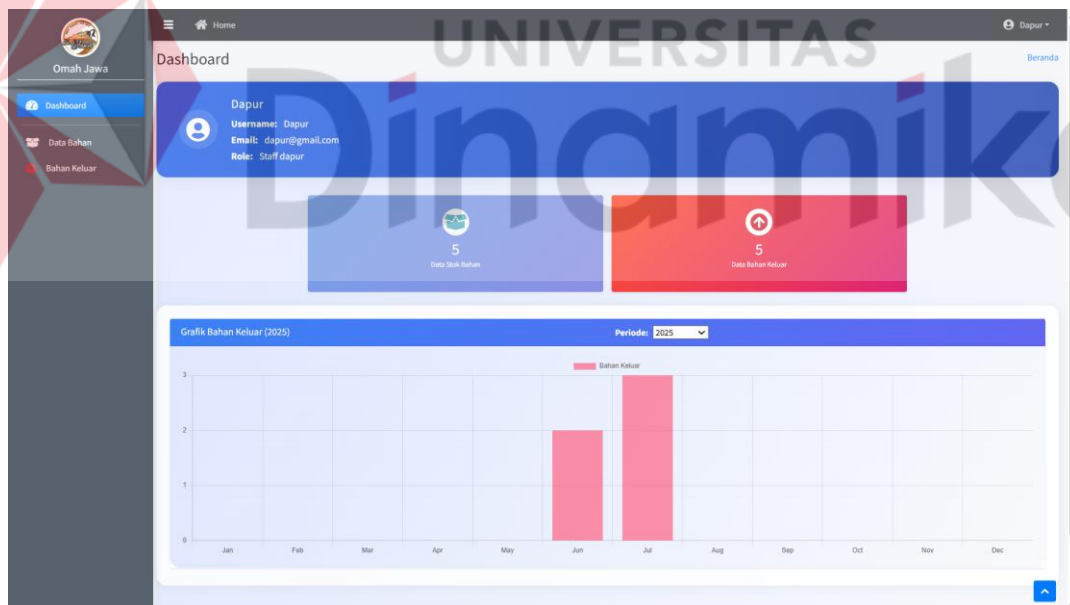
### 4.3.3 Halaman Dashboard (Admin Gudang)

Gambar 4. 15 tampilan halaman *dashboard* ini dikhususkan untuk admin gudang setelah *login*. Di dalamnya terdapat menu navigasi ke fitur utama seperti pengelolaan data bahan, data *supplier*, dan bahan masuk. Tampilan disusun untuk memudahkan admin gudang melakukan pencatatan dan pemantauan stok secara efisien.



Gambar 4. 17 Halaman Dashboard Admin Gudang

#### 4.3.4 Halaman Dashboard (Staff Dapur)

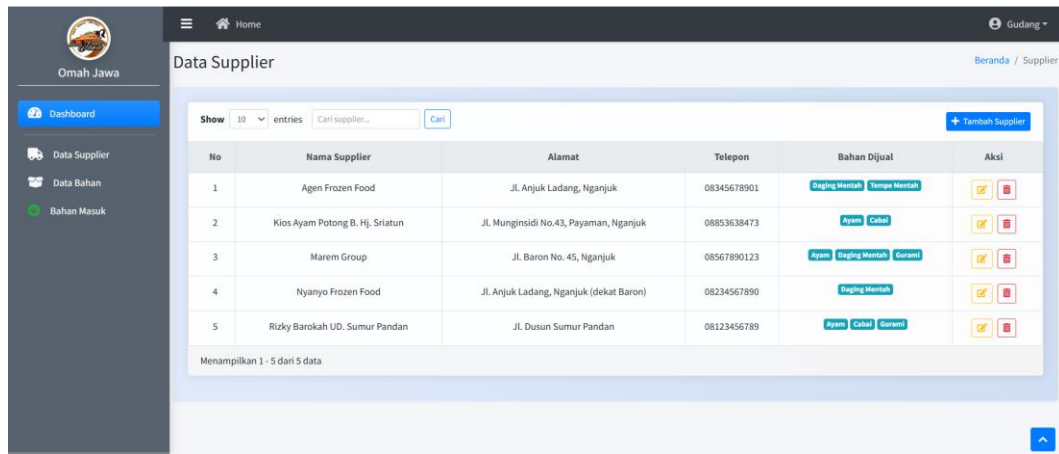


Gambar 4. 18 Halaman *Dashboard* Staff Dapur

Gambar 4. 18 tampilan halaman ini ditampilkan setelah staf dapur berhasil *login*. Fitur yang ditampilkan terbatas hanya pada pencatatan bahan keluar. Tujuannya adalah agar staf dapur hanya fokus pada tugas pencatatan bahan yang

digunakan untuk keperluan produksi harian, tanpa dapat mengakses data lain yang bukan wewenangnya.

