

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah makan Restu Mande merupakan perusahaan yang bergerak di bidang perdagangan makanan. Kantor perusahaan berlokasi di cibiru raya A 86 RT 01 RW 15, cibiru wetan, Bandung, Jawa Barat. Namun rumah makan dan *outlet*-nya terletak di Jalan Brigadir Jendral Katamso Nomor 71, Cicadas, Cibeunying Kidul, Kota Bandung, Jawa Barat. Terbukanya perusahaan dimulai dari rumah makan padang yang berdiri pada tahun 2004 yang terletak di Jalan Brigjen Katamso nomor 64, Kota Bandung, Jawa Barat. Rendang Restu Mande merupakan pelopor rendang kemasan vacuum pertama di Indonesia. Perusahaan bergerak pada 2 jenis usaha rendang yang berbeda, yaitu rumah makan padang dan rendang berbentuk kemasan. Pemilik dari perusahaan Restu Mande ialah bapak Amril, dari Kota Pariaman, lahir dan tumbuh di Solok, Sumatra Barat.

Awal mula berdirinya perusahaan yaitu dikarenakan banyak konsumen yang meminta pesanan Rendang pada hari-hari besar, seperti hari raya, ziarah, umroh, dan pada bulan Ramadhan. Kemudian pihak perusahaan membuat rendang dalam bentuk *packaging* dengan kualitas terjamin seperti kemasan yang higienis dan bersih sehingga membuat rendang dapat disimpan dalam waktu relatif lama. Rendang produksi Restu Mande ini tidak menggunakan pengawet dan MSG. Saat ini rendang Restu Mande sudah berlisensi dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia P-IRT No. 8013273011830 dan bersertifikat Halal dari Dewan Pemimpin Agama Islam Indonesia (MUI) No. 01011056740311.

Produk yang dihasilkan berupa rendang kemasan diantaranya, rendang sapi, ayam, tuna, jengkol, paru, hati, limpa, udang, cumi, sambalado merah, hijau, dendeng balado, sambalado teri, dan sambalado petai. Perusahaan juga memproduksi bumbu padang, diantaranya bumbu rendang, gulai ayam, gulai daging/cincang, gulai ikan/kepala kakap, gulai tunjang, bumbu asam padeh, dan bumbu bakar.

Bahan bumbu yang digunakan merupakan 100% rempah-rempah tanpa bahan kimia, ada 16 macam rempah-rempah yang digunakan. Rendang kemasan mempunyai umur simpan yang relatif lama yaitu selama 459 hari walaupun tanpa menggunakan pengawet. Penjualan bisa mencapai 100 sampai dengan 250 juta per bulannya.

Perusahaan seringkali mengalami kendala dalam pengolahan bahan baku dan bahan penolong dikarenakan proses pemakaian bahan baku dan bahan penolong dalam proses produksi produk makanan dan produk kemasan masih menyatu yang mana seharusnya dipisah sehingga mengakibatkan tidak terkontrolnya proses pembelian bahan baku, bahan penolong dan kemasan.

Seringkali terjadi kendala dalam pengelolaan persediaan kemasan dikarenakan tidak terkontrolnya jumlah stok kemasan yang mengakibatkan kehabisan stok tanpa diketahui karyawan.

Dengan menggunakan aplikasi yang akan dikembangkan, perusahaan beserta karyawan bisa lebih mudah mengelola proses persediaan bahan baku dan kemasan secara akurat, efektif, dan efisien.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut.

- a. Bagaimana mengelola pembelian bahan baku, bahan penolong dan kemasan?
- b. Bagaimana mengelola persediaan bahan baku untuk dua unit usaha?
- c. Bagaimana aplikasi dapat menghasilkan pencatatan akuntansi dalam pencatatan jurnal umum, buku besar, laporan pembelian, laporan utang dan kartu stok pada rumah makan Restu Mande?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penulisan proyek akhir ini adalah menghasilkan aplikasi yang dapat.

- a. Mengelola pembelian bahan baku, bahan penolong dan kemasan.
- b. Mengelola persediaan bahan baku untuk dua unit usaha berupa kartu stok dan daftar jumlah stok.
- c. Menghasilkan pencatatan akuntansi dalam pencatatan jurnal umum, buku besar, laporan pembelian, dan laporan utang, pada rumah makan Restu Mande.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dari penulisan proyek akhir ini adalah sebagai berikut.

