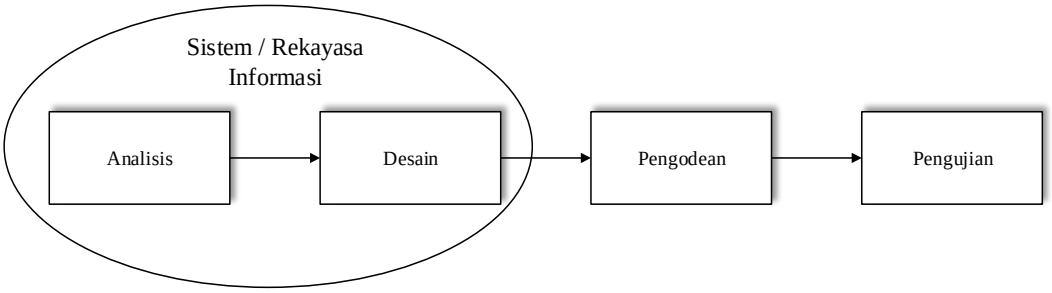
BAB III
METODE PENELITIAN

3.1. Desain Penelitian

Dalam menentukan desain penelitian yang dilakukan di Restoran Mall TOP 100 yaitu Restoran Jo & Jane Mall Top 100 Batu Aji Lantai 1 Blok B No. 5-8, Batu Aji, Kota Batam, Kepulauan Riau 29439, Jl. Letjend Suprapto, Tembesi, Sagulung, Kota Batam, Kepulauan Riau 29424. Penulis bermaksud akan membangun sistem informasi penjualan berbasis web dengan menggunakan metode waterfall sebagai metode pengembangan sistem.



Gambar 3.1 Model *Waterfall*

Sumber: Rossa dan Shalahuddin (2013:28)

Tahapan tersebut dinamakan tahap air terjun *(waterfall)* karena pada tahapan ini sistem akan dikerjakan secara berurutan tahap demi tahap yang dilalui harus menunggu selesainya tahap sebelumnya dari analisis, desain, pengkodean dan pengujian sehingga sesuai untuk peneliti dalam merancang sebuah sistem. Langkah-langkah metode waterfall akan dijelaskan sebagai berikut:

3.1.1. Analisis

Langkah ini merupakan analisa terhadap kebutuhan sistem dan juga tahap awal yang dilakukan oleh peneliti dalam mengembangkan program *web* yang sedang di buatnya. Analisi proses pengumpulan kebutuhan dilakukan secara intensif untuk menspesifikasikan kebutuhan perangkat lunak agar dapat dipahami perangkat lunak seperti apa yang dibutuhkan oleh *user.* Spesifikasi kebutuhan perangkat lunak pada tahap ini perlu untuk didokumentasikan. Pengumpulan data dapat dilakukan dalam sebuah penelitian, wawancara atau study literatur. Peneliti akan menggali informasi sebanyak-banyaknya dari Restoran Jo & Jane yang saat ini belum menyediakan layanan pemesanan atau *delivery order* dan pembuatan laporan penjualan yang akan dilakukan sehingga akan tercipta sebuah sistem komputer yang bisa melakukan tugas-tugas yang diinginkan oleh *user* tersebut.

3.1.2. Desain

Setelah tahap analisis sistem selesai dilakukan, maka analisis sistem telah mendapatkan gambaran dengan jelas apa yang harus dikerjakan dan tiba waktunya sekarang bagi analis sistem untuk memikirkan bagaimana membentuk sistem tersebut. Desain sistem dapat diartikan sebagai pendefinisian dari kebutuhan-kebutuhan fungsional yang menggambarkan bagaimana suatu sistem dibentuk.

Tahap ini mempunyai tujuan untuk memenuhi kebutuhan kepada pemakai sistem dan memberikan gambaran yang jelas dan rancang bangun yang lengkap kepada pemprogram komputer dan ahli-ahli teknik lainnya.

