

PROPOSAL TUGAS AKHIR
Sistem Informasi Pergudangan Bahan Makanan Kering



Pengusul

Muthia Amesthi Saharani

NIM. M3118061

UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SEKOLAH VOKASI
DIPLOMA 3 TEKNIK INFORMATIKA
2021

1. JUDUL TUGAS AKHIR

Sistem Informasi Pergudangan Bahan Makanan Kering

2. PERMASALAHAN

Sebuah toko grosir tentunya banyak transaksi disetiap harinya. Setiap penjualan satu persatu selalu harus dicatat agar pemilik toko dapat mengetahui pendapatan yang diperoleh dalam kurun waktu tertentu. Sebelum ada mesin penghitung seperti komputer, pencatatan dilakukan menggunakan cara manual, yaitu dengan kertas dan di buat tabel-tabel agar mudah pengolahannya (Muhammad, 2010).

Menurut Gigin Ginanjar pada jurnal yang berjudul *Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Pada Rumah Makan Sari Sunda Bandung* permasalahan yang sering terjadi pada bagian persediaan bahan baku gudang adalah tidak sesuainya perhitungan antara barang yang masuk ataupun keluar dikarenakan pencatatannya masih secara manual yaitu dituliskannya ke dalam buku pergudangan, belum adanya sistem persediaan bahan baku secara client-server atau terintergerasi dengan bagian produksi dan dapur, sehingga hal tersebut menjadi tidak terkontrolnya barang yang masuk maupun keluar.

Dengan adanya berbagai permasalahan tersebut maka sistem informasi bisa menjadi salah satu alternatif untuk membantu dalam pemecahan masalah pengelolaan data pada suatu gudang agar lebih cepat dan mudah terutama untuk memanipulasi suatu data.

3. SOLUSI YANG DIUSULKAN

Dari masalah yang ada penulis mengusulkan sebuah sistem informasi agar dapat membantu pegawai gudang dalam hal pengelolaan bahan makanan groceries pada sebuah gudang. Sehingga pegawai gudang akan lebih mudah dalam mengelola data gudang dalam jumlah banyak. Sehingga kinerja sebuah toko atau perusahaan pun akan meningkat.

4. GAMBARAN UMUM PRODUK

Produk yang dihasilkan berupa sistem informasi berbasis web dengan menggunakan bahasa pemrograman PHP, framework Laravel dan MySQL sebagai databasenya. Dalam sistem informasi ini dapat mengelola data pegawai, data gudang, data transaksi keluar masuk barang, hingga mencetak laporan data gudang. Terdapat juga sebuah pengingat barang kedaluarsa jika suatu barang sudah memasuki tiga hari sebelum tanggal kedaluarsa, nantinya akan terdapat notifikasi atau penanda yang terdapat pada sistem informasi tersebut.

5. MANFAAT PRODUK

Dari sistem informasi pergudangan bahan makanan groceries dapat diperoleh berbagai manfaat diantaranya :

Untuk toko atau perusahaan

- a. Meningkatkan kinerja sebuah gudang pada toko.

Untuk pegawai gudang

- a. Membantu dalam pengelolaan data gudang dalam jumlah yang relative banyak.
- b. Membantu dalam pengelolaan data transaksi keluar masuk barang sesuai dengan tanggalnya.
- c. Pegawai gudang akan lebih cepat untuk mencari data gudang yang sudah relatif lama penyimpanannya.
- d. Membantu proses pelaporan data gudang kepada pemilik toko.

