

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Rumah makan (restoran) adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu, serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Selain bertujuan untuk mencari keuntungan, sebuah restoran dituntut untuk dapat memberikan kualitas pelayanan yang baik kepada para konsumen. Salah satu hal yang dapat menunjang kualitas dalam sebuah restoran adalah Pelayanan. Proses pelayanan yang sudah sangat umum dilakukan dan banyak digunakan oleh restoran adalah sistem order secara manual. Pada sistem ini, setiap pelayan harus menghampiri meja pengunjung untuk menyerahkan menu, kemudian pelayan tersebut mencatat menu makanan dan minuman yang dipesan oleh pengunjung dan menyerahkan catatan tersebut ke dapur.

Proses pemesanan ini juga dapat dilakukan secara langsung oleh pelayan dengan memberikan menu makanan dan membiarkan pembeli untuk menulis pesannya di kertas. Sebuah restoran yang menggunakan sistem order secara manual akan membutuhkan banyak waktu dan tenaga kerja. Sistem ini tentu saja masih efisien pada restoran yang kecil dengan pengunjung yang sedikit. Akan tetapi, sistem order manual akan sangat tidak efisien pada restoran yang besar dengan pengunjung yang banyak. Sistem order secara manual pada suatu restoran dapat menimbulkan beberapa masalah.

Masalah yang sering dihadapi adalah ketika pembeli sudah memutuskan menu makanan dan minuman yang ingin dipesan, pembeli harus menunggu lama kedatangan pelayan untuk mencatat pesanan atau mengambil daftar pesanan yang telah ditulis. Hal ini dikarenakan keterbatasan pelayan atau pada saat itu pelayan juga sedang melayani pembeli lainnya. Keterlambatan pencatatan pesanan

tentudapat menyebabkan keterlambatan penyediaan menu makanan dan minuman yang telah dipesan, sehingga pengunjung harus menunggu lama. Pada saat situasi dimana keadaan restoran ramai, para pelayan dituntut bekerja dengan cepat melayani pemesanan pelanggan dan mengantarkan pesanan.

Hal ini terkadang membuat pelayan hilang konsentrasi sehingga dengan sistem order secara manual dapat menimbulkan kesalahan, seperti salah mengantarkan pesanan makanan ke meja pelanggan akibat tertukarnya menu pesanan. Kesalahan-kesalahan yang terjadi pada akhirnya akan mengganggu proses penyajian, sehingga berdampak pada reputasi dari restoran tersebut, hal ini lah yang kadang terjadi pada restaurant Willie Brother sering terjadinya salah pesanan atau pengantaran menu makanan jika sedang ramai pengunjung karna sistem yang masih manual, maka dari itu penulis mencoba membuat suatu rancangan aplikasi layanan restoran berbasis android, yang di sajikan di setiap meja yang bisa membantu para karyawan bekerja lebih efisien dah menghemat waktu.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas ,maka dapat dirumuskan permasalahan, yaitu:” Bagaimana membangun perancangan sistem informasi layanan restoran berbasis android pada Willie Brothers ?

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan dengan latar belakang dari perumusan masalah yang telah diuraikan, agar pembahasan dalam penelitian ini tidak meluas, dibatasi hal-hal sebagai berikut:

1. Sistem pemesanan ini berjalan pada mobile yang memiliki profil dan konfigurasi berbasis platform android dan didukung jaringan internet atauwifi.
2. Aplikasi sistem pelayanan restoran hanya dapat beroperasi pada

perangkat android

3. Sistem yang akan dibangun hanya dapat dikelola oleh admin (Pelayan/kasir) dan diakses oleh pelanggan yang datang ke Willie Brothers.
4. Menggunakan bahasa pemrograman android

#### **D. Tujuan Dan Manfaat**

##### **a. Tujuan Penelitian**

1. Memudahkan proses pemesanan makanan
2. Mengintegrasikan data menu, data pesanan dan data pembayaran
3. Melakukan transformasi dari manual ke sistem android

##### **b. Manfaat Penelitian**

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat di ambil beberapa manfaat yang mencakup beberapa hal berikut ini :

###### **a. Manfaat bagi Akademik**

Dapat menjadi bahan referensi dalam penelitian dan dapat dikembangkan dalam penelitian yang berkaitan dengan perancangan sistem aplikasi layanan restoran menggunakan React Native dan Firebase yang berbasis Android.

###### **b. Manfaat bagi pengguna**

Agar dapat menghemat atau mengefisienkan waktu para pekerja

###### **c. Manfaat bagi Penulis**

Agar terpenuhi nya syarat kelulusan untuk memperoleh gelar sarjana serta menambah pengetahuan dan pengalaman dalam penerapan React Native dan Firebase di bidang usaha.

#### **E. Sistematika Penulisan**

Untuk memberikan kemudahan dalam pemahaman setiap bab dalam penulisan proposal laporan skripsi ini, berikut adalah garis besar pembagian tiap babnya :

#### **BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab ini penulis mengemukakan mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuandan sistematika penulisan.

**BAB II : LANDASAN TEORI**

bab ini berisikan tentang objek penelitian, metode pengumpulan data, metode analisa sistem, analisa masalah, usulan pemecahan masalah, kerangka berfikir, dan perancangan sistem.

**BAB III : METODE PENELITIAN**

Bab ini berisikan tentang objek penelitian, analisa kebutuhan system, metode pengumpulan data, metode analisa system, analisa masalah, usulan pemecaha nmasalah, perancangan system.

**BAB IV : HASIL DANIMPLEMENTASI**

Pada bab ini membahas hasil akhir perancangan alat dan program yang telah diimplementasikan.

**BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN**

Dalam bab ini terdapat kesimpulan akhir dari seluruh uraian pembahasan dan saran akan kekurangan kriteria alatdanprogram.