

## SISTEM PENJUALAN JASA CATERING DAN PEMBELIAN BAHAN BAKU CATERING PADA SARI CATERING

Surani Dila Anjarsari<sup>1)</sup>, Lauw Li Hin<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Budi Luhur  
<sup>1,2)</sup>Jl. Raya Ciledug, Petukangan Utara, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan 12260  
 E-mail : [1212511719@student.budiluhur.ac.id](mailto:1212511719@student.budiluhur.ac.id)<sup>1)</sup>, [lihin@budiluhur.ac.id](mailto:lihin@budiluhur.ac.id)<sup>2)</sup>

### Abstrak

*Sari Catering merupakan usaha keluarga yang bergerak di bidang kuliner. Sejalan dengan berkembangnya Sari Catering mendapakant masalah yang menghambat kinerja. Masalah tersebut timbul karena adanya keterlambatan pengambilan keputusan oleh owner untuk membeli bahan baku, mendapatkan informasi laporan penjualan Catering dan pembelian bahan baku catering yang terlambat tiap bulannya karena dilakukan secara manual. Untuk menyelesaikan masalah tersebut penulis melakukan penelitian dan membangun sistem Informasi penjualan jasa catering dan pembelian bahan baku catering berbasis obyek oriented pada Sari Catering menggunakan VB.Net dan MYSQL untuk database. Penulis berharap sistem yang dibangun untuk Sari Catering dapat mengatasi permasalahan yang terjadi dan meningkatkan kinerja.*

**Kata kunci:** Sistem Informasi, Penjualan Jasa Catering, Pembelian Bahan Baku.

### 1. PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang

Sari Catering merupakan usaha keluarga yang bergerak di bidang kuliner .Usaha ini dimulai dari usaha kecil-kecilan dan mengandalkan peralatan yang seadanya.Dan tenaga yang membantu dalam kegiatan adalah anggota keluarga dan 3 karyawan. Awal mula berdirinya usaha ini dengan cara mempromosikan usahanya dengan cara membuka warung makan kecil. Karena terbukti hasilnya memuaskan pelanggan, sehingga usaha ini pun terus berkembang.

Sejalan dengan berkembangnya Sari Catering mendapatkan masalah yang menghambat kinerja. Penulis melakukan wawancara langsung ke Pimpinan atau *owner* Sari Catering, sehingga diperoleh informasi masalah timbul karena adanya keterlambatan pengambilan keputusan oleh *Owner* untuk membeli bahan baku, mendapatkan informasi laporan penjualan Catering dan pembelian bahan baku catering yang terlambat tiap bulannya karena dilakukan secara manual.

Oleh karena itu, penulis akan melakukan pembahasan mengenai sistem informasi penjualan jasa catering dan pembelian bahan baku catering pada Sari Catering menggunakan VB.Net dan MYSQL untuk database

#### 1.2. Literasi

Berikut ini adalah beberapa pengertian sistem menurut para pakar yang coba saya paparkan dari berbagai sumber:

Menurut Al-Bahra Bin Ladjamudin [1], dalam bukunya terbitan Graha Ilmu di Yogyakarta yang berjudul Analisis dan Desain Sistem Informasi, untuk memahami sistem digunakan dua pendekatan yaitu pendekatan prosedur dan pendekatan komponen/elemen:

- a) Pemahaman sistem dengan pendekatan prosedur yaitu suatu urutan kegiatan yang

saling berhubungan, berkumpul bersama-sama untuk mencapai tujuan tertentu.

- b) Pemahaman sistem dengan pendekatan elemen yaitu kumpulan komponen yang saling berkaitan dan bekerja sama untuk mencapai suatu tujuan tertentu.

Pengertian Informasi Menurut Abdul Kadir[2]; McFadden dkk mendefinisikan informasi sebagai data yang telah diproses sedemikian rupa sehingga meningkatkan pengetahuan seseorang yang menggunakan data tersebut.

