

Rancangan Sistem Manajemen Sediaan Restoran Top Ten Group Surabaya

Edo Yosia

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Surabaya

Email : Edoyosia@gmail.com

INTISARI

Rancangan sistem informasi manajemen sediaan ini bertujuan untuk mendukung keputusan pada proses pembelian dan transfer bahan baku agar akurat, tepat waktu, dan relevan bagi Pergudangan Restoran Top Ten Group. Pembuatan rancangan tersebut perlu dilakukan, mengingat cara konvensional dalam mengelola pergudangan pada Restoran Top Ten Group saat ini masih dilakukan secara manual sehingga menjadi kurang efektif dan efisien menyangkut proses pembelian serta transfer bahan baku. Sistem informasi manajemen diperlukan dalam rangka terciptanya bagian proses usaha, selain itu, dengan ada rancangan tersebut diharapkan dapat menghasilkan informasi yang diperlukan untuk pengambilan keputusan secara tepat agar tercipta proses operasional yang baik bagi pergudangan Restoran Top Ten Group di masa yang akan datang. Rancangan ini menggunakan penambahan *Electronic Data Processing (EDP)* yang meliputi perangkat keras dan lunak database management system, agar dapat berjalan baik sesuai dengan yang diharapkan.

Kata kunci : Sistem Informasi Manajemen, Sediaan, Restoran Top Ten Group

ABSTRACT

Design of management information system aims to support the preparation of this decision purchase and transfer of raw material to be accurate, timely, and relevant for Top Ten Restaurant. Creation of the design needs to be done, given the conventional way of managing the effort at Top Ten Restaurant Group is currently done manually so that it becomes less effective and efficient regarding the purchase and transfer of raw materials. Management information system is required in the framework of the business process, in addition, the draft was expected to produce the information necessary for proper decision-making in order to appropriately created the operational processes is good for the course of Top Ten Restaurant. This design uses the addition of Electronic Data Processing (EDP) which includes hardware and software database management system,

in order to work well as expected. In the draft stock report data set, data suppliers, raw material receiving reports, report cards transfer of raw materials and goods that support decision making in the process of the purchase and transfer of raw materials warehousing Top Ten Restaurant. The design of the management information system of this preparation showed that the addition of EDP on the purchase and transfer of raw materials in the Top Ten Restaurant Group dapat improve the efficiency and effectiveness since all necessary information can be identified by Sepat and accurately.

Keywords: Information Systems Management, Inventory, Top Ten Restaurant

Pendahuluan.

Salah satu bidang usaha yang membutuhkan sistem informasi adalah restoran dimana semua transaksi yang terjadi mulai dari pemesanan oleh konsumen hingga perhitungan stok bahan dapur haruslah tercatat guna mendapatkan informasi mengenai keadaan perusahaan. Melihat banyaknya transaksi yang terjadi, pencatatan secara manual sudah tidak lagi dimungkinkan sehingga kebutuhan pemanfaatan teknologi informasi menjadi mutlak. Perusahaan yang bergerak dalam bidang restoran semakin menjamur di Indonesia. Semakin banyak restoran yang ada maka semakin ketat pula persaingan yang akan terjadi. Dimana setiap perusahaan baik di bidang restoran ataupun industri memiliki kompetensi yang berbeda-beda antara yang satu dengan yang lain. Perusahaan yang memiliki kompetensi yang paling baik akan mampu bertahan dalam dunia persaingan. Hal yang paling mendasar adalah perusahaan harus mengetahui kompetensi yang dimilikinya. Untuk itu perusahaan membutuhkan sejumlah informasi yang akan digunakan sebagai pedoman dan dasar operasional perusahaan. Informasi merupakan data yang telah tersaring, terorganisir, terealisasi, dan saling berhubungan sehingga berguna untuk mencapai tujuan organisasi.

PT Top Ten Group berdiri sejak tahun 1989, merupakan perusahaan yang bergerak di sektor hiburan dan restoran. Sejak awal berdirinya PT Top Ten Group berkotmiment untuk menjadi perusahaan nomor satu di Surabaya yang bergerak di sektor hiburan dan restoran. PT Top Ten Group mempunyai 4 restoran yaitu Fajar Restoran, Marina Restoran, Noddle house, Top Noddle Ekspres ke empat restoran tersebut yang tersebar merata di wilayah Surabaya.

