

ANALISA DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN CATERING PADA PT. TONITA DWI GENERASI

Oktaviyanti Retno Amandasari¹⁾, Dian Anubhakti²⁾

Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Budi Luhur
 Jl. Raya Ciledug, Petukangan Utara, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan 12260
 Telp. (021) 5853753 ext.303, Fax. (021) 5853489

Email: nennomanda@gmail.com¹⁾, dian.anubhakti@budiluhur.ac.id²⁾

ABSTRAK

TONITA CATERING merupakan perusahaan yang bergerak dibidang layanan jasa boga dan catering. Agar menuju ke arah perkembangan usaha yang lebih baik maka harus dilakukan perubahan, salah satu perubahan yang dilakukan yaitu memanfaatkan teknologi informasi dalam proses bisnis yang saat ini berjalan. Perubahan ini dilakukan karena TONITA CATERING menghadapi beberapa permasalahan antara lain sistem pengolahan data yang berjalan saat ini masih menggunakan cara manual, dokumen tidak tertata dengan baik, pengolahan data yang membutuhkan waktu yang lama, sering terjadi kesalahan pencatatan data dan proses pembuatan laporan yang tidak cepat. Dengan fakta tersebut, penulis melakukan penelitian dan TONITA CATERING membutuhkan sistem informasi penjualan dan pembelian catering yang diharapkan dapat memudahkan dalam pengelolaan segala proses transaksi. Pembahasan masalah menggunakan diagram Fishbone. Analisa sistem menggunakan metodologi berorientasi obyek dengan tools Unified Modeling Language (UML). Bahasa pemrograman yang digunakan Microsoft Visual .Net 2008 dengan DBMS Mysql server.

Kata Kunci : jual, beli, catering, fishbone, uml

1. PENDAHULUAN

Dunia kini telah memasuki era informasi modern. Sejalan dengan itu keilmuan teknologi informasi mengalami perkembangan yang cukup pesat. Tingkat perkembangan teknologi yang semakin maju dan modern, menjadi salah satu faktor yang ikut mendukung bagi pertumbuhan dan perkembangan suatu perusahaan yang handal

Perkembangan teknologi informasi dapat diterapkan dalam pengolahan data apa saja, diantaranya pengolahan data penjualan jasa catering. 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 begitu diperlukan serta keputusan yang akan diambil akan dibuat menjadi lebih cepat untuk menunjang operasional perusahaan.

Penulis melakukan wawancara langsung ke Pimpinan TONITA CATERING, sehingga diperoleh informasi bahwa proses penjualan dan pembelian catering yang dilakukan memiliki laporan yang masih dibuat secara manual dan tidak valid. Dari hasil wawancara tersebut, pimpinan menginginkan sebuah system terkomputerisasi mengingat kekurangan sistem yang berjalan saat ini.

Dengan fakta tersebut, TONITA CATERING membutuhkan sistem informasi penjualan dan pembelian catering yang diharapkan dapat memudahkan dalam pengelolaan segala proses transaksi.

2. METODE PENELITIAN

2.1 Identifikasi

Dari penelitian pada TONITA CATERING, permasalahan yang didapat adalah

- a. Banyaknya menu catering yang diminta oleh pelanggan sehingga pihak tonita catering susah menemukan menu catering yang tersedia karena rusak dan hilang.
- b. Sulitnya mencari data data pelanggan yang sudah tersimpan ke dalam arsip dikarenakan penyimpanan berkas tidak tersusun rapih.
- c. Sulitnya mencari data suplier dikarenakan penyimpanan tidak tertulis hanya mengandalkan kertas karbon atau faktur dari supplier saja dan tidak tersusun rapih.
- d. Belum tersedianya laporan penjualan yang detil sehingga pemilik kesulitan untuk mengetahui menu makanan apa yang terjual, jumlah porsi yang terjual, serta siapa yang memesan.
- e. Belum tersedianya laporan pengiriman menu catering ke lokasi pengiriman sesuai pesanan pelanggan, akibatnya tidak dapat diketahui secara detil apakah menu tersebut sudah terkirim atau

belum, apakah jumlahnya sesuai dengan pesanan atau tidak, laporan ini sebagai antisipasi jika ada komplain dari pelanggan terkait dengan jumlah pengiriman menu ke pelanggan.