#### 4.3.5 Halaman Daftar Supplier (Owner dan Admin Gudang)



No	Nama Supplier	Alamat	Telepon	Bahan Dijual	Aksi
1	Agen Frozen Food	Jl. Anjuk Ladang, Nganjuk	08345678901	Daging Mentah, Tempoe Mentah	[Edit] [Hapus]
2	Kios Ayam Potong B. Hj. Sriatun	Jl. Mungsidi No.43, Payaman, Nganjuk	08853638473	Ayam, Cahai	[Edit] [Hapus]
3	Marem Group	Jl. Baron No. 45, Nganjuk	08567890123	Ayam, Daging Mentah, Gurami	[Edit] [Hapus]
4	Nyanyo Frozen Food	Jl. Anjuk Ladang, Nganjuk (dekat Baron)	08234567890	Daging Mentah	[Edit] [Hapus]
5	Rizky Barokah UD. Sumur Pandan	Jl. Dusun Sumur Pandan	08123456789	Ayam, Cahai, Gurami	[Edit] [Hapus]

Gambar 4. 19 Halaman Daftar *Supplier*

Gambar 4. 19 tampilan halaman ini menampilkan daftar seluruh supplier bahan baku yang bekerja sama dengan rumah makan. Data yang ditampilkan mencakup nama *supplier*, kontak, dan alamat. *Owner* dan admin gudang memiliki akses untuk melihat, menambah, mengubah, maupun menghapus data *supplier* sesuai kebutuhan operasional.

#### 4.3.6 Halaman Tambah Supplier (Owner dan Admin Gudang)

Gambar 4. 20 tampilan halaman ini digunakan untuk menambahkan data *supplier* baru. Form input mencakup nama *supplier*, nomor telepon, alamat, dan informasi relevan lainnya. Data yang dimasukkan akan tersimpan ke dalam database dan langsung ditampilkan pada daftar *supplier*.

Gambar 4. 20 Halaman Tambah *Supplier*

#### 4.3.7 Halaman Edit *Supplier* (Owner dan Admin Gudang)

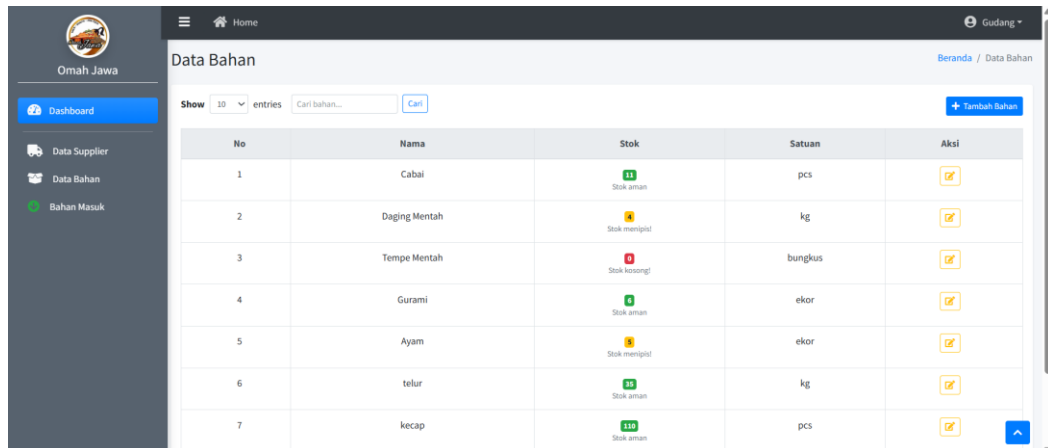
Gambar 4. 21 Halaman Edit *Supplier*

Gambar 4. 21 tampilan halaman ini digunakan untuk mengubah data *supplier* yang sudah ada. Setelah memilih salah satu *supplier* dari daftar, pengguna dapat mengedit informasi seperti nama, kontak, atau alamat, lalu menyimpannya kembali ke sistem.