6. SPESIFIKASI PRODUK

a. Kebutuhan Fungsional

Aktor : Admin dan Pegawai

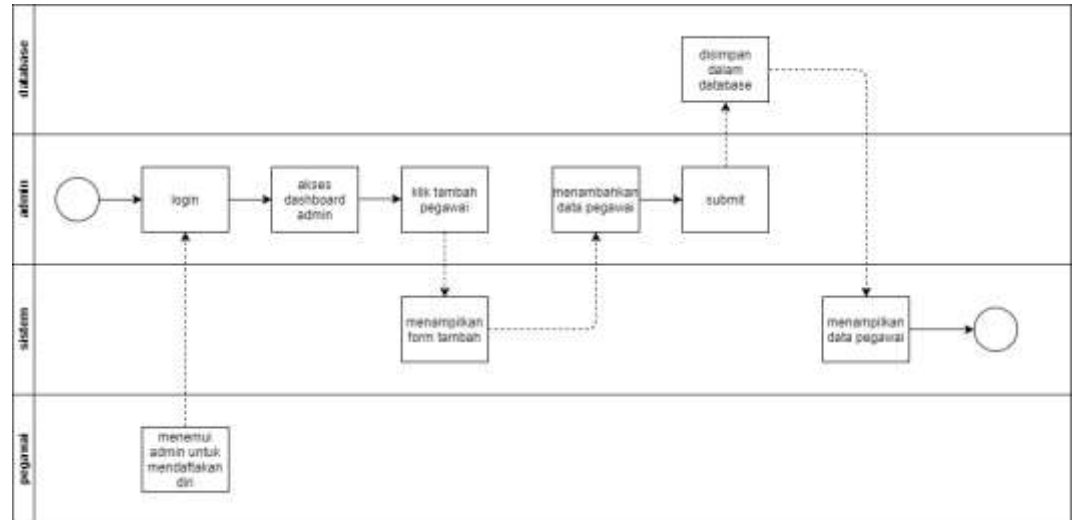
Kode FR	Kebutuhan Fungsional	Aktor	Dependensi
F001	Sistem dapat melakukan login	Semua aktor	
F002	Sistem dapat menampilkan data pegawai	Admin	F001
F003	Sistem dapat melihat detail data pegawai	Admin	F001, F002
F004	Sistem dapat menambahkan data pegawai	Admin	F001, F002
F005	Sistem dapat mengubah data pegawai	Admin	F001, F002
F006	Sistem dapat menghapus data pegawai	Admin	F001, F002
F007	Sistem dapat menampilkan stok barang	Semua aktor	F001
F008	Sistem dapat menambah stok barang	Semua aktor	F001, F007
F009	Sistem dapat mengubah stok barang	Semua aktor	F001, F007
F010	Sistem dapat menghapus stok barang	Semua aktor	F001, F007
F011	Sistem dapat menampilkan data jenis barang	Semua aktor	F001
F012	Sistem dapat menambahkan data jenis barang	Semua aktor	F001, F011

F013	Sistem dapat menghapus data jenis barang	Semua aktor	F001, F011
F014	Sistem dapat menampilkan data satuan barang	Semua aktor	F001
F015	Sistem dapat menambah data satuan barang	Semua aktor	F001, F014
F016	Sistem dapat menghapus data satuan barang	Semua aktor	F001, F014
F017	Sistem dapat menampilkan data barang masuk	Semua aktor	F001
F018	Sistem dapat menambahkan data barang masuk	Semua aktor	F001, F017
F019	Sistem dapat mengubah data barang masuk	Semua aktor	F001, F017
F020	Sistem dapat menghapus data barang masuk	Semua aktor	F001, F017
F021	Sistem dapat menampilkan data barang keluar	Semua aktor	F001
F022	Sistem dapat menambahkan data barang keluar	Semua aktor	F001, F021
F023	Sistem dapat mengubah data barang keluar	Semua aktor	F001, F021
F024	Sistem dapat menghapus data barang keluar	Semua aktor	F001, F021
F025	Sistem dapat menampilkan data supplier	Semua aktor	F001

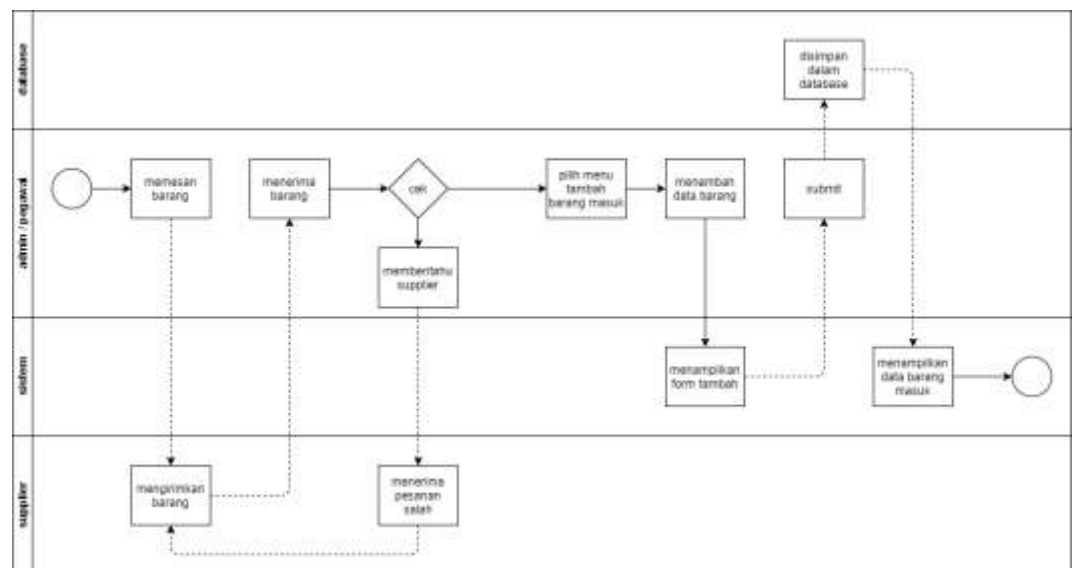
F026	Sistem dapat menambahkan data supplier	Semua aktor	F001, F025
F027	Sistem dapat mengubah data supplier	Semua aktor	F001, F025
F028	Sistem dapat menghapus data supplier	Semua aktor	F001, F025
F029	Sistem dapat mencetak laporan stok barang	Semua aktor	F001, F007
F030	Sistem dapat mencetak laporan barang masuk	Semua aktor	F001, F017
F031	Sistem dapat mencetak laporan barang keluar	Semua aktor	F001, F021
F032	Sistem dapat melihat notifikasi barang kedaluarsa melalui tabel stok barang	Semua aktor	F001
F033	Sistem dapat melakukan logout	Semua aktor	F001

b. Proses Bisnis

Data pegawai



Barang masuk



customer	membeli barang		
sistem	menampilkan form tambah	menampilkan data barang keluar	
admin / pegawai		menambah data barang keluar	submit
database			disimpan dalam database

```

graph TD
    subgraph customer
        C1(( )) --> C1a[membeli barang]
    end
    subgraph sistem
        S1[menampilkan form tambah]
        S2[menampilkan data barang keluar]
        S2 --> S2a(( ))
    end
    subgraph admin_pegawai [admin / pegawai]
        A1(( )) --> A1a[menambah data barang keluar]
        A1a --> A1b[submit]
    end
    subgraph database
        D1[disimpan dalam database]
    end

    C1a -.-> S1
    S1 -.-> A1a
    A1a -.-> D1
    D1 -.-> S2
    A1b -.-> S2
  
```

Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Pada Rumah Makan Sari Sunda Bandung. Sistem informasi ini dibuat oleh Gigin Ginanjar mahasiswa Sistem Informasi Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer Universitas Komputer Indonesia Bandung. Kegunaan dari sistem ini yaitu untuk mengelola pendataan bahan baku meliputi data pembelian dan pengeluaran yang ada pada Rumah Makan Sari Sunda. Bahasa pemrograman yang digunakan pada sistem informasi ini yaitu bahasa pemrograman PHP dengan database MySQL.

Sistem Informasi Penjualan Pada Toko Do'a Ibu Grosir Sembako Di Desa Ciguha – Bogor. Sistem informasi ini dibuat oleh Muhammad Ikhsan mahasiswa Sistem Informasi, STMIK Amikom Purwokerto. Kegunaan dari sistem ini yaitu untuk proses pengolahan data dan pelaporan data penjualan dan pembelian pada toko grosir sembako Do'a Ibu di Desa Ciguha-Bogor. Sistem informasi ini dibuat menggunakan visual studio 2008 dan SQL Server 2005.

Sistem Informasi Stok Gudang Pada Platinum Hotel Berbasis Web. Sistem informasi ini dibuat oleh Tika Sari Ramadhani, Sudi Suryadi dan Deci Irmayani Akademi Manajemen Informatika Komputer Labuhan Batu. Kegunaan dari sistem ini yaitu untuk memudahkan pengelolaan stok barang pada Platinum Hotel agar lebih cepat dan akurat. Sistem ini dibuat menggunakan bahasa pemrograman PHP dan database MySQL.

Perancangan Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Di Ud. Xy, Tulungagung. Sistem ini dibuat oleh Retno Astuti, Reza Ashari dan Mas'ud Effendi mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Kegunaan sistem ini yaitu dapat mengelola data input persediaan bahan baku menjadi output laporan persediaan. Sistem ini dibuat menggunakan konsep Object Oriented Programming (OOP) dengan UML versi 2.0, database MySQL dan XAMPP sebagai local server serta bahasa pemrograman PHP.

8. TOOL/TEORI YANG DIGUNAKAN

Tools

Software

- Sistem operasi : Windows
- Code editor : Visual Studio Code
- Web browser : Google Chrome
- Framework : Laravel 8
- Terminal : Git Bash atau Command Promt
- XAMPP

9. ALOKASI WAKTU

No	Waktu	Pengerjaan
1	Penentuan judul tugas akhir	2 Februari – 16 Februari 2021
2	Pembuatan use case dan erd	17 Februari – 20 Februari 2021
3	Pembuatan desain mockup	20 Februari – 22 Februari 2021
4	Templating blade	23 Februari – 25 Februari 2021
5	Migration database	26 Februari – 28 Februari 2021
6	Pembuatan sistem informasi	1 Maret – 16 Mei 2021
7	Monotoring dan evaluasi TA	17 Mei
8	Testing dan debugging	18 Mei – 31 Mei 2021
9	Pembuatan laporan	1 Juni – 19 Juni 2021

DAFTAR PUSTAKA

- Gigin, G. (n.d.). SISTEM INFORMASI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RUMAH MAKAN SARI SUNDA BANDUNG.
- Muhammad, I. (2010). SISTEM INFORMASI PENJUALAN PADA TOKO DO'A IBU GROSIR SEMBAKO DI DESA CIGUHA – BOGOR. *Jurnal Pro Bisnis*, 12-25.
- Retno, A., Reza, A., & Mas'ud, E. (2019). PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PERSEDIAAN BAHAN BAKU DI UD. XY, TULUNGAGUNG. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 162-174.
- Tika, S. R., Sudi, S., & Deci, I. (2018). SISTEM INFORMASI STOK GUDANG PADA PLATINUM HOTEL. *Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 35-40.