Metode Penelitian.

Menurut Baltzan, Philips, dan Haag *Business Driven Technology (Third edition:242)*, SDLC (*Systems Development Life Cycle*, Siklus Hidup Pengembangan Sistem) atau *Systems Life Cycle* (Siklus Hidup Sistem), dalam rekayasa sistem dan rekayasa perangkat lunak, adalah proses pembuatan dan perubahan sistem serta model dan metodologi yang digunakan untuk mengembangkan sistem-sistem tersebut. Konsep ini umumnya merujuk pada sistem komputer atau informasi. SDLC juga merupakan pola yang diambil untuk mengembangkan sistem perangkat lunak, yang terdiri dari tahap-tahap: rencana (*planning*), analisis (*analysis*), desain (*design*), implementasi (*implementation*), uji coba (*testing*) dan pengelolaan (*maintenance*). Dalam rekayasa perangkat lunak, konsep SDLC mendasari berbagai jenis metodologi pengembangan perangkat lunak. Metodologi-metodologi ini membentuk suatu kerangka kerja untuk perencanaan dan pengendalian pembuatan sistem informasi, yaitu proses pengembangan perangkat lunak. Terdapat 7 tahapan dalam siklus hidup sistem yaitu (1) Perencanaan (*Planning*), (2) Analisis (*Analysis*), (3) Perancangan (*Design*), (4) Pengembangan (*Development*), (5) Uji coba (*Testing*), (6) Implementasi, (7) *Maintenance*.

Transaction Processing Systems (TPS) Sistem informasi komputerisasi yang dikembangkan untuk memproses data-data dalam jumlah besar untuk transaksi bisnis rutin seperti daftar gaji dan inventarisasi. Menurut Gerhard Weikum, Gottfried Vossen, *Transactional information systems: theory, algorithms, and the practice of concurrency control and recovery*, Morgan Kaufmann, 2002, *Transaction Processing System (TPS)* adalah sistem informasi yang terkomputerisasi yang dikembangkan untuk memproses data-data dalam jumlah besar untuk transaksi bisnis rutin seperti daftar gaji dan inventarisasi. *Transaction processing systems (TPS)* berkembang dari sistem informasi manual untuk sistem proses data dengan bantuan mesin menjadi sistem proses data elektronik (*electronic data processing systems*).

Secara umum DSS adalah sistem berbasis komputer yang interaktif, yang membantu mengambil keputusan dengan memanfaatkan data dan model untuk menyelesaikan masalah-masalah yang terstruktur. Sedangkan secara khusus DSS adalah Sebuah sistem yang mendukung kerja seorang manajer maupun sekelompok manajer dalam memecahkan masalah semi-terstruktur dengan cara memberikan informasi ataupun usulan menuju pada

keputusan tertentu. DSS mendayagunakan resources individu-individu secara intelek dengan kemampuan komputer untuk meningkatkan kualitas keputusan. Jadi ini merupakan sistem pendukung yang berbasis komputer untuk manajemen pengambilan keputusan yang berhubungan dengan pemecahan masalah.

Menurut Mann dan Watson, Sistem Penunjang Keputusan / DSS adalah Sistem yang interaktif, membantu pengambilan keputusan melalui penggunaan data dan model-model keputusan untuk memecahkan masalah-masalah yang sifatnya semi terstruktur dan tidak terstruktur. Menurut Maryam Alavi dan H.Albert Napier, Sistem Penunjang Keputusan / DSS adalah suatu kumpulan prosedur pemrosesan data dan informasi yang berorientasi pada penggunaan model untuk menghasilkan berbagai jawaban yang dapat membantu manajemen dalam pengambilan keputusan.