#### 4.3.8 Halaman Daftar Bahan (Admin Gudang)

Gambar 4. 22 tampilan halaman ini menampilkan seluruh data bahan baku yang tersedia di gudang. Informasi yang ditampilkan mencakup nama bahan,

satuan, dan stok yang tersedia. Admin gudang dapat menambahkan, mengedit sesuai kebutuhan.

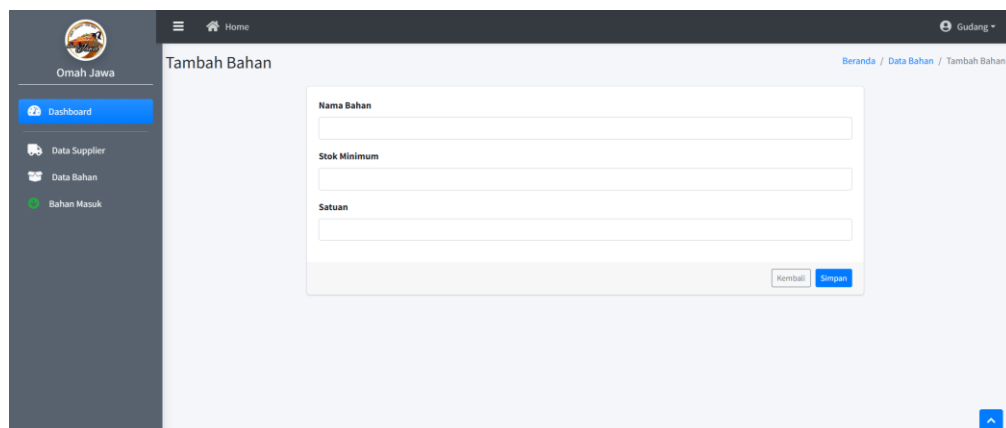


No	Nama	Stok	Satuan	Aksi
1	Cabai	11 Stok aman	pcs	
2	Daging Mentah	5 Stok mentipal	kg	
3	Tempe Mentah	0 Stok kosong	bungkus	
4	Gurami	4 Stok aman	ekor	
5	Ayam	8 Stok mentipal	ekor	
6	telur	15 Stok aman	kg	
7	kecap	110 Stok aman	pcs	

Gambar 4. 22 Halaman Daftar Bahan Admin Gudang

#### 4.3.9 Halaman Tambah Bahan (Admin Gudang)

Gambar 4. 23 tampilan halaman ini berfungsi untuk menambahkan data bahan baru ke dalam sistem. Admin gudang mengisi *form* yang mencakup nama bahan, satuan, dan stok awal, lalu menyimpannya ke *database* untuk digunakan dalam transaksi selanjutnya.



Gambar 4. 23 Halaman Tambah Bahan Admin Gudang

### 4.3.10 Halaman Edit Bahan (Admin Gudang)

Gambar 4. 24 Halaman Edit Bahan Admin Gudang

Gambar 4. 24 tampilan halaman ini memungkinkan admin gudang mengubah informasi bahan yang sudah terdaftar, seperti nama bahan, satuan, atau melakukan penyesuaian stok jika diperlukan pembaruan data.

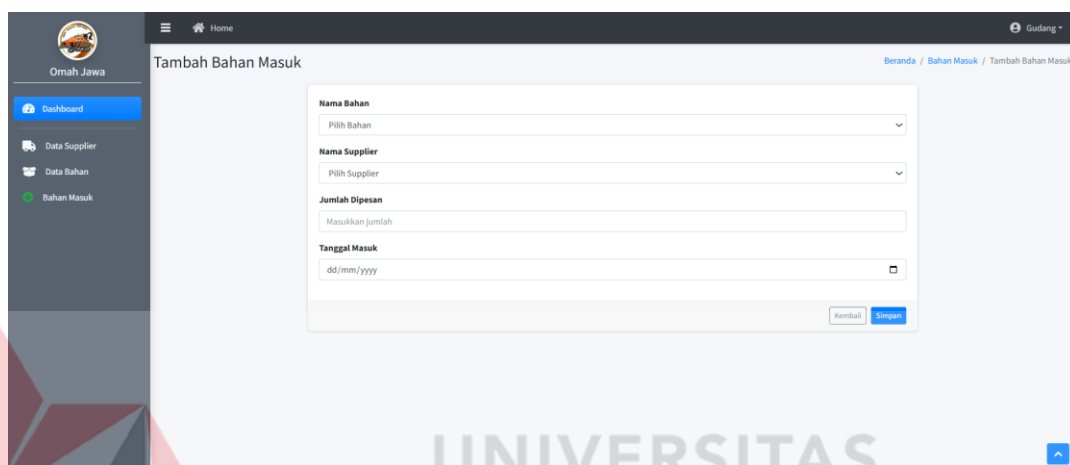
### 4.3.11 Halaman Daftar Bahan Masuk (Admin Gudang)

