

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

CV. Sinar Anugerah Catering merupakan suatu usaha dagang yang bergerak dalam bidang katering dan pemilik merk dagang “Ayam Sambel Ibu Dedeh”. Katering ini beralamat di Kp. Talaga No. 69, Balaradja, Tangerang.

Seiring dengan berkembangnya katering ini, pesanan pun mulai bertambah banyak. Sejak katering berdiri tahun 2016 hingga saat ini belum ada sistem yang digunakan untuk mendata pesanan yang masuk, pesanan yang sedang diproses dan pesanan yang sedang diantar. Permasalahan yang ada pada katering ini adalah detail pesanan pelanggan yang sering kali tidak sesuai dengan pesanan yang dibuat oleh tim dapur, hal tersebut dikarenakan pesanan dari pelanggan ditulis secara manual di secarik kertas dan ditempel di dinding dapur. Kertas tersebut memiliki potensi untuk hilang, robek, kusut dan kotor sehingga akan membuat tim dapur kebingungan dengan detail pesanan pelanggan. Karena hal tersebut, sering kali ditemukan tim dapur membuat pesanan dengan menu atau jumlah porsi yang salah. Kesalahan ini dapat menimbulkan kerugian berupa waktu dan materi bagi perusahaan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, untuk mempermudah dan menyelesaikan masalah tersebut, CV. Sinar Anugerah Catering membutuhkan suatu rancangan sistem dapur yang dapat menangani proses pengolahan pesanan pelanggan. Dengan adanya perancangan sistem ini, diharapkan bisa membantu perusahaan dalam menyelesaikan masalah-masalah yang terjadi khususnya pemrosesan pesanan di sisi dapur. Dan akan hal inilah yang mendorong penulis untuk melakukan penulisan ilmiah yang berjudul “Analisis dan Perancangan Model Pengolahan Sistem Dapur Katering Berbasis WEB (Studi Kasus di CV. Sinar Anugerah Catering)”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dari laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Proses pencatatan penerimaan pesanan yang diterima oleh tim dapur masih dicatat secara manual dengan tulisan tangan pada secarik kertas.
2. Pada proses pengecekan pesanan, terdapat kesulitan dalam mengetahui status pesanan yang masuk maupun yang sudah diproses secara *real time*.
3. Adanya kesalahan dalam komunikasi antara tim dapur dan tim marketing dalam proses pengemasan.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka diberi Batasan masalah dalam pembuatan laporan ini, yaitu:

1. Sistem hanya akan membahas pada cakupan perancangan sistem catering untuk dapur dan manajemen pesanan sederhana.
2. Terdiri dari beberapa modul yaitu *Login*, *Layar Dapur*, *Daftar Pesanan*, *Pesanan Baru*, dan *Logout*.
3. Ruang lingkup penelitian ini hanya pada bagian dapur dan marketing.

1.4 Maksud dan Tujuan

Dengan melakukan perancangan ini terdapat maksud dan tujuan yang hendak dicapai dan sesuai dengan harapan penulis yakni, untuk mengatasi masalah yang sering timbul pada tim dapur dan tim marketing yaitu order details error dan mengefisienkan waktu dalam order processing pada CV. Sinar Anugerah Catering. Maksud dari perancangan ini adalah untuk mengetahui pelaksanaan dan penyusunan laporan untuk memenuhi mata kuliah Kerja Praktek. Adapun tujuan melakukan perancangan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui dan menganalisa permasalahan order details error.
2. Untuk mengetahui status pesanan secara *real time*.
3. Untuk mengefisiensikan waktu dalam pemrosesan pesanan.
4. Untuk mengurangi pemakaian kertas yang berlebihan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dapat menjadi tiga bagian yaitu, awal, isi, dan akhir. Berikut adalah sistematika penulisannya :

Bagian awal terdiri dari halaman judul, halaman pengesahan, kata pengantar, daftar isi, daftar gambar, daftar tabel dan daftar lampiran.

Bagian isi terdiri dari lima bab, yaitu :

BAB 1 PENDAHULUAN

Dalam bab ini penulis menguraikan tentang latar belakang, permasalahan, tujuan, manfaat penelitian, dan sistematika laporan.

BAB 2 LANDASAN TEORI

Pada bab ini penulis menguraikan tentang kajian Pustaka baik dari buku-buku, jurnal ilmiah maupun sumber lain yang mendukung penelitian ini.

BAB 3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

Bab yang menguraikan sejarah perusahaan, visi dan misi perusahaan, struktur organisasi perusahaan dan kegiatan perusahaan.

BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab yang menguraikan tentang hasil dari penelitian dan pembahasan dari data yang diperoleh.

BAB 5 PENUTUP

Bab ini merupakan kristalisasi dari semua yang telah dicapai pada masing-masing bab sebelumnya, terdiri atas kesimpulan dan saran.

1.6 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Dalam penelitian ini penulis mengambil lokasi yang dilakukan di CV. Sinar Anugerah Catering Kp. Talaga No. 69, Balaradja, Tangerang. Waktu pelaksanaan kerja dari tanggal 01 Juli 2021 sampai dengan 31 Juli 2021.