

# UJIAN AKHIR SEMESTER

## ANALISA DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI

### 2018/2019

Anggota Kelompok :

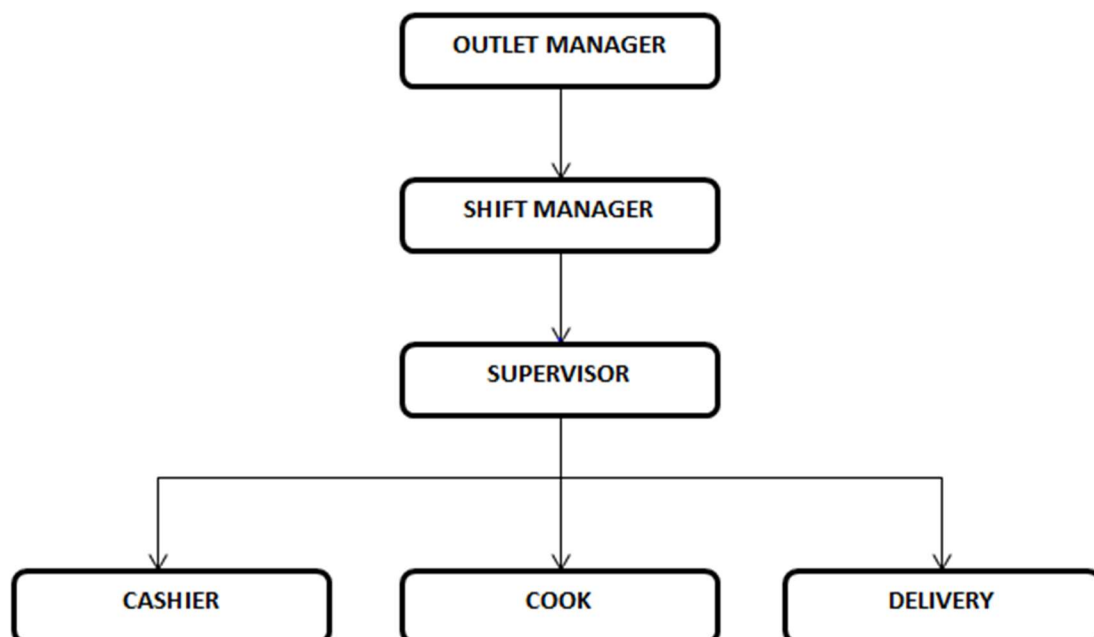
- |                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 1. Monica Tifani Zahara    | 171111077 |
| 2. Muhammad Reyhan Firas A | 171111079 |
| 3. Nanda Bima Mahendra     | 171111109 |
| 4. Ahmad Masrud Mubarak    | 171111112 |

### SRS CONTENT (Software Requirements Specification)

#### A. Profil Perusahaan

Pizza Hut Delivery Sukun merupakan salah satu anak cabang PHD(Pizza Hut Delivery) yang ada di Kota Malang lebih tepatnya beralamatkan di Jl.S.Supriadi No.31, Bandungrejosari, Sukun, Kota Malang, Jawa Timur. Seperti namanya PHD merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pembuatan Pizza. PHD sendiri ialah restoran pizza terbesar yang ada di dunia saat ini. Dalam perusahaan yang terbilang cukup besar seperti ini tentunya telah memiliki struktur organisasi yang jelas tidak bisa diragukan lagi kevalidannya.

Adapun struktur organisasi yang ada di Pizza Hut Delivery cabang Sukun, Malang.



