

RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI PENJUALAN JASA CATERING DAN PEMBELIAN BAHAN BAKU CATERING PADA CV. ARRY UTAMA CATERING

Fina Megita¹⁾, Humisar Hasugian²⁾

Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Budi Luhur
Jl. Raya Ciledug, Petukangan Utara, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan 12260
E-mail: finamegita96@gmail.com¹⁾, humisar.hasugian@budiluhur.ac.id²⁾

Abstrak

Sistem yang terkomputerisasi akan mengurangi resiko berkas yang rusak dan hilang diakibatkan data yang sudah tersimpan didalam database. Pembuatan laporan dengan sistem terkomputerisasi akan lebih efektif dan efisien. Dan akan mengurangi kesalahan dalam rekap data. Tersedianya surat jalan dengan sistem yang terkomputerisasi yang di dalamnya mencakup informasi rincian pesanan pelanggan yang akan diantar. Tersedianya laporan pengiriman yang mencakup informasi secara detil selama satu periode berapa kali mengirim pesanan kepada pelanggan. Tersedianya laporan menu terfavorit dengan sistem yang terkomputerisasi yang mencakup informasi secara detil menu-menu yang sering di pesan oleh pelanggan. Penulis melalui penelitian secara langsung pada Arry Utama Catering menggunakan observasi, interview dan analisa dokumen untuk menganalisa data dan mengimplementasikan dengan Database dibuat menggunakan MYSQL dan Microsoft visual studio 2008 sebagai bahasa pemrogramannya. Semoga dengan adanya Sistem ini, diharapkan dapat membantu dan mempermudah yang di butuhkan oleh bagian administrasi dan pemilik terhadap data-data yang terkait dalam penjualan jasa catering dan pembelian bahan baku catering.

Kata kunci: sistem informasi, catering, arry utama catering

1. PENDAHULUAN

CV. Arry Utama Catering adalah usaha yang bergerak dalam bidang penjualan makanan secara tunai. CV. Arry Utama Catering didirikan sejak tahun 1988. Awalnya dari hobi memasak, kemudian mencoba untuk mencari peruntungan disekitar lingkungan tempat tinggal pemilik, dan dengan mengandalkan keyakinan dan *skill* memasak yang baik serta mengandalkan resep keluarga yang turun temurun. Lalu tepatnya memilih untuk membuka usaha dalam bidang kuliner. Maka kemudian pemilik memutuskan untuk membuka usaha kuliner bidang catering yang beralamat di Jl. Merpati V No.7 RT: 009 RW: 06 Pesanggrahan Jakarta Selatan.

Dengan memanfaatkan teknologi informasi maka akan mempermudah suatu pekerjaan tertentu seperti pengolahan data menjadi lebih cepat dan penghematan ruang penyimpanan data untuk mengurangi tumpukan arsip yang tidak diperlukan serta keputusan yang akan diambil akan dibuat menjadi lebih cepat untuk menunjang operasional perusahaan.

Penulis melakukan wawancara langsung ke pimpinan atau *owner* CV. Arry Utama Catering, sehingga diperoleh informasi bahwa proses penjualan jasa catering dan pembelian bahan baku catering yang dilakukan masih belum memiliki laporan khusus seperti laporan pendapatan, laporan menu terlaris, laporan pembelian, dan surat jalan. Dari hasil wawancara tersebut, pimpinan menginginkan sebuah sistem yang terkomputerisasi yang dapat membantu proses penjualan jasa catering dan pembelian bahan baku catering mengingat kekurangan sistem yang berjalan saat ini.

Dengan fakta tersebut, CV. Arry Utama Catering membutuhkan sistem informasi penjualan jasa catering dan pembelian bahan baku catering yang diharapkan dapat memudahkan dalam pengolahan segala proses transaksi.

Berdasarkan hasil pengamatan diatas, maka diperoleh identifikasi masalah pada CV. Arry Utama Catering adalah sebagai berikut:

- Banyaknya berkas yang rusak dan hilang dikarenakan menumpuknya berkas yang sudah ada di dalam arsip.
- Tidak adanya surat jalan sehingga menyulitkan petugas untuk mengetahui rincian pesanan yang diantar.
- Belum tersedianya informasi pengiriman pesanan ke lokasi pengiriman sesuai pesanan pelanggan, akibatnya pemilik tidak mengetahui secara detil selama satu bulan berapa kali mengirim pesanan catering kepada pelanggan.
- Tidak tersedianya informasi dalam bentuk laporan yang berisi informasi menu catering apa yang paling banyak dipesan, sehingga pemilik kesulitan menentukan menu favorit yang banyak dipesan pelanggan, laporan ini dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pemilik untuk pengambilan keputusan terkait dengan harga jual menu tersebut.