- f. Laporan pendapatan yang dibuat seringkali tidak valid dan terlambat, ini disebabkan karena kesalahan dalam membuat rekap data berdasarkan berkas yang ada, sehingga harus memeriksa dari awal berkas yang ada, dan ini membutuhkan waktu.
- g. Tidak tersedianya informasi dalam bentuk laporan yang berisi informasi menu catering apa yang paling banyak dipesan, sehingga pemilik kesulitan menentukan menu pavorit yang banyak dipesan pelanggan, laporan ini dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pemilik untuk pengambilan keputusan terkait dengan menu tersebut.
- h. Belum tersedianya laporan pembelian sehingga pemilik kesulitan untuk mengetahui secara detail barang apa saja yang dibeli.
- i. Belum tersedianya laporan penerimaan barang dari supplier saat pembelian barang, akibatnya tidak diketahui secara detail apakah barang yang dibeli sudah dikirim atau belum, apakah jumlah barang yang dikirim sesuai dengan jumlah barang yang dipesan, sehingga dengan laporan ini dapat diketahui apakah supplier tepat waktu dalam pengiriman dan sebagainya.

2.2 Landasan Teori

a Konsep Dasar Sistem

Suatu sistem pada dasarnya adalah sekelompok unsur yang erat hubungannya satu dengan yang lain, yang berfungsi bersama-sama untuk mencapai tujuan tertentu. Pengertian sistem secara umum dapat dirinci sebagai berikut : sistem terdiri dari berbagai unsur; unsur-unsur merupakan bagian tak terpisahkan dari sistem yang bersangkutan; unsur-unsur di dalam sistem tersebut bekerja sama untuk mencapai tujuan sistem; suatu sistem merupakan bagian dari sistem lain yang lebih besar” (Tata Sutabri, 2012:6)

b Konsep Dasar Sistem Informasi

Sistem informasi adalah suatu sistem di dalam suatu organisasi yang mempertemukan kebutuhan pengolahan transaksi harian yang mendukung fungsi operasi organisasi yang bersifat manajerial dengan kegiatan strategis dari suatu organisasi untuk dapat menyediakan laporan-laporan yang diperlukan oleh pihak luar tertentu (Tata Sutabri, 2012:38)

c Konsep Dasar Analisa Sistem

Kegiatan analisis sistem adalah kegiatan untuk melihat sistem yang sudah berjalan, melihat bagian mana yang bagus dan tidak bagus, dan kemudian

mendokumentasikan kebutuhan yang akan dipenuhi dalam sistem yang baru. Hal tersebut terlihat sederhana, namun sebenarnya tidak. Banyak hambatan yang akan ditemui dalam proses tersebut antarmuka (Rosa A.S., M. Shalahuddin, 2013:18).

d Konsep Dasar Analisa dan Perancangan Berorientasi Objek

Metodologi berorientasi objek adalah strategi pembangunan perangkat lunak yang mengorganisasikan perangkat lunak sebagai kumpulan objek yang berisi data dan operasi yang diberlakukan terhadapnya. Metodologi berorientasi objek merupakan suatu cara bagaimana sistem perangkat lunak dibangun melalui pendekatan objek secara sistematis. Metode berorientasi objek didasarkan pada penerapan prinsip-prinsip pengelolaan kompleksitas. Metode berorientasi objek meliputi rangkaian aktivitas analisis berorientasi objek, perencanaan berorientasi objek, pemrograman berorientasi objek, dan pengujian berorientasi objek (Rosa A.S., M. Shalahuddin, 2013:100).

e Perancangan Berorientasi Obyek

Tahap-tahap dalam perancangan berorientasi obyek adalah sebagai berikut: Menggambar Entity Relationship Diagram (ERD), membuat Logical Record Structure (LRS), melakukan normalisasi terhadap struktur tabel, dan melakukan spesifikasi basis data.

