

SISTEM INFORMASI INVENTORI PADA X.O SUKI & CUISINE SEMARANG

Monica Dyah Ayu Puspita

Sistem Informasi S1, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Dian Nuswantoro

E-mail : icha_purple91@yahoo.com

Abstrak

X.O Suki & Cuisine merupakan salah satu restaurant Chinese Food terbaik di Semarang. X.O Suki & Cuisine khususnya bagian administrasi adalah bagian yang mengurus segala bentuk administrasi yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan di X.O Suki & Cuisine. Terutama dalam hal inventori untuk dapur dan restaurantnya. Walaupun demikian, proses pencatatan barang masuk hingga barang keluarnya masih dilakukan secara manual, yaitu dengan mengisi kartu stock dan dicatat dalam sebuah buku harian. Sistem laporan juga dilakukan secara sederhana, dan menggunakan spreadsheet sebagai alat bantu. Hasil pengamatan yang ada menunjukkan beberapa potensi masalah yang kerap terjadi, yaitu terjadi kesalahan hitung jumlah barang yang ada, sehingga terjadi kelebihan pada suatu barang dan kekurangan di barang yang lain. Masalah berikutnya adalah ketidakcocokan antara hasil pencatatan pada buku dan jumlah barang yang tersedia. Dari masalah-masalah yang ada tersebut, penulis berinisiatif untuk mengembangkan sebuah sistem informasi inventori untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi pada kegiatan operasional tersebut. Sistem informasi yang dikembangkan akan meliputi kegiatan operasional gudang, meliputi pencatatan barang masuk, pencatatan barang keluar dan proses-proses administrasi lainnya. Metode pengembangan sistem informasi tersebut akan menggunakan metode SDLC. Dengan tersedianya sistem informasi tersebut, diharapkan X.O Suki & Cuisine dapat lebih mudah dalam mengelola persediaan barang, dan memperoleh informasi lebih cepat dan akurat, serta mengurangi risiko terhadap kehilangan data.

Kata kunci: *inventori, SDLC, X.O Suki & Cuisine, informasi, administrasi*

Abstract

XO Suki & Cuisine is one of the best restaurant in Semarang Chinese Food. XO Suki & Cuisine particular part of the administration is in charge of all forms of administration relating to the implementation of activities in XO Suki & Cuisine. Especially in terms of inventory for the kitchen and restaurant. Process recording of incoming goods to discharge goods is still done manually, by filling the card stock and are recorded in a diary. The reporting system is also done in a simple way, and use spreadsheets as a tool. The observation suggests several potential problems that often occur, is there was an error in counting the number of existing goods, so there is excess to a deficiency in goods and other goods. The next problem is a mismatch between the result of the recording of the book and the number of items available. Of the existing problems, the authors took the initiative to develop an inventory of information systems to resolve problems that occur in the operational activities. The developed of information system will include warehouse operations, including recording of incoming goods, recording stuff out and other administrative processes. Information system development methods will be using SDLC. With the availability of such information systems, is expected to XO Suki & Cuisine can be easier to manage inventory, and get information more quickly and accurately, and reduce the risk of data loss.

Keywords : *inventori, SDLC, XO Suki & Cuisine, information, administration*

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi informasi merupakan salah satu teknologi yang sedang berkembang pesat pada saat ini. Contohnya penggunaan komputer sebagai salah satu sarana penunjang dalam sistem informasi dapat memberikan hasil yang lebih untuk output sebuah sistem, tentunya bila sistem di dalamnya telah berjalan dengan baik [1]

X.O Suki & Cuisine merupakan salah satu restaurant di Semarang. Namun sayang X.O Suki & Cuisine masih belum menggunakan system komputerisasi dalam proses pencatatan data maupun transaksi yang berjalan. Dengan proses pencatatan dan penyimpanan data secara manual dalam bentuk buku-buku besar membuat admin mengalami kesulitan dalam pencarian informasi data barang, sulitnya menentukan bahan baku yang habis karena banyaknya jenis bahan baku yang ada sehingga membuat laporan tidak up to date.

Oleh karena itu dibutuhkan suatu system informasi inventori untuk membantu admin dalam memenuhi pencatatan dan transaksi yang ada guna meningkatkan kinerja dan kemajuan restaurant.

Maka dari data latar belakang di atas penulis mengangkat kedalam tugas dengan judul : “ SISTEM INFORMASI INVENTORI PADA X.O SUKI & CUISINE SEMARANG”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, yang menjadi lingkup permasalahan dalam

penelitian ini adalah “Bagaimana merancang program aplikasi Sistem Informasi Inventori Pada X.O Suki & Cuisine Semarang untuk mendukung proses inventori yang ada”.

1.3 Batasan Masalah

Penulisan tugas akhir ini dibatasi pada pembuatan Sistem Informasi Inventori Pada X.O Suki & Cuisine Semarang antara lain:

- a. Pendataan barang, supplier dan proses keluar masuk barang
- b. Pendataan Transaksi pembelian, meliputi: Pembelian barang dalam bentuk tunai dan hutang dagang pembelian
- c. Pencatatan stok barang, meliputi: Adanya cek stok, untuk memberitahukan status kurangnya barang.
- d. Adanya laporan stok

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai dalam pengembangan sistem informasi inventori adalah menghasilkan rancangan program Sistem Informasi Inventori Pada X.O Suki & Cuisine Semarang menggunakan System Development Life Cycle (SDLC) yang dapat mendukung proses pendataan barang dan transaksi keluar masuk barang agar proses inventornya berjalan dengan baik dan akurat.

1.5 Objek Penelitian

Penelitian dilakukan di X.O Suki & cuisine Semarang yang beralamat di Jalan S.Parman 76 Semarang

2. LANDASAN TEORI

2.1 Teori Persediaan

Menurut Ristono (2009) persediaan dapat diartikan sebagai barang-barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada masa atau periode yang akan datang. Persediaan terdiri dari persediaan bahan baku, persediaan bahan setengah jadi dan persediaan barang jadi. Faktor yang menentukan persediaan yang menjadi masalah bagi perusahaan adalah bagaimana menentukan persediaan yang optimal, oleh karena itu perlu diketahui faktor-faktor yg mempengaruhi besar kecilnya persediaan. Sebenarnya perlu dibedakan antara persediaan bahan baku dan bahan jadi, namun yang dimaksud dengan persediaan dalam kaitannya dengan kegiatan produksi adalah bahan baku dan penolong.

2.2 Teori Sistem Inventori

Secara sederhana di definisikan, Sistem inventori adalah sistem yang mengelola suatu kegiatan transaksi-transaksi keluar masuknya barang. [6] Manfaat dari sistem inventori adalah

1. Menjaga agar persediaan di gudang selalu mencukupi
2. Meminimumkan biaya pemesanan dan biaya pengadaan persediaan barang

Pada dasarnya laporan inventori dimaksudkan untuk mengajukan

informasi mengenai keadaan atau kondisi stock yang ada pada saat itu, yang akan digunakan oleh pihak yang berkepentingan sebagai pertimbangan di dalam pengambilan keputusan.

2.3 Economic Order Quantity

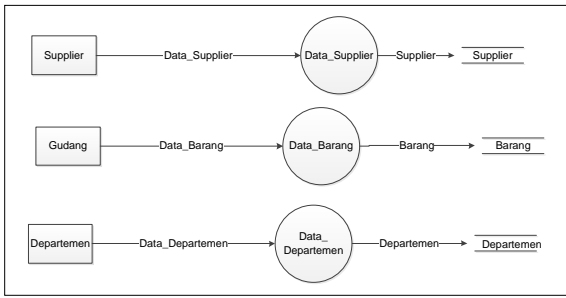
Pengertian EOQ (Economic Order Quantity) menurut Bambang Riyanto(2001:78) adalah jumlah kuantitas barang yang dapat diperoleh dengan biaya yang minimal atau sering dikatakan sebagai jumlah pembelian yang optimal. Tiap faktor dalam model dasar EOQ dapat berubah sesuai dengan kondisi yang dihadapi perusahaan. Kondisi-kondisi ini dapat mengubah nilai EOQ sebelumnya. Perubahan-perubahan model dasar EOQ dapat saja terjadi karena beberapa akibat: a) Adanya potongan harga (quantity discount) yang ditawarkan supplier jika membeli dalam jumlah banyak. b) Adanya kondisi kehabisan persediaan (storage cost). c) Adanya macam-macam biaya simpan

Atas dasar model EOQ (Economic Order Quantity) diatas maka untuk menghitung biaya persediaan yang paling optimal digunakan model Total Incremental Cost (TIC) yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

Total Biaya Persediaan = Total Biaya Penyimpanan + Total Biaya Pemesanaan

3. Analisa Sistem

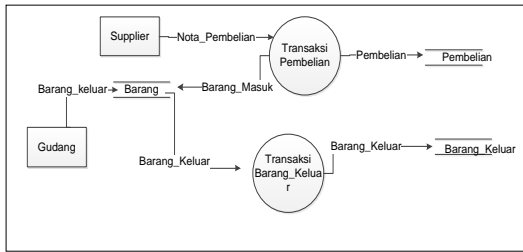
Proses Inventori yang berjalan :



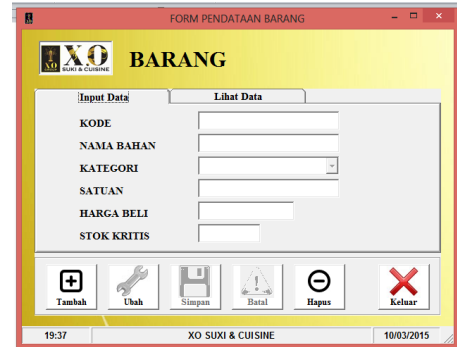
Gambar 4.4 DVD Level 1 Pendataan X.O Suki & Cuisine yang diusulkan



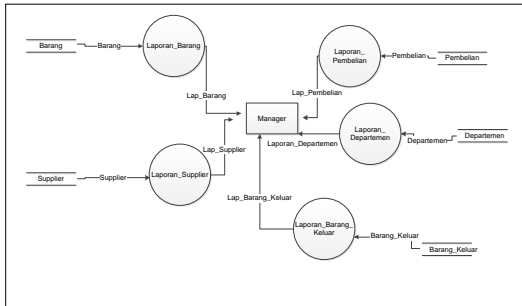
Gambar 4.8 Tampilan Menu



Gambar 4.5 DVD Level 1 Transaksi X.O Suki & Cuisine yang diusulkan



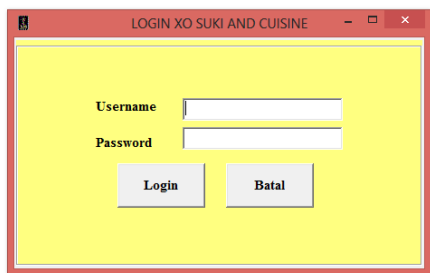
Gambar 4.9 Tampilan Barang



Gambar 4.6 DVD Level 1 Laporan X.O Suki & Cuisine yang diusulkan



Gambar 4.10 Tampilan Supplier



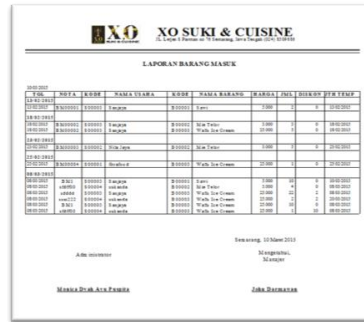
Gambar 4.7 Tampilan Login



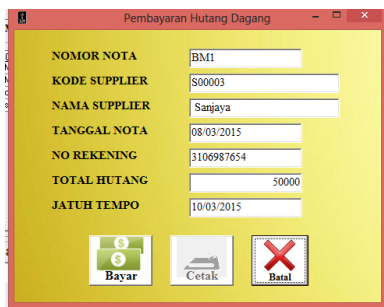
Gambar 4.11 Tampilan Barang Masuk



Gambar 4.12 Tampilan
Barang Keluar



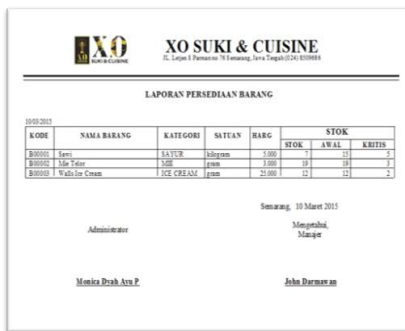
Gambar 4.15 Tampilan Laporan
Barang Masuk



Gambar 4.13 Tampilan
Hutang Dagang



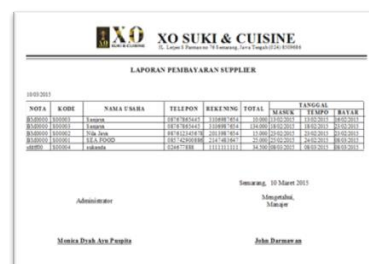
Gambar 4.16 Tampilan Laporan
Barang Keluar



Gambar 4.14 Tampilan Laporan
Persediaan Barang



Gambar 4.17 Tampilan
Laporan Supplier



Gambar 4.18 Tampilan Laporan
Supplier yang Terbayar

5. Pengujian

5.1 Black Box

Testing ini dilakukan oleh pihak X.O untuk mengetes button yang ada pada sistema apakah berjalan baik atau tidak.

No	Komponen yang diuji	Skenario	Hasil Pengujian
1	Proses Login	Masukan username dan password	[v] Diterima [] Ditolak
2	Proses Login	Vertifikasi username dan password	[v] Diterima [] Ditolak
3	Proses Login	Menampilkan pesan kesalahan	[v] Diterima [] Ditolak
4	Proses Login	Login	[v] Diterima [] Ditolak
5	Proses Login	Mengakses menu	[v] Diterima [] Ditolak
7	Proses Login	logout	[v] Diterima [] Ditolak

Tabel 5.1 Proses dan Hasil Pengujian Login

No	Pengujian Modul	Menu yang diuji	Hasil tes
1	Pendataan Barang	Tambah Ubah Simpan Batal Hapus Keluar	Sukses Sukses Sukses Sukses Sukses sukses
2	Pendataan Supplier	Tambah Ubah Simpan Batal Hapus Keluar	Sukses Sukses Sukses Sukses Sukses sukses
3	Pendataan Departemen	Tambah Ubah Simpan Batal Hapus Keluar	Sukses Sukses Sukses Sukses Sukses sukses
4	Barang Masuk	Tambah Simpan Batal Keluar	Sukses Sukses Sukses Sukses
5	Barang Keluar	Tambah Batal Save Exit	Sukses Sukses Sukses Sukses
6	Laporan Persediaan Barang	Semua Preview Cancel	Sukses Sukses Sukses

No	Pengujian Modul	Menu yang diuji	Hasil tes
7	Laporan Supplier	Semua	Sukses
		Preview	Sukses
		Cancel	Sukses
8	Laporan supplier yang Terbayar	Semua	Sukses
		Preview	Sukses
		Cancel	Sukses
9	Laporan Barang Masuk	Semua	Sukses
		Preview	Sukses
		Cancel	Sukses
10	Laporan Barang Keluar	Semua	Sukses
		Preview	Sukses
		Cancel	Sukses

Tabel 5.2 Proses dan Hasil Pengujian Menu

5.2 User Acceptance Testing

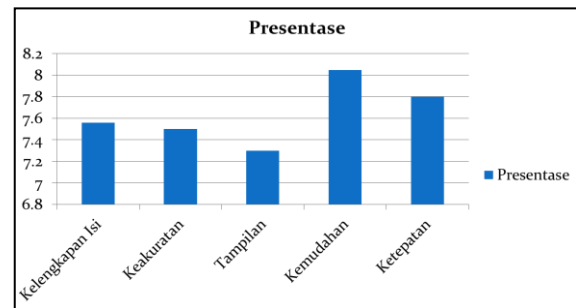
User Acceptance testing berguna untuk menguji kemudahan pengguna untuk memahami aplikasi dan mengetahui kepuasan pengguna dalam menjalankan program. Pengujian dilakukan dengan membagikan kuisioner kepada 10 orang user.

Pengujian terbagi menjadi 5 aspek yaitu kelengkapan isi, keakuratan, tampilan, kemudahan dan ketepatan. Masing masing aspek dijabarkan menjadi beberapa pertanyaan.

Perhitungan dari hasil kuisioner ini dilakukan dengan merubah kedalam bentuk angka dari setiap jawaban dengan aturan

- Scor 1 – 5 : Tidak Dapat Diterima
- Scor 6 – 8 : Dapat Diterima
- Scor 9 – 10: Sangat Diterima

Berikut ini adalah hasilnya :



Gambar 5.1 Hasil Pengujian UAT

4. KESIMPULAN

Penelitian yang dilakukan telah menghasilkan suatu Sistem Informasi Inventori Pada X.O Suki & Cuisine seperti yang diharapkan. Sistem ditunjukan untuk proses pendataan barang dan untuk mencatat transaksi barang masuk dan barang keluar. Serta sistem dilengkapi dengan pengendalian stock sehingga apabila ada barang yang mendekati batas minimal stock maka akan ada peringatan stock. Dan dilengkapi dengan peringatan akan batas jatuh tempo pembayaran hutang dagang. Sehingga diharapkan tidak terjadi keterlambatan dalam pembayaran hutang dagang.

Sistem yang dirancang ini telah diuji penerimaan user dengan Pengujian UAT. Hasil pengujian menunjukkan bahwa aspek keakuratan memperoleh nilai 7,5 yang berarti bahwa system dapat diterima oleh pengguna.

Dan keseluruhan hasil pengujian menunjukkan bahwa kelima aspek pengujian yaitu kelengkapan isi, keakuratan, tampilan, kemudahan dan ketepatan memperoleh nilai rata rata 7,8 yang dapat disimpulkan secara keseluruhan bahwa Sistem

Informasi Inventori pada X.O Suki & Cuisine dapat diterima oleh pengguna

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agus Ristono, *Manajemen Persediaan*, Graha Ilmu, Yogyakarta., 2009.
- [2] Bodnar, H, George and Hopwood, S, William, *Sistem Informasi Akuntansi*, Salemba Empat, Jakarta., 2000.
- [3] Kadir, A., *Pengenalan Sistem Informasi*, Edisi 1, Penerbit Andi, Yogyakarta, 2003.
- [4] Sutabri, T., *Analisa Sistem Informasi*, Edisi 1, Penerbit Andi, Yogyakarta, 2004.
- [5] Mcleod Jr, R., G.Schell, *Sistem Informasi Manajemen*, Alih bahasa oleh Hendra Teguh, Edisi 8, PT Indeks, Jakarta, 2004.
- [6] Fathansyah,Ir. *Sistem Basis Data*. Bandung : Penerbit Informatika, 2005.
- [7] Fatta, Hanif Al. Analisis dan Perancangan Sistem Informasi untuk Keunggulan Bersaing Perusahaan dan Organisasi Modern. Yogyakarta: Andi Offset, 2007.
- [8] Sutabri, Tata, *Analisa Sistem Informasi*. Penerbit Andi Yogyakarta, 2004.
- [9] Whitten, Bentley dan Dittman, *Metode Desain dan Analisa Sistem* : Edisi ke-6, Andi Offset, Yogyakarta, 2006.
- [10] Ardi K, Inyoman. *Pengantar Unified Modeling Language (Uml)*.Jurnal UML, 2007.
- [11] Efisitek.Com & R. Fikriansyah, *Dasar Pemograman VB.Net 2008*, Mediakita,Jakarta, 2008.