### 2. METODE PENELITIAN

#### 2.1. Analisa Masalah

Hasil penelitian penulis menemukan sebab akibat dari masalah yang timbul dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 1. Tabel Masalah

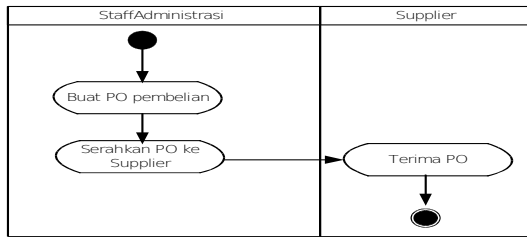
Sebab	Akibat
Berkas tersimpan tidak rapi	Berkas yang sudah di simpan sulit di cari
Berkas bertambah banyak setiap hari.	Tempat menyimpan berkas semakin sempit.
Timbunan berkas yang semakin banyak	Berkas banyak yang hilang dan rusak
SDM Kurang Teliti dan terampil`	Laporan pejualan dan pembelian bahan baku tidak valid dan terlambat

#### 2.2. Analisa Proses Bisnis

Analisa Proses Bisnis ini akan menjelaskan Urutan-urutan prosedur pada setiap proses yang berjalan. Sistem penjualan jasa catering dan pembelian bahan baku pada Sari Catering dapat di lihat dalam *activity diagram* berikut :

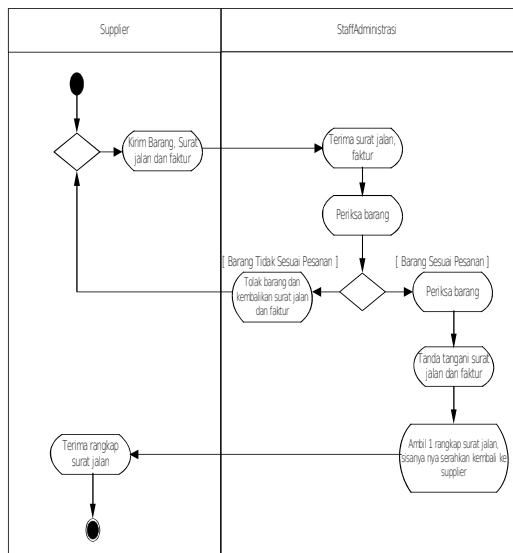
- 1) Proses Pemesanan Bahan Baku KeSupplier

Staff Administrasi membuat PO pembelian berisi bahan baku yang akan dibeli, kemudian PO pembelian diberikan kepada Supplier.



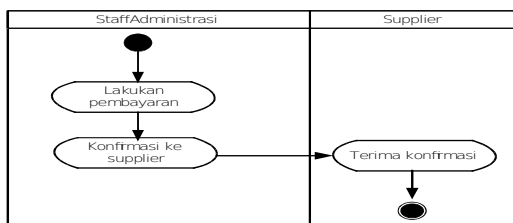
Gambar 1. Activity Diagram Proses Pemesanan Bahan Baku Ke Supplier

- 2) Proses Penerimaan Bahan Baku Dari Supplier  
 Supplier memberikan barang yang dipesan beserta Surat Jalan dan faktur kepada Staff Administrasi, selanjutnya Staff Administrasi memeriksa barang, jika terdapat kesalahan maka Staff tidak menerima barang tersebut. Jika tidak ada kesalahan maka Staff Administrasi menandatangani Surat Jalan dan mendapatkan satu rangkap surat jalan yang lainnya dikembalikan kepada Supplier.



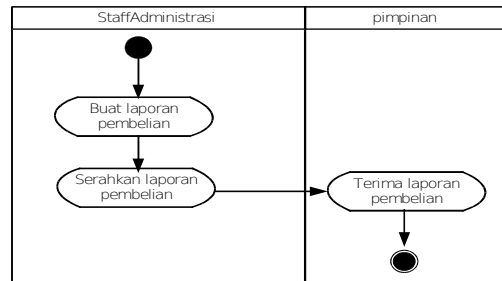
Gambar 2. Activity Diagram Proses Penerimaan Bahan Baku Dari Supplier

- 3) Proses Pembayaran Ke Supplier  
 Staff Administrasi melakukan pembayaran pembelian barang sebesar jumlah yang tertera pada faktur, selalu memberikan konfirmasi kepada Supplier jika sudah melakukan pembayaran.