No	Nama Bahan	Nama Supplier	Jumlah Dipesan	Tanggal Masuk
1	Cabai	Rizky Barokah UD. Sumur Pandan	20	18-06-2025
2	Gurami	Marem Group	13	27-06-2025
3	Tempe Mentah	Agen Frozen Food	5	28-06-2025
4	Ayam	Kios Ayam Potong B. Hj. Sriatun	15	01-07-2025
5	Daging Mentah	Agen Frozen Food	15	04-07-2025
6	telur	Freshmart	10	17-07-2025
7	telur	Freshmart	20	17-07-2025
8	kecap	pt aneka rasa	10	17-07-2025
9	telur	pt aneka rasa	10	17-07-2025

Gambar 4. 25 Halaman Daftar Bahan Masuk Admin Gudang

Gambar 4. 25 tampilan halaman ini menampilkan semua transaksi bahan baku yang masuk ke gudang, baik berdasarkan tanggal, nama bahan, jumlah, maupun *supplier*. Admin gudang dapat memantau histori pengadaan bahan melalui halaman ini.

#### 4.3.12 Halaman Tambah Bahan Masuk (Admin Gudang)

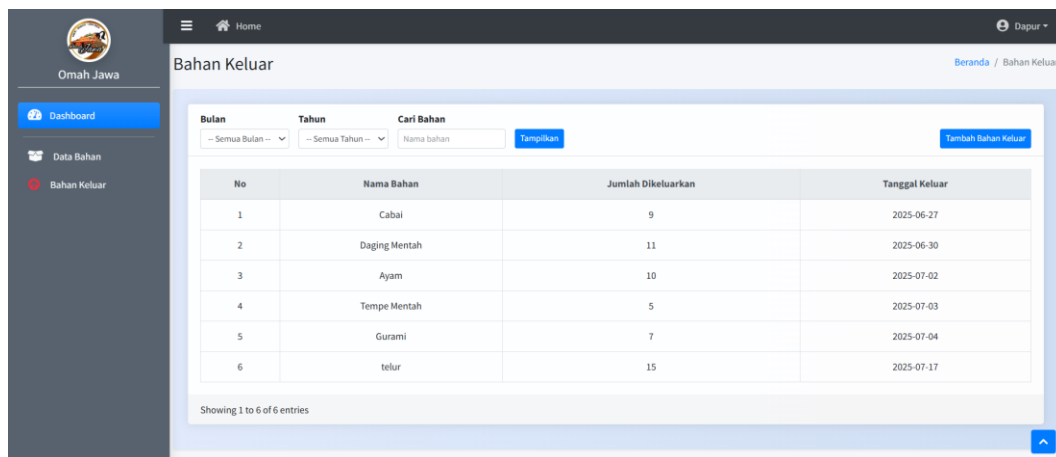


Gambar 4. 26 Halaman Tambah Bahan Masuk Admin Gudang

Gambar 4. 26 tampilan halaman ini digunakan untuk mencatat bahan baku baru yang diterima dari *supplier*. Admin menginput informasi tanggal, bahan yang masuk, jumlah, serta asal *supplier*, dan data tersebut otomatis memperbarui stok di sistem.