Hasil dan Pembahasan

a.Planning (Tahapan Perencanaan)

Rancangan sistem informasi manajemen sediaan tersebut dilakukan mulai dengan mengumpulkan dan mengolah data-data di Restoran Top Ten Group yaitu data informasi pembelian (data supplier dan data stok gudang), serta informasi ketersediaan bahan baku di gudang termasuk didalamnya mencatat segala aliran sediaan yang masuk dan keluar yang masih konvensional dan kurang terintegrasi. Dibutuhkan cara atau pelaksanaan kerja yang lebih cepat dan terintegrasi dengan berbagai macam kegiatan kerja yang menyangkut pergudangan. Rancangan sistem yang membantu untuk membuat segala jenis kegiatan mulai dari pengecekan bahan baku, pembelian bahan baku, hingga bahan baku di transfer ke masing-masing restoran terintegrasi dalam satu sistem informasi. Data – data pun dapat disimpan dan dapat sekaligus dijadikan laporan sehingga apabila data dibutuhkan sewaktu – waktu maka tidak membutuhkan waktu yang lama. Rancangan sistem informasi ini diharapkan dapat membantu proses operasional gudang lebih efektif.

b. Analysis (tahapan analisa)

b.1. Proses pembelian

Proses Pembelian Bahan Baku Proses pembelian Restoran Top Ten Group masih dilakukan sistem yang masih konvensional dan kurang terintegrasi sehingga membuat proses pembelian menjadi kurang efektif dan efisien. Proses pembelian tersebut menyangkut pengecekan, pemesanan bahan baku oleh pihak gudang, pengarsipan data pembelian hingga bahan baku tersebut masuk ke dalam gudang . Penggunaan sistem yang kurang memaksimalkan teknologi dan tidak terintegrasi akan membutuhkan waktu yang lama dalam memutuskan untuk melakukan pembelian atau tidak. Pengecekan yang dilakukan oleh pihak gudang dalam hal ini petugas administrasi gudang sering sekali membutuhkan waktu yang lama karena petugas harus mengecek langsung di gudang penyimpanan bahan baku dan terkadang data stok bahan baku yang ada di gudang penyimpanan dengan bahan bahan baku yang dilaporkan tidak cocok karena salah pencatatan oleh petugas administrasi gudang , sehingga stok bahan baku yang seharusnya masih ada dilaporkan kurang atau habis atau pun sebaliknya. Laporan yang dibuat untuk melihat stok di gudang hanya mencantumkan stok akhir saja sediaan awal dan sediaan pada saat pembelian bahan baku tidak tertera pada laporan pada saat pembelian sehingga menyulitkan untuk bisa melakukan prediksi kebutuhan bahan baku yang diperlukan pada periode tertentu. Adanya kelemahan-kelemahan pada proses pembelian Restoran Top Ten Group tersebut maka dibutuhkan perbaikan yang dapat membantu pihak gudang dalam proses pengambilan keputusan.

b.2. . Proses Transfer Bahan Baku.

Pada proses saat transfer bahan baku dari gudang penyimpanan ke masing – masing dapur restoran pihak administrasi gudang akan membuat bukti transfer bahan baku. Pada saat bukti transfer bahan baku dibuat sering terjadi kesalahan dalam pengarsipan bukti transfer bahan baku tidak di arsip secara benar sehingga kontrol dari bahan baku yang diterima oleh masing masing restoran tidak berjalan maksimal dan untuk melihat trend kebutuhan dari masing-masing restoran yang nantinya digunakan oleh pihak kepala restoran untuk mengambil keputusan bahan baku mana yang paling sering digunakan dari masing masing restoran sangat sulit padahal sangat penting untuk mengetahui trend permintaan dapur dari masing-masing restoran untuk dapat membuat prediksi dan batas aman bahan baku.

Penggunaan komputer yang kurang maksimal yang hanya digunakan membuat bukti transfer bahan baku saja tanpa adanya data *history* yang nantinya dapat menampilkan laporan transfer bahan baku yang terintegrasi secara langsung pada saat membuat bukti transfer barang akan sangat menyulitkan apabila kertas bukti tersebut hilang harus dibutuhkan sebuah sistem yang dimana data yang untuk membuat bukti transfer bahan baku langsung tersimpan ke dalam database sistem informasi yang dimana data tersebut dapat langsung dijadikan sebuah laporan transfer bahan baku.

c. Design (Tahapan Rancangan)

C.1. Rancangan Data Informasi Pembelian.

