



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

*Terakreditasi A*

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

**Rancangan Sistem Pendukung Penilaian Kinerja Cabang**  
**Berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku di Restoran Bakmi Apin**

Skripsi

Oleh

Jessy Anjella Pitrajaya

2014320110

Bandung

2018



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

*Terakreditasi A*

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

**Rancangan Sistem Pendukung Penilaian Kinerja di**  
**Cabang Berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku di**  
**Restoran Bakmi Apin**

Skripsi

Oleh

Jessy Anjella Pitrajaya

2014320110

Pembimbing

Yoke Pribadi Kornarius, S.AB., M.Si.

Bandung

2018



Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



**Tanda Persetujuan Skripsi**

Nama : Jessy Anjella Pitrajaya  
Nomor Pokok : 2014320110  
Judul : Rancangan Sistem Pendukung Penilaian Kinerja di Cabang

Berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku di Restoran Bakmi Apin

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana  
Pada Rabu, 4 Juli 2018  
Dan dinyatakan LULUS

**Tim Penguji**

**Ketua sidang merangkap anggota**

Dr. Theresia Gunawan, M.M., M.Phil. : 

**Sekretaris**

Yoke Pribadi Kornarius, S.AB., M.Si. : 

**Anggota**

Fransiska Anita Subari, S.S., M.M. : 

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si



## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Jessy Anjella Pitrajaya  
NPM : 2014320110  
Jurusan/Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis  
Judul : Rancangan Sistem Pendukung Penilaian Kinerja di  
Cabang Berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku  
Restoran Bakmi Apin

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah 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 bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai dengan aturan yang berlaku apabila dikemudian hari diketahui apabila pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 29 Juni 2018



Jessy Anjella Pitrajaya

## ABSTRAK

Nama : Jessy Anjella Pitrajaya

NPM : 2014320110

Judul : Rancangan Sistem Pendukung Penilaian Kinerja di Cabang Berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku di Restoran Bakmi Apin

---

Industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami peningkatan, angka pertumbuhan industri makanan dan minuman mencapai 9,23%. Dengan perkembangan yang sangat pesat membuat persaingan antar competitor semakin sulit dan banyaknya pesaing baru yang bermunculan di industri makanan dan minuman. Bakmi Apin merupakan usaha yang bergerak di industri makanan dan minuman dimana sistem informasi menjadi suatu alat pendukung untuk membantu proses bisnis di restoran. Sistem Informasi dapat mempermudah dan mempercepat pusat dalam mengontrol persediaan bahan baku setiap cabang restoran dan mendukung pengambilan keputusan untuk pengecekan cabang restoran.

Tujuan penelitian ini dapat dicapai dengan menggunakan Jenis penelitian deskriptif analitis dan Metode penelitian Studi Kasus. Teknik pengumpulan data yang dibutuhkan diperoleh melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka mengenai sistem informasi, perkembangan dan masalah yang dihadapi oleh Restoran mie. Teknik Analisa data dalam penelitian ini menggunakan *Framework Laudon* untuk menggambarkan keadaan internal dan eksternal Bakmi Apin, BPMN (Business Proses Modelling and Notation) untuk menggambarkan proses bisnis yang sudah ada dan usulan-usulan perbaikan proses bisnis di cabang Bakmi Apin dan *Decision tree* untuk menggambarkan cara berpikir rancangan sistem untuk memberi keputusan pengecekan cabang restoran.

Hasil dari penelitian ini adalah rancangan sistem pendukung penilaian kinerja cabang berdasarkan tingkat retur bahan baku. Rancangan sistem ini memiliki tiga fitur utama yaitu dapat mencatat transaksi penerimaan bahan baku dan retur bahan baku (TPS), mengolah data yang ada menjadi laporan persediaan, laporan barang masuk, dan laporan retur bahan baku (MIS) dan mengolah laporan menjadi informasi sehingga dapat memberikan rekomendasi pengecekan cabang restoran (DSS).