## B. Identifikasi Masalah.

Analisis	Sistem Berjalan	Sistem Usulan
<i>Performance</i>	<p>Proses pencatatan keluar masuknya barang pada saat ini dilakukan dengan cara menuliskan setiap barang yang masuk ataupun keluar dari gudang pada sebuah media kertas yang disebut dengan istilah <i>Bin card</i>. Petugas wajib mencatat detail mengenai barang atau bahan baku yang terdapat di dalam gudang. Biasanya proses pengambilan barang dari gudang dilakukan di pagi hari ketika outlet akan beroperasi, setelah itu petugas shift akan melakukan perekapan data barang yang telah diisikan pada <i>Bin Card</i> ke dalam <i>Internal Requisition(IR)</i>, sehingga akan membutuhkan waktu yang lama.</p>	<p>Sistem yang diajukan adalah aplikasi sistem informasi yang akan membuat proses pencatatan barang/ bahan baku lebih cepat. Sistem akan memangkas proses pencatatan. Agar petugas tidak harus bekerja dua kali untuk hal ini. Petugas hanya akan menginputkan detail yang akan dia lakukan di dalam sistem. Proses yang dilakukan dapat berupa masuknya barang ke dalam gudang penyimpanan ataupun sebaliknya. Setelah itu sistem akan secara otomatis melakukan perekapan detail ke dalam bentuk laporan.</p>
<i>Information</i>	<p>Untuk memperoleh informasi/ laporan terkait dengan ketersediaan barang, ialah petugas shift akan dengan cara memeriksa satu persatu laporan/ IR yang ada. Selain itu petugas juga harus memeriksa kesinkronan informasi data yang ada pada Bin Card dan Internal Requisition.</p>	<p>Sistem informasi yang diajukan dapat menyajikan informasi secara tepat, cepat dan juga akurat mengenai barang yang masuk dan keluar dari gudang dan juga ketersediaan barang yang ada di dalam gudang. Sistem akan mengakumulasi secara otomatis ketersediaan barang melalui jumlah barang yang dimasukkan ataupun dikeluarkan dari gudang. Informasi yang ditampilkan akan menampilkan secara real time pada saat terjadi proses penginputan pada sistem.</p>

<i>Control</i>	Tidak memiliki batasan dalam akses data yang tersedia pada IR dan Bin Card. Selain itu, resiko terjadinya kecurangan terkait dengan ketersediaan barang memiliki kemungkinan yang cukup besar untuk dapat dimanipulasi.	Setiap orang yang ingin mengakses ke dalam sistem harus melakukan login terlebih dahulu dengan memasukkan username dan password untuk keamanan sistem. Sistem dirancang agar karyawan biasa dan petugas shift hanya dapat menginputkan jumlah barang yang diambil dan juga jumlah barang yang masuk. Sementara itu yang memiliki hak akses untuk melihat laporan adalah outlet manager.
<i>Efficiency</i>	Untuk proses pencatatan terkait barang dilakukan dua kali, yaitu pada bin card ketika ada barang yang masuk ke dalam gudang ataupun sebaliknya, lalu pencatatan rekapitulasi diakhir jam kerja oleh petugas shift. Sehingga memerlukan waktu yang lama dan juga mengeluarkan tenaga yang lebih untuk itu.	Sistem dapat mempercepat waktu dalam penyajian laporan yang telah dilakukan. Orang yang memiliki wewenang terkait dengan pencatatan barang ini dapat mengetahui informasi yang diinginkan dengan membuka sistem informasi yang telah disediakan. Laporan yang tersedia juga tentunya valid.

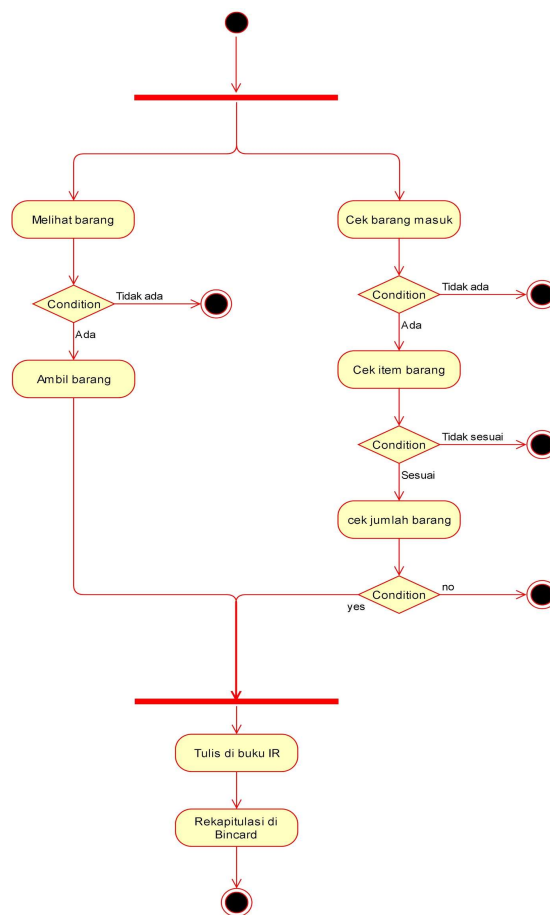
### C. Tujuan Pembuatan Sistem Informasi