f Teori Pendukung

Penjualan merupakan suatu transaksi yang dilakukan oleh dua belah pihak atau lebih dengan menggunakan alat pembayaran yang sah, dengan penjualan juga merupakan salah satu sumber pendapatan seseorang atau perusahaan yang melakukan transaksi jual dan beli, dalam suatu perusahaan apabila semakin besar penjualan maka akan semakin besar pula pendapatan yang diperoleh.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

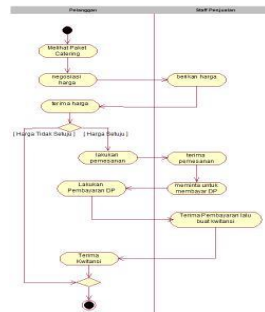
3.1 Analisa Proses Bisnis

Seluruh bisnis proses yang terjadi pada TONITA CATERING digambarkan oleh penulis melalui ActivityDiagram antara lain :

a. Proses Penerimaan Pesanan Catering

Pelanggan yang akan memesan catering biasanya menghubungi staff penjualan melalui telpon, biasanya pelanggan hanya menanyakan hal-hal yang bersifat umum seperti harga paket, jika pelanggan benar-benar berminat untuk memesan catering, pelanggan diminta datang langsung ke tempat untuk dapat melihat langsung atau bertanya

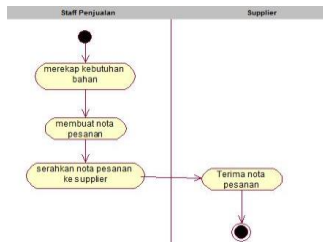
lebih detail tentang paket catering yang akan dipesan, jika pelanggan setuju maka pelanggan akan memberitahu staff penjualan bahwa pelanggan akan memesan paket catering, Staff Penjualan menerima pesanan catering dari Pelanggan, pelanggan memastikan paket catering yang akan dipesan ke pelanggan, setelah terjadi kesepakatan mengenai paket catering yang dipesan pelanggan, pelanggan diminta untuk membayar uang muka pesanan sebagai tanda jadi pemesanan catering, staff penjualan menerima pembayaran uang muka lalu membuat kwitansi dan diberikan ke pelanggan sebagai bukti pembayaran uang muka. Seperti yang dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 : Activity Diagram Proses Penerimaan Pesanan Catering

b. Proses Pembelian Bahan Baku Catering

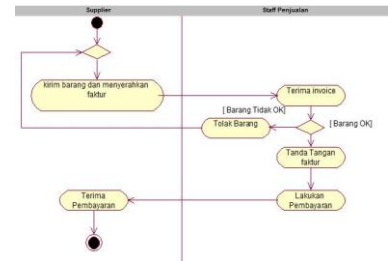
Berdasarkan paket catering yang diterima oleh staff penjualan, staff penjualan merekap kebutuhan bahan baku yang akan dibeli, setelah rincian bahan baku yang akan dibeli sudah di rekap, staff penjualan membuat nota pesanan untuk memesan bahan baku ke supplier, nota pesanan akan dibawa oleh staff penjualan ke tempat supplier, mengenai harga bahan baku yang akan dibeli biasanya staff penjualan sudah menanyakannya lewat telpon dan biasanya untuk harga jika terjadi perubahan pihak supplier sudah memberitahukan terlebih dahulu ini karena sudah supplier tersebut sudah menjadi rekanan. Seperti yang dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2 : Activity Diagram Proses Pembelian Bahan Baku Catering

c. Proses Pembayaran Bahan Baku yang di Beli Faktur

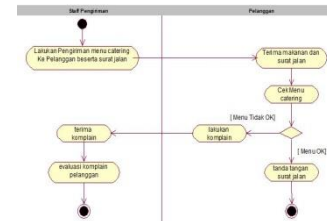
Supplier mengirimkan bahan baku yang dipesan oleh Staff Penjualan dengan menyertakan faktur, staff penjualan akan mengecek bahan baku yang dikirim oleh supplier, jika sudah sesuai dengan pesanan nota. Maka faktur ditanda tangani, lalu staff penjualan membayar sejumlah uang sesuai dengan jumlah yang tertera pada faktur, bahan baku lalu diserahkan ke bagian dapur untuk diolah menjadi paket masakan sesuai pesanan pelanggan..Seperti yang dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3 : Activity Diagram Proses Pembayaran Bahan Baku yang di Beli Faktur

