

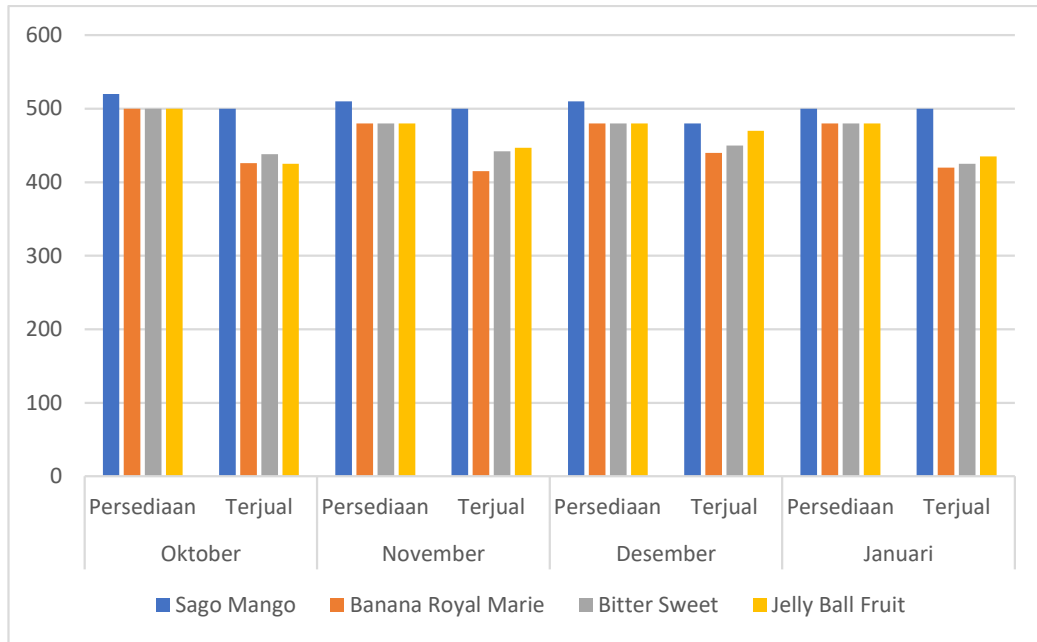
BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Kemajuan teknologi yang pesat telah membuat kehidupan manusia menjadi lebih praktis melalui kehadiran alat yang disebut komputer. Khususnya dengan hadirnya jaringan internet yang dapat diakses di berbagai lokasi, hal ini dapat dimanfaatkan untuk memulai bisnis, termasuk kegiatan jual-beli barang atau jasa secara *online*. Dengan menggunakan *website* atau *platform* penjualan berbasis *mobile*, produk yang dijual dapat dijangkau dengan mudah, kapan saja dan di mana saja, melalui perangkat komputer, *smartphone*, dan koneksi internet. Dampaknya terhadap perubahan bisnis sangat besar, mencakup cara beriklan, proses jual – beli, interaksi antar manusia, serta peran jejaring sosial yang menjadi lebih mudah dan praktis.

Dalam ranah bisnis, teknologi digunakan sebagai alat untuk memonitor seluruh kegiatan yang terjadi, seperti transaksi penjualan dan pemantauan stok barang dagangan. Dengan demikian, semua proses penjualan dapat terorganisir dengan baik, mengoptimalkan penggunaan waktu, dan mencegah kesalahan saat memeriksa stok barang atau melakukan penjualan (Sulaeman & Permana, 2021).

Saha Kitchen adalah sebuah UMKM yang berada di kota Cilegon, Banten berdiri sejak tahun 2019 yang bergerak di bidang makanan dengan menyediakan makanan manis atau *dessert*. Bermula dengan dua menu yaitu *banana royal marie* dan *sago mango* kemudian berkembang ke target yang lebih luas dengan menyediakan menu dengan bahan dasar coklat yaitu *bitter sweet* atau brownis lembut yang dilumuri coklat dan *jelly ball fruit* atau agar – agar yang diisi dengan buah – buahan. Meskipun mengalami pertumbuhan, dalam perjalanan usahanya, salah satu tantangan utama yang dihadapi Saha Kitchen adalah pengelolaan bahan baku dan produk yang bersifat mudah rusak (*perishable*). Ketiadaan sistem pengelolaan stok yang efektif menyebabkan sering terjadinya kelebihan stok yang akhirnya harus dibuang karena tidak terjual tepat waktu. Selain itu, pencatatan stok yang masih dilakukan secara manual mengakibatkan risiko kesalahan data dan keterlambatan dalam merespons perubahan permintaan. Hal ini berdampak pada efisiensi operasional dan profitabilitas usaha.