Seperti yang kita semua ketahui, bahwa semakin besar suatu perusahaan maka akan semakin kompleks juga permasalahan yang akan dihadapi oleh perusahaan tersebut. Permasalahan mengenai pencatatan persediaan barang juga tak bisa luput dari sorotan perusahaan itu sendiri. Sebagai perusahaan yang terbilang cukup besar seperti Pizza Hut Delivery (PHD) memerlukan sebuah sistem informasi terkait dengan permasalahan ini. Pembuatan sistem informasi ini sendiri dilakukan bertujuan untuk dapat membantu proses kerja yang ada dalam perusahaan tersebut agar dapat berjalan dengan optimal, khususnya di bidang terkait dengan pencatatan keluar masuknya barang di gudang serta mempersingkat waktu dalam penyajian laporan.

#### D. Alur Bisnis (Sekarang)

Sesuai dengan tujuan dibuatnya sistem informasi ini, berikut proses bisnis yang dilakukan oleh perusahaan Pizza Hut Delivery (PHD) pada saat ini, antara lain :

1. Karyawan mengambil barang yang berada pada freezer atau gudang.
2. Karyawan yang mengambil barang tersebut wajib menuliskan nama barang, unit, jumlah, dan masa kadaluarsa pada nota / catatan yang telah disediakan.
3. Pada akhir jam kerja, salah satu karyawan akan melakukan rekapitulasi barang yang keluar dan menuliskannya pada buku “Internal Requisition”.
4. Setelah menuliskannya pada buku “Internal Requisition”, karyawan tersebut juga akan menghitung sisa ketersediaan barang dan menuliskannya pada “Bincard”.  
Jika ada barang masuk, maka langsung akan dituliskan pada “Bincard”.



Gambar activity diagram diatas menjelaskan bagaimana proses yang biasa dilakukan oleh petugas shift gudang, outlet manager atau orang yang memilki wewenang untuk mengakses hal yang berkaitan dengan pencatatan barang masuk dan keluar dari gudang. Berikut penjelasan terkait setiap activity yang ada :

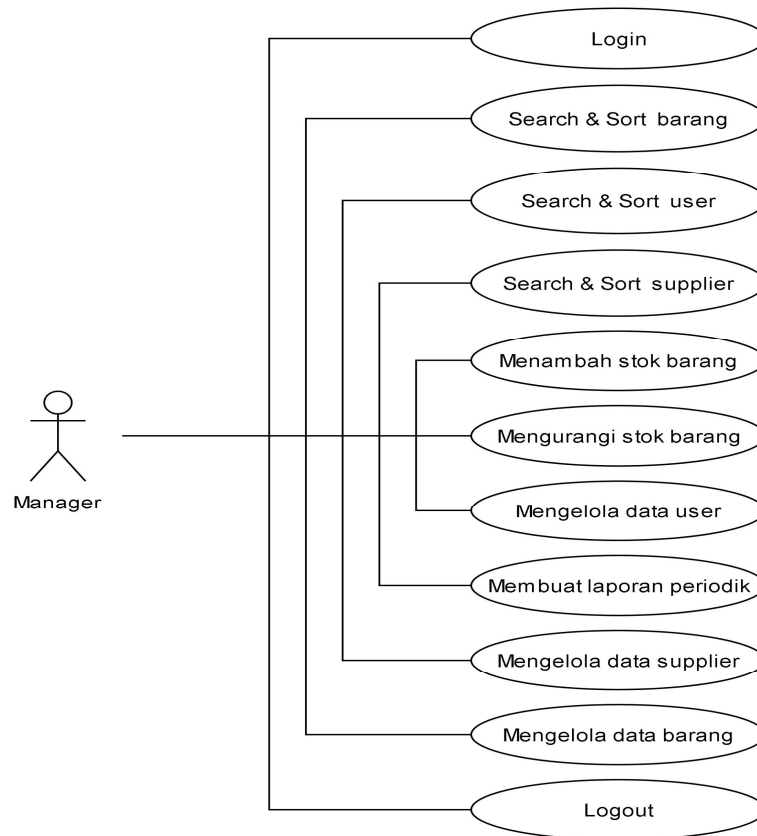
1. Melihat barang, proses yang dimaksud disini ialah memeriksa ketersediaan barang yang ada di dalam gudang. Jika barang tersedia maka petugas boleh mengambil barang untuk