#### 4.3.13 Halaman Daftar Bahan Keluar (Staff Dapur)

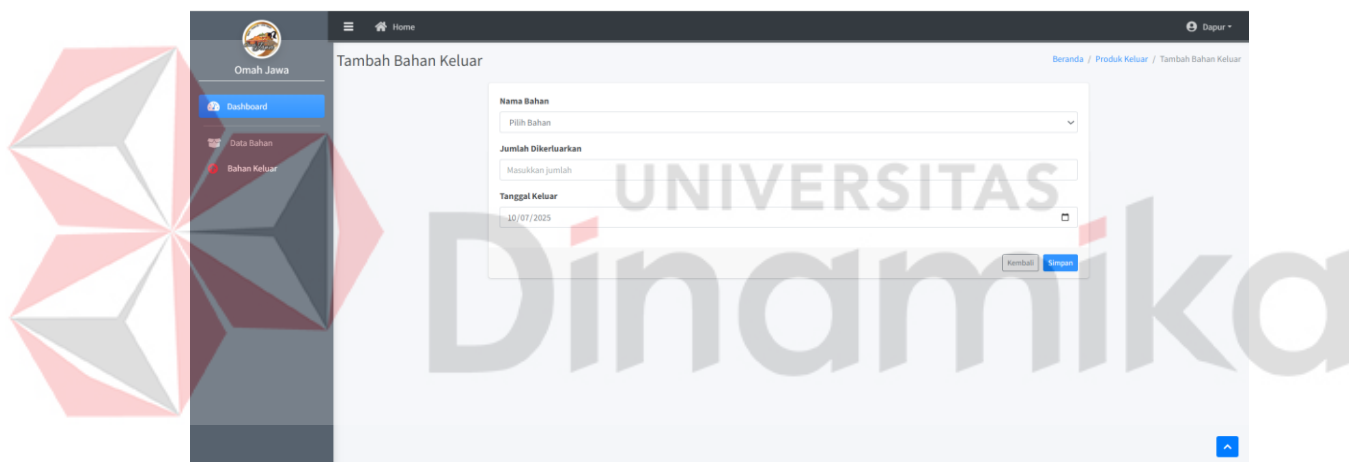
Gambar 4. 27 tampilan halaman ini menampilkan semua pencatatan bahan baku yang telah digunakan oleh dapur. Staf dapur dapat melihat data histori penggunaan bahan berdasarkan tanggal dan jenis bahan untuk memudahkan pelacakan kebutuhan produksi.



No	Nama Bahan	Jumlah Dikeluarkan	Tanggal Keluar
1	Cabai	9	2025-06-27
2	Daging Mentah	11	2025-06-30
3	Ayam	10	2025-07-02
4	Tempe Mentah	5	2025-07-03
5	Gurami	7	2025-07-04
6	telur	15	2025-07-17

Gambar 4. 27 Halaman Daftar Bahan Keluar *Staff Dapur*

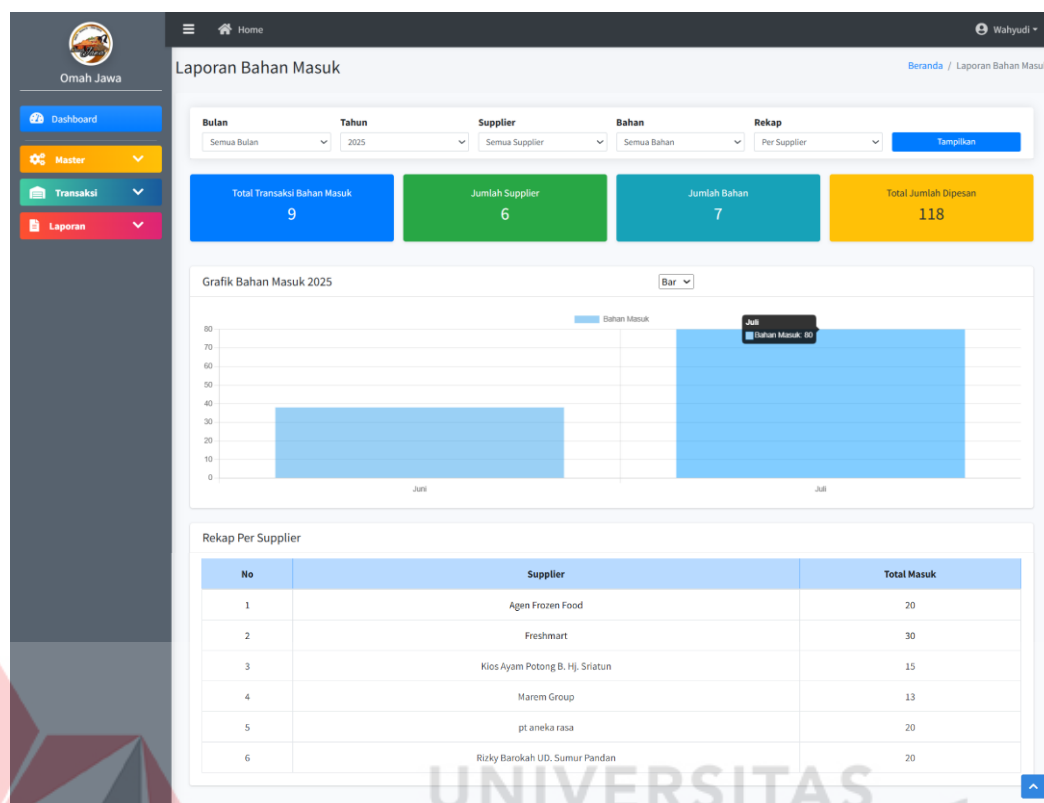
#### 4.3.14 Halaman Tambah Bahan Keluar (Staff Dapur)