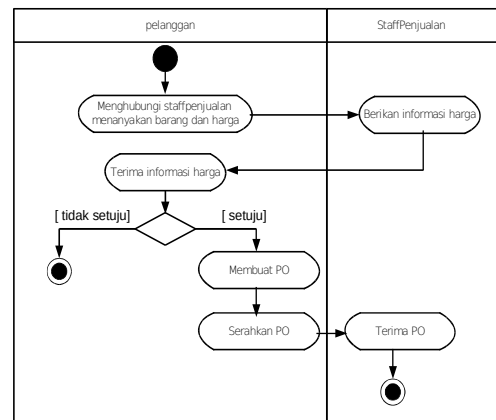
Gambar 3. Activity Diagram Proses Pembayaran Ke Supplier

- 4) Proses Pembuatan Laporan Pembelian  
 Staff Administrasi membuat Laporan Pembelian bahan baku perbulan, lalu diserahkan ke owner.



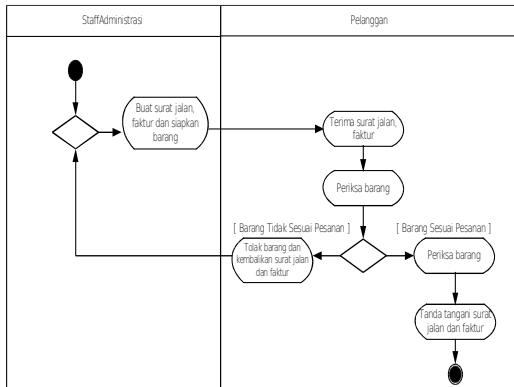
Gambar 4. Activity Diagram Proses Pembuatan Laporan Pembelian

- 5) Proses Penerimaan Pesanan Dari Pelanggan  
 Pelanggan yang ingin memesan barang terlebih dahulu menghubungi Staff Administrasi lewat telpon untuk menjelaskan menu makanan sekalian menanyakan harga, pada akhir pembicaraan jika terjadi kesepakatan antara pelanggan dan Staff Administrasi mengenai harga menu makanan tersebut, selanjutnya pelanggan diminta untuk mengirimkan Purchase Order(PO).

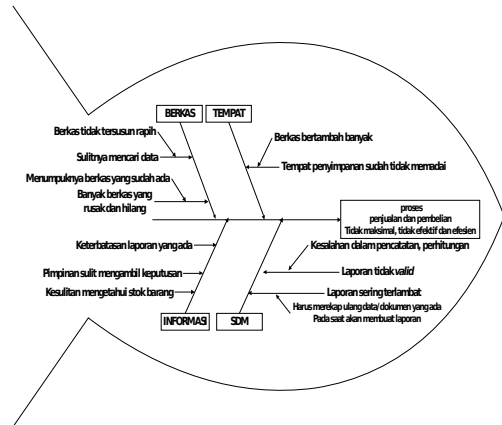


Gambar 5. Activity Diagram Proses Penerimaan Pesanan Dari Pelanggan

- 6) Proses Pengiriman Barang Kepada Pelanggan  
 Jika barang yang dipesan pelanggan sudah siap, maka selanjutnya Staff Administrasi menyiapkan barang yang akan dikirim ke pelanggan, lalu dibuatkan surat jalan dan faktur yang dikirimkan bersamaan dengan barang.

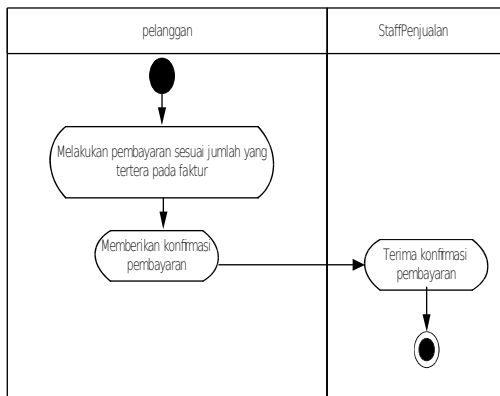


Gambar 6. Activity Diagram Proses Pengiriman Barang Kepada Pelanggan



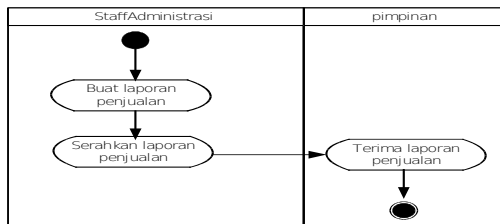
Gambar 9. Fish Bone

7) Proses Pembayaran diterima dari Pelanggan  
Setelah barang diterima pelanggan, pelanggan diminta segera membayarkan uang pembelian barang nya sesuai dengan jumlah yang tertera pada faktur, jika pelanggan sudah membayar, biasanya pelanggan mengkonfirmasi ke Staff Administrasi.



Gambar 7. Activity Diagram Proses Pembayaran Diterima Dari Pelanggan

8) Proses Pembuatan Laporan Pembelian  
Staff Administrasi membuat Laporan Penjualan perbulan, lalu diserahkan ke owner.

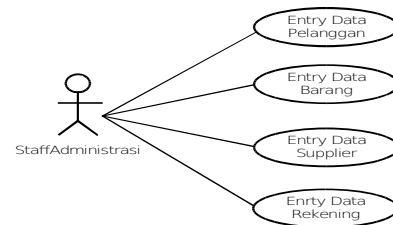


Gambar 8. Activity Diagram Proses Pembuatan Laporan Penjualan

b. Use Case Diagram

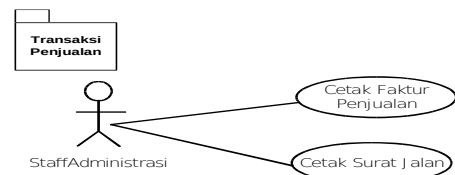
Pada Sistem ini dibuat file *use case diagram* master, file *use case diagram* Transaksi, dan file *use case diagram* laporan. *Use case diagram* dibawah ini menunjukkan bahwa pengguna dapat menginput data master, mencetak PO untuk *supplier*, Faktur Penjualan, surat jalan, Laporan pembelian bahan baku dan penjualan ke pelanggan.

1) Use Case Diagram File Master



Gambar 10. Use Case Diagram File Master

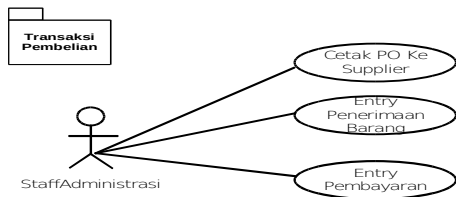
2) Use Case Diagram File Transaksi



Gambar 11. Use Case Diagram File Transaksi Penjualan

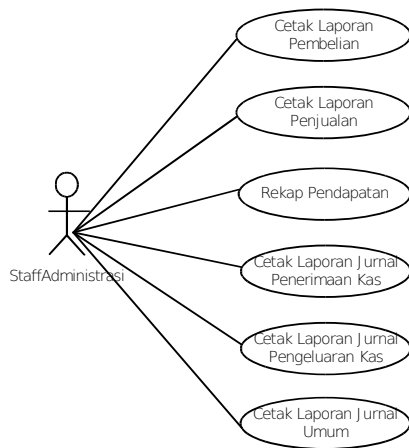
### 2.3. Analisa sistem usulan

a. Fish Bone



Gambar 12. Use Case Diagram File Transaksi Pembelian

3) Use Case Diagram File Laporan

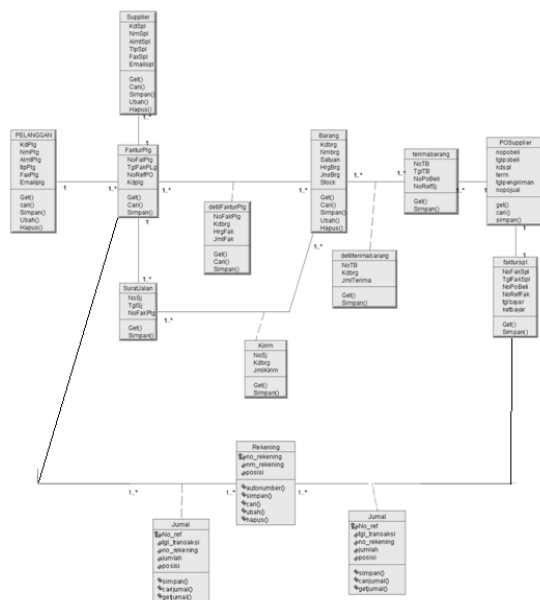


Gambar 13. Use Case Diagram File Laporan

2.4. Pemodelan Data

Pemodelan data pada sistem Sari Catering

1) Class Diagram



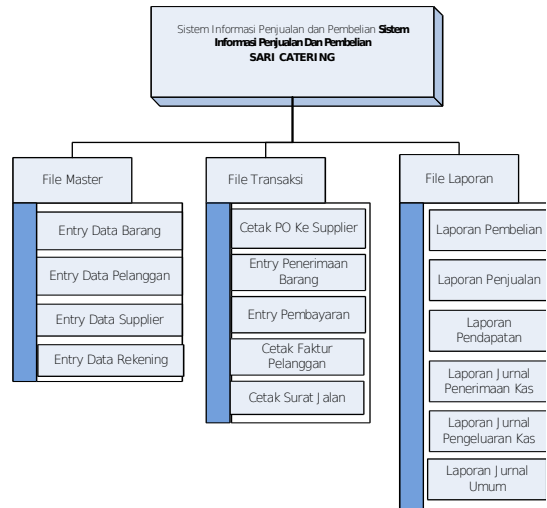
Gambar 14. Class Diagram

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Form Master

Form master di bawah ini akan dijelaskan form master entry data pelanggan dan form master entry data Barang

1) Struktur Tampilan



Gambar 15. Struktur Tampilan Menu

1) Form Entry Data Pelanggan

Kode Pelanggan	Nama Pelanggan	Alamat	Telpon	Fax	Email
P0001	Bpk. Yadi	Cledug	123456	123213	oyevigqiv
P0002	adam	J. Ki hajar devant...	089615525...	222	adam@gmail.com

Gambar 16. Form Entry Data Pelanggan

User membuka form entry data Pelanggan dan Kode pelanggan terisi secara otomatis. User mengisi semua kolom yang ada di dalam form entry data Pelanggan. User mencari data dengan memilih tombol button berdasarkan Kode Pelanggan, Nama Pelanggan atau Tampilkan semua Data kemudian data Pelanggan akan masuk di list view data Pelanggan. Setelah itu mengklik tombol simpan dan data tersebut tersimpan kedalam database didalam tabel Pelanggan. Tombol ubah digunakan untuk menyimpan data Pelanggan yang sudah ada. Tombol hapus digunakan untuk menghapus data Pelanggan yang sudah ada. Tombol batal digunakan untuk membersihkan textbox pada form entry data

Pelanggan. Tombol keluar digunakan untuk keluar dari form entry data Pelanggan.

2) Form Entry Data Barang

Gambar 17. Form Entry Data Barang

Kode Barang	Nama Barang	Satuan	Harga Barang	Jenis Barang	Stock
B8001	bahan baku	PCS	Rp 25.000	Bahan Baku	2
B8002	ayam	2	Rp 36.000	Bahan Baku	2
B8003	telur	kg	Rp 20.000	Bahan Baku	7
BJ001	Barang Jadi	kg	Rp 50.000	Barang Jadi	-1

User membuka form entry data barang dan kode barang terisi secara otomatis. User mengisi semua kolom yang ada di dalam form entry data Barang. User mencari data dengan memilih tombol button berdasarkan Kode Barang, semua Data kemudian data Barang akan masuk di list view data Barang. Setelah itu mengeklik tombol simpan dan data tersebut tersimpan kedalam database didalam tabel Barang. Tombol ubah digunakan untuk menyimpan data Barang yang sudah ada. Tombol hapus digunakan untuk menghapus data Barang yang sudah ada. Tombol batal digunakan untuk membersihkan textbox pada form entry data Barang. Tombol keluar untuk keluar.

3.2. Form Transaksi

Pada from transaksi ini akan di jelaskan form Transaksi cetak PO ke supplier dan form transaksi cetak faktur ke pelanggan.

1) Form Transaksi Cetak PO ke Supplier

Gambar 18. Form Transaksi Cetak PO ke Supplier

Staff Administrasi buka form cetak PO Kepada Supplier dan Nomor PO akan terisi secara otomatis dan tanggal secara otomatis mengacu pada tanggal saat itu. Staff Administrasi mengisi Term dan Tanggal Pengiriman pada form Cetak PO ke Supplier Staff Administrasi mengklik tombol cari untuk mencari Kode Supplier kemudian data supplier akan terisi secara otomatis. Staff Administrasi mengklik tombol cari untuk mencari Kode Barang dan mengisi Jml. PO kemudian mengeklik tombol add maka data barang akan masuk ke dalam list view data barang. Staff Administrasi mencetak PO ke supplier dengan menekan tombol Cetak PO. Tombol Batal digunakan untuk membersihkan textbox pada form Cetak PO ke Supplier. Tombol keluar untuk keluar dari form Cetak PO ke Supplier.

2) Form Transaksi Cetak Faktur Ke Pelanggan

Gambar 19. Form Transaksi Cetak Faktur Ke Pelanggan

User membuka Form Cetak Faktur dan No Faktur akan terisi tanggal secara otomatis sama dengan tanggal saat itu. User mengisi perihal Attention pada Form Cetak Faktur. User mengklik

tombol cari untuk mencari Nomor PO kemudian data Pelanggan dan data Faktur Pelanggan akan terisi secara otomatis. *User* mencetak Faktur dengan menekan tombol Cetak Faktur. Tombol batal digunakan untuk membersihkan *textbox* pada *form* Cetak Faktur. Tombol keluar untuk keluar dari *form* Cetak Faktur.

### 3.3. Form Laporan

Pada form laporan ini akan di jelaskan form form laporan penjualan dan form laporan pembelian.

#### 1) Form Laporan Pembelian

Gambar 20. Laporan Pembelian

Gambar di atas adalah hasil dari cetakan pada saat *user* ingin melihat laporan pembelian.

#### 2) Form Laporan Penjualan

Gambar 21. Laporan Penjualan

Gambar di atas adalah hasil dari cetakan pada saat *user* ingin melihat laporan penjualan..

### 4. KESIMPULAN

Setelah melakukan riset dan tahap analisa di Sari Catering maka dapat dibuat kesimpulan sebagai berikut seperti di bawah ini :

- Sistem yang telah terkomputerisasi meminimalkan kehilangan dan kerusakan data.
- Memudahkan *user* mencari data dan informasi yang di butuhkan segera.
- Berkas sudah di simpan secara digital tidak perlu lagi menyediakan ruangan untuk meletakkan berkas yang setiap harinya bertambah.

- Laporan menjadi valid dan tepat waktu Pengambilan keputusan dari *owner* lebih cepat dan membantu kinerja semakin baik.
- Adanya laporan penjualan, laporan pembelian, laporan pendapatan membantu *owner* untuk menghitung pendapatan tiap bulannya.

### 5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Soeherman, Bonnie & Pinontoan, Marion, 2008, Designing Information System, Jakarta : Elex Media Komputindo.
- [2] Yakub, 2012, Pengantar Sistem Informasi, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [3] Kadir, Abdul, 2002 Pengenalan Sistem Informasi, , Yogyakarta: Andi Yogyakarta.