Kata Kunci: Penilaian kinerja cabang, retur bahan baku, pengecekan cabang

## ABSTRACT

*Name : Jessy Anjella Pitrajaya*

*NPM : 2014320110*

*Title : Design of Performance Appraisal Support Systems at Branches Based on Raw Material Return Rates at Bakmi Apin Restaurant*

---

*Food and beverage industry in Indonesia is increasing, the growth rate of food and beverage industry reaches 9.23%. With the rapid development of competition among competitors is increasingly difficult and many new competitors emerging in the food and beverage industry. Bakmi Apin is a business engaged in the food and beverage industry where the information system becomes a supporting tool to assist business processes in the restaurant. Information Systems can simplify and accelerate the center in controlling the raw material inventory for each branch of the restaurant and support decision-making for restaurant branch checks.*

*The purpose of this study can be achieved by using descriptive analytical research and Case Study Research Methods. Data collection techniques required are obtained through observation, interviews, and literature studies on information systems, developments and problems faced by the noodle restaurant. Techniques Data analysis in this study uses Laudon Framework to describe internal and external circumstances Bakmi Apin, BPMN (Business Process Modeling and Notation) to describe existing business processes and business process improvement proposals in the branch of Bakmi Apin and Decision tree to illustrate the way thinking system design to give a decision of restaurant branch checks.*

*The result of this research is the design of branch performance appraisal support system based on raw material return rate. The design of this system has three main features that can record the transaction of raw material receipt and return of raw materials (TPS), processing the existing data into inventory reports, goods entry reports, and raw material returns report (MIS) and processing reports into information so as to provide recommendation of restaurant branch (DSS).*

*Keywords: Assessment of branch performance, raw material returns, branches checks*

## KATA PENGANTAR

Segala hormat dan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat anugerah dan penyertaan-Nya sehingga penulisan skripsi ini yang berjudul “Rancangan Sistem Pendukung Penilaian Kinerja di Cabang Berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku di Restoran Bakmi Apin” dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun dengan tujuan yaitu memenuhi syarat untuk menempuh Ujian Sidang Jenjang Sarjana (S1) di Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Parahyangan Bandung.

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

1. Bapak Yoke Pribadi Kornarius, S.AB., M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan pikiran untuk memberikan bimbingan, petunjuk, dan arahan dalam penelitian skripsi ini. Terimakasih atas bimbingan bapak yang senantiasa sabar menghadapi kekurangan penulis.
2. Bapak Dr. Agus Gunawan, S.Sos., B.App.Com., MBA., M.Phil. selaku dosen seminar dan mata kuliah SIB yang telah meluangkan waktu untuk memberikan masukan dan meminjamkan buku panduan sistem sehingga penulis dapat mengerjakan skripsi dengan lancar.

3. Bapak Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
4. Ibu Dr. Margaretha Banowati Talim, Dra., M.Si. selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis.
5. Bapak Albert Mangapul Parulian Lumbang Tobing yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan masukan dan kritik dalam penyusunan skripsi.
6. Seluruh dosen Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katolik Parahyangan, khususnya dosen Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan ilmu kepada penulis.
7. Kepada Mama dan Papa yang selalu memberikan kasih sayang, doa, bimbingan, dan motivasi dalam hidup penulis.
8. Kepada Ko Jefri dan Ci Lia yang selalu memberi semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Kepada Ko Dicky dan David yang selalu mendukung, memberi semangat dan menghibur dalam penulisan skripsi ini.
10. Kepada Susuk Apin dan Sukmeh Mira selaku Pemilik Bakmi Apin yang telah meluangkan waktu untuk memberikan informasi kepada penulis dan mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di Bakmi Apin.
11. Kepada teman seperjuangan Sisca Tania, Victor Charles, Muhammad Aditya(Adit) dan Winita Fara.
12. Kepada sahabat- sahabat terbaik Monita, Cynthia Evania, Sisca Tania, Selly Christiani, Defline Christy, Livia Hartanto, Stephanie Rusdianto,



Valentina, Janis, Yosi Deviana, Natasha Irish, Daniel Andersen, Darien, Andrew Harnadi, Jayanti Sari, Juliana, Defota Nadia dan Reina Marceline.

13. Kepada teman-teman Ilmu Administrasi Bisnis 2014 yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

14. Seluruh pihak lain yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu terimakasih atas doa dan dukungannya.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang banyak membantu penulis dalam membuat skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, 29 Juni 2018

Penulis,

Jessy Anjella Pitrajaya

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABLE .....	x
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi masalah .....	4
1.3 Rumusan Masalah .....	4
1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian .....	4
1.4.1 Maksud Penelitian .....	5
1.4.2 Tujuan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
BAB 2 KERANGKA TEORI .....	7
2.1 Restoran .....	7
2.1.1 Jenis Restoran .....	7
2.2 Manajemen Rantai Pasok .....	9
2.2.1 Proses Manajemen Rantai Pasok .....	10
2.2.2 Pengelolaan .....	11
2.2.3 Persediaan .....	12
2.2.3.1 Jenis Persediaan .....	12
2.2.4 Pengelolaan Persediaan .....	13
2.2.4.1 Faktor yang mempengaruhi pengelolaan persediaan bahan baku ..	13
2.3 Sistem Informasi Manajemen .....	15
2.3.1 Komponen Sistem Informasi .....	15
2.3.2 Jenis Sistem Informasi .....	15
2.3.3 Dimensi Sistem Informasi .....	17