Gambar 4. 28 Halaman Tambah Bahan Keluar *Staff Dapur*

Gambar 4. 28 tampilan halaman ini digunakan oleh staf dapur untuk mencatat bahan yang digunakan dalam kegiatan memasak. Data yang diinput akan secara otomatis mengurangi stok bahan di gudang dan tercatat dalam laporan sistem.

### 4.3.15 Halaman Laporan Bahan Masuk (Owner)

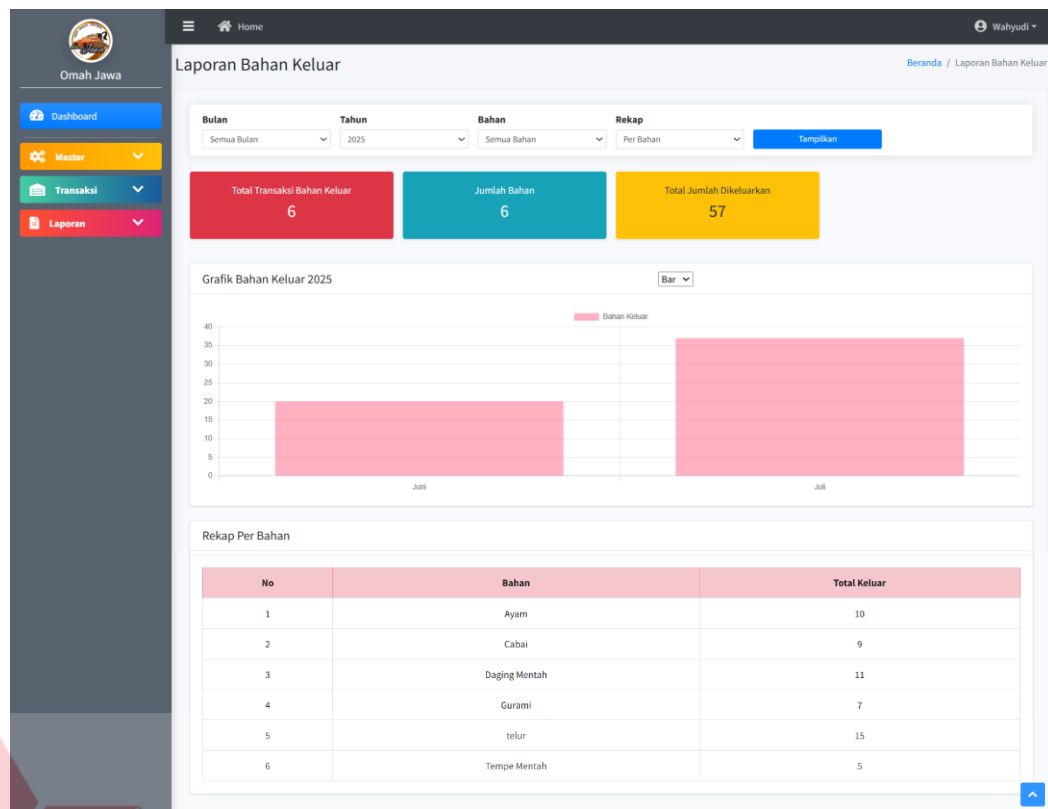


Gambar 4. 29 Halaman Laporan Bahan Masuk *Owner*

Gambar 4. 29 tampilan halaman ini menyajikan laporan lengkap bahan baku yang telah masuk ke gudang. *Owner* dapat melihat data dalam bentuk tabel atau grafik untuk mengevaluasi frekuensi dan volume pembelian bahan dari berbagai *supplier*.