3.1.3. Pengkodean

Bagian pengodean merupakan bagian para programmer untuk memasukkan script kode pemprogramman kedalam sebuah software programming untuk menghasilkan aplikasi yang telah di desain. Hasil dari tahap ini adalah program komputer sesuai dengan desain yang telah dibuat pada tahap desain. Software programming yang dapat digunakan harus sesuai dengan desain sistem yang dibuat misalnya pada penelitian ini menggunakan Dreamweaver, Xampp dan sebagainya.

Tahapan ini merupakan tahapan nyata dalam mengerjakan suatu sistem, kedalam arti penggunaan komputer akan memaksimalkan pada tahapan ini.

3.1.4. Pengujian

Setelah pengkodean selesai maka akan dilakukan testing atau pengujian terhadap sistem yang telah dibuat. Tujuan testing adalah menemukan kesalahan-kesalahan terhadap sistem tersebut dan kemudian bisa diperbaiki sehingga dapat diketahui hasil kinerja sistem yang dikembangkan oleh peneliti.

3.2. Objek Penelitian

Objek penelitian dilakukan di Mall TOP 100 Batu Aji Lantai 1 Blok B No. 5-8, Batu Aji, Kota Batam. berikut penjelasan dari kedua objek penelitian ini :

3.2.1. Sejarah Singkat

3.2.1.1 Restoran Jo & Jane

Restoran Jo & Jane suatu bentuk wirausaha milik perseorangan yang bergerak dibidang kuliner dengan menyediakan berbagai macam makanan yang digemari oleh masyarakat khusus nya yang ada di kota Batam. Restoran Jo & Jane yang berdiri pada tahun 2014 dengan bertempat di Puri Legenda D3 Batam Center, Batam. Restoran Jo & Jane memiliki tiga cabang yang berada di kota Batam, dengan cabang yang berada di Botania Batam Center dengan penanggungjawab Ibu Ceti, kemudian yang bertanggung jawab yang ada di Nagoya Bapak Fajar, sedangkan dicabang Mall TOP 100 dengan penanggung jawab Bapak Anto. Awal berdirinya restoran Jo & Jane didasari dengan majunya pariwisata yang ada di kota Batam khususnya wisata kuliner yang menjadi kebutuhan masyarakat dari dulu hingga saat ini. Sedangkan sistem kasir yang saat ini digunakan sebagai media cetak dengan keluarnya struk sebagai media pembayaran dengan penjualan dengan delivery order di Restoran Jo & Jane di Kota Batam belum ada, dengan menyediakan kurir sebagai pengantar orderan yang telah diterima. Dengan memiliki tiga cabang yaitu Botania, Nagoya, Mall TOP 100 dapat memudahkan layanan pesan antar dengan menyediakan sistem kurir sendiri.

Restoran Jo & Jane yang berada di Mall TOP 100 yang sudah dibuka pada 1 Desember 2016 sebagai penanggung jawab yaitu Bapak Anto dan saat ini restoran tersebut memiliki karyawan sebanyak 14 orang dengan salah satu sebagai admin. Awal dibukanya restoran tersebut sudah menyediakan berbagai menu makanan,

Restoran Jo & Jane ini menawarkan beragam menu makanan enak dan minuman yang menyegarkan, untuk makanan diantaranya seperti Ayam Cobek, Nasi Liwet rame-rame, Mie Ayam, Tata'z Pizza, Nasi uduk dan masih banyak lagi. Selain itu minuman nya juga bermacam macam diantaranya Es Campur Durian, Es Doger, Aneka Jus, Es Campur Julia. Dari segi harga cukup terjangkau, murah dan aman bagi kantong. Keunikannya selain menawarkan menu yang lezat, disini juga dilengkapi oleh fasilitas yang menarik yaitu Live musik, Ruangan VIP, dan arena permainan anak-anak, jadi bagi anda bisa hangout kuliner sambil mengajak anak bermain di Cafe Jo & Jane ini. Namun dengan mengikuti minat masyarakat restoran hanya menyediakan masakan khas nusantara.