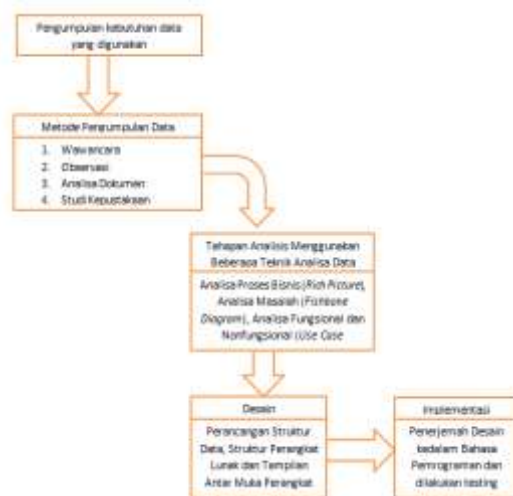
Tujuan penulis merancang sistem penjualan jasa catering dan pembelian bahan baku catering pada CV. Arry Utama Catering, sebagai berikut: Adapun tujuan dari penelitian yang di lakukan oleh penulis adalah:

1. Sistem yang terkomputerisasi akan mengurangi resiko berkas yang rusak dan hilang diakrenakan data yang sudah tersimpan didalam *database*.
2. Pembuatan laporan dengan sistem terkomputerisasi akan lebih efektif dan efisien. Dan akan mengurangi kesalahan dalam rekap data.
3. Tersedianya surat jalan dengan sistem yang terkomputerisasi yang di dalamnya mencakup informasi rincian pesanan pelanggan yang akan diantar.
4. Tersedianya laporan pengiriman yang mencakup informasi secara detil selama satu periode berapa kali mengirim pesanan kepada pelanggan.
5. Tersedianya laporan menu terfavorit dengan sistem yang terkomputerisasi yang mencakup informasi secara detil menu-menu yang sering di pesan oleh pelanggan.

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.1. Tahapan Penelitian

Berikut merupakan tahapan penelitian CV. Arry Utama Catering:



Gambar 1. Tahapan Penelitian

2.2. Tahap Rancang Sistem

Definisi yang di maksud dari Tahapan rancangan sistem adalah merancang sistem secara terperinci berdasarkan hasil analisa sistem yang ada, sehingga menghasilkan model sistem yang baru.

Tahap rancang sistem antara lain:

- a. Pengumpulan kebutuhan data yang digunakan
- b. Metode Pengumpulan Data
- c. Tahapan Analisa Menggunakan Beberapa Teknik Analisa Data
- d. Desain
- e. Implementasi

2.3. Pengertian Sistem

Menurut [1], Sistem secara sederhana dapat didefinisikan sebagai kelompok elemen yang saling berhubungan atau berinteraksi hingga membentuk satu persatuan, Konsep umum sistem adalah sekelompok komponen yang saling berhubungan,

bekerja sama untuk mencapai tujuan bersama dengan menerima *input* serta menghasilkan *output* dalam proses tranformasi yang teratur”.

2.4. Pengertian Informasi

Menurut [2], “informasi adalah data yang telah diproses ke dalam suatu bentuk yang mempunyai arti bagi si penerima dan mempunyai nilai nyata dan teraa bagi keputusan saat itu atau keputusan mendatang”.

2.5. Konsep Dasar Sistem Informasi

Menurut [3], Sistem informasi adalah sistem yang dapat didefinisikan dengan mengumpulkan, memproses, menyimpan, menganalisis, menyebarkan informasi untuk tujuan tertentu.

2.6. Definisi Analisa Sistem

Menurut [4], menyatakan bahwa analisa sistem dapat diartikan sebagai suatu proses untuk memahami sistem yang ada, dengan menganalisa jabatan dan uraian tugas (*business users*), proses bisnis (*business prosess*), ketentuan atau aturan (*business rule*), masalah dan mencari solusinya (*business problem and business solution*), dan rencana-rencana perusahaan (*business plan*).

