

PEMBENTUKAN SISTEM INFORMASI KAFE/RESTORAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE *SUPPLY CHAIN* *MANAGEMENT*

Diah Adhairani Nasution¹, Nuri Aslami²

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: diahadhairaninasution@gmail.com¹, nuriaslami@uinsu.ac.id²

Abstract

One of the business opportunities that are trending and in demand by the public is the culinary business. Many people try to open a cafe because food is a basic need that must be met by the community. Therefore, opening a cafe will certainly provide many advantages for cafe owners. Of course, in the cafe business process, many roles, such as the role of the waiter, the role of the cook, the role of the internal raw material storage department, etc., are interconnected and need to be synchronized. However, in practice, cafes still use traditional methods that are inefficient, effective and structured. Some cafes in the city of Medan use traditional registers for both ordering and inventorying raw materials, so errors often occur due to inaccurate calculation methods. In addition, business processes between individual work steps are still not well structured, so errors often occur when placing orders. Therefore, a research was conducted on the structure of the cafe information system using the supply chain management method. The results showed that the application of the supply chain management method to the cafe information system that was built could be well integrated with all parts of the cafe's operations to avoid errors among all parties working in the cafe.

Keywords: Restaurant Information System, Supply Chain, Supply Chain Management Method

Abstrak

Salah satu peluang bisnis yang sedang tren dan diminati oleh masyarakat adalah bisnis kuliner. Banyak orang mencoba membuka kafe karena makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh masyarakat. Oleh karena itu, membuka kafe tentu akan membawa banyak keuntungan bagi pemilik kafe. Tentu saja, dalam proses bisnis kafe, banyak peran, seperti peran pelayan, peran juru masak, peran departemen penyimpanan bahan baku internal, dll., saling berhubungan dan perlu disinkronkan. Namun dalam praktiknya, kafe masih menggunakan cara tradisional yang tidak efisien, efektif dan terstruktur. Beberapa kafe di kota Medan menggunakan register tradisional baik untuk pemesanan maupun inventarisasi bahan baku, sehingga sering terjadi kesalahan karena metode perhitungan yang tidak akurat. Selain itu, proses bisnis di antara langkah kerja individu masih belum terstruktur dengan baik, sehingga sering terjadi kesalahan saat melakukan pemesanan. Oleh karena itu, dilakukan penelitian terhadap struktur sistem informasi kafe dengan menggunakan metode supply chain management. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode supply chain management pada sistem informasi kafe yang dibangun dapat mengintegrasikan dengan baik seluruh bagian operasional kafe untuk menghindari kesalahan di antara semua pihak yang bekerja di kafe tersebut.

Kata kunci: Sistem Informasi Restoran, Rantai Pasokan, Metode Supply Chain Management

PENDAHULUAN

Di era globalisasi sekarang ini, setiap orang berlomba-lomba mencari peluang trading yang sedang trend. Salah satu peluang bisnis yang sedang tren dan diminati oleh masyarakat adalah bisnis kuliner. Banyak orang mencoba membuka kafe/restoran karena

makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh masyarakat. Oleh karena itu, membuka kafe tentu akan membawa banyak keuntungan bagi pemilik kafe. Tentu saja ada banyak peran dalam proses bisnis kafe, seperti: Misalnya, peran pelayan, peran koki, peran internal gudang bahan baku, dll., saling terkait dan harus disinkronkan.

Namun dalam praktiknya, kafe masih menggunakan cara tradisional yang tidak efisien, efektif dan terstruktur. Beberapa rumah makan di kota Medan hanya menggunakan register konvensional baik untuk pemesanan maupun pencatatan stok bahan baku, sehingga sering terjadi kesalahan karena metode perhitungan yang tidak akurat.

Selain itu, proses bisnis di restoran antar area kerja masing-masing belum terstruktur dengan baik, sehingga sering terjadi kesalahan pemesanan, kekurangan bahan baku, proses penghitungan biaya pemesanan yang cacat dan sulit bagi pihak manajemen untuk mengetahuinya. biaya input dan output proses.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu dibangun sebuah sistem informasi restoran yang mengadopsi metode supply chain management agar seluruh proses bisnis restoran lebih terstruktur dan sinkron. Metode supply chain management adalah metode pengintegrasian semua proses bisnis dalam suatu organisasi untuk menciptakan proses bisnis yang lebih terstruktur dan sinkron antara seluruh bagian organisasi. Dengan dibangunnya sistem informasi restoran menggunakan metode supply chain management maka kesalahan pemesanan dapat diminimalisir, informasi persediaan bahan baku dapat secara otomatis diproses dan diketahui oleh untuk setiap bagian, dan semua proses di sebuah restoran akan terintegrasi dengan baik.