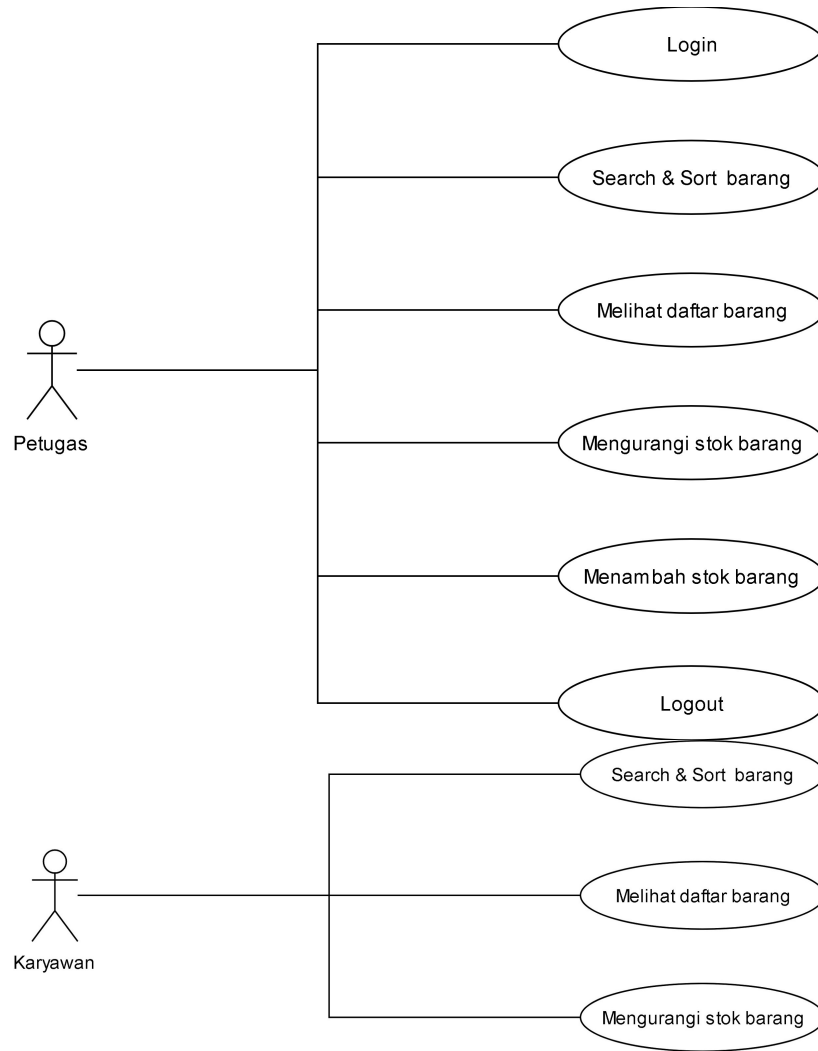
dilakukan proses produksi di dapur. Dan sebaliknya, jika barang tidak tersedia maka petugas tidak dapat mengambil barang untuk diproduksi.

2. Cek barang masuk, yaitu proses dimana petugas shift memeriksa barang yang masuk ke gudang, jika barang ada maka akan dilanjutkan dengan pemeriksaan item barang untuk memeriksa kesesuaian antara barang yang dipesan kepada supplier dengan barang yang diterima. Selain memeriksa kesesuaian barang petugas juga akan memeriksa jumlah barang yang diterima. Apabila semua telah sesuai maka petugas akan mencatat detail barang yang dikeluarkan pada Internal Requisition atau IR kemudian setelah menuliskannya pada buku “Internal Requisition”, petugas akan menghitung sisa ketersediaan barang dan menuliskannya pada “Bincard”. Jika ada barang masuk, maka langsung akan dituliskan pada “Bincard”.