2.7. Tahap-tahap Analisa Sistem

Menurut [5], didalam tahap analisis sistem terdapat langkah-langkah dasar yang harus dilakukan oleh analisis, antara lain:

- a. Analisa Pendahuluan
- b. Studi Kelayakan
- c. Mengidentifikasi Permasalahan dan Kebutuhan Pemakai
- d. Memahami Sistem yang ada
- e. Menganalisis Hasil Penelitian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

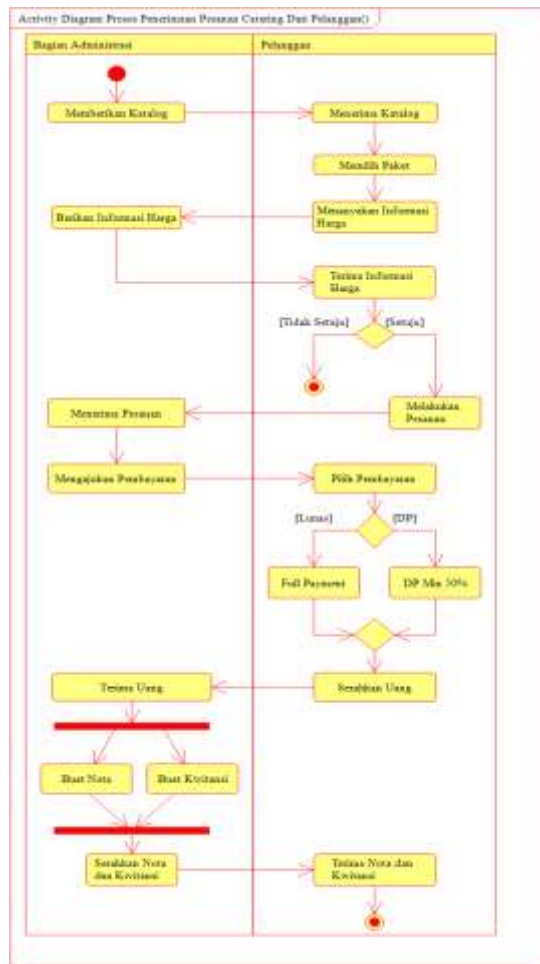
3.1 Analisa Sistem

a. Activity Diagram

Berikut ini adalah *activity diagram* yang terjadi pada saat ini:

1. Proses Penerimaan Pesanan

Pelanggan yang ingin melakukan pesanan bertemu langsung dengan bagian administrasi, kemudian bagian administrasi akan memberikan katalog yang berisi informasi tentang menu paket catering. Kemudian pelanggan menanyakan harga paket, jika terjadi kesepakatan mengenai harga paket catering maka pelanggan melakukan pesanan. Kemudian bagian administrasi akan membuat nota dengan rincian pemesanan, kemudian pelanggan diminta untuk membayar uang muka sebagai tanda jadi pemesanan catering, bagian administrasi menerima pembayaran uang muka dan kemudian bagian administrasi menyerahkan nota kepada pelanggan sebagai bukti pembayaran uang muka.



Gambar 2. Proses Penerimaan Pesanan

2. Proses Pembelian Bahan Baku

Setelah menerima pesanan catering dari pelanggan, bagian administrasi membuat surat pesanan berisikan data barang yang akan dibeli ke supplier dan kemudian surat pesanan diserahkan kepada supplier, seperti yang terlihat pada gambar 3 dibawah.

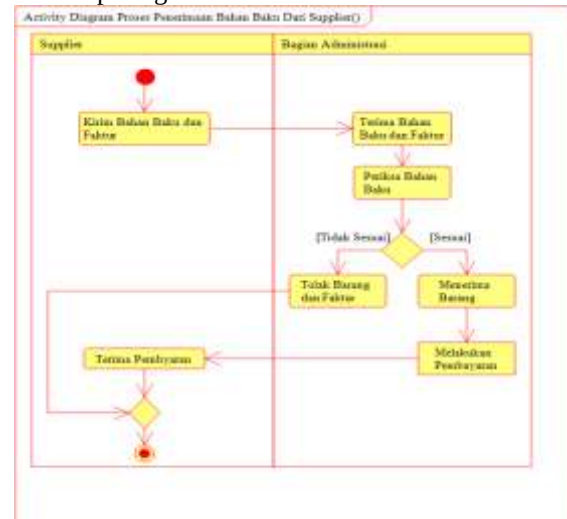


Gambar 3. Proses Pembelian Bahan Baku

3. Proses Penerimaan Bahan Baku

Supplier mengirimkan bahan baku catering sesuai dengan pesanan dengan menyertakan faktur. Kemudian bagian administrasi akan mengecek

