

PROPOSAL

RANCANG BANGUN SISTEM STOK BARANG MASUK DAN KELUAR STUDI KASUS CAFE NISKALA KEC BANGKINANG KOTA



Disusun Oleh :

NAMA : Roqi Nazif

NIM : 2155201028

**PROGRAM STUDI S1 TEKNIK
INFORMATIKA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI**

2025

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Puji dan Syukur kahadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, yang telah dilimpahkan pada penelitian sehingga Penulis dapat Menyusun dan menyelesaikan proposal ini. Proposal diajukan guna melengkapi dan memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan S1 Teknik Informatika pada Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dengan Judul **“RANCANG BANGUN SISTEM STOK BARANG MASUK DAN KELUAR STUDI KASUS CAFE NISKALA KEC. BANKINANG KOTA”**.

Dalam Penulisan Proposal ini penulis banyak menghadapi kesulitan. Namun, berkat bimbingan, pengajaran, dan bantuan dari semua pihak, proposal ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini perkenankan Penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. **Prof. DR. Amir Luthfi**, selaku Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
2. **Emon Azriadi, S.T., M.Sc.E**, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
3. **Safni Marwa, S.T, M.Sc.E.**, selaku Ketua Program Studi Teknik Informatika Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Bangkinang.
4. Seluruh Dosen dan karyawan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang telah memberikan ilmunya kepada penulis selama perkuliahan;
5. Secara Khusus kepada kedua orang tua penulis yang telah banyak memberikan bantuan baik bantuan moril maupun bantuan materil demi

kelancaran skripsi penelitian ini;

6. Teman-teman di jurusan S1 Informatika khususnya yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam pengerjaan proposal penelitian ini.

Bangkinang, 15 April 2025

Penulis

Roqi Nazif

2155201028

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	3

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan teknologi informasi yang pesat dewasa ini memberikan dampak besar dalam berbagai sektor, termasuk sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Salah satu tantangan utama yang dihadapi pelaku usaha di bidang kuliner, seperti kafe, adalah pengelolaan stok barang yang efektif dan efisien. Tanpa sistem yang terintegrasi, proses pencatatan barang masuk dan keluar seringkali dilakukan secara manual, sehingga rawan terjadi kesalahan data, kehilangan stok, atau bahkan kebocoran inventaris.

Cafe Niskala yang berlokasi di Kecamatan Bangkinang Kota, Kabupaten Kampar, merupakan salah satu pelaku usaha kuliner yang sedang berkembang. Dalam operasionalnya sehari-hari, pengelolaan stok bahan baku seperti kopi, susu, dan bahan makanan lainnya masih dilakukan secara konvensional, yaitu melalui pencatatan di buku tulis atau spreadsheet sederhana. Metode ini memiliki banyak keterbatasan, terutama dalam hal akurasi data, efisiensi waktu, dan keterlambatan dalam pengambilan keputusan manajerial.

Menurut penelitian oleh Purnama & Pramudito (2021), sistem informasi yang dirancang khusus untuk manajemen stok mampu meningkatkan akurasi hingga 70% dan menurunkan tingkat kehilangan barang secara signifikan. Sementara itu, literatur terkini dari Hasanah et al. (2022) juga menunjukkan bahwa digitalisasi sistem stok pada UMKM dapat meningkatkan daya saing dan ketahanan usaha dalam jangka panjang.

Berdasarkan permasalahan tersebut, dibutuhkan sebuah sistem informasi stok barang masuk dan keluar yang dapat membantu Cafe Niskala dalam mengelola data persediaan secara lebih akurat dan terstruktur. Dengan adanya sistem ini, diharapkan proses bisnis dapat berjalan lebih lancar, transparan, dan mendukung pengambilan keputusan yang berbasis data.

B. Batasan Masalah

Dalam pelaksanaan Penelitian ini, batasan masalah yang diobservasi dan dianalisis adalah sebagai berikut:

1. Sistem hanya mencakup pencatatan stok barang masuk dan keluar, tanpa integrasi langsung dengan sistem penjualan.
2. Sistem ini tidak mencakup pengelolaan keuangan atau laporan keuangan secara keseluruhan.
3. Data yang digunakan merupakan data stok bahan baku utama dan barang habis pakai yang digunakan di Cafe Niskala
4. Sistem akan dibangun berbasis web dan dapat diakses oleh admin melalui jaringan lokal maupun internet.

C. Tujuan Penelitian

Dalam pelaksanaan Penelitian ini, adapun tujuan dari penelitian sebagai berikut:

1. Merancang dan membangun sistem informasi yang dapat mencatat dan mengelola stok barang masuk dan keluar secara digital pada Cafe Niskala.
2. Mempermudah proses monitoring stok secara real-time sehingga meminimalkan kesalahan pencatatan.

3. Menyediakan laporan stok yang sistematis dan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan oleh pemilik usaha.

D. Manfaat Penelitian

1.1. Bagi Universitas

Penelitian ini dapat menjadi referensi tambahan dalam pengembangan keilmuan di bidang Sistem Informasi, khususnya dalam konteks implementasi teknologi pada UMKM. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menambah koleksi karya ilmiah yang relevan dan aplikatif di lingkungan akademik.

1.2. Bagi Mahasiswa

Melalui penelitian ini, mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam permasalahan nyata di lapangan. Hal ini akan meningkatkan kemampuan analitis, pemrograman, serta pemahaman terhadap proses bisnis pada dunia usaha kecil menengah.

1.3. Bagi Dunia Industri

Sistem yang dirancang dapat dijadikan sebagai solusi konkret bagi pelaku usaha yang mengalami permasalahan serupa, terutama dalam pengelolaan stok barang. Dengan adanya sistem ini, efisiensi operasional dapat meningkat dan risiko kehilangan barang atau overstock dapat diminimalisir.