d. Proses Pengiriman Pesanan Catering

Setelah masakan sudah selesai dimasak, tugas bagian pengiriman selanjutnya adalah mengirimkan masakan tersebut ke tempat acara dengan membawa surat jalan, masakan diserahkan ke pelanggan lalu pelanggan akan memeriksa masakan, jika sudah lengkap dan sesuai dengan pesanan maka surat jalan akan ditanda tangani oleh pelanggan..Seperti yang dapat dilihat pada gambar 4.

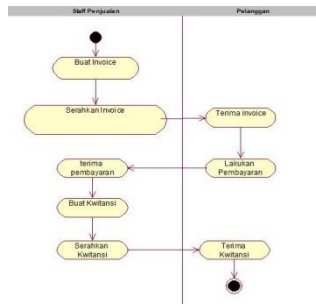


Gambar 4 : Activity Diagram Proses Pesanan Catering

e. Proses Penerimaan Pembayaran Catering

Setelah masakan terkirim semua ke pelanggan, selanjutnya staff penjualan membuat invoice tagihan yang harus dibayarkan oleh pelanggan, invoice diserahkan ke pelanggan, lalu pelanggan membayarkan sejumlah uang sesuai yang tertera pada invoice, setelah uang diterima, staff penjualan memberikan kwitansi lalu diserahkan ke pelanggan, kwitansi sebagai bukti bahwa sudah

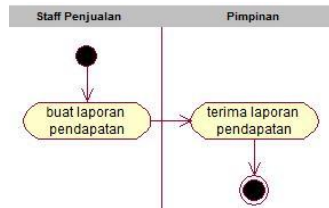
dilakukan pembayaran oleh pelanggan ke pada staff penjualan. Seperti yang dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5 : Activity Diagram Proses Penerimaan Pembayaran Catering

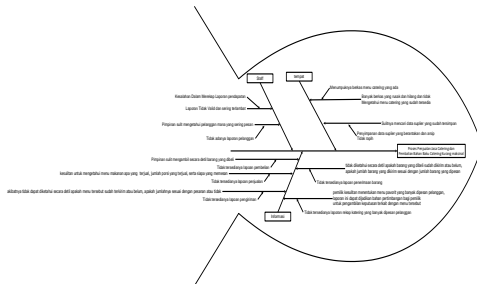
f. Proses Pembuatan Laporan

Staff Penjualan membuat Laporan pendapatan yang telah diterima, kemudian laporan akan diberikan kepada pimpinan. Seperti yang dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6 : Activity Diagram Proses Pembuatan Laporan

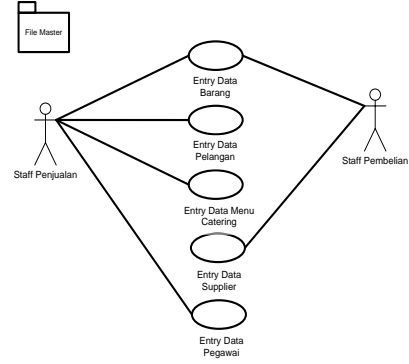
3.2 Analisa Masalah



Gambar 6 : Fishbone Diagram

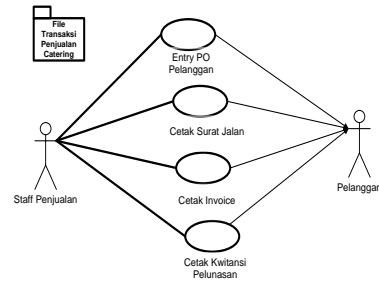
3.3 Use Case Diagram.

a) Use Case File Master.



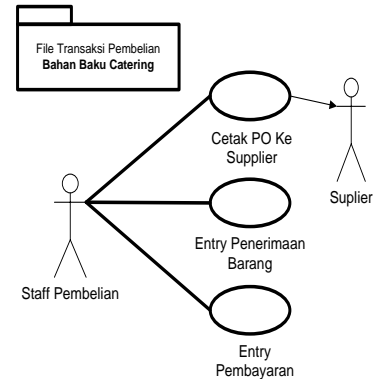
Gambar 7 : Use Case Diagram File Master

b) Use Case File Transaksi Penjualan Catering



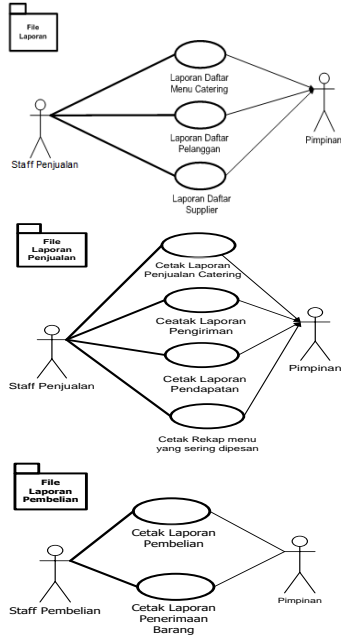
Gambar 8 : Use Case File Transaksi Penjualan Catering

c) Use Case Diagram File Transaksi Pembelian Bahan Baku Catering



Gambar 9 : Use Case Diagram File Transaksi Pembelian Bahan Baku Catering

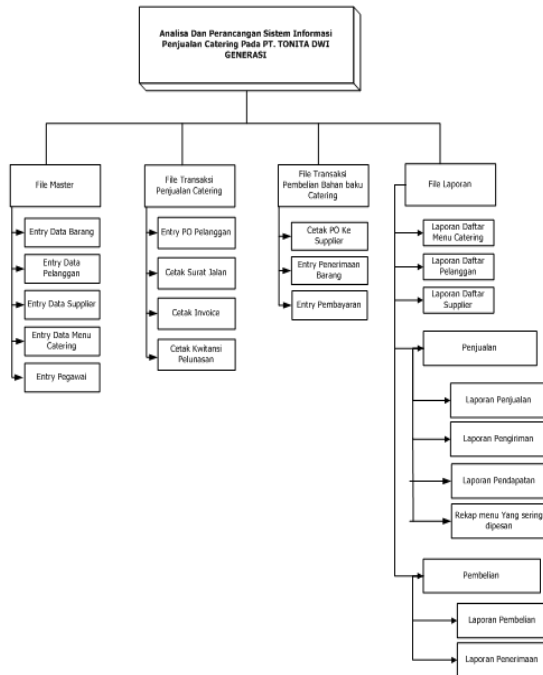
d) Use Case Diagram File Laporan



Gambar 10 : Use Case Diagram File Laporan

3.4 Struktur Tampilan

Struktur tampilan adalah pembagian tata letak menu pada sistem yang tertata dengan rapi.



Gambar 10 : Strktur Tampilan

3.5 Korelasi Masalah dan Solusi

Tabel 1 : Tabel Korelasi Masalah dan Solusi

No	Permasalahan	Pendekatan Penyelesaian	Solusi	Modul Fitur
1	Banyaknya berkas yang rusak dan hilang dikarenakan penyimpanan berkas yang tidak tersusun rapi.	Fishbone, Identifikasi Kebutuhan, Use Case Diagram	Data disimpan secara digital.	Semua data disimpan didalam database pada media penyimpanan hardisk, data disimpan secara digital, walaupun data fisik hilang namun datadigital masih ada
2	berkas disimpan dalam tumpukan arsip yang diletakkan tidak dalam satu tempat sehingga kesulitan mencari dokumen yang saat dibutuhkan	Fishbone, Identifikasi Kebutuhan, Use Case Diagram	Terse dianya fitur pencarian data, dapat melihat data yang sebelumnya	Tersedia nya form popup untuk pencarian data, form laporan untuk melihat data yang sudah lalu
3	Pengolahan data catering masih dilakukan	Fishbone, Identifikasi Kebutuhan, Use	Dised iakan form untuk menc	Form cetak laporan tersedia pada

	secara manual, mulai dari proses penerimaan pesanan sampai dengan pembuatan laporan, sehingga kerja menjadi tidak efektif dan efisien	Case Diagram	etak laporan hanya dengan memasukkan periode cetak lalu meng-klik tombol cetak	menu laporan
4	Kesalahan dalam membuat rekap data berdasarkan berkas yang ada, informasi yang diberikan kepimpinan tidak akurat	Fishbone, Identifikasi Kebutuhan, Use Case Diagram	Sistem akan melakukakan fungsi matematis secara otomatis, pencatatan data secara otomatis	Form cetak laporan tersedia pada menu laporan
5	Dengan data laporan yang tidak akurat, pimpinan sulit untuk mengambil keputusan terkait dengan	Fishbone, Identifikasi Kebutuhan, Use Case Diagram	Informasi yang disajikan akan lebih akurat karena	Form cetak laporan tersedia pada menu laporan

	perkembangan usahanya.		tidak ada data yang diolah secara manual	
6	Tidak adanya informasi terkait pembelian bahan baku sehingga pada saat dibutuhkan informasi terkait pembelian bahan baku harus mencari-cari dokumen pembelian.	Fishbone, Identifikasi Kebutuhan, Use Case Diagram	Disediakan form untuk mencetak laporan pembelian hanya dengan memasukkan periode cetak lalu meng-klik tombol cetak	Form cetak laporan tersedia pada menu laporan

4. KESIMPULAN

Setelah mempelajari permasalahan yang dihadapi dan solusi yang diberikan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kehilangan daftar menu catering dapat diminimalkan, dengan adanya laporan daftar menu catering walaupun berkas secara fisik hilang namun data secara digital tetap ada.
- b. Dengan adanya laporan data pelanggan, pencarian data pelanggan yang pernah pesan di Tonita catering akan lebih mudah karena kita mencari di system.
- c. Dengan adanya system laporan data suplier, pencarian data pelanggan yang pernah bekerja

- sama dengan Tonita catering akan lebih mudah karena kita mencari di system.
- d. Adanya cetak laporan penjualan pimpinan akan mengetahui detail menu makanan apa yang terjual, jumlah porsi yang terjual, dan siapa pemesannya.
 - e. Dengan adanya laporan pengiriman pimpinan bisa mengetahui pesanan telah dikirim secara baik dan tidak ada kekurangan jumlah pesanan dalam pengiriman, dan tersedianya cetak surat jalan sehingga tim pengiriman dan pelanggan dapat mengetahui pesanan sudah tersedia semua atau belum.
 - f. Pimpinan tidak akan mengalami masalah tentang laporan pendapatan, dikarenakan terdapatnya laporan pendapatan sehingga kesalahan dan lamanya pengumpulan data tentang pendapatan periode bisa terminimalisasi.
 - g. Dengan adanya laporan rekap menu yang sering dipesan maka pimpinan akan tau pesanan mana yang sering dipesan oleh pelanggan.
 - h. Adanya laporan pembelian sehingga pimpinan bisa mengetahui secara detail barang apa saja yang dibeli.
 - i. Adanya cetak laporan terima barang dan pembelian pimpinan bisa mengetahui secara detail apakah barang yang terbeli sudah dikirim atau belum dan jumlah barang yang dikirim sudah sesuai dengan jumlah pesanan atau tidak.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Tata Sutabri. Analisis Sistem Informasi. Edisi Pertama. Yogyakarta : Andi, 2012
- [2] Abdul Kadir, 2014, Pengenalan Sistem Informasi Edisi Revisi, Yogyakarta, Andi.
- [3] Rosa A.s., M. Shalahuddin. Rekayasa Perangkat Lunak. Edisi Pertama. Bandung : Informatika Bandung, 2013.
- [4] Agustina Wulandari. Resep Kaya Dengan Bisnis Katering. Edisi Pertama. Yogyakarta : Laksana, 2017.
- [5] <http://www.ilmumu.com/pengetahuan/pengertian-pembelian> : pengertian sistem pembelian, Diakses tanggal 25 November 2017 jam 09:00
- [6] <http://www.ilmumu.com/pengetahuan/pengertian-penjualan> : pengertian sistem penjualan, Diakses tanggal 25 November 2017 jam 09:00