### 4.3.16 Halaman Laporan Bahan Keluar (Owner)

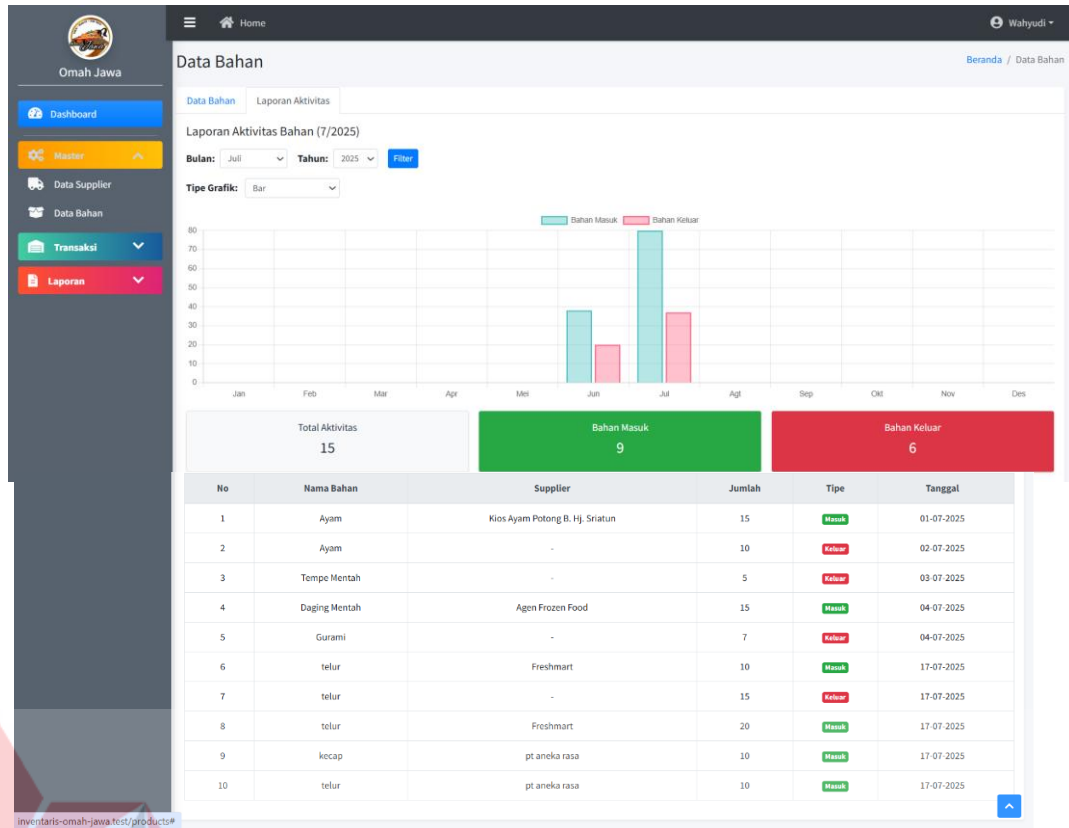
Gambar 4. 30 tampilan halaman ini menyajikan laporan detail mengenai bahan baku yang keluar untuk produksi makanan. Laporan ini membantu *owner* mengevaluasi efisiensi penggunaan bahan serta memonitor kebutuhan dapur secara keseluruhan.



Gambar 4. 30 Halaman Laporan Bahan Keluar *Owner*

#### 4.3.17 Halaman Laporan Data Bahan (*Owner*)

Gambar 4.31 menampilkan halaman laporan data bahan yang dapat diakses oleh *owner* untuk memantau ketersediaan stok secara menyeluruh. Informasi yang ditampilkan bersifat akurat karena diperbarui secara *real-time* setiap kali terjadi transaksi bahan masuk atau bahan keluar. Data yang tersedia meliputi nama bahan, satuan, jumlah stok terkini, serta ringkasan histori transaksi dalam periode tertentu. Dengan data yang selalu terupdate ini, *owner* dapat mengambil keputusan pengadaan atau pengelolaan bahan secara tepat dan efisien.