Sistem pembelian bahan baku biasa dimulai pada saat petugas administrasi pergudangan melakukan pengecekan melalui MF (master file) kartu barang yang menginformasikan stok keluar, stok masuk dan sisa stok sediaan bahan baku yang ada di gudang. Kartu barang tersebut nantinya akan dibuatkan laporan yang digunakan oleh kepala gudang sebagai informasi untuk dilakukan pembelian bahan baku. Kepala gudang akan memutuskan dilakukan pembelian bahan baku apabila di laporan di kartu barang bahan baku yang tersedia sudah mendekati habis atau sudah kosong dengan membuat *purchase order* kepada petugas administrasi gudang. Petugas administrasi gudang selanjutnya akan menghubungi pihak supplier untuk dilakukan pemesanan bahan baku berdasarkan *purchase order* yang diterimanya. Supplier akan mengkonfirmasi bahan baku yang dipesan apabila bahan baku tidak ada petugas administrasi gudang akan mencari supplier lain hingga mendapatkan bahan baku yang diminta dan apabila bahan baku yang dipesan tersedia, maka supplier akan mengirimkan bahan bakunya dengan tenggang waktu yang diberikan pihak gudang 1-2 hari. Bahan baku yang sudah dipesan nantinya akan diantar oleh supplier dan akan diterima oleh petugas administrasi gudang dan dilakukan pengecekan terhadap bahan baku, pengecekan baha baku yang dilakukan seperti berat bahan baku, kesegaran bahan baku, ukuran bahan baku dan adanya kerusakan bahan baku. Bahan baku yang tidak sesuai dengan pesanan maka akan dikembalikan atau mendapatkan potongan harga. Bahan baku yang diterima akan dibuatkan bukti penerimaan bahan baku melalui *master file* bukti penerimaan bahan baku yang secara otomatis data penerimaan bahan baku akan tersimpan di dalam database dan akan menambah jumlah bahan

baku di dalam *master file* kartu barang. Bukti penerimaan barang akan di print dan diserahkan kepada supplier untuk diteruskan ke kasir gudang untuk menerima pembayaran dan nota pembayaran.

C.2. Rancangan Data Informasi Transfer Bahan Baku.

Sistem transfer bahan baku Restoran Top Ten Group berawal dari masing - masing dapur restoran sebagai pengguna bahan baku yang digunakan untuk bahan pembuat menu masakan. Pihak restoran yakni kepala restoran akan melakukan permintaan bahan baku di gudang dengan membuat *requisition* tiga rangkap yang berisi daftar permintaan bahan baku yang dibutuhkan. *Requisition* rangkap satu diberikan kepada petugas administrasi. *Requisition* rangkap dua diberikan kepala gudang untuk di arsip. *Requisition* rangkap tiga di arsip oleh kepala restoran. Setelah menerima *requisition* rangkap satu dari masing-masing restoran petugas administrasi kemudian membuat bukti transfer bahan baku melalui master file (MF). Bukti transfer bahan baku akan secara otomatis mengurangi jumlah stok yang ada di kartu barang. Setelah bukti transfer bahan baku dibuat dan bahan baku telah dimasukkan ke dalam mobil box oleh sopir makan bahan baku siap di kirim. Rute pengiriman bahan baku biasa dilakukan melalui rute yang terdekat dahulu kemudian yang terjauh. Setelah bahan baku telah sampai tujuan. Sopir akan menurunkan bahan baku dibantu petugas dapur, kemudian sopir akan memberikan bukti transfer bahan baku rangkap dua kepada kepala restoran. Kepala restoran akan melakukan pengecekan bahan baku dengan mencocokkan bukti transfer bahan baku dengan *requisition*. Apabila sesuai dengan *requisition* maka bukti transfer tersebut ditanda tangani rangkap satu di arsip oleh kepala restoran dan rangkap dua di arsip petugas administrasi gudang. Apabila terjadi tidak kesesuaian bahan baku yang dikirim oleh petugas administrasi maka kepala restoran akan menghubungi petugas administrasi via telepon menyatakan bahwa ada bahan baku yang tidak sesuai dengan pesanan. Petugas administrasi gudang akan melakukan koreksi dan menyiapkan kembali bahan baku yang sesuai dengan *requisition* dan meralat bukti transfer bahan baku dengan bukti transfer bahan baku yang baru.