TINJAUAN PUSTAKA

Sistem Informasi

Secara umum, sistem merupakan perpaduan beberapa unsur yang tergabung satu dengan yang lain untuk memudahkan perpindahan informasi, energi, maupun materi agar mencapai tujuan tertentu. Sistem berasal dari bahasa Latin (*systēma*) dan bahasa Yunani (*sustēma*) adalah suatu kesatuan yang terdiri komponen atau elemen yang dihubungkan bersama untuk memudahkan aliran informasi, materi atau energi untuk mencapai suatu tujuan. Sistem ditemukan dalam berbagai bidang ilmu sebagai cara untuk menggambarkan interaksi setentitas yang paling mudah. Selain itu, sistem juga menjadi unsur perpaduan dari bagian-bagian yang terpisah agar saling terkait dan berhubungan satu dengan lainnya.

Sistem informasi dalam suatu pemahaman yang sederhana dapat didefinisikan sebagai suatu sistem berbasis komputer yang menyediakan informasi bagi beberapa pemakai dengan kebutuhan yang serupa. Sistem informasi membuat berbagai informasi penting mengenai orang, tempat, dan segala sesuatu yang ada di dalam atau di luar lingkungan sekitar organisasi. Sistem informasi sendiri mengandung tiga aktivitas dasar didalamnya, yaitu aktivitas masukan (input), pemrosesan (processing), dan keluaran (output). Tiga aktivitas tersebut mnghasilkan informasi yang dibutuhkan

organisasi untuk pengambilan keputusan, pengendalian operasi, analisis permasalahan, dan menciptakan produk atau jasa baru.

Kafe

Kafe berasal dari bahasa Perancis *café*. Arti sebetulnya adalah (minuman) kopi, tetapi kemudian menjadi tempat di mana seseorang bisa minum-minum, tidak hanya kopi, tetapi juga minuman lainnya. Di Indonesia, kafe berarti semacam tempat sederhana, tetapi cukup menarik di mana seseorang bisa makan makanan ringan.

Definisi kafe menurut kamus besar bahasa Indonesia adalah tempat minum kopi yang pengunjungnya dihibur dengan musik dan atau tempat minum yang pengunjungnya dapat memesan minuman seperti : kopi, teh, atau soft drink (minuman ringan)(Balai Pustaka 429 : 1996). Sedangkan kafe tematik adalah sebuah tempat minum yang menggunakan tema tertentu (Balai Pustaka 430 : 1996).

Metode Supply Chain Management

Metode Supply Chain Management merupakan suatu pendekatan yang digunakan untuk mencapai pengintegrasian berbagai organisasi yang lebih efisien dari supplier, manufaktur, distributor, retailer, dan customer. Artinya barang diproduksi dalam jumlah yang tepat, pada saat yang tepat dan pada tempat yang tepat dengan tujuan mencapai cost dari sistem secara keseluruhan yang minimum dan juga mencapai service level yang diinginkan.

Ada beberapa macam komponen yang harus dipahami oleh perusahaan jika ingin merancang metode Supply Chain Management yang baik antara lain:

- a) Upstream Supply Chain Up stream Supply Chain manajemen mengacu tentang hubungan perusahaan dengan pihak lain di luar perusahaan dalam hal transfer barang. Barang yang diproduksi perusahaan tidak langsung sampai ke konsumen, tetapi disalurkan kepada pihak lain di luar perusahaan atau perantara untuk diteruskan kepadakonsumen.
- b) Downstream SupplyChainJika Upstream Supply Chain mengacu kepada hubungan perusahaan dan pihak lain di luar perusahaan, maka Downstream Supply Chain adalah proses penyaluran barang langsung antara perusahaan dan konsumen tanpa melibatkan pihak mana pun. Perusahaan yang menerapkan Downstream Supply Chain umumnya langsung membuat produk sesuai keinginan konsumen secara spesifik.
- c) Internal Supply Chain Internal Supply Chain agak berbeda dengan dua komponen di atas. Metode ini aktivitas pemasukan barang dalam internal perusahaan. Kegiatan yang termasuk didalamnya adalah manajemen produksi, quality control, dan ketersediaan bahan baku. Supply Chain Management mengandung serangkaian proses dalam menjaga pasokan barang antara perusahaan dan konsumen berjalan baik dan terkendali antara lain :