(Sumber : Saha Kitchen)

Gambar I. 1 Persediaan dan Penjualan Saha Kitchen Bulan Oktober 2023 –Januari 2024

Dapat dilihat pada Gambar I.1, pada grafik persediaan dan penjualan Saha Kitchen sejak bulan oktober 2023 hingga januari 2024 terdapat selisih antara penjualan dan persediaan produk dimana selisih tersebut terjadi pada setiap produk dan disetiap bulannya.

Tabel I. 1 Jumlah Stok Tidak Terjual

Nama Produk	Jumlah Stok Tidak Terjual			
	Oktober	November	Desember	Januari
<i>Sago Mango</i>	20	10	30	0
<i>Banana Royal Marie</i>	74	65	40	60
<i>Bitter Sweet</i>	62	38	30	55
<i>Jelly Ball Fruit</i>	75	33	24	45

Pada grafik sebelumnya diketahui terdapat selisih pada persediaan dan penjualan produk UMKM Saha Kitchen. Dapat dilihat pada Tabel I.1 bahwa jumlah stok yang tidak terjual pada bulan Oktober sebanyak 231 produk dengan produk terbanyak

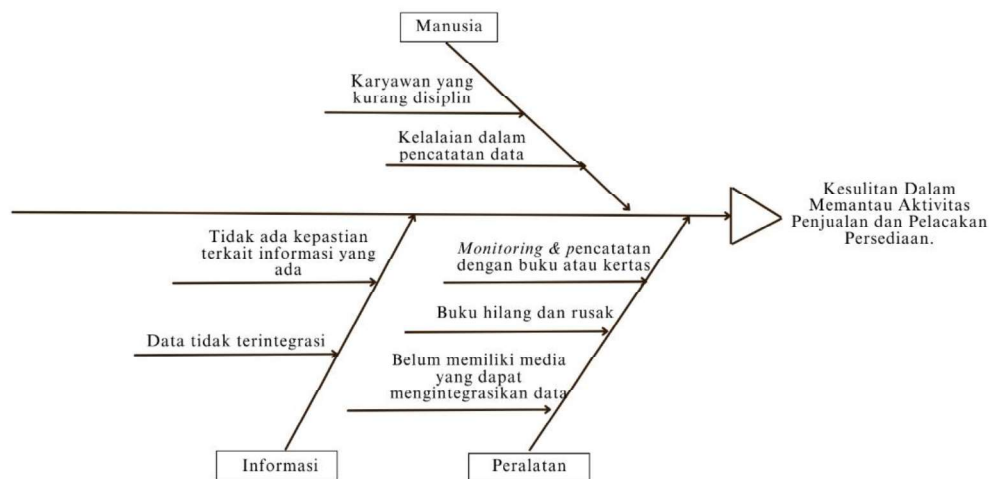
yaitu *jelly ball fruit* dengan jumlah 75 produk, pada bulan November sebanyak 146 dengan produk terbanyak yaitu *banana royal marie*, pada bulan Desember sebanyak 124 produk dengan produk terbanyak yaitu *banana royal marie* dan pada bulan Januari sebanyak 160 produk dengan produk terbanyak yaitu *banana royal marie*, sehingga hal ini dapat berdampak negatif pada bisnis.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Wijaya & Gantini (2019), yang berjudul Analisis *Forecasting* dengan Implementasi *Dashboard Business Intelligence* Untuk Data Penjualan Pada PT."X", penerapan metode peramalan dengan *single moving average* untuk menganalisis data penjualan di PT. X dan memvisualisasikannya dalam bentuk *dashboard business intelligence* akan membantu manajemen perusahaan merancang strategi penjualan untuk masa depan. Visualisasi data yang baik bermanfaat sebagai peluang baru untuk menerapkan strategi yang baik, memberikan keuntungan yang kompetitif, dan memastikan stabilitas jangka panjang.

Oleh karena itu, untuk membantu Saha *Kitchen* dalam mengatasi tantangan tersebut, diusulkan perancangan *dashboard analytics* yang mampu melakukan dan menangani proses *monitoring* aktivitas penjualan, pelacakan persediaan secara *real-time* dan melakukan peramalan, sehingga memungkinkan pengambilan keputusan tepat waktu dan meningkatkan operasi bisnis. Integrasi sistem ini diharapkan dapat menyederhanakan proses, mengurangi pemborosan, mengatasi *human error* dan memberikan wawasan berharga mengenai tren penjualan dan status persediaan, yang pada akhirnya mendukung Saha *Kitchen* dalam mencapai tujuan bisnisnya dengan lebih optimal.

Dashboard analytics yang akan dirancang menyajikan informasi secara terstruktur dan mudah dimengerti melalui berbagai grafik, tabel, dan visualisasi data lainnya. Fungsinya adalah untuk membantu staf produksi dalam menyajikan laporan penjualan, manajemen stok dan memungkinkan pemilik untuk melihat perkembangan penjualan serta mengolah data penjualan dan persediaan produk *real-time*.