Dalam rancangan sistem informasi manajemen *inventory* di atas, secara keseluruhan dilakukan perubahan dengan melakukan penambahan departemen *Electronic Data Processing* (EDP) pada semua proses yang terjadi pada yang melibatkan *hardware*, *software*, serta *brainware*

(perangkat keras, perangkat lunak, dan siapa yang menjalankan program). *Hardware* yang digunakan tentunya seperangkat komputer yang dapat menunjang program *software* gudang yang akan diinstall, setelah komputer sudah siap maka proses selanjutnya adalah install program ke dalam komputer, rancangan uji coba dilakukan dengan input data pada *Software* program pergudangan yaitu *krishand inventory* yang dapat memenuhi kebutuhan proses operasional bagi pengguna / *user*, *krishand inventory* juga dilengkapi dengan *protection password* agar data-data yang bersifat rahasia tidak dapat dilihat orang lain kecuali *user* dalam hal ini berarti kepala gudang dan petugas administrasi gudang yang telah percaya. *krishand inventory* dipilih sebagai program *software* pergudangan bagi Restoran Top Ten Group karena semua aplikasinya sudah memenuhi kebutuhan dari user seperti input data supplier dan gudang, data jumlah sediaan yang masuk dan keluar proses pembelian dan transfer bahan baku, serta tambahan aplikasi seperti laporan operasional. Dalam menjalankan program *software* pergudangan tersebut dibutuhkan orang yang ahli dalam bidang komputer dan programnya, untuk itu perlu dilakukan training kepada petugas administrasi pergudangan agar terbiasa menjalankan program ini, *backup* data juga dilakukan agar pada saat terjadi *error* data tersebut masih tersimpan dalam file yang lain serta masih terdapat pencatatan secara manualnya.

d. Development (Tahapan Pengembangan Data)

Setelah melakukan tahapan desain selanjutnya tahapan pengembangan, petugas administrasi pergudangan akan diberikan training untuk pengenalan sistem informasi yang akan diterapkan dan mempelajari secara lebih dalam mengenai penggunaan *software* tersebut, serta melakukan perhitungan dan pembuatan laporan yang terintegrasi secara lebih rinci melalui program *software* yang menjadikannya lebih akurat, dari data yang sudah diinput sebelumnya dapat menjadi database, keseluruhan dari database yang sudah ada dapat digunakan untuk melihat jumlah ketersediaan bahan baku Restoran Top Ten Group.

1. Pada Proses Pembelian

Pada sistem baru ini setiap transaksi yang terjadi akan ter-*record* di komputer dengan baik sehingga sulit untuk melakukan kecurangan/terjadi kesalahan perhitungan. Setiap barang yang masuk ke gudang akan terhubung dengan MF *bukti penerimaan* sehingga otomatis akan menambah

sediaan bahan baku di MF kartu barang. Informasi sediaan bahan baku akan langsung terlihat di MF kartu barang. Pada saat terjadi proses pembelian maka data bahan baku yang akan diterima akan di inputkan pada MF bukti pembelian. Dengan mengkombinasikan MF *kartu barang* dengan bukti penerimaan maka petugas administrasi gudang dan kepala gudang dapat langsung mengetahui kondisi stok bahan baku di gudang. Dalam hal ini kepala gudang juga dengan mudah mencocokkan dengan data laporan *purchase order* yang dibuatnya dengan data penerimaan bahan baku melalui MF kartu barang. Keuntungannya adalah informasi stok yang tersedia dapat langsung di akses dan dikoreksi..

2. Pada Proses Transfer Bahan Baku.

Sistem baru ini menyediakan MF transfer barang bahan baku yang akan terecord di komputer dengan baik sehingga *history* data bahan baku dapat dilihat sewaktu-waktu untuk mengetahui trend kebutuhan dari masing-masing restoran. MF transfer barang bahan baku ini memudahkan dalam membuat laporan tanpa menghilangkan data sebelumnya sehingga pengarsipan tidak perlu dilakukan secara manual yang menyebabkan sering kehilangan data yang telah diarsip. MF transfer bahan baku ini juga akan terintegrasi deng MF kartu barang sehingga bahan baku yang keluar akan secara otomatis berkurang dan apabila bahan baku tersebut kosong maka akan muncul peringatan bahwa bahan baku yang tersedia tidak mencukupi.

