

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program studi *Hospitality* Manajemen Universitas Pelita Harapan merupakan program studi yang fokus pada pendidikan dan pelatihan dalam bidang perhotelan dan pariwisata. Dalam menjalankan kegiatannya, kelas *Hospitality* Universitas Pelita Harapan memiliki fasilitas dapur yang digunakan untuk mendukung praktik belajar mahasiswa, seperti memasak, tata boga, dan simulasi restoran. Namun, sistem pengelolaan dapur kelas *Hospitality* saat ini masih menghadapi beberapa masalah yang menghambat proses pembelajaran mahasiswa dan menurunkan efektivitas operasional dapur.

Sistem pemesanan makanan yang masih dilakukan secara manual menyebabkan layanan *Food and Beverage* (FB) mengalami kesulitan dalam pencatatan pesanan secara akurat dan efisien. Selain itu, pencatatan stok bahan baku dilakukan secara manual dalam buku catatan, yang berpotensi menyebabkan kesalahan pencatatan dan kesulitan dalam memantau ketersediaan bahan baku. Pemesanan bahan baku sering kali tidak tercatat dengan baik, mengakibatkan kekurangan bahan baku saat dibutuhkan atau kelebihan stok yang berujung pada pemborosan dan kerusakan bahan baku. Pengelolaan biaya bahan baku yang juga dilakukan secara manual menyulitkan pelacakan penggunaan biaya bahan baku secara akurat.

Kurangnya koordinasi antara dosen, staf dapur, dan laboran dalam proses pemesanan bahan baku dan persiapan praktikum sering mengakibatkan kesalahpahaman dan inefisiensi. Sistem penjadwalan kelas dan penggunaan ruangan dapur belum terintegrasi dengan sistem pengelolaan dapur, membuat pengaturan penggunaan dapur menjadi sulit.

Permasalahan-permasalahan di atas menjadi landasan untuk mengembangkan sistem manajemen dapur terintegrasi berbasis web yang dapat mengatasi berbagai masalah tersebut dan meningkatkan efektivitas pengelolaan dapur kelas *Hospitality* Universitas Pelita Harapan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini memiliki fokus untuk :

1. Bagaimana pemesanan makanan dan pengelolaan stok bahan baku dapat dicatat secara akurat dan efisien, sehingga mengurangi risiko kesalahan dan keterlambatan dalam operasional dapur?
2. Bagaimana meningkatkan koordinasi dan integrasi antara dosen, staf dapur, dan laboran dalam proses pemesanan bahan baku dan persiapan praktikum untuk mengurangi kesalahpahaman dan meningkatkan efisiensi pelaksanaan kegiatan?
3. Bagaimana mengembangkan sistem penjadwalan kelas, penggunaan ruangan dapur, dan peminjaman barang yang terintegrasi dengan sistem manajemen untuk meningkatkan efisiensi kegiatan pembelajaran?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk merancang, mengembangkan dan mengevaluasi sistem manajemen dapur terintegrasi berbasis web yang mampu mengatasi permasalahan operasional dapur kelas *Hospitality* Universitas Pelita Harapan, memenuhi kebutuhan pengguna, dan meningkatkan efisiensi pengelolaan dapur serta kelancaran proses pembelajaran mahasiswa.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini difokuskan pada pengembangan *backend* sistem manajemen terintegrasi untuk kelas *Hospitality* Universitas Pelita Harapan. Adapun fitur-fitur yang akan dikerjakan dalam skripsi ini:

1. Sistem pemesanan makanan : Mencakup pencatatan pesanan tamu dan pengelolaan transaksi.
2. Pengelolaan stok dan bahan baku : Mencakup pencatatan stok secara *real-time* dan sistem pemesanan bahan baku.
3. Penjadwalan ruangan dan peminjaman alat : Mencakup penjadwalan penggunaan ruangan dan permohonan peminjaman alat.
4. Pengembangan modul pengelolaan data *master* : Mencakup pengelolaan data peran, pengguna, menu, produk, resep dan stok.
5. Laporan : Mencakup laporan pergerakan stok, laporan pembelian barang, laporan barang rusak dan laporan peminjaman alat.
6. Pengembangan hak akses berdasarkan peran: Mencakup pengelolaan fitur dan aksi yang dapat diakses berdasarkan peran.

7. Pengembangan fitur *logging* : Mencatat setiap *query* ke *database* yang dilakukan pengguna.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan sistem manajemen dapur terintegrasi yang membantu meningkatkan efisiensi dan efektivitas pengelolaan dapur kelas *Hospitality* Universitas Pelita Harapan, membantu staf dan mahasiswa dalam mengelola kegiatan operasional dapur, meningkatkan kepuasan staf dan mahasiswa, berpotensi menghemat biaya operasional dapur serta menyediakan informasi yang akurat untuk evaluasi. Manfaat ini diharapkan memberikan kontribusi bagi kelas *Hospitality* Universitas Pelita Harapan dalam meningkatkan kualitas pendidikan dan operasionalnya.

1.6 Metodologi Penelitian

Dalam pengembangan sistem, penelitian ini menggunakan metodologi penelitian sebagai berikut:

1. Metode Pengembangan Sistem: Sistem ini dikembangkan dengan metode *Agile Method* yang merupakan metode pengembangan perangkat lunak yang menekankan pengulangan (*iteration*) dan interaksi yang intensif dalam mengatasi perubahan apa pun yang terjadi dalam sistem. Prosesnya meliputi tahap perencanaan, implementasi, pengujian, dokumentasi, *deployment* dan *maintenance*.

2. Pendekatan Penelitian: Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk memahami fenomena sosial yang kompleks terkait kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi oleh kelas *Hospitality* UPH dalam mengelola dapur.
3. Populasi dan Sampel: Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh staf dan mahasiswa kelas *Hospitality* UPH.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Wawancara: dilakukan dengan staf dan dosen kelas *Hospitality* UPH untuk memahami kebutuhan dan permasalahan yang mereka hadapi dalam mengelola dapur.
2. Observasi: dilakukan di dapur kelas *Hospitality* UPH untuk melihat secara langsung bagaimana dapur dikelola.
3. Studi dokumentasi: dilakukan untuk mengumpulkan data sekunder, seperti dokumen terkait pengelolaan dapur dari kelas *Hospitality* UPH.

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam melakukan penelitian, penulisan skripsi ini mengikuti sistematika penulisan sebagai berikut.

Bab I Pendahuluan : Bagian ini menjelaskan latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Pustaka : Bagian ini menjelaskan teori-teori yang mendasari penelitian, konsep-konsep yang digunakan, dan penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini.

Bab III Analisis dan Perancangan Sistem : Bagian ini menjelaskan masalah yang sedang dihadapi dan cara pengembangan sistem secara detail.

Bab IV Hasil dan Pembahasan : Bagian ini menampilkan hasil penelitian dan membahas dampak dan solusi yang dapat diberikan oleh sistem terhadap masalah yang akan diselesaikan.

Bab V Kesimpulan dan Saran : Bagian ini menyimpulkan hasil penelitian dan memberikan saran untuk penelitian selanjutnya atau aplikasi hasil penelitian.

Daftar Pustaka : Mencantumkan semua referensi yang digunakan dalam penelitian.

LAMPIRAN : Mencantumkan semua hasil pengembangan sistem.