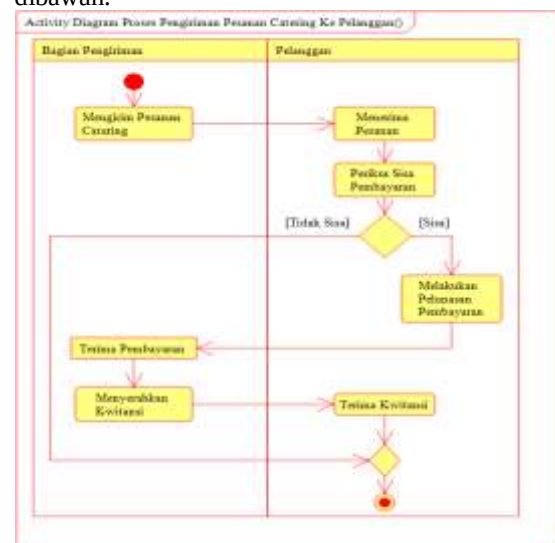
bahan baku catering yang di kirim oleh *supplier*, jika sudah sesuai dengan pesanan maka bagian administrasi akan menerima bahan baku catering dan melakukan pembayaran sesuai dengan jumlah yang ada pada faktur pembelian, seperti yang terlihat pada gambar 4 dibawah.



Gambar 4. Proses Penerimaan Bahan Baku

4. Proses Pengiriman Pesanan

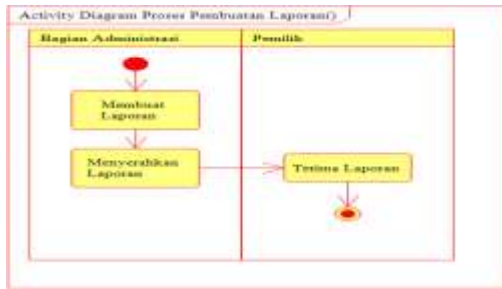
Setelah pesanan catering yang dipesan pelanggan sudah siap, maka selanjutnya bagian pengiriman akan mengirimkan ke tempat acara dan kemudian pesanan catering diserahkan kepada pelanggan. Jika pelanggan masih mempunyai sisa pembayaran maka pelanggan melakukan pembayaran sesuai dengan kekurangan yang ada pada nota, kemudian bagian pengiriman akan memberikan kwitansi sebagai tanda lunas pembayaran, seperti yang terlihat pada gambar 5 dibawah.



Gambar 5. Proses Pengiriman Pesanan

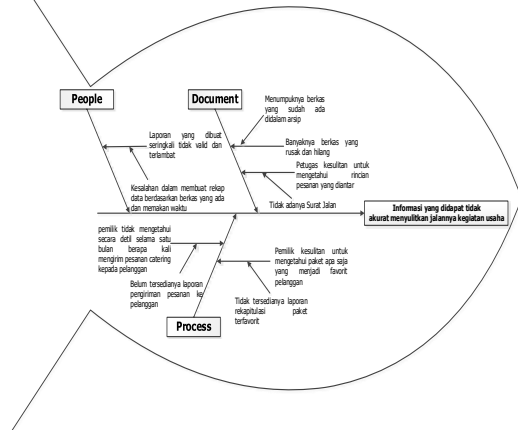
5. Proses Pembuatan Laporan

Setiap akhir bulan bagian administrasi akan membuat laporan kemudian diserahkan kepada pemilik.