e. *Testing* (Tahapan Uji Coba Rancangan Sistem Informasi Manajemen Sediaan)

Verifikasi uji coba rancangan sistem informasi manajemen sediaan dilakukan pada program *software* pergudangan (*krishand inventory*) yang sudah dilengkapi dengan data-data operasional berupa pembuatan laporan stok, informasi bahan baku, data supplier, bukti penerimaan bahan dan transfer bahan baku. Hasil rancangan tersebut kemudian diperlihatkan pada kepala gudang agar dapat melihat hasil yang dapat dicapai dari penggunaan sistem informasi manajemen sediaan Restoran Top Ten Group. Pihak manajemen Restoran Top Ten Group perlu memberikan pembelajaran secara berkala kepada pihak pergudangan yang menyangkut sistem informasi manajemen sediaan dimana nantinya akan selalu diperlukan

sedikit perubahan terhadap sistem untuk menyesuaikan dengan kondisi tertentu.

f. Implementation (Tahapan Aplikasi Rancangan Sistem Informasi Manajemen Sediaan)

Setelah melakukan serangkaian tahapan uji coba maka Kepala Gudang dapat melihat bahwa menggunakan sistem informasi manajemen sediaan lebih memudahkan dalam sistem operasional badan usaha, dari segi ketepatan dan kecepatan mendapatkan informasi yang diperlukan menyangkut informasi bahan baku, pembuatan laporan, data pembelian dan transfer bahan baku sehingga kepala gudang tidak perlu repot untuk menunggu data informasi bahan baku pada saat dilakukan pengecekan di gudang pada saat manual dan mencegah data – data yang diarsip hilang saat dibutuhkan seperti pada saat masih menggunakan cara manual yang membutuhkan waktu lama. Dari keuntungan yang dihasilkan dari rancangan sistem informasi manajemen sediaan maka Restoran Top Ten Group dapat mengaplikasikan sistem tersebut langsung pada sistem operasional badan usahanya.

g. Maintenance (Tahapan Perawatan Terhadap Rancangan Sistem Informasi Manajemen Sediaan)

Setelah aplikasi sistem informasi manajemen sediaan dirancang pada Restoran Top Ten Group maka tahapan terakhir yaitu perawatan secara rutin terhadap sistem agar data-data yang sudah ada tidak hilang dan dapat dijaga kerahasiaannya, hal ini dapat dilakukan dengan melakukan back-up data satu minggu sekali, penambahan anti virus terbaru, *firewall* untuk perlindungan terhadap data dari pihak lain, *spyware*, serta *password* komputer yang dapat diakses oleh pimpinan dan karyawan yang dapat dipercaya.

Setelah melakukan serangkaian uji coba tujuh tahapan dalam rancangan sistem informasi manajemen sediaan di Restoran Top Ten Group terdapat kendala menyangkut masalah adaptasi dari kepala gudang maupun petugas administrasi Restoran Top Ten Group terhadap rancangan sistem yang baru tersebut. Manajemen Restoran Top Ten Group perlu memberikan pembelajaran secara berkala menyangkut sistem informasi manajemen sediaan dimana nantinya akan selalu diperlukan sedikit perubahan terhadap sistem informasi manajemen sediaan untuk menyesuaikan dengan kondisi tertentu.

Kesimpulan dan Saran.

A. Kesimpulan

Rancangan sistem informasi manajemen sediaan di Restoran Top Ten Group menggunakan *system development life cycle* (SDLC) untuk mendukung proses pengambilan keputusan menyangkut sistem operasional pergudangan badan usahanya yang terdiri dari tujuh tahapan :

1. *Planning*

Merencanakan perubahan sistem pergudangan sediaan di Restoran Top Ten Group yang sebelumnya masih menggunakan cara manual menjadi sistem yang terkomputerisasi dikarenakan dengan cara manual terdapat beberapa masalah mengenai data pembelian dan data transfer bahan baku serta jumlah sediaan

2. *Analysis*

Selanjutnya menganalisis program *software* apa yang cocok untuk dirancang pada sistem kerja gudang Restoran Top Ten Group dan siapa nantinya yang akan menjalankan program *software inventory* tersebut serta biaya yang harus Restoran Top Ten Group keluarkan seperti biaya install *software* ke dalam komputer.

3. *Desain*

Setelah tahapan analisis selesai berikutnya adalah tahapan *desain* atau perancangan. Dalam tahapan ini menggunakan EDP (*Electronic Data Processing*) meliputi *hardware*, *software*, serta *brainware* (perangkat keras, perangkat lunak, dan siapa yang menjalankan program).

4. *Development*

Setelah melakukan tahapan desain selanjutnya tahapan pengembangan, para karyawan gudang akan diberikan training untuk mempelajari secara lebih dalam mengenai penggunaan *software* tersebut

5. *Testing*

Software inventori yang sudah dilengkapi dengan data-data operasional selanjutnya di uji coba cara kerjanya dan memperlihatkan cara kerja tersebut kepada general manager Restoran Top Ten Group

6. *Implementation*

Setelah melakukan serangkaian tahapan uji coba maka general manager Restoran Top Ten Group dapat melihat bahwa menggunakan sistem informasi manajemen sediaan lebih memudahkan dalam sistem operasional badan usaha.

7. *Maintenance*

Setelah aplikasi sistem informasi manajemen sediaan sudah dilakukan di Restoran Top Ten Group maka tahapan terakhir yaitu perawatan secara rutin terhadap sistem agar data-data yang sudah ada tidak hilang dan dapat dijaga kerahasiaannya.

B. Saran

Dalam uji coba rancangan sistem informasi manajemen sediaan masih perlunya adanya beberapa pengembangan *software* inventory misalnya saja untuk bagian dapur dalam proses pemakaian bahan baku yang nantinya akan terintegrasi oleh pihak gudang sehingga stok bahan baku akan secara otomatis berkurang apabila pihak dapur menginputkan kebutuhan bahan baku yang diperlukan tanpa harus menggunakan *requisition* rangkap 3. Tanggung jawab akan diberikan kepada kepala restoran yang akan mengakses database informasi sediaan bahan baku. Pengembangan *software* dapat dikembangkan namun dengan harapan bahwa sistem yang telah berjalan di operasional pergudangan dapat dengan mudah dijalankan sehingga apabila nanti ada pengembangan *software* dan tidak memerlukan waktu yang lama untuk proses adaptasi penggunaan rancangan sistem informasi manajemen. Untuk merealisasikan pengembangan rancangan sistem informasi manajemen sediaan tersebut, maka Restoran Top Ten Group perlu menyediakan seperangkat komputer serta sumber daya manusia yang kompeten, walaupun ada biaya tambahan yang dikeluarkan namun penggunaan EDP (*Electronic Data Processing*) tersebut merupakan investasi jangka panjang yang sangat menguntungkan bagi Restoran Top Ten Group .

Daftar Pustaka

- Arnold, J.R. Tony, and Stephen N. Chapman, **Introduction to Materials Management**, International Edition, Fifth Edition, Prentice-Hall, Inc, New Jersey, 2004
- Baltzan Paige, Philips Amy, Haag Stephen, **Business Driven Technology, International Edition**, McGraw Hill, Irwin.
- Chopde, I.K., and A.M. Sheikh, **Industrial Management** Second Revised Edition, S. Chand & Company, Ltd., New Delhi, 2002.
- Russel, Roberta S., and Bernard W. Taylor III, **Operation Management: Multimedia Version**, Third Edition, Prentice-Hall International, Inc, United States of America, 2000.
- Mcleod, Raymond Jr. and George Schell, **Management Information System**, Ninth Edition, Pearson Prentice Hall, New Jersey, 2004
- Stevenson, Williams J., **Operation Management, International Edition**, Eight Edition, McGraw-Hill, Inc., New York, 2005.
- Sutabri, Tata, **Sistem Informasi Manajemen**, First Edition, ANDI., Yogyakarta, 2005
- <http://www.kompasiana.com/2012/09/manfaat-teknologi-informasi.html>
- <http://www.bpm.jatimprov.go.id/tentang-jawa-timur/prospek-jawatimur.html>
- <http://www.bisnis.com/bisnis-restoran-di-surabaya-kian-marak>
- <http://www.surabayapost.co.id/berita/pertumbuhanrestoran-surabaya/>
- www.kominfo.go.id