Permasalahan yang terjadi pada UMKM Saha *Kitchen* meliputi manusia, metode, informasi, dan peralatan. Diuraikan dalam *fishbone diagram* sebagai berikut.



Gambar I. 2 *Fishbone Diagram* UMKM Saha Kitchen

Pada Gambar I.2, faktor permasalahan pertama disebabkan oleh manusia. Hal ini disebabkan kelalaian dalam melakukan pencatatan data sehingga keakuratan data menjadi kurang terjamin. Selain itu, karyawan yang kurang disiplin menyebabkan data pencatatan hilang atau rusak.

Faktor permasalahan kedua yaitu peralatan. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, yaitu belum memiliki media yang dapat mengintegrasikan data, *monitoring* dan pencatatan hanya dengan buku atau kertas. Dimana dapat menimbulkan faktor permasalahan lain seperti buku pencatatan yang hilang atau rusak.

Faktor permasalahan ketiga yaitu informasi. Belum adanya media yang dapat mengintegrasikan data menyebabkan data tidak terintegrasi dengan baik. Hal ini menyebabkan ketidakpastian terkait informasi yang ada.

I.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, maka rumusan dari tugas akhir ini yaitu bagaimana rancangan *dashboard analytics* untuk *monitoring* penjualan dan manajemen stok agar membantu UMKM Saha Kitchen menjadi lebih maksimal dalam menjalani proses bisnis?

I.3 Tujuan Tugas Akhir

Tujuan dari tugas akhir ini berdasarkan rumusan masalah yang telah diidentifikasi yaitu merancang *dashboard analytics* untuk membantu UMKM Saha Kitchen dalam pemantauan penjualan dan manajemen stok.

I.4 Manfaat Tugas Akhir

Adapun manfaat dari tugas akhir ini, yaitu:

1. Membantu pemilik dan staf produksi UMKM Saha *Kitchen* dalam mengolah laporan penjualan sehingga menjadi lebih akurat.
2. Membantu pemilik dan staf produksi UMKM Saha *Kitchen* dalam manajemen stok produk dan bahan baku.
3. Membantu pemilik Saha *Kitchen* dalam proses *monitoring* dan *reporting*.
4. Membantu pemilik Saha *Kitchen* dalam mengidentifikasi tren penjualan produk.
5. Membantu pemilik Saha *Kitchen* dalam memprediksi permintaan produk.

I.5 Sistematika Penulisan

Berikut merupakan sistematika penulisan pada tugas akhir ini.

a. BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang mengenai permasalahan yang terjadi pada UMKM Saha *Kitchen*. Terdapat *fishbone diagram* yang menguraikan faktor – faktor permasalahan di UMKM Saha *Kitchen*. Selain itu, terdapat rumusan masalah, dari latar belakang yang diangkat serta bagaimana rencana usulan yang dapat dilakukan untuk menyelesaikan masalah yang terjadi pada UMKM Saha *Kitchen*. Selanjutnya dapat menentukan tujuan, manfaat dan sistematika penulisan pada tugas akhir ini.

b. BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan landasan teori yang relevan dengan permasalahan yang diteliti dan konsep dasar metode yang dijadikan sebagai acuan. Teori yang dibahas yaitu mengenai sistem, *dashboard*, *monitoring*, *forecasting*, dan metode yang akan dipilih.

c. BAB III METODOLOGI PENYELESAIAN MASALAH

Bab ini berisikan tahapan mekanisme rencana perancangan meliputi langkah penyelesaian masalah, tahapan perancangan, metode atau konsep yang digunakan, seperti tahap pengumpulan dan pengolahan data primer dan data sekunder pada UMKM Saha *Kitchen*, dan mekanisme pengujian dan evaluasi hasil rancangan.

d. BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan tahapan pengumpulan dan pengolahan data dengan mengidentifikasi *stakeholder* pada UMKM Saha *Kitchen* untuk mencari informasi. Kemudian hasil dari identifikasi tersebut diolah menjadi data sehingga sistem bisa dikerjakan sesuai dengan data yang ada.

e. BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan penjelasan mengenai proses validasi dan evaluasi dari hasil rancangan yang telah dikerjakan. validasi dan evaluasi tersebut dilakukan dengan cara melakukan pengujian menggunakan *black box testing* dan *user acceptance test* untuk menguji fungsionalitas sistem yang dirancang dan untuk mengetahui apakah sistem yang telah dirancang sudah sesuai dengan kebutuhan dan harapan pengguna.

f. BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil tugas akhir yang telah dirancang dari mulai mengidentifikasi masalah hingga solusi yang diberikan untuk mengatasi permasalahan yang ada pada UMKM Saha *Kitchen*. Selain itu, bab ini juga berisikan saran yang berhubungan dengan hasil yang dirancang dengan harapan dapat bermanfaat untuk penelitian selanjutnya.