- a. Aplikasi tidak menangani proses penjualan dan produksi.
- b. Laporan disajikan dalam jangka waktu per bulan.
- c. Karakteristik bahan diasumsikan menjadi *quality assurance*, jadi aplikasi tidak menangani *quality assurance*.
- d. Proses memasukkan transaksi pembelian pada aplikasi hanya berjangka waktu 4 tahun ke belakang, lebih dari itu tidak bisa memasukkan data transaksi.
- e. Laporan kartu stok hanya memuat persediaan bahan baku.
- f. Metode dalam aplikasi pengerjaan hanya sampai tahap pengujian (*testing*), tidak meliputi *operating* dan *maintenance*.

1.5 Metode Pengerjaan

Metode pengerjaan yang dilakukan dalam penulisan proyek akhir adalah metode pengumpulan data dan metode pengembangan perangkat lunak.

1.5.1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut.

a. Metode Observasi atau pengamatan

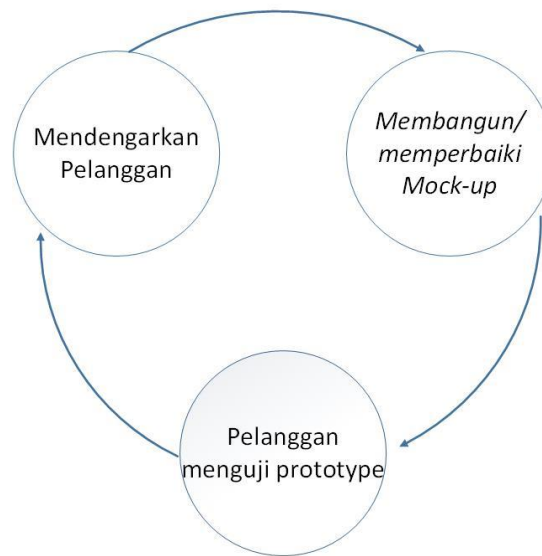
Merupakan metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan terjun langsung ke lapangan. Metode ini digunakan untuk merekam berbagai fenomena dan aktivitas yang terjadi di perusahaan. Dilakukan survey langsung ke perusahaan pada tanggal 02 Agustus 2018.

b. Metode Wawancara

Merupakan metode pengumpulan data penelitian secara langsung karena data yang di dapatkan adalah langsung dari lapangan. Prosedur pelaksanaannya pun dengan cara bertemu langsung dengan pihak perusahaan secara *face to face*. Wawancara dilakukan secara terstruktur dan tidak terstruktur. Wawancara terstruktur terjadi dimana pewawancara bertanya kepada pihak perusahaan secara sistematis dengan pertanyaan-pertanyaan yang sudah disiapkan. Wawancara tidak terstruktur terjadi pada saat pewawancara mengajukan pertanyaan secara spontan guna melengkapi kebutuhan informasi.

1.5.2. Metode Pengembangan Perangkat Lunak

Merupakan suatu struktur yang digunakan dalam pengembangan produk perangkat lunak. Bertujuan untuk menggambarkan alur perjalanan suatu sistem secara tahap demi tahap. Metode yang digunakan dalam penulisan proyek akhir ini yaitu metode SDLC (*System Development Life Cycle*) dengan menggunakan model *Waterfall* atau *Linear Sequential Model*. Model ini dapat menggambarkan perkembangan suatu perangkat lunak yang sistematis pada seluruh tahapan.



Gambar 1. 1
Metode *Prototype*

a. Mendengarkan Pelanggan

Pada proses ini dilakukan aktivitas analisis dan pengumpulan data guna memenuhi kebutuhan sistem. Pengumpulan data dilakukan melalui aktivitas observasi dan wawancara kepada pelanggan. Informasi yang telah dihasilkan ditujukan untuk memenuhi kebutuhan dari pengguna.

b. Membangun atau memperbaiki *Mock-Up*

Proses ini menentukan arsitektur sistem secara keseluruhan. Kebutuhan dari tahap pertama akan dirancang dalam proses ini. Pada proses ini akan dilakukan dengan membuat tampilan antarmuka menggunakan *Entity Relationship Diagram (ERD)* dan *Flowchart*.

c. Pelanggan menguji *Prototype*

Proses pengujian akan dilakukan secara *internal* dan *eksternal*. Proses bertujuan untuk memeriksa adanya kesalahan atau tidak pada sistem. Proses ini juga dilakukan guna mengecek apakah sistem berjalan sesuai dengan tujuan utamanya atau tidak.

1.6 Jadwal Pengerjaan

Berikut adalah tabel jadwal pengerjaan proyek akhir selama tahun 2018 sampai dengan 2019.

Tabel 1. 1
Jadwal Pengerjaan

No	Kegiatan	2018																2019																			
		September				Oktober				November				Desember				Januari				Februari				Maret				April				Mei			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Mendengarkan pelanggan	■	■	■	■	■	■	■	■																												
2	Membangun/memperbaiki <i>mock-up</i>									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								
3	Pelanggan menguji <i>prototype</i>																									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■