2.4	Sistem Pendukung penilaian kinerja cabang berdasarkan tingkat retur bahan baku.....	19
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN.....</b>		<b>20</b>
3.1	Jenis Penelitian .....	20
3.2	Metode Penelitian.....	20
3.3	Lokasi Penelitian .....	21
3.4	Teknik Pengumpulan Data .....	21
3.4.1	Sumber data.....	21
3.4.2	Teknik pengumpulan data.....	22
3.5	Unit analisis .....	23
3.6	Uji Validitas .....	23
3.7	Teknik Analisa Data.....	24
3.7.1	Teknik Pengembangan Sistem Informasi.....	25
3.7.1.1	Sistem Analisis.....	25
3.7.1.2	Sistem Design .....	29
3.7.2	Focus group Discussion .....	32
3.8	Operasionalisasi Variabel.....	32
<b>BAB 4 OBJEK PENELITIAN.....</b>		<b>35</b>
4.1	Profil Perusahaan.....	35
4.2	Foto perusahaan.....	36
4.3	Visi dan Misi .....	37
4.4	Struktur Organisasi.....	37
<b>BAB 5 PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN .....</b>		<b>40</b>
5.1	Analisis Eksternal.....	40
5.1.1	Barriers To Entry.....	41
5.1.2	Threats Of Substitute Products.....	42
5.1.3	Bargaining Power Of Suppliers .....	42
5.1.4	Bargaining Power Of Consumers.....	43
5.1.5	Rivalry Among Competitors .....	43
5.2	Manajemen .....	44
5.2.1	Analisis SWOT.....	44
5.2.2	Pemetaan Masalah.....	48

5.2.3	Strategic Business Objective.....	51
5.3	Organisasi.....	52
5.3.1	Proses Bisnis di Cabang Bakmi Apin lokasi Gandapura .....	52
5.3.2	Proses Penerimaan Bahan Baku.....	55
5.3.3	Proses Retur Bahan baku .....	57
5.3.4	Proses Pemberian Perintah Pengecekan Cabang.....	60
5.3.5	Struktur Organisasi .....	60
5.4	Teknologi.....	62
5.5	Sistem Informasi.....	63
5.5.1	Transaction Processing System (TPS) .....	64
5.5.2	Management Information Systems (MIS).....	67
5.5.3	Decision Support System(DSS).....	71
5.5.4	Kerangka Berpikir Sistem Pendukung Penilaian Kinerja Cabang Berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku .....	72
5.6	Solusi Bisnis .....	73
5.7	Tanggapan Pemilik.....	74
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....		77
6.1	Kesimpulan.....	77
6.2	Saran .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....		80
LAMPIRAN.....		83

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1. Matriks SWOT .....	28
Gambar 4.1. Foto Perusahaan 1 .....	36
Gambar 4.2. Foto Perusahaan 2 .....	37
Gambar 4.3. Struktur Organisasi.....	38
Gambar 5.1. Framework Laudon .....	40
Gambar 5.2. Business Challenge Bundle .....	49
Gambar 5.3. Bisnis Aktual Bakmi Apin cabang Gandapura .....	53
Gambar 5.4. Usulan Proses Bisnis .....	54
Gambar 5.5. Proses penerimaan bahan baku saat ini .....	55
Gambar 5.6. Usulan proses penerimaan bahan baku .....	56
Gambar 5.7. Proses Retur Saat ini .....	57
Gambar 5.8. Usulan proses retur bahan baku .....	59
Gambar 5.9. Proses pemberian perintah cabang .....	60
Gambar 5.10. Struktur Organisasi.....	61
Gambar 5.11. Form pencatatan penerimaan bahan baku .....	65
Gambar 5.12. Form pencatatan retur bahan baku .....	66
Gambar 5.13. Laporan penerimaan bahan baku.....	68
Gambar 5.14. Laporan Persediaan .....	69
Gambar 5.15. Laporan Retur Bahan Baku .....	70
Gambar 5.16. Performa cabang berdasarkan data retur .....	71
Gambar 5.17. Cara berpikir rancangan sistem pengambil keputusan .....	72

**DAFTAR TABLE**

Table 2.1. Jenis Restaurant .....	9
Table 3.1. Elemen BPMN .....	31
Table 3.2. Operasionalisasi Variable .....	33
Table 5.1. Analisis SWOT .....	45

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang sangat berkembang di setiap negara, termasuk Indonesia. pertumbuhan industri makanan dan minuman (mamin) naik terus meningkat. Sebagai contoh di 2017 pertumbