



LAPORAN SKRIPSI

**SISTEM INFORMASI MANAJEMEN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PADA CV ITA CATERING BERBASIS
WEB**

**ADE PANGESTU SUKOWIJOYO
NIM. 201653082**

DOSEN PEMBIMBING

Diana Laily Fithri, S.Kom, M.Kom

Nanik Susanti, S.Kom, M.Kom

**PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS MURIA KUDUS

2023

HALAMAN PERSETUJUAN

**SISTEM INFORMASI MANAJEMEN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PADA CV ITA CATERING BERBASIS
WEB**

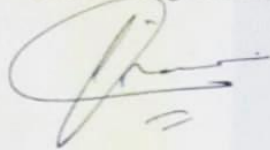
ADE PANGESTU SUKOWIJOYO

NIM. 201653082

Kudus, 30 Agustus 2023

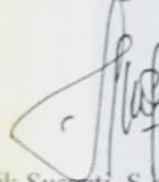
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Diana Laily Fithri, S.Kom., M.Kom
NIDN. 0627018502

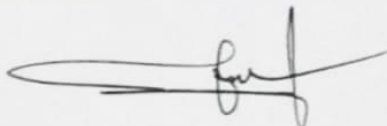
Pembimbing Pendamping,



Nanik Susanti, S.Kom., M.Kom.
NIDN. 0608088201

Mengetahui

Koordinator Skripsi



Yudie Irawan, S.Kom., M.Kom., MTA
NIDN. 0004047501

HALAMAN PENGESAHAN

**SISTEM INFORMASI MANAJEMEN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PADA CV ITA CATERING BERBASIS
WEB**

**ADE PANGETSU SUKOWIJOYO
NIM. 201653082**

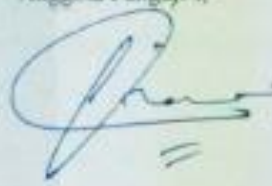
Kudus, 30 Agustus 2023

Menyetujui,

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dr. Eko Darmanto S.Kom., M.Cs., MTA
NIDN. 0608047901

Diana Laily Fitri S.Kom., M.Kom
NIDN. 0627018502

Putri Kurnia Handayani S.Kom., M.Kom
NIDN. 0610128601

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Ketua Program Studi Sistem Informasi




Muhammad Daqlan, ST, MT
NIDN. 0601076901



Nanik Susanti, S.Kom., M.Kom.
NIDN. 0608088201

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ade Pangestu Sukowijoyo
NIM : 201653082
Tempat & Tanggal Lahir : Kudus, 7 Maret 1997
Judul Skripsi : Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada CV Ita Catering Berbasis Web

Demi mengembangkan ilmu pengetahuan, dengan ini menyetujui untuk memberikan ijin kepada pihak Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus **Hak Bebas Royalti Non-Eklusif (*Non-Exclusive Royalti Free Right*)** atas karya ilmiah ini yang berjudul "**Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada CV Ita Catering Berbasis Web**"

Dengan hak bebas **Royalti Non-Eklusif** ini pihak Universitas Muria Kudus berhak menyimpan, mengalih-media atau bentuk, pengolahannya dalam pangkalan data (database), mendistribusikannya dan menampilkan atau mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis.

Saya bersedia untuk meanggung secara pribadi tanpa melihatkan pihak universitas muria kudus jika ada pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah saya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Kudus, 30 Agustus 2023

Yang memberi pernyataan,



Ade Pangestu Sukowijoyo
NIM. 201653082

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Ade Pangestu Sukowijoyo
NIM : 201653082
Tempat & Tanggal Lahir : Kudus, 7 Maret 1997
Judul Skripsi : Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada CV Ita Catering Berbasis Web

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan skripsi atau tugas akhir ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan lain yang tercantum sebagai bagian dari skripsi ini. Seluruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dalam skripsi dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Demikian pernyataan saya buat dengan sesungguhnya apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan, maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan pihak manapun.

Kudus, 30 Agustus 2023

Yang memberi pernyataan,



Ade Pangestu Sukowijoyo
NIM. 201653082

SISTEM INFORMASI MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA CV ITA CATERING BERBASIS WEB

Nama mahasiswa : Ade Pangestu Sukowijoyo

NIM : 201653082

Pembimbing : 1. Diana Laily Fithri, S.Kom., M.Kom

2. Nanik Susanti, S.Kom., M.Kom

RINGKASAN

Pengontrolan stok bahan baku masih dilakukan secara manual di Ita Catering, dan pramusaji harus bolak-balik ke dapur untuk mengecek ketersediaan bahan baku yang akan diolah menjadi makanan yang siap santap. Oleh karena itu, untuk memudahkan pemantauan stok bahan baku di Ita Catering, dikembangkan sistem informasi manajemen stok berbasis client-server. Bahan baku, pembelian, dan bahan keluar akan dimasukkan ke dalam sistem manajemen persediaan ini. Bahan baku yang masuk food storage terlebih dahulu harus diprioritaskan untuk digunakan. Memanfaatkan Unified Modeling Language (UML) untuk desain perangkat lunak berorientasi objek. Diasumsikan bahwa pelanggan akan memesan makanan jadi untuk menguji desain penelitian ini jika bahan baku di gudang habis. Konsekuensinya, sistem yang dipasang di area dapur akan menampilkan pesan notifikasi yang menandakan persediaan bahan baku sedang atau akan habis. Alhasil, stok bahan baku bisa ditambah ke bagian dapur secepatnya.

Kata Kunci : Sistem Informasi, Stok, Katering, UML, Berbasis web.

Student Name : Ade Pangestu Sukowijoyo
Student Identity Number : 201653082
Supervisor : 1. Diana Laily Fithri, S.Kom., M.Kom
2. Nanik Susanti, S.Kom., M.Kom

ABSTRACT

Raw material stock control is still done manually at Ita Catering, and waiters have to go back and forth to the kitchen to check the availability of raw materials to be processed into ready-to-eat food. Therefore, to facilitate monitoring of raw material stocks at Ita Catering, a client-server based stock management information system was developed. Raw materials, purchases, and outgoing materials will be entered into this inventory management system. Raw materials entering food storage must be prioritized for use. Utilize the Unified Modeling Language (UML) for object-oriented software design. It is assumed that customers will order ready-made food to test this research design if the raw materials in the warehouse run out. As a consequence, the system installed in the kitchen area will display a notification message indicating that the raw material supply is running out or will run out. As a result, the stock of raw materials can be added to the kitchen as soon as possible.

Keywords: Information System, Stock, Catering, UML, Web-based.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur bagi Allah Yang Maha Pengasih dan Penyayang yang telah melimpahkan rahmat dan kasih sayang-Nya, sehingga akhirnya penulis berhasil menyelesaikan penulisan laporan skripsi berjudul: “Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada CV Ita Catering Berbasis Web”.

Penyusunan Laporan Skripsi ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan Program Studi Sistem Informasi S1 pada Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus. Tersusunnya Laporan Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

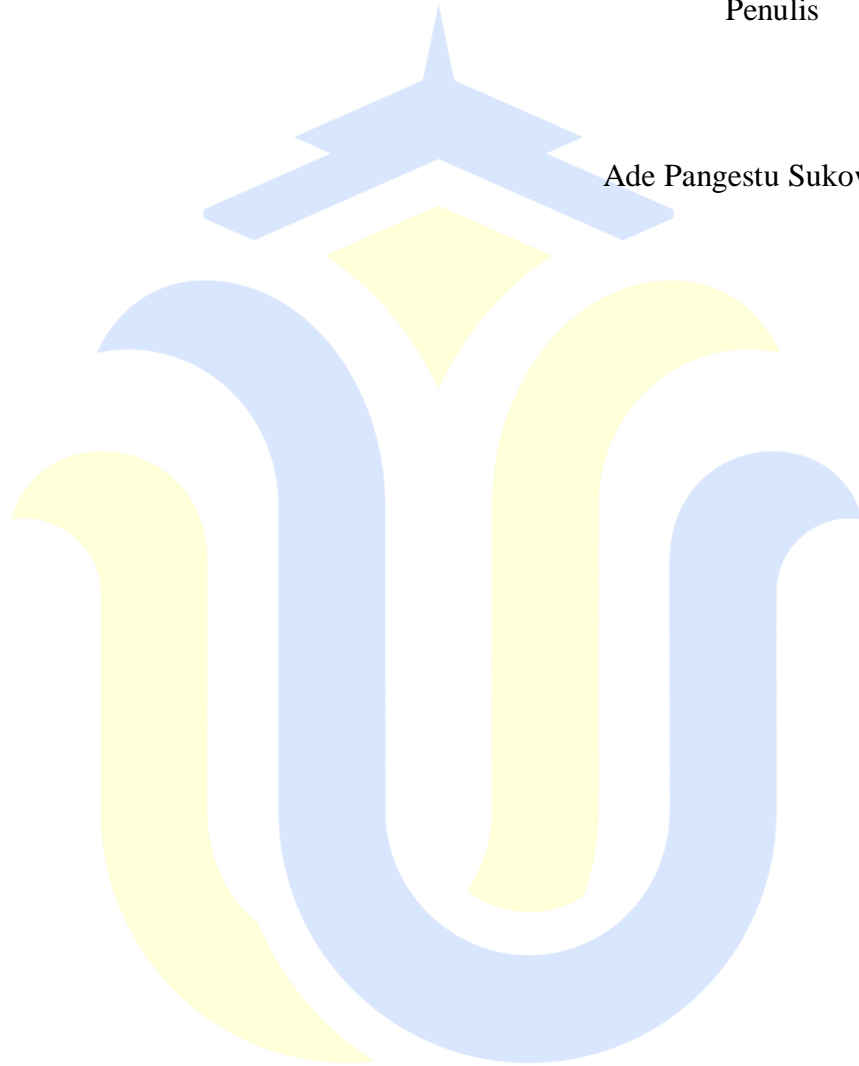
1. Bapak Prof. Dr. Ir. Darsono, MSi, selaku Rektor Universitas Muria Kudus.
2. Bapak Mohammad Dahlan, ST, MT, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.
3. Ibu Nanik Susanti, S.Kom., M.Kom, selaku Ketua Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.
4. Bapak Yudie Irawan, S.Kom., M.Kom., MTA, selaku Koordinator Skripsi.
5. Ibu Diana Laily Fithri, S.Kom., M.Kom, selaku pembimbing utama, yang telah memberikan banyak waktu, ilmu, saran, semangat, nasehat, pengarahan dan bimbingan selama penyusunan laporan skripsi ini.
6. Ibu Nanik Susanti, S.Kom., M.Kom, selaku pembimbing pendamping, yang telah memberikan waktu, ilmu, saran, semangat, nasehat, pengarahan dan bimbingan selama penyusunan laporan skripsi ini.
7. Ibu Anita Fitriani selaku kepala Pemilik usaha CV Ita Catering.
8. Ibu Qodarimah selaku dan Bapak Muhammad Sholeh tercinta selaku orang tua kandung yang tiada habisnya memberi dukungan doa dan selalu memberikan senyum semangat kepada saya sehingga dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.
9. Semua pihak, sahabat dan teman-teman seperjuangan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu, mendukung dan memberikan semangat penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Selain itu penulis juga berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua.

Kudus, 30 Agustus 2023

Penulis

Ade Pangestu Sukowijoyo



DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
RINGKASAN.....	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	2
1.3. Batasan Masalah.....	2
1.4. Tujuan	2
1.5. Manfaat	3
1.6. Metodologi Penelitian.....	3
1.6.1. Metode Pengumpulan Data.....	3
1.6.2. Metode Pengembangan Sistem	4
1.6.3. Metode Perancangan Sistem.....	6
1.7. Kerangka Pemikiran	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Penelitian terkait	8
2.2. Tabel Perbandingan Penelitian Terkait	10
2.3. Landasan Teori	11
2.3.1. Pengertian Sistem.....	11
2.3.2. Pengertian Informasi	11

2.3.3.	Pengertian Sistem Informasi	12
2.3.4.	Pengertian Manajemen Persediaan.....	12
2.3.5.	Pengertian Web	13
2.3.6.	FOD (Flow Of Document).....	13
2.3.7.	Unified Modeling Language (UML)	14
2.3.8.	ERD (Entity Relationship Diagram)	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		20
3.1.	Objek Penelitian	20
3.3.1.	Struktur Organisasi.....	20
3.3.2.	Job Description.....	20
3.2.	Analisa Sistem Lama	21
3.3.	Analisa dan Rancangan Sistem Baru	23
3.3.1.	Analisa Kebutuhan	23
3.3.2.	Rancangan Sistem Baru.....	24
3.4.	Rancangan Basis Data.....	58
3.4.1.	Entity Relationship Diagram (ERD)	58
3.4.2.	Relasi Tabel	60
3.5.	Desain Input dan Output yang Diusulkan	60
3.5.1.	Desain Form Input.....	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		63
4.1.	Hasil Pembahasan.....	63
4.2.	Hasil Implementasi Program.....	63
4.3.	Hasil Pengujian.....	67
BAB V PENUTUP		70
5.1.	Kesimpulan.....	70
5.2.	Saran	70
DAFTAR PUSTAKA		71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kerangka pemikiran.....	7
Gambar 3. 1 Struktur Organisasi di CV. Ita Catering.....	20
Gambar 3. 2 FOD Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada CV. Ita Catering Berbasis Web.....	22
Gambar 3. 3 Bisnis Use Case	25
Gambar 3. 4 Sistem Use Case	26
Gambar 3. 5 Class User.....	31
Gambar 3. 6 Class Admin	31
Gambar 3. 7 Class Owner	31
Gambar 3. 8 Class Pelanggan.....	32
Gambar 3. 9 Class dapur	32
Gambar 3. 10 Class pemesanan.....	33
Gambar 3. 11 Class Bahan	33
Gambar 3. 12 Class Bahan Masuk.....	34
Gambar 3. 13 Class permintaan.....	34
Gambar 3. 14 Class bahan keluar	35
Gambar 3. 15 Class diagram sistem.....	36
Gambar 3. 16 Sequence Diagram Kelola Bahan	37
Gambar 3. 17 Sequence Diagram Kelola Pelanggan	38
Gambar 3. 18 Sequence Diagram Kelola Pemesanan.....	39
Gambar 3. 19 Sequence Diagram Kelola Bahan Masuk.....	40
Gambar 3. 20 Sequence Diagram Kelola Permintaan	41
Gambar 3. 21 Sequence Diagram ACC Permintaan.....	42
Gambar 3. 22 Sequence Diagram Laporan Bahan Masuk	43
Gambar 3. 23 Sequence Diagram Laporan Bahan Keluar	44
Gambar 3. 24 <i>Entity Relationship Diagram</i>	59
Gambar 3. 25 Relasi Tabel	60
Gambar 3. 26 Desain Login Pelanggan	60
Gambar 3. 27 Desain Login Admin.....	61
Gambar 3. 28 Desain Input Bahan.....	61
Gambar 3. 29 Desain Input Pelanggan	62
Gambar 4. 1 Tampilan Halaman Utama	64
Gambar 4. 2 Tampilan Halaman Login	64

Gambar 4. 3 Tampilan Halaman Bahan.....	65
Gambar 4. 4 Tampilan Halaman pelanggan.....	65
Gambar 4. 5 Tampilan Halaman Bahan Masuk	66
Gambar 4. 6 Tampilan Halaman Pemesanan	66
Gambar 4. 7 Tampilan Halaman Permintaan	67

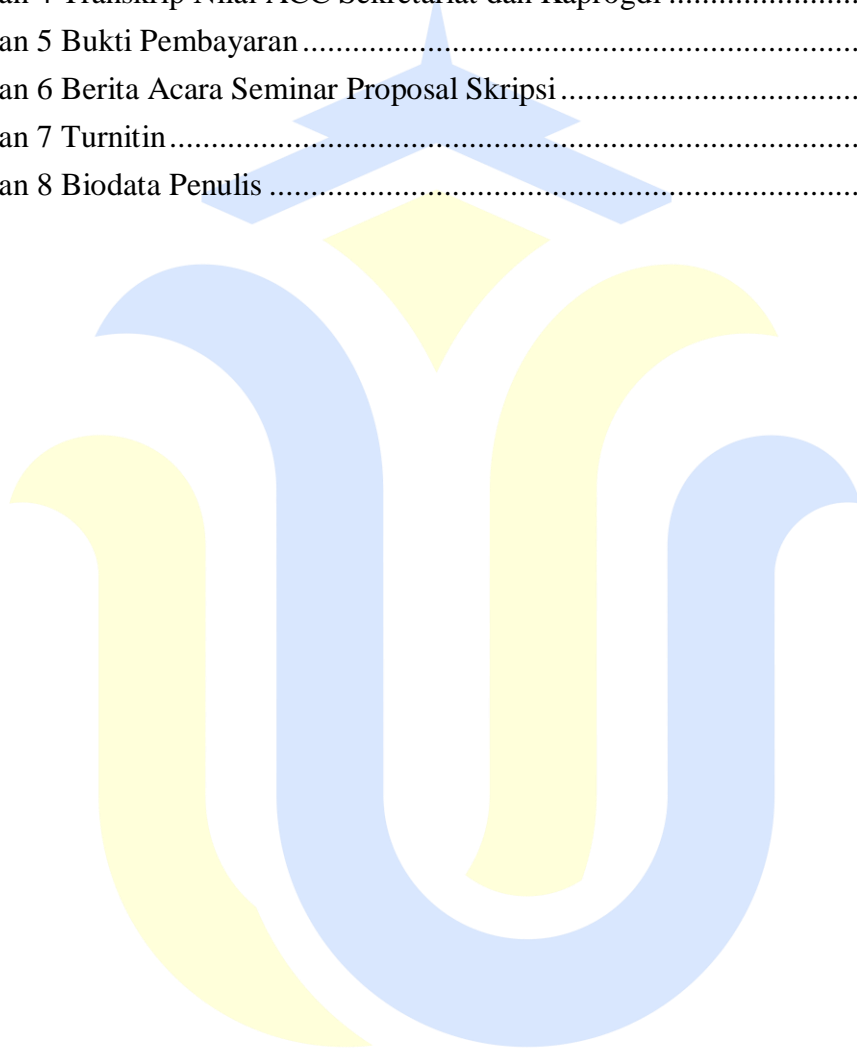


DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tabel perbandingan penelitian	11
Tabel 2. 2 Simbol – simbol bagan alir	13
Tabel 2. 3 Notasi use case diagram.....	14
Tabel 2. 4 Notasi class diagram.....	15
Tabel 2. 5 Notasi sequence diagram	16
Tabel 2. 6 Notasi activity diagram.....	17
Tabel 2. 7 Notasi statechart diagram	18
Tabel 2. 8 Simbol-simbol ERD	19
Tabel 3. 1 Tabel analisis bisnis use case	24
Tabel 3. 2 Tabel analisis sistem use case	25
Tabel 3. 3 Skenario Use Case Kelola Data Bahan.....	26
Tabel 3. 4 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Pelanggan	27
Tabel 3. 5 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Pemesanan	28
Tabel 3. 6 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Bahan Masuk	28
Tabel 3. 7 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Permintaan Bahan	29
Tabel 3. 8 Skenario <i>use case</i> ACC Permintaan	29
Tabel 3. 10 Skenario <i>Use Case</i> Laporan Bahan Masuk.....	29
Tabel 3. 10 Skenario <i>Use Case</i> Laporan Bahan Keluar.....	30
Tabel 4. 1 Tabel nilai rata-rata sebelum tersistem.....	67
Tabel 4. 2 Rata-Rata Nilai Sesudah Memakai Sistem	68
Tabel 4. 3 Selisih nilai.....	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Buku Bimbingan	72
Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian	73
Lampiran 3 Fotokopi Sertifikat Keterampilan Wajib	74
Lampiran 4 Transkrip Nilai ACC Sekretariat dan Kaprogdi	75
Lampiran 5 Bukti Pembayaran	76
Lampiran 6 Berita Acara Seminar Proposal Skripsi	77
Lampiran 7 Turnitin	78
Lampiran 8 Biodata Penulis	79



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jepara merupakan kota di Indonesia yang memiliki pertumbuhan ekonomi yang cukup dari tahun ke tahun. Tingkat pertumbuhan ekonomi kota Bandung dari tahun 2020-2021 rata-rata sebesar 4,63% (Sumber: Berita Resmi Statistik No. 01/03/3320/Th. III, 29 Maret 2022). Berbagai macam skala dan jenis industri telah menyokong perekonomian di kota Jepara dengan segala dinamika yang terjadi salah satunya industri kuliner. Seiring dengan pertumbuhan kota Jepara menjadi kota kuliner, bisnis usaha makanan dan minuman mengalami perkembangan pesat dan memiliki prospek yang baik, terutama bisnis rumah makan atau restoran. Faktor utama yang menunjang kelancaran dan efektifitas proses produksi dalam usaha menciptakan keuntungan perusahaan adalah bahan baku. Bahan baku dalam industri restoran merupakan bahan pokok sebelum diolah yang mempunyai frekuensi keluar masuk yang sangat tinggi dan memiliki masa pakai atau kadaluarsa. Kegagalan pengendalian persediaan bahan baku akan menyebabkan kegagalan dalam memperoleh laba perusahaan. Catering merupakan salah satu Jasa Catering di Jepara yang mengalami perkembangan bisnis yang cukup pesat tetapi tidak memiliki sistem manajemen atau metode dalam melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku sehingga restoran ini mengalami keadaan kelebihan atau bahkan kekurangan bahan baku pada saat oprasionalnya seperti : minyak goreng, tepung terigu, tepung tapioka.

Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui dan menentukan manajemen persediaan Bahan Baku Untuk mengetahui besar nilai total persediaan dan cara bahan dikeluarkan.

Dengan permasalahan diatas maka penulis mencoba membuat sistem yang membantu pemilik usaha sehingga penulis membuat sistem dengan mengangkat judul **Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku pada CV. Ita Catering Berbasis Web.**