Gambar 6. Proses Pembuatan Laporan

b. Analisa Masalah



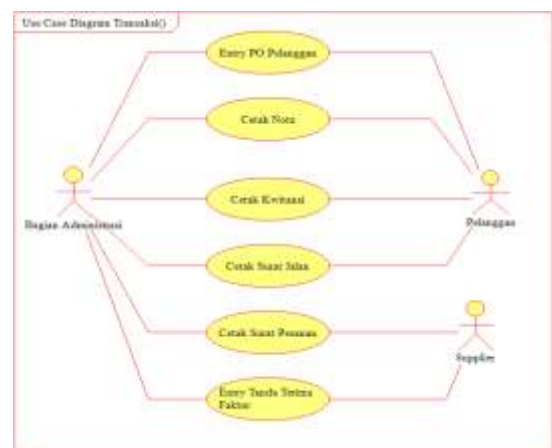
Gambar 7. Fishbone Diagram

c. Use Case Diagram

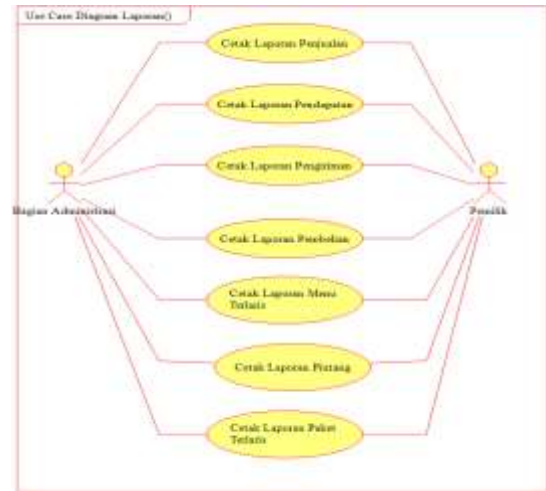
Diagram yang menggambarkan proses bisnis dan untuk merancang sistem yang akan dibuat.



Gambar 8. Master

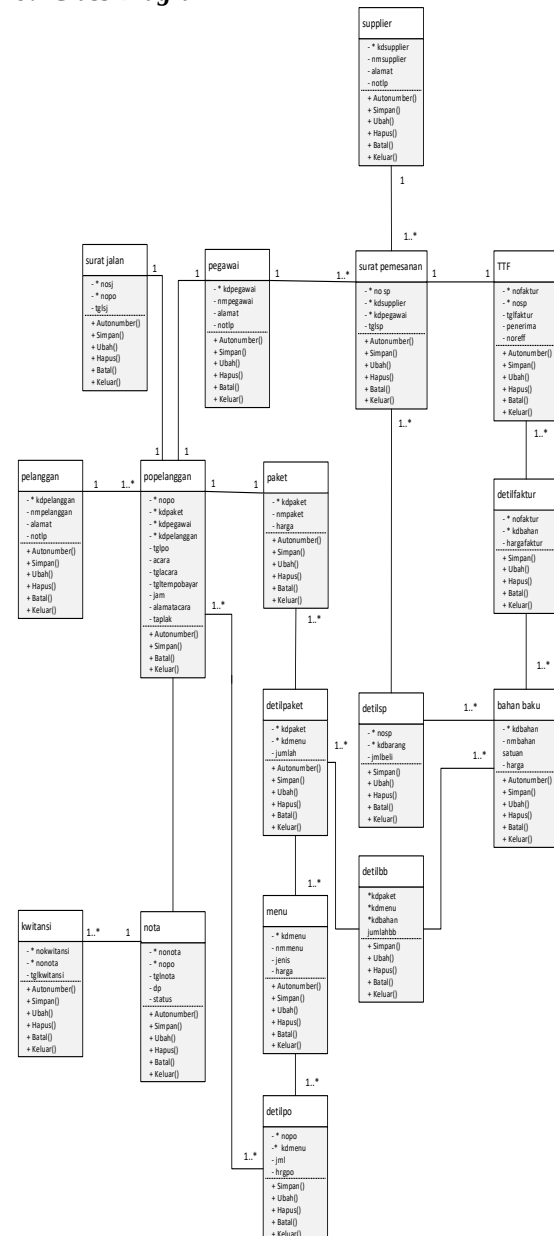


Gambar 9. Transaksi



Gambar 10. Laporan

d. Class Diagram



Gambar 11. Class Diagram

3.2 Implementasi Sistem

a. Form Entry PO Pelanggan

Transaksi Purchase Order Pelanggan

Entry PO Pelanggan

No PO :

Tanggal PO :

Acara :

Tanggal Acara :

Tanggal Dikirim :

Jam Acara :

Alamat Acara :

Topik :

Kode Pelanggan : CARI

Nama Pelanggan :

No. Telpn :

Kode Pegawai : CARI

Nama Pegawai :

No. Telpn :

Kode Paket : CARI

Nama Paket :

Harga Paket :

Kode Menu : CARI

Nama Menu :

Kategori :

Harga :

Jumlah Menu :

Kode Menu	Nama Menu	Kategori	Jumlah
Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan
Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan
Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan
Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan

Sub Total : Rp.

Grand Total : Rp.

Terbilang :

Gambar 12. Entry PO Pelanggan

b. Form Cetak Kwitansi

Transaksi Kwitansi

CETAK KWITANSI

No Kwitansi :

Tanggal Kwitansi :

No Nota : CARI

Tanggal Nota :

Kode Paket :

Nama Paket :

Harga Paket :

Kode Pelanggan :

Nama Pelanggan :

Alamat :

No. Telpn :

Kode Menu	Nama Menu	Kategori	Harga	Jumlah	Total
Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan
Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan
Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan
Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan	Tampilkan

Sub Total : Rp.

Grand Total : Rp.

Jumlah Sudah Dibayar : Rp.

Sisa Bayar : Rp.

Gambar 13. Cetak Kwitansi

c. Rancangan Keluaran Nota

ARRY CATERING

NOTA

No Nota :

Tanggal Nota :

No. Purchase Order :

Tanggal Purchase Order :

Paket Yang Dibeli :

Harga Paket :

Nama Pelanggan :

No. Telpn :

Acara :

Tanggal Acara :

Paket Yang Dibeli :

Jam :

No.	Kode Menu	Nama Menu	Jenis	Jumlah
99	X-6-X	X-50-X	X-50-X	999
99	X-6-X	X-50-X	X-50-X	999

Total Harga : **999.999**

Jumlah Yang Dibayarkan : **999.999**

Sisa : **999.999**

.....

.....

Gambar 14. Rancangan Keluaran Nota

d. Rancangan Keluaran Laporan Penjualan

ARRY CATERING

Head Office : Jl. Margas 5 No. 7 Pesanggrahan, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan (12320)

Branch Office : Jl. Laseur No. 72B Mayestik, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan

Email : anycatering@gmail.com

LAPORAN PENJUALAN

Periode

dd/mm/yyyy s/d dd/mm/yyyy

No.	No Nota	Tanggal Nota	Nama Pelanggan	Acara	Tanggal Acara	Jam	Harga	Menu Tambahan			
								Nama Menu	Jumlah	Harga	Total
99	X-6-X	dd/mm/yyyy	X-50-X	X-50-X	dd/mm/yyyy	00:00:00	999.999	X-50-X	999	999.999	999.999
99	X-6-X	dd/mm/yyyy	X-50-X	X-50-X	dd/mm/yyyy	00:00:00	999.999	X-50-X	999	999.999	999.999

Sub Total : **999.999**

Grand Total : **999.999**

Jakarta, dd/mm/yyyy

.....

Gambar 15. Keluaran Laporan Penjualan

4. KESIMPULAN

Dengan adanya masalah yang ada pada CV. Arry Utama Catering, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- Dengan adanya sistem yang sekarang akan mengurangi resiko kehilangan dokumen dikarenakan data yang sudah tersimpan didalam dokumen.
- Akan mengurangi kendala dalam pembuatan laporan dikarenakan lebih efektif dan efisien

dengan menggunakan sistem yang terkomputerisasi.

- c) Tersedianya surat jalan yang akan lebih memudahkan karyawan dalam mengantarkan pesanan pelanggan diakrenakan didalamnya terdapat informasi rincian pesanan pelanggan.
- d) Tersedianya laporan rekapitulasi menu terfavorit yang mencakup menu-menu paling sering dipesan oleh pelanggan.
- e) Tersedianya laporan piutang yang didalamnya terdapat informasi pelanggan-pelanggan yang masih mempunyai sisa pembayaran dan akan memudahkan karyawan dalam pencarian data.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Indrajani, 2011, *Pengantar dan Sistem Basis Data*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- [2] Sutabri, Tata, 2012, *Analisis Sistem Informasi*, Yogyakarta: Andi Offset.
- [3] Sutarman, 2012, *Pengantar Teknologi Informasi*, Jakarta: Bumi Aksara.
- [4] Yakub, 2012, *Rekayasa Perangkat Lunak Berorientasi Objek Pemodelan Arsitektur*, Bogor: Mitra Wacana Media.
- [5] Rosa A.S, M. Shalahuddin, M, 2011, *Modul Pembelajaran Rekayasa Perangkat Lunak*, Bandung: Modula.