

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **I.1 Latar Belakang**

Perkembangan teknologi informasi sudah menjadi kebutuhan dalam berbagai sektor, termasuk juga bagi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia. UMKM memegang peran fundamental untuk struktur ekonomi nasional, membantu pertumbuhan ekonomi dan pengambilan tenaga kerja. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah UMKM di Indonesia mencapai lebih dari 64 juta yang berkontribusi sebanyak 60% terhadap PDB nasional, namun dari angka tersebut hanya 12% yang memanfaatkan teknologi secara efektif (BPS, 2024).

Industri makanan dan minuman diperkirakan tetap menjadi sektor unggulan yang berperan sebagai penopang utama bagi sektor manufaktur maupun perekonomian nasional. Signifikansi sektor strategis ini tercermin melalui kontribusinya yang stabil dan berarti terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri non-migas serta pertumbuhan realisasi investasi secara berkelanjutan (Sinari et al., n.d.). Menjadi sektor yang memegang peran vital, tidak menutup kemungkinan sektor kuliner dalam menghadapi masalah. Ekonomi digital menawarkan peluang signifikan bagi UMKM untuk memperluas pasar dan meningkatkan efisiensi operasional. Namun, tantangan seperti kurangnya infrastruktur digital dan kemampuan teknologi masih menghambat adopsi teknologi digital oleh UMKM (Purnomo & Suci Purwandari, 2024).



Gambar I. 1 Logo Sate Balibul

Tercatat per tahun 2022 sebanyak 177.256 UMKM di Jawa Tengah mencatatkan total omzet sebesar 38,719 miliar. Peningkatan jumlah UMKM ini tidak terlepas dari dukungan kinerja yang kuat, ketersediaan sumber daya, serta perkembangan teknologi yang terus mengalami kemajuan (Fitriyani et al., n.d.). Salah satu UMKM di Jawa Tengah yaitu Rumah Makan Sate Balibul yang telah beroperasi sejak tahun 2018 di Kota Sukoharjo berhasil berkembang hingga memiliki 9 outlet dengan 71 karyawan. Rumah makan ini masih menjalankan beberapa pekerjaan secara tradisional dan minim akan teknologi digital salah satunya dalam sistem inventori. Pengelolaan bahan baku yang konvensional ini menyebabkan beberapa kali terjadinya kekurangan dan kelebihan bahan baku di gudang penyimpanan Rumah Makan Sate Balibul.

Permasalahan yang terjadi pada rumah makan ini dapat diatasi dengan menghadirkan sistem dan teknologi demi mengurangi permasalahan stok bahan baku. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk menciptakan integrasi sistem dalam perusahaan adalah Enterprise Resource Planning (ERP), yakni suatu metode yang memungkinkan perusahaan mengoptimalkan pengelolaan sumber daya secara terpadu dan proses bisnis yang efektif dengan

cara membagi informasi menjadi dua bagian yaitu di dalam dan antar proses bisnis, dan menjalankan bisnis secara digital (Demilda et al., n.d.-b). Penerapan sistem ERP ini melalui platform Odoo, yang merupakan sebuah perangkat lunak manajemen perusahaan berbasis *open source* yang digunakan untuk keperluan bisnis (Fariz, n.d.) menawarkan fleksibilitas dan kemudahan untuk penyesuaian kebutuhan yang sesuai dan spesifik dengan Rumah Makan Sate Balibul.

Untuk mengatasi permasalahan pada bagian pengelolaan bahan baku di Rumah Makan Sate Balibul, modul *Inventory* pada Odoo digunakan untuk menjadi solusi utama. Pada modul *Inventory* berfungsi untuk melakukan pengelolaan bahan baku mentah di RM Sate Balibul. Di sana Terdapat beberapa submenu dari menu *inventory* antara lain : *Inventory adjusts*, Laporan persediaan, analisis gudang, penilaian persediaan, dan lain-lain (Setyo et al., 2023). Metode yang digunakan untuk membantu perancangan ini adalah metode *QuickStart* yang merupakan salah satu metode yang dapat diterapkan dalam implementasi perangkat lunak Odoo adalah guna menjamin bahwa seluruh tahapan pelaksanaan berjalan secara terpadu dan menyeluruh (Rahmi et al., n.d.-a). Penelitian ini bertujuan untuk merancang sistem ERP dengan fokus pada modul *Inventory* menggunakan Odoo dan metode *Quickstart* di Rumah Makan Sate Balibul.