3.2.2. Visi dan Misi

1. Restoran JO & Jane

Visi: Menjadikan Restoran sebagai Tempat dan Rasa untuk dikenang bagi para Pelangan, dengan memberikan pelayanan yang terbaik, produk yang berkualitas serta tempat dan atmosfir yang nyaman, sehingga menjadikan Restoran sebagai pilihan utama.

Misi:

a. Meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan secara terus menerus.
b. Memegang teguh prinsip kejujuran dan kedisiplinan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan.
c. Menjaga standarisasi dalam menyediakan makanan dan minuman yang segar, sehat, lezat, bervariatif dan higenis dengan harga yang bersaing.

d. Menciptakan atmosfer yang natural dan relax dengan fasilitas-fasilitas yang menunjang demi meningkatkan kenyamanan pelangan.

e. Menjadikan kepuasan pelanggan sebagai tolak ukur keberhasilan.

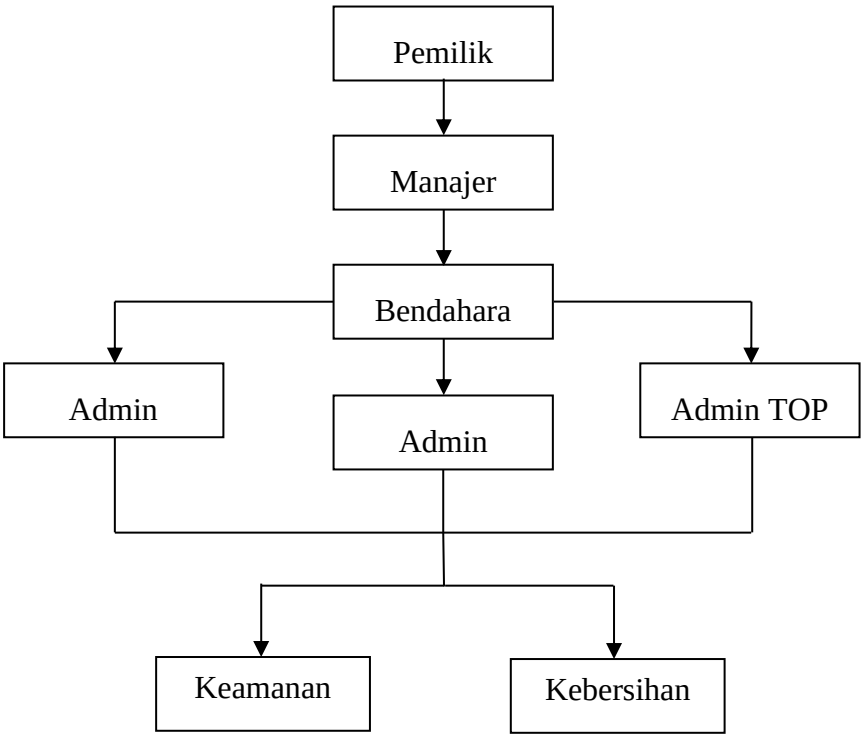
f. Selalu berusaha untuk menghadirkan inovasi-inovasi makanan baru dalam bidang pelayanan pelanggan,

g. Kami berkeyakinan bahwa kepuasan pelangan adalah kunci untuk keberhasilan Restoran dalam memperoleh keuntungan, mempertahankan keberadaan dan mencapai pertumbuhan.

h. Berusaha untuk memberikan manfaat yang positif dan kepuasan bagi pelanggan.