Gambar 4. 31 Halaman Laporan Data Bahan (Owner)

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kerja praktik dan implementasi sistem yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa sistem informasi inventaris berbasis web untuk Rumah Makan Omah Jawa berhasil dirancang dan dibangun dengan baik menggunakan *framework* Laravel. Sistem ini telah mengimplementasikan fitur-fitur utama seperti pencatatan stok bahan masuk dan keluar, *dashboard* monitoring, serta laporan stok yang dapat diakses secara *real-time*. Dengan adanya sistem ini, proses pencatatan menjadi lebih akurat karena setiap transaksi bahan masuk dan bahan keluar secara otomatis memperbarui data stok pada *database*, sehingga tidak terjadi selisih antara stok fisik dan catatan sistem. Pelaporan menjadi lebih cepat karena laporan bahan masuk, bahan keluar, dan data bahan dapat dihasilkan secara *real-time* melalui menu laporan tanpa proses perhitungan manual. Risiko kesalahan data juga dapat diminimalkan berkat fitur validasi input pada setiap form transaksi serta pembatasan hak akses pengguna. Hak akses diatur secara terstruktur antara admin gudang, staf dapur, dan *owner*, sehingga masing-masing pengguna hanya dapat mengakses fitur sesuai dengan perannya. Pengaturan ini mendukung keamanan data sekaligus meningkatkan efisiensi operasional dalam pengelolaan bahan baku sehari-hari.

#### 5.2. Saran

Agar sistem dapat memberikan hasil optimal, perlu dilakukan implementasi secara menyeluruh dan dievaluasi setelah digunakan dalam jangka waktu tertentu.

Pengembangan ke depan dapat mencakup fitur notifikasi stok minimum, integrasi sistem keuangan, dan versi mobile. Diperlukan pula pelatihan bagi pengguna agar sistem dapat dimanfaatkan secara efektif.



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

## DAFTAR PUSTAKA

- Barang Berbasis Web Wahyudin, S., & Bela, S. (2021). Rancang Bangun Sistem Informasi Inventory. *Jurnal Teknik Komputer AMIK BSI*, 7(2).  
<https://doi.org/10.31294/jtk.v4i2>
- Christian, C., & Voutama, A. (2024). RANCANG BANGUN APLIKASI SISTEM INFORMASI INVENTARIS BERBASIS WEBSITE. *Jurnal Informatika Dan Teknik Elektro Terapan*, 12(2).  
<https://doi.org/10.23960/jitet.v12i2.4259>
- Hidayatun, N., Marlina, S., & Adinata, E. (2020). *PERANCANGAN SISTEM INVENTORY UNTUK PENGELOLAAN DATA PERSEDIAAN BAHAN BAKU* (Vol. 9, Issue 1).
- Ridwan Nawawi, M., Lestanti, S., Fanny, D., Balitar, I., Majapahit No, J., Sananwetan, K., Blitar, K., & Timur, J. (2022). RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI INVENTARIS FASILITAS PONDOK PESANTREN NURUL ULUM DENGAN MENGGUNAKAN METODE XP (EXTREME PROGRAMMING). In *Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika* (Vol. 6, Issue 2).
- Rusdianto, D., & Herdiana, Y. (2023). RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI INVENTORI MENGGUNAKAN FRAMEWORK LARAVEL 8 DI PT. CEMARA KWANGJIN TEKSTIL. In *Jurnal Sistem Informasi, J-SIKA* (Vol. 05, Issue 02).
- Syahril, S., Ibrahim Al Razzak, Irfan Sulthoni, Maurizka Khoirunisa, & Desti Syavira Amanda. (2024). Rancang Bangun Sistem Informasi Inventaris Pada CV.Alan Bakery. *Pixel :Jurnal Ilmiah Komputer Grafis*, 17(1), 26–41.  
<https://doi.org/10.51903/pixel.v17i1.1825>
- To Suli, K. (2023). RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI DESA BERBASIS WEBSITE (STUDI KASUS DESA WALENRANG). In *Jurnal Ilmiah Information Technology* (Vol. 13).