## E. Use Case / Functional Requirements

### a. Use Case





### b. Functional Requirements

Sistem Informasi yang dirancang ini, nantinya akan memiliki beberapa functional requirements sebagai berikut :

1. Petugas pencatatan & manager dapat masuk/login ke dalam sistem untuk mencatat barang masuk.
2. Semua karyawan dapat melihat daftar barang yang ada di gudang atau freezer secara real time.
3. Semua karyawan dapat mengurangi stok barang sesuai dengan jumlah barang yang diambil melalui menu form internal requisition.
4. Petugas pencatatan & manager dapat menambahkan stok barang sesuai dengan jumlah barang yang masuk melalui menu form bin card.
5. Petugas pencatatan & manager dapat melihat jumlah dan barang apa yang masuk/keluar berdasarkan masukan tanggal.
6. Petugas pencatatan & manager dapat membuat laporan secara periodik mengenai barang keluar/masuk.
7. Manager dapat mengatur data dari setiap supplier.

8. Sistem dapat merekap data internal requisition ke dalam bincard harian.

## F. Pelengkap

### a. Contoh Dokumen

Berikut ini adalah bentuk Bincard yang digunakan dalam proses pencatatan persediaan barang yang berlaku pada saat ini.

The image shows two documents. The left document is a 'BIN CARD' from PT. SARIMEL KENCANA TBK. It contains handwritten information: ITEM: 000 Sausage, CODE/BRAND: A.A. 000728, PACKING: 1kg/box / 10 kg, UNIT: kg, CONSUMPTION: 1kg/18, MIN STOCK: 1kg. Below this is a table with columns: DATE, BATCH NO., OUTLET, IN, OUT, BALANCE, and REMARKS/EXP. DATE. The right document is an 'INTERNAL REQUISITION' form. It has a header with 'Tanggal: 3 Januari 2019' and 'Dibuat Oleh: Restaurant, Steward, Cashier, Kitchen, Bar, Delivery, Event'. Below this is a table with columns: No., Nama Barang, Unit, Qty, and Keterangan. The table contains 15 rows of requisition data, including items like 'BBQ Sauce', 'B. Sausage', 'B. Topping', 'C. Cornet', 'C. Sausage', 'C. Sausage', 'C. Sausage', 'C. Sausage', 'C. Sausage', 'C. Sausage', 'C. Sausage', 'C. Sausage', 'C. Sausage', 'C. Sausage', and 'C. Sausage'. The bottom of the form has fields for 'Dibuat Oleh' and 'Dibaca Oleh'.

### b. Naskah Wawancara

C : Client / Outlet Manager

Q : Question / Team

- Q : Dibagi menjadi berapa bagian kerja dalam outlet ini ?
- C : Ada 3 bagian. Cook, Kasir, dan Delivery atau dalam PHD sering disebut “taker”
- Q : Untuk setiap bagian ini, bagaimana alur kerjanya ?
- C : Alur kerjanya sesuai dengan section masing-masing. Kalo delivery berhubungan dengan pengiriman, perawatan motor, box dan packing dan juga job utama mereka pengantaran pizza. Dalam pengirimannya kita menggunakan sistem zona antaran 30 menit, jadi kita juga kerjasama dengan call center, jadi customer bisa telfon customer service, atau langsung ke outlet. Maka akan disesuaikan dengan zona dengan durasi antar 30 menit.