2. Struktur Organisasi

Struktur organisasi yang berada pada Restoran Jo & Jane adalah:



Gambar 3.2 Struktur Organisasi Restoran Jo & Jane

3. Penjelasan Struktur Organisasi

Struktur organisasi yang telah dipaparkan sebelumnya, tugas dari jabatan-jabatan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Pemilik Usaha: sebagai pemilik usaha Restoran dan memiliki modal awal untuk membuka usaha awal restoran Jo & Jane.
2. Manajer: Melakukan pengawasan pekerjaan yang dilakukan dilapangan dan bertanggung jawab atas keseluruhan Restoran.
3. Bendahara: Bertanggung jawab atas uang kas Restoran yang diamanatk oleh pemilik usaha.
4. Administrasi: Bertugas mengatur keuangan yang masuk mulai dari pengeluaran umum dan khusus untuk kebutuhan restoran dan menentukan waktu mulai pembukaan restoran.
5. Keamanan: bertugas menjaga keamanan area Restoran baik didalam area maupun diluar area Restoran
6. Kebersihan: Bertugas membersihkan area Restoran dari sampah sampah agar pelanggan dapat nyaman pada saat berkunjung di Restoran Jo & Jane.

4. Tempat Penelitian

Tempat penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah Restoran ini Mall Top 100 Batu Aji Lantai 1 Blok B No. 5-8, Batu Aji, Kota Batam, Kepulauan Riau 29439, Jl. Letjend Suprapto, Tembesi, Sagulung, Kota Batam, Kepulauan Riau 29424. Berikut gambar lokasi penelitian tersebut:

Gambar 3.3 Denah Lokasi Restoran Jo & Jane

3.3. Analisa SWOT Program yang berjalan

Dalam melakukan penelitian ini peneliti manganalisis SWOT program yang sedang berjalan sebagai berikut:

3.3.1. *Strengths* (Kekuatan)

Strengths (kekuatan) merupakan kemampuan untuk mengambil peluang, berikut beberapa kemampuan yang dimiliki Jo & Jane, yaitu:

a. Restoran Jo & Jane menyediakan tiga cabang di kota Batam dengan salah satu cabang berada di daerah Batu Aji Jl. Letjend Suprapto.

b. Mempunyai anggota atau karyawan 14 orang dalam membantu mulai dari awal dan akhir Restoran sedang beroperasi.

c. Restoran berada pada lokasi yang strategis yaitu berdiri di salah satu Mall di Batu Aji yang merupakan sarana belanja sehingga memudahkan untuk mencari lokasi tersebut.

d. Menyediakan tempat makan yang nyaman.

e. Menyediakan ruangan VIP bagi pelanggan yang ingin memakai untuk acara tertentu.

f. Memiliki tempat bermain untuk anak-anak sehingga tidak hanya orang dewasa yang mendapat kenyamanan dengan tidak melupakan anak-anak yang merupakan pelanggan.

g. Menyediakan berbagai macam makanan nusantara dengan berbagi varian pilihan dan inovasi rasa dan selera pelanggan

3.3.2. *Weaknesses* (Kelemahan)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Restoran. Kelemahan yang ditemui dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Persaingan antar kedai-kedai makanan yang berada diluar Restoran.

b. Syarat dan ketentuan masih berlaku untuk promosi serta harga dapat berubah sewaktu-waktu.

c. Terbatasnya media informasi untuk promosi Restoran sehingga pelanggan sedikit mengalami kesulitan dalam mendapatkan informasi yang jelas dan cepat.

d. Tidak adanya sistem pesan antar bagi para pelanggan yang ingin memesan makanan.

e. Terbatasnya tempat duduk pelanggan yang disediakan saat pelanggan mulai ramai.

3.3.3. *Opportunities* (Kesempatan)

Peluang yang timbul dilingkungan eksternal adalah peningkatan minat konsumen terhadap informasi semakin hari semakin banyak dan mempunyai kesempatan untuk mempromosikan usahanya kepada masyarakat umum yang lebih luas lagi. Letak Restoran yang strategis yang berada di Jalan Utama dan pusat belanja inilah yang menjadikan salah satu peluang bagi usahanya untuk menarik pelanggan. Dengan membuat sistem pesan antar bagi pelanggan yangin ingin memesan makanan akan dapat memudahkan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan.

