



**Universitas Katolik Parahyangan**  
**Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik**  
**Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis**

*Terakreditasi A*

*SK BAN-PT NO: 468/BAN-PT/Akred/S/XXI/2014*

**Rancangan Sistem Manajemen Restoran pada**  
**Keuken van Elsje**

Skripsi

Diajukan untuk Ujian Jenjang Sarjana  
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Oleh

Aldi

2014320045

Bandung

2018



**Universitas Katolik Parahyangan**  
**Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik**  
**Program Studi Ilmu Adiministrasi Bisnis**

*Terakreditasi A*

*SK BAN-PT NO: 468/BAN-PT/Akred/S/XXI/2014*

**Rancangan Sistem Manajemen Restoran pada**  
**Keuken van Elsje**

Skripsi

Oleh

Aldi

2014320045

Pembimbing

Dr. Agus Gunawan, S.Sos., B.App.Com., MBA., M.Phil

Bandung

2018



Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



**Tanda Pengesahan Skripsi**

Nama : Aldi  
Nomor Induk : 2014320045  
Judul : Rancangan Sistem Manajemen Restoran pada  
Keuken van Elsje di Kota Bandung

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana  
Pada Selasa, 24 Juli 2018  
Dan dinyatakan **LULUS**

**Tim Penguji**  
**Ketua sidang merangkap anggota**  
Sanerya Hendrawan, Ph.D

: 

**Sekretaris**  
Dr. Agus Gunawan,  
S.Sos.,B.App.Com.,MBA.,M.Phil

: 

**Anggota**  
Dr. Fransisca Mulyono, Dra., M.Si

: 

Mengesahkan,  
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

  
Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si



## Pernyataan

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aldi

NPM : 2014320045

Jurusan/ Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Judul : Rancangan Sistem Manajemen Restoran pada  
Keuken van Elsje di Kota Bandung

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya tulis sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat pihak lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan saya bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, Juli 2018



Aldi

## Abstrak

Nama : Aldi  
NPM : 2014320045  
Judul : Rancangan Sistem Manajemen Restoran pada Keuken van Elsje

---

Restoran adalah suatu tempat yang menjual makanan, minuman serta pelayanan untuk mendatangkan keuntungan. Keuken van Elsje selaku salah satu restoran di kota Bandung mengalami masalah pada manajemen restoran yaitu masalah *spoil* barang, manipulasi harga dan tidak adanya *follow-up* pelanggan. Oleh karena itu, dibutuhkan rancangan sistem manajemen restoran untuk bisa menyelesaikan masalah yang menyebabkan kerugian.

Metode deskriptif analitis digunakan dalam penelitian ini untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena-fenomena yang ada. Teknik analisis yang digunakan adalah *Business Challenge Bundle* untuk menggambarkan fenomena yang ada; Analisis SWOT untuk mengidentifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan; dan *Business Process Modelling Notation*, digunakan untuk menggambarkan rancangan sistem pendukung keputusan.

Berdasarkan hasil analisis tersebut, Keuken van Elsje membutuhkan sistem yang mampu memberi informasi rata-rata pergerakan harga *supplier*, memberi informasi rata-rata kunjungan tamu, memberi keputusan *early warning*, memberi keputusan pengambilan barang, memberi keputusan *reminder* pelanggan.

Kata kunci : restoran, sistem manajemen.

## Abstract

Nama : Aldi  
NPM : 2014320045  
Judul : *Design of Restaurant Management System on Keuken Van Elsje*

---

*Restaurant is place that offering service by serving food and beverages that one the main point is to obtain profits. One of the example restaurant is Keuken Van Elsje that located in Bandung. Keuken Van Elsje is facing some problems on the management that are such as spoil things, price manipulated by the emplyoee and there is no follow up for regular customer, because of the problems, Keuken Van Elsje need design of restaurant management system that can eliminate the loss that occured.*

*This research is using descriptive analysis method to describe phenomenons that exist and analysis technique that being used is Business Challenge Bundle , SWOT analysis that to identify each factors systematically for formulate company's strategy and Business Process Modelling Notation for describe decision supporting system that being designed.*

*Based on the analysis, Keuken Van Elsje need system that can provide information such as average price movement from suppliers, average customer visit and decison making on early warning, customer's reminder and taking goods.*

*Keyword : Restaurant, Management System.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul “Rancangan Sistem Manajemen Restoran pada Keuken van Elsje”. Penulisan skripsi ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam mencapai gelar sarjana dalam jurusan Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Politik di Universitas Katolik Parahyangan.

Dalam pembuatan skripsi ini, saya banyak mendapatkan bantuan, dukungan, saran, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya selaku penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang sudah terut membantu dalam penyelesaian dan pembuatan skripsi ini di antaranya:

1. Tuhan YME yang selalu melindungi dan selalu membantu dalam masalah yang dialami selama proses penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Agus Gunawan, S.Sos., B.App.Com., MBA., M.Phil selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dengan penuh kesabaran dan perhatiannya dalam membimbing serta memberikan petunjuk-petunjuk, nasehat-nasehat yang sangat berharga dalam menyusun skripsi ini.
3. Ibu Dr. Margaretha Banowati Talim, Dra., M.Si. selaku ketua program studi Ilmu Administrasi Bisnis dan dosen wali yang telah memberi dukungan.

4. Seluruh dosen pengajar Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Parahyangan, terutama Jurusan Administrasi Bisnis.
5. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberi motivasi, semangat, fasilitas, dan kekuatan agar penulis dapat menyelesaikan skripsi.
6. Pemilik dan pegawai Keuken van Elsje yang telah memberikan izin penelitian, dukungan, dan bantuan selama proses penelitian.
7. Sahabat-sahabat terbaik Samgar, Hendro, Vivi, Aya, Lia, Cybum, Iyos, Vanny, Stella, Bonga, Fei, Frederick, William, Andre yang telah membantu serta saling memberi dukungan dalam pembuatan skripsi ini.
8. Seluruh pihak-pihak yang membantu proses pengerjaan skripsi secara langsung maupun tidak langsung yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Saya menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu, segala kritik dan saran akan diterima dengan senang hati, guna menjadi bahan masukan dan pertimbangan dimasa mendatang. Akhir kata saya selaku penulis mengucapkan banyak terima kasih dan berharap semoga skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.



## Daftar Isi

Abstrak .....	i
Abstract.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
Daftar Isi .....	v
Daftar Gambar .....	vii
Daftar Tabel.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	4
1.6 Sistematika Penelitian.....	4
BAB 2 KERANGKA TEORI.....	6
2.1 Pengertian Bisnis Jasa.....	6
2.2 Pengertian Restoran .....	7
2.3 Pengertian Gudang.....	7
2.4 Pengertian Manajemen Persediaan .....	8
2.5 Pengertian Sistem Informasi .....	10
2.6 Sistem Informasi Manajemen .....	11
2.7 Jenis-Jenis Sistem Informasi.....	11
2.7.1 Transaction Process System .....	11
2.7.2 Management Information System .....	12
2.7.3 Decision Support System .....	12
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Jenis Penelitian .....	13
3.2 Metode Penelitian .....	13

3.3	Lokasi Penelitian.....	14
3.4	Sumber Data .....	14
3.5	Teknik Pengumpulan Data.....	14
3.6	Operasionalisasi Variabel .....	15
BAB 4 OBJEK PENELITIAN .....		17
4.1	Sejarah Perusahaan .....	17
4.2	STRUKTUR PERUSAHAAN .....	18
4.3	Logo Perusahaan.....	24
BAB 5.....		25
PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN.....		25
5.1	Business Challenges Bundle .....	25
5.2	Integrated Framework Laudon.....	27
5.3	SWOT .....	28
5.4	BPMN .....	39
5.4.1	Tempat Penyimpanan .....	44
5.4.2	Sistem Reminder .....	47
5.4.3	Pergerakan Harga Supplier.....	49
5.4.4	Early Warning.....	51
5.4.5	Kunjungan Tamu (Forecasting).....	55
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....		61
6.1	Kesimpulan .....	61
6.2	Saran .....	62
Bibliography.....		63
LAMPIRAN .....		67

## Daftar Gambar

Gambar 3. 1 Struktur Perusahaan.....	18
Gambar 3. 2 Logo Perusahaan .....	24
Gambar 5. 1 Business Challenge Bundle.....	25
Gambar 5. 2 Integrated Framework Laudon .....	28
Gambar 5. 3 Menu dan Suasana Keuken van Elsje.....	29
Gambar 5. 4 Proses Penginputan Data .....	39
Gambar 5. 5 Form Menu .....	40
Gambar 5. 6 Form Pegawai.....	41
Gambar 5. 7 Form Bahan Baku.....	41
Gambar 5. 8 Form Supplier.....	42
Gambar 5. 9 Proses Penjualan.....	43
Gambar 5. 10 Form Penjualan.....	45
Gambar 5. 11 Form Pelanggan.....	46
Gambar 5. 12 Proses Reminder.....	47
Gambar 5. 13 Proses Pembelian dan Penyimpanan .....	50
Gambar 5. 14 Form Pembelian .....	53
Gambar 5. 15 Form Kadaluarsa .....	54

## Daftar Tabel

<b>Tabel 3. 1 Operasionalisasi Vaiabel.....</b>	<b>15</b>
<b>Tabel 5. 1 DSS Tempat Penyimpanan.....</b>	<b>44</b>
<b>Tabel 5. 2 DSS Keputusan Reminder .....</b>	<b>48</b>
<b>Tabel 5. 3 MIS Pergerakan Harga Supplier .....</b>	<b>49</b>
<b>Tabel 5. 4 DSS Early Warning.....</b>	<b>51</b>
<b>Tabel 5. 5 MIS Forecasting.....</b>	<b>55</b>

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan sistem informasi sekarang ini telah berkembang pesat, hampir semua bidang usaha telah memakai sistem informasi dan mengembangkan sistem informasi dengan sedemikian rupa sehingga mampu memajukan dan mengembangkan usaha dengan sangat baik. Kemajuan teknologi informasi saat ini banyak mendorong manusia untuk menciptakan inovasi-inovasi baru untuk membantu dalam mendapatkan informasi dengan cepat dan mudah. Begitu juga halnya dengan restoran, sebuah restoran harus dapat membuat sistem informasi dengan baik untuk dapat mempermudah jalannya usaha.

Industri restoran dan rumah makan merupakan salah satu industri yang tertua sehingga industri ini banyak dijumpai di berbagai daerah dengan segala kekhasannya. Sedangkan yang membedakan industri tersebut adalah jumlah dan skala usahanya, yang sangat tergantung dari perkembangan ekonomi daerah setempat.

Dalam sebuah bisnis restoran, pastinya akan muncul berbagai masalah yang perlu ditangani secara tepat. Keuken van Elsje merupakan sebuah restoran yang terletak di Jalan Buton no. 11, Kota Bandung. Produk yang ditawarkan oleh Keuken van Elsje adalah berbagai jenis masakan Belanda, *Western* dan Indonesia. Dalam menjalankan usahanya, Keuken van

Elsje menghadapi berbagai masalah seperti stock barang yang setiap bulan kurang lebih sama, tetapi pengeluaran kas yang setiap bulan semakin meningkat. Setelah ditelusuri, hal ini disebabkan karena adanya manipulasi harga oleh karyawan yang bekerja di bagian pembelian.

Masalah lain yang muncul di Keuken van Elsje adalah banyaknya barang yang *spoil* atau tidak dapat digunakan lagi yang dikarenakan barang telah kadaluarsa dan pembelian barang yang terlalu banyak. Selain itu, karena perusahaan tidak membangun hubungan dengan konsumen menyebabkan berkurangnya kesempatan perusahaan untuk meningkatkan jumlah pelanggan.

Berdasarkan masalah tersebut, penulis akan membuat sebuah penelitian dengan judul “Rancangan Sistem Manajemen Restoran pada Keuken van Elsje”. Sistem tersebut diharapkan dapat membantu pemilik restoran agar bisa mengurangi kerugian yang ada.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Untuk dapat mengidentifikasi masalah yang diteliti, maka penulis menggunakan metode *business challenges bundle* (Gunawan, 2010). Permasalahan yang terjadi di Keuken van Elsje disebabkan karena beberapa hal, yaitu karena perusahaan tidak membangun relasi yang baik. Hal ini menyebabkan kesempatan mengambil pangsa pasar turun karena perusahaan tidak melakukan penawaran produk kepada konsumen.

Selain itu, permasalahan *spoil* barang disebabkan karena barang yang kadaluarsa dan dan pembelian barang yang terlalu banyak. Hal ini juga dikarenakan pegawai tidak mengetahui tata letak barang dan tidak adanya pengecekan stock. Kemudian, manipulasi harga yang terjadi disebabkan perusahaan yang tidak memiliki data harga barang dari *supplier-supplier* tempat perusahaan membeli barang.

### 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah yang ada, maka dapat dibuat rumusan masalah yaitu : Bagaimana rancangan sistem yang dapat menyelesaikan masalah manajemen restoran pada Keuken van Elsje?

### 1.4 Tujuan Penelitian

Membuat rancangan sistem yang dapat membantu perusahaan untuk mengatasi kerugian perusahaan dengan kemampuan sebagai berikut:

- Mengetahui informasi mengenai pergerakan harga *supplier*.
- Mengetahui informasi rata-rata kunjungan tamu untuk melakukan *forecasting*.
- Memberikan informasi mengenai *early warning* untuk mengatur persediaan barang.
- Memberikan informasi mengenai tempat pengambilan barang.
- Memberikan informasi *reminder* pelanggan.

## 1.5 Manfaat Penelitian

Hasil yang diharapkan dalam pembuatan sistem ini adalah:

1. Manfaat bagi Perusahaan

Berdasarkan hasil penelitian ini, diharapkan dapat memberikan masukan serta informasi dalam memecahkan masalah yang berkaitan dengan sistem manajemen restoran.

2. Manfaat bagi Penulis

Melalui penelitian ini penulis dapat menambah pengetahuan dan wawasan secara mendalam mengenai salah satu Ilmu Administrasi Bisnis yaitu Ilmu Sistem Informasi Bisnis.

## 1.6 Sistematika Penelitian

Penelitian ini terdiri dari enam bab, yaitu:

### **Bab I: Pendahuluan**

Bab 1 berisi latar belakang yang mendasari dibuatnya penelitian, identifikasi masalah merupakan fokus masalah yang akan dibahas, pertanyaan penelitian merupakan pertanyaan yang timbul akibat adanya identifikasi masalah, tujuan penelitian merupakan jawaban dari pertanyaan penelitian, manfaat penelitian merupakan manfaat yang bisa diperoleh penulis, perusahaan dan pembaca dan sistematika penelitian merupakan proses sistematis yang dilakukan pada penelitian ini.



**Bab 2: Kerangka Teori**

Bab ini berisi kerangka teori penunjang yang digunakan sebagai dasar pembentukan hipotesis dan dasar pembahasan dalam penelitian.

**Bab 3: Metode Penelitian**

Bab ini mendeskripsikan metode dan langkah-langkah penelitian secara operasional yang meliputi sumber dan alat data yang digunakan dalam penelitian. Jenis penelitian didasari oleh kondisi yang terjadi di perusahaan, peran peneliti merupakan peran yang dilakukan selama proses penelitian, lokasi penelitian merupakan tempat dimana penelitian berlangsung, sumber data dan prosedur pengumpulan data merupakan tahapan pencarian informasi yang dilakukan pada proses penelitian, analisis data merupakan tahapan-tahapan yang dilakukan pada penelitian.

**Bab 4: Objek Penelitian**

Bab ini berisi tentang perusahaan tempat penelitian berlangsung, membahas sejarah perusahaan, struktur organisasi dan logo perusahaan.

**Bab 5: Pembahasan dan Hasil Penelitian**

Bab ini berisi tentang deskripsi yang bersifat pasti dan juga pembahasan yang bersifat analitis berdasarkan data yang telah didapat sebelumnya dan menjawab identifikasi masalah dan pertanyaan penelitian yang telah dicari sebelumnya. Bab ini dikaitkan dengan hasil kajian teori dan hasil penelitian yang telah dilakukan.

**Bab 6: Kesimpulan dan Saran**

Bab ini berisi tentang kesimpulan yang dapat ditarik berdasarkan hasil pengolahan data dan saran-saran yang dapat digunakan untuk penelitian sejenis di masa yang akan datang.