- Q : Apakah ada kasus khusus dalam section pengiriman / delivery ?
- C : Untuk pengiriman kita bisa ambil ketika jumlah pesanan >300 ribu, tapi dengan catatan harus dengan persetujuan customer jika pelayanannya akan sedikit lama, dikarenakan customer ada diluar zona pengantaran.
- Q : Apa yang dilakukan mereka jika orderan sepi ?
- C : Biasanya mereka bisa melakukan pengecekan jumlah box pizza, box snack apakah sekiranya cukup, tetapi juga bisa bantu dalam operasional. Sehingga jika sewaktu-waktu pesanan banyak, bisa saling membantu tiap bagian di outlet. Intinya disini harus multitask, semua harus bisa.
- Q : Adakah kendala di bagian delivery ?
- C : Kalo disini, hampir gak ada masalah. Dikarenakan orderan juga tidak terlalu signifikan jumlahnya. Dikarenakan peminatnya cukup kurang.
- Q : Kalo di bagian cook, bagaimana sistem kerjanya ?
- C : Tiap pagi mereka melakukan preparation dengan pengecekan dan set peralatan dan bahan sesuai prosedur. Jadi jika gak ada kerjaan, mereka akan menyiapkan preparation untuk shift berikutnya, sehingga bisa berkesinambungan.
- Q : Apakah ada kendala di bagian cook ?
- C : Untuk kendala di bagian cook, sebenarnya hanya tergantung dari karyawannya masing-masing untuk melakukan preparation, Sebagai supervisor hanya memantau permasalahannya dimana, dikarenakan kesalahan teknis dalam internalnya atau lonjakan sales pada hari itu, karna perubahan sales dengan kemaren itu pasti sudah beda. Sehingga preparation berikutnya harus lebih dimaksimalkan. Sehingga diajarkan mereka untuk memprediksi sales preparation, bukan hanya menggunakan feeling saja.
- Q : Disini juga pasti ada stok bahan bakunya, itu yang bertanggung jawab oleh siapa ?



C : Kalau stok bahan baku, tanggungjawab ada di saya selaku outlet manager. Tetapi akan dibagi menjadi beberapa bagian stok yang ditangani oleh beberapa karyawan, seperti frozen, dan dry food. Tapi semua data dari mereka akan masuk ke saya. Sehingga jika mereka butuh sesuatu, saya kasih tau berapa stok yang ada dan yang dibutuhkan berapa berdasarkan sales preparation yang sudah dibuat.

Q : Untuk sistem pendataannya seperti apa ?

C : Sistem pendataan stok itu setiap kali orderan akan dicatat dengan sistem bincard atau kartu kendali untuk setiap hari. Sehingga ketika ada barang yang diambil, maka akan dicatat tiap kali ada perpindahan barang. Kasir sebagai administrasi bagian dry food, untuk frozen dipegang oleh BA / cook. Sehingga dapat dilakukan estimasi apakah cukup untuk orderan berikutnya. Untuk rekap stoknya yang saya terima itu berkala dalam periodik 10, 20 hari.

Q : Apakah pernah ada masalah dalam pencatatan stok tersebut ?

C : Pasti ada, biasanya ada yang mau ambil tapi lupa untuk mencatat. Itu yang sering menjadi masalah, karna ketika orderan penuh, sehingga mereka akan malas untuk melakukan pencatatan, dikarenakan butuh waktu untuk menulis dan dalam kondisi yang dibutuhkan kerja cepat. Sehingga ketika melakukan perekapan oleh BA / cook secara real, sering terjadi ketidakcocokan jumlah barang dengan bincardnya. Dan juga pemaksimalan dari tanggal kadaluwarsa dari barang tersebut, tapi saya kira adalah dalam satu box itu kan memiliki masa yang sama, jadi tidak perlu lagi untuk selalu mencatat masa kadaluwarsanya jika dilakukan pengambilan barang yang sesuai dengan tanggal masuk barangnya.

Dikarenakan barang yang juga banyak, sehingga karyawan akan malas untuk selalu mengupdate jumlah barang sebelum dan sesudah pengambilan, sehingga mereka tidak susah.

Q : Jadi untuk barang stok yang diambil, hasilnya tidak tercatat dengan real time ?

- C : Tidak, tidak akan bisa langsung masuk ke bincard. Sehingga harus menyamakan jumlah stok barangnya. Maka jika terjadi pengambilan diluar jam perekapan, maka akan ikut di shift atau hari berikutnya sehingga tidak ada kekurangan dalam pencatatan jumlah barang. Maka untuk hariannya pengecekan hanya dilakukan dengan bincard, tapi untuk periodiknya akan dilakukan pengecekan secara real. Karna takut dan hampir pasti ada “miss” pada pencatatatan. Tapi yang paling sering lost adalah dry food dan quest supply yang berhubungan dengan customer seperti kardus, plastik, tisu, dan lainnya.
- Q : Untuk bagian kasir ?
- C : Kasir sebagai administrasi biasanya, melayani pembelian, ditambah untuk hariannya adalah perekapan bincardnya

Outlet Manager



Hendra Sani

c. Foto