3.3.4. *Threats* (Ancaman)

Berikut beberapa acaman yang dihadapi pada Restoran Jo & Jane, yaitu:

a. Banyaknya pengusaha di bidang kuliner di Batam.

b. Semakin mahalnya biaya sewa bangunan dan pajak sehingga pihak pengelola penyewaan tempat menaikkan harga penyewaan agar bisnis tetap bisa berjalan dan mengurangi kerugian. Hal ini dapat memperbesar kemungkinan pelanggan berfikir dua kali untuk berkunjung di Restoran tersebut yang sangat berpengaruh terhadap pendapatan para pengusaha kuliner.

c. Kondisi perekonomian dunia yang belakangan ini masih belum terlalu stabil dan sering terkena krisis, sehingga dapat menimbulkan dampak yang tidak baik kepada kelangsungan dunia bisnis khususnya pariwisata khususnya wisata kuliner.

d. Jika rahasia suatu perusahaan diketahui oleh pihak yang tidak bertanggung jawab maka dapat menimbulkan pesaing bisnis untuk membuat usahanya yang lebih baik atau sama dengan usaha tersebut

3.4. Analisa sistem yang sedang berjalan

Pada bab ini dijelaskan mengenai Analisis sistem Restoran yang sedang berjalan. Analisis sitem yang sedang berjalan merupakan suatu penggambaran terhadap sistem yang ada dan sedang berjalan.

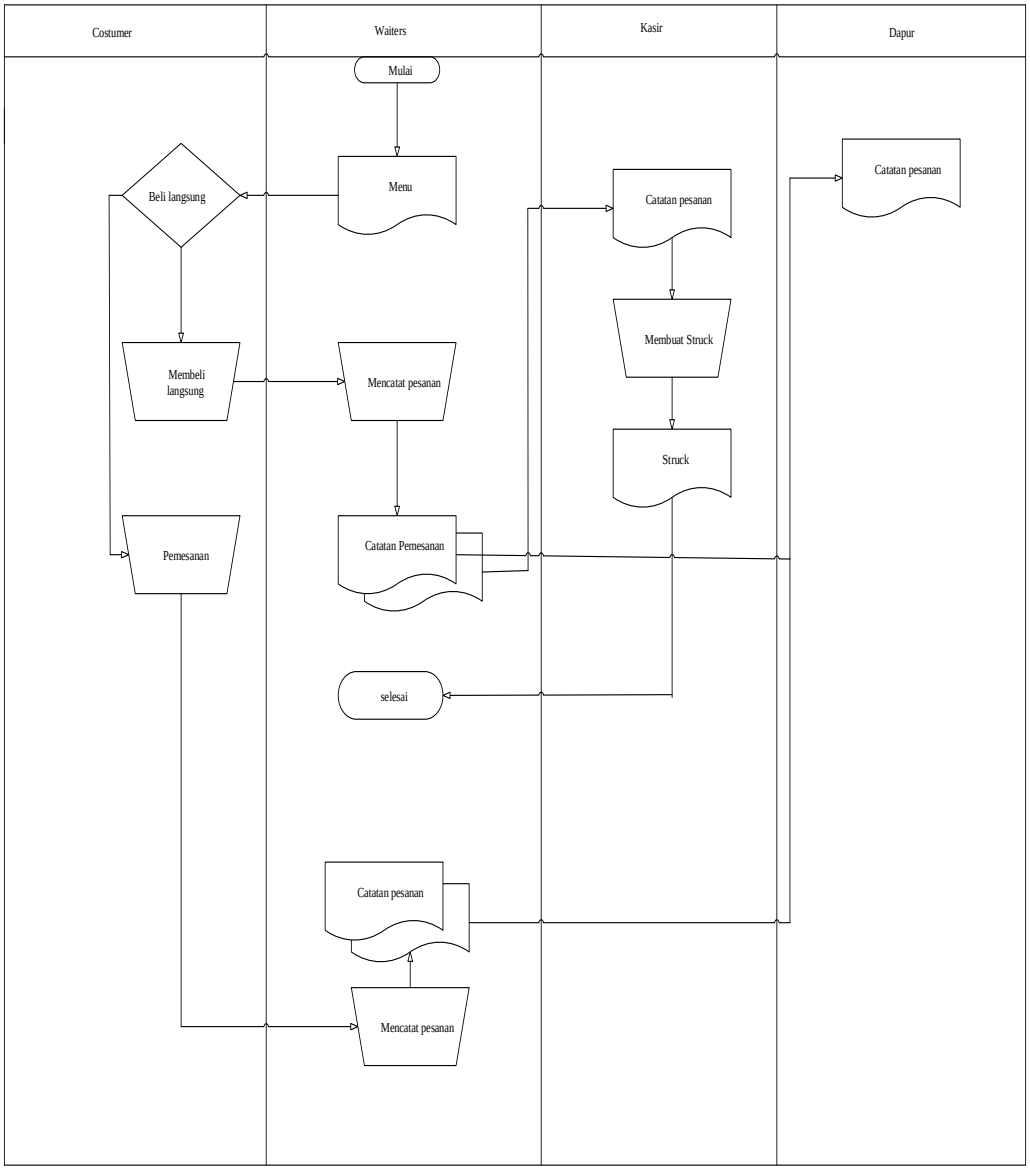
Sistem yang sedang berjalan bertujuan untuk mengetahui lebih jelas bagaimana cara kerja sistem tersebut dan masalah yang dihadapi sistem untuk dapat dijadikan landasan usulan perancangan analisa sistem yang sedang berjalan yang dilakukan berdasarkan urutan kejadian yang ada dan dari urutan kejadian tersebut dapat dibuat Diagram Aliran Dokumen (flowmap).