## **I.2 Perumusan Masalah**

1. Bagaimana proses bisnis yang dapat diterapkan untuk meningkatkan dan mengoptimalkan pencatatan serta pengelolaan bahan baku di Rumah Makan Sate Balibul?
2. Bagaimana perancangan sistem ERP menggunakan Odoo modul *Inventory* dengan pendekatan metode *QuickStart* yang sesuai dengan kebutuhan Rumah Makan Sate Balibul?

### **I.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Analisis dan rancangan proses bisnis yang tepat guna meningkatkan dan mengoptimalkan pencatatan serta pengelolaan bahan baku di Rumah Makan Sate Balibul.
2. Rancangan prototipe sistem ERP berbasis Odoo dengan modul Inventory terkhususnya yang sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik operasional Rumah Makan Sate Balibul.

### **I.4 Batasan Penelitian**

Penelitian ini memiliki batasan yaitu :

1. Penelitian ini menggunakan *software* Odoo versi 18 dalam pengembangannya.
2. Pengujian yang dilakukan pada sistem dibatasi pada metode *blackbox testing* untuk memastikan fungsi sistem berjalan sesuai dengan kebutuhan.
3. Penelitian pada tugas akhir ini menerapkan sistem ERP Odoo yang hanya mencakup konfigurasi sistem.
4. Perancangan modul Inventory dalam penelitian ini dibatasi pada pengelolaan bahan baku mentah berbasis daging. Bahan baku lain seperti bumbu dapur, sayuran, dan bahan pelengkap tidak termasuk dalam cakupan sistem yang dirancang.

### **I.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini bagi Objek Penelitian, Peneliti lain, dan Universitas :

1. Penelitian ini memberikan manfaat bagi Rumah Makan Sate Balibul dalam mengoptimalkan proses pencatatan serta pengelolaan bahan baku. Dengan sistem ERP berbasis Odoo, pengelolaan bahan baku menjadi lebih terstruktur dan meminimalisir kesalahan pencatatan bahan baku.

2. Penelitian ini bermanfaat untuk menjadi acuan dalam memberikan wawasan bagi peneliti lain mengenai penerapan ERP Odoo di sektor UMKM kuliner dengan menggunakan metode *Quickstart*.
3. Penelitian ini dapat digunakan oleh pihak universitas untuk berkontribusi secara akademik dalam perancangan solusi berbasis teknologi untuk UMKM.

## **I.6 Sistematika Penulisan**

Penelitian ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

### **Bab I Pendahuluan**

Pada bab ini berisi uraian mengenai konteks permasalahan, latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

### **Bab II Tinjauan Pustaka**

Pada bab ini menyajikan tinjauan mendalam mengenai penelitian-penelitian terdahulu sekaligus fondasi teoritis yang mendasari penelitian ini. Selain itu, bab ini juga menguraikan pendekatan metodologis yang diadopsi, yaitu metode *Quickstart*, yang berfungsi sebagai kerangka kerja utama dalam pelaksanaan penelitian ini.

### **Bab III Metodologi Penelitian**

Pada bab menyajikan penjelasan mendalam mengenai metodologi penelitian yang diterapkan dalam studi ini. Di dalamnya, terdapat model konseptual yang berfungsi sebagai kerangka pemikiran penelitian, serta sistematika penelitian yang menggambarkan alur dan tahapan yang dilalui. Selain itu, bab ini juga mencakup teknik pengumpulan dan pengolahan data yang digunakan untuk memperoleh dan menganalisis informasi, serta metode evaluasi yang diterapkan

untuk menilai hasil penelitian. Tak ketinggalan, terdapat justifikasi pemilihan metode yang menjelaskan rasionalisasi pendekatan yang telah dipilih.

#### **Bab IV Analisis dan Perancangan**

Pada bab ini menjelaskan mengenai tahap-tahap pada metode Kick off call, proses bisnis penjualan di rumah makan sate balibul.

#### **Bab V Konfigurasi dan pengujian**

Pada bab ini akan dibahas konfigurasi dan pengujian yang telah dilakukan pada sistem Odoo versi 18.0.

#### **Bab VI Kesimpulan dan Saran**

Bab VI ini, disajikan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan, beserta rekomendasi untuk laboratorium dan pihak-pihak lain yang membutuhkannya.