1. Perencanaan

Dalam perencanaan, terdapat beberapa aktivitas yang terlibat, antara lain Strategic Planning dibutuhkan untuk mengidentifikasi dan merencanakan kebutuhan yang diperlukan selama proses penyaluran barang perusahaan, Demand Planning dimana tahapan ini diperlukan agar perusahaan mengetahui persiapan jenis dan jumlah produk selama kurun waktu tertentu serta memastikan jika produk yang dijual sesuai dengan permintaan pasar, dan Supply Planning merupakan aktivitas yang terlibat dalam Supply Planning melibatkan perusahaan dengan pihak lain yang berperan untuk menyalurkan barang kepada konsumen, atau bagaimana cara perusahaan menyalurkan barang kepada konsumen jika perusahaan menggunakan cara langsung menyalurkan barangnya tanpa bantuan pihak di luar perusahaan sebagai perantara.

2. Procurement

Setelah mengetahui strategi, jumlah barang, dan penyaluran barang, selanjutnya perusahaan akan melakukan proses procurement. Procurement atau pengadaan adalah cara perusahaan mendapatkan barang dengan harga termurah dengan kualitas terbaik sesuai kebutuhan perusahaan. Karyawan akan mencatat berbagai kebutuhan yang diperlukan untuk perusahaan kemudian diteruskan kepada manajer procurement untuk dievaluasi. Procurement melalui beberapa tahapan, yakni, pengajuan pembelian, penilaian pengajuan pembelian, persetujuan pembelian, dan melakukan pembelian

3. Produksi

Produksi dapat dikatakan sebagai proses vital bagi perusahaan. Semua bahan baku mentah akan diolah menjadi produk jadi siap jual. Kualitas produk berhubungan erat dengan produksi. Semakin baik proses produksi, produk hasil akan semakin berkualitas dan mampu memuaskan konsumen. Proses produksi yang terganggu akan menyebabkan kualitas produk yang menurun, dimana penurunan kualitas produk akan memicu menurunnya pendapatan perusahaan disebabkan konsumen yang tidak puas.

4. Pengelolaan Gudang

Produk hasil produksi akan disimpan dalam gudang sebelum disalurkan dan dijual. Tahapan yang ada dalam pengelolaan gudang adalah memasukkan barang, mengeluarkan barang, Cross Docking, dan Stock Opname. Seluruh tahapan pada pengelolaan gudang dicatat dengan teliti dan berkala agar tidak ada perbedaan antara jumlah produk fisik dengan barang yang tercatat.

5. Pengiriman Pesanan

Perusahaan akan melakukan pengemasan produk untuk sesuai permintaan untuk dikirim kepada konsumen maupun perantara. Untuk memastikan barang terkirim dengan benar, perusahaan wajib memeriksa apakah kurir dan transportasi aman dan terkendali. Sehingga produk tetap berada dalam keadaan baik ketika sampai kepada konsumen atau perantara.

6. Pengembalian Produk

Pengembalian produk dilakukan ketika barang yang telah sampai kepada konsumen atau perantara dalam keadaan rusak, atau terjadi kekeliruan dan keterlambatan. Untuk menghindari hal ini, sebaiknya perusahaan mengantisipasi dengan menyediakan pengembalian dana dan barang yang tepat sesuai permintaan.

METODE

Metode Pengumpulan Data Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini antara lain sebagai berikut:

a) Metode Wawancara

Melakukan wawancara dengan beberapa pelanggan serta pemilik restoran agar mendapatkan permasalahan yang dihadapi mereka.

b) Metode Studi Pustaka

Mengumpulkan data-data teori melalui jurnal, media cetak, ataupun sumber-sumber referensi dari internet.

c) Metode Observasi/Survey

Mengunjungi beberapa restoran dan kafe di kota Medan untuk mengumpulkan data berupa proses bisnis dari setiap restoran dan kafe tersebut.

Analisis Sistem

Analisis sistem dalam penelitian ini terbagi sebagai tiga tahapan proses yaitu:

- a. Analisis sistem berjalan yaitu melakukan analisis sistem berjalan yang dipakai dalam waktu ini khususnya proses usaha dari beberapa restoran/kafe yang masih memanfaatkan cara konvensional. Berikut ini uraian sistem berjalannya yaitu, beberapa restoran pada kota Medan hanya memanfaatkan pencatatan konvensional baik pada pemesanan ataupun pencatatan stok bahan mentah sebagai akibatnya acapkali terjadi kesalahan dikarenakan proses penghitungan yang kurang seksama & proses usaha yang dipakai pada restoran masih belum terstruktur menggunakan baik antar setiap bagian yang bekerja sebagai akibatnya acapkali terjadinya kesalahan pemesanan, kekurangan stok bahan mentah, proses penghitungan porto pesanan yang salah, dan sulitnya bagi pihak pimpinan pada mengetahui proses keluar masuknya pengeluaran dari restoran tersebut. Sistem berjalan yang dipakai waktu ini dipercaya kurang efektif & efisien pada menunjang usaha pada restoran, sebagai akibatnya perlu diusulkan solusi berupa dibangunnya sebuah sistem informasi restoran yang menerapkan metode Supply Chain Management. Metode Supply Chain Management adalah sebuah metode pada mengintegrasikan semua proses usaha pada sebuah perusahaan supaya terciptanya proses usaha yang lebih terstruktur & tersinkronisasi antar setiap bagian pada sebuah perusahaan.

- b. Analisis metode yang dipakai yaitu metode Supply Chain Management menggunakan memaparkan proses-proses Supply Chain Management yang akan diterapkan dalam sistem yang akan dibangun. Pada penelitian ini, metode Supply Chain Management akan mengintegrasikan semua proses usaha restoran sebagai satu bagian. Beberapa proses yang akan diintegrasikan sebagai satu memakai metode Supply Chain Management yaitu:
- 1) *Customer*
Berkaitan dengan seluruh proses pencarian menu, pemesanan makanan, sampai proses pembayaran.
 - 2) *Planning*
Berkaitan dengan seluruh proses perencanaan manajemen rantai pasokan di dalam proses bisnis restoran.
 - 3) *Purchasing*
Berkaitan dengan seluruh proses pembelian bahan baku untuk menunjang proses pemesanan.
 - 4) *Inventory*
Berkaitan dengan seluruh proses persediaan seperti stok bahan baku dan tanggal *expired date* dari bahan baku.
- c. Analisis sistem usulan yaitu menggambarkan sistem usulan yang akan dibangun beserta fitur-fitur yang tersedia.

Perancangan Sistem

Perancangan sistem pada penelitian ini terbagi menjadi 2 tahapan yaitu:

- a. Perancangan prototype tampilan sistem.
- b. Perancangan basis data yang menunjukkan relasi antar tabel dari setiap basis data.

Pembangunan Sistem

Pembangunan sistem pada penelitian ini menggunakan beberapa bahasa pemrograman yaitu:

- a. Frame work Laravel untuk Back End Programming.
- b. Framework Bootstrap untuk Front End Programming.

HASIL PEMBAHASAN

Isi Hasil dan Pembahasan

Berikut ini holistik output tampilan menurut sistem warta restoran/kafe yang sudah terselesaikan dibangun dimulai menurut tampilan awal yang berisikan sebuah form login perangkat. Setiap meja mempunyai kode perangkatnya masing-masing menjadi penanda angka meja.

Selanjutnya setelah proses login berhasil dilakukan, maka user pelanggan dapat menggunakan fitur-fitur yang ada pada sistem. Berikut ini adalah keseluruhan tampilan untuk user yang sudah login antara lain:

a. Tampilan Beranda Pelanggan

Tampilan ini berisikan menu-menu fitur yang dapat digunakan oleh pelanggan.

b. Tampilan Order Pesanan

Tampilan ini berisikan *pop up* untuk memasukkan pesanan menu ke dalam keranjang pesanan. Pada tampilan ini tersedia adanya informasi menu beserta jumlah menu yang akan dipesan dan dimasukkan ke dalam keranjang pemesanan. Untuk melakukan pemesanan menu, maka cukup tekan tombol ikon + dan akan muncul *pop up* konfirmasi memasukkan menu ke keranjang pesanan.

c. Tampilan Beranda Gudang

Tampilan ini berisikan informasi profil beserta pemberitahuan-pemberitahuan dari sistem. Pegawai juga dapat melakukan perubahan informasi profil dengan mengubah nama lengkap, kata sandi akunnya, sertainformasi jenis kelaminnya. Jika sudah diubah, maka user pegawai cukup menekan tombol simpan untuk melakukan perubahan informasi profil akunnya.

d. Tampilan Pengadaan dan Pemantauan Bahan Baku

Tampilan ini berisikan form untuk melakukan pengadaan bahan baku. User koki dapat melakukan pengadaan bahan baku yang sudah kehabisan stok ataupun melewati *expired date*. Selain itu pada tampilan ini juga disediakan informasi pemantauan terkait bahan baku yang sudah *expired date*.

KESIMPULAN

Setelah penelitian telah terselesaikan, maka perlu dipaparkan kesimpulan berdasarkan hasil penelitian yaitu:

- a. Sistem informasi restoran yang dibangun sanggup menuntaskan perseteruan terkait penggunaan cara-cara konvensional yang tidak efisien, efektif, & terstruktur dalam menunjang usaha restoran dikarenakan sistem yang dibangun bisa secara otomatis menghitung & melakukan pencatatan data transaksi baik transaksi pemesanan menu, transaksi pencatatan stok bahan baku sampai transaksi pembayaran.
- b. Penerapan metode Supply Chain Management dalam sistem informasi restoran yang dibangun terbukti bisa mengintegrasikan semua yang bagian usaha restoran secara baik sebagai akibatnya mencegah terjadinya kesalahan oleh setiap pihak yang bekerja di restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- Y. Yudhanto and H. A. Prasetyo, Panduan Mudah Belajar Framework Laravel, Jakarta: Elex Media Komputindo, 2018.

- Y. Supardi and Sulaeman, *Semua Bisa Menjadi Programmer Laravel Basic*, Jakarta: Elex Media Komputindo, 2019.
- E. Plus, "Introduction ERD Plus," ERD Plus, 1 January 2015. [Online]. Available: <https://erdplus.com/>. [Accessed 22 December 2020]
- R. A. Sukanto and M. Shalahuddin, *Rekayasa Perangkat Lunak*, Bandung: Informatika, 2015.
- Didik, "Membuat Prototipe menggunakan Balsamiq Mockup," Kodingin, 22 July 2018. [Online]. Available: <https://kodingin.com/membuat-prototipe-menggunakan-balsamiq-mockup/>. [Accessed 1 January 2021].
- F. Effendy and B. Nuqoba, "Penerapan Framework Bootstrap Dalam Pembangunan Sistem Informasi Pengangkatan dan Penjadwalan Pegawai (Studi Kasus: Rumah Sakit Bersalin Buah Delima Sidoarjo)," *Jurnal Informatika Malawarman*, vol. XI, no. 1, pp. 9-13, 2016.
- J. Enterprise, *Mengenal PHP Menggunakan Framework Laravel*, Jakarta: Elex Media Komputindo, 2016
- E. Plus, "Introduction ERD Plus," ERD Plus, 1 January 2015. [Online]. Available: <https://erdplus.com/>. [Accessed 22 December 2020].
- M. Faridi, *Fitur Dahsyat Sublime Text 3*, Surabaya: LUG, 2015.
- Madcoms, *Sukses Membangun Toko Online dengan PHP & MySQL*, Yogyakarta: Andi, 2016.[14]J. Enterprise, *Pengenalan HTML dan CSS*, Jakarta: PT. Elex Media Komputindo, 2016.
- S. H. Sumantri, M. Supriyatno, S. Sutisna and I. D. K. K. Widana, *Sistem Informasi Geografis (Geographic Information System) Kerentanan Bencana*, Jakarta Pusat: CV. Makmur Cahaya Ilmu, 2019.
- Lasminiasih, Sandhi, A. Akbar, M. Andriansyah and R. B. Utomo, "Perancangan Sistem Informasi Kredit Mikro Mahasiswa Berbasis Web," *Jurnal Sistem Informasi (JSI)*, vol. VIII, no. 1, pp. 883-893, 2016.
- K. P. Soemantri, *The Art Of Restaurant Review*, Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 2020.
- W. Rachbini, "Supply Chain Management dan Kinerja Perusahaan," *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis*, vol. I, no. 1, pp. 23-30, 2016