1. Admin masih menggunakan sistem manual dalam pencatatan laporan penjualan.
2. Restoran belum memiliki media promosi.
3. Restoran belum memiliki sistem *delivery order* yang dapat digunakan pelanggan secara call center ataupun online.

3.4.1. Flow Map

Flowmap merupakan bagan alir yang menggambarkan arus dokumen-dokumen dan laporan-laporan termasuk tembusan-tembusannya pada sebuah program atau sistem secara logika (Rahma, 2015).

Pada pada Restoran Jo & Jane yang saat ini masih mengunakan laporan penjualan dengan sistem manual dengan media kertas dan admin harus mengantar laporan kekantor pusat. Selain itu media promosi bagi pelanggan masih terbatas dan pemintaan pelanggan dalam pesan antar yang mulai meningkat sehingga perlu adanya sistem pesan antar yang di sediakan pihak Restoran atau kurir online. Proses sistem yang sedang berjalan dapat dilihat sebagai berikut



Gambar 3.4 Aliran sistem yang sedang berjalan

3.5. Permasalahan yang sedang dihadapi

Adapun beberapa permasalahan yang sedang dihadapi dalam penelitian, sebagai berikut:

1. Sistem laporan penjualan masih dilakukan secara manual.
2. Pencatatan laporan penjualan masih dilakukan secara manual yaitu dengan mencatatnya di dalam buku. Hal ini kurang efektif dan dapat menimbulkan kurang akuratnya suatu data tersebut.
3. Media dalam mempromosikan kurang efektif sehingga para pelanggan yang ingin berkunjung kurang mengetahui informasi tentang promosi restoran.
4. Kurangnya meningkatkan sistem pesan antar untuk pelanggan yang ingin menggunakan sistem *delivery order*.

3.6. Usulan Pemecahan masalah

Berdasarkan permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini sehingga dapat diusulkan dalam pemecahan masalah penelitian ini, sebagai berikut:

1. Mengusulkan sistem informasi laporan penjualan berbasis *web* untuk memudahkan dalam pencatatan laporan yang di perlukan untuk kebutuhan restoran agar lebih efektif dan efisien.
2. Membuat rancangan sistem informasi laporan penjualan, promosi dan pesan antar berbasis *web*. Sistem informasi laporan penjualan berbasis *web* dapat digunakan untuk penyimpanan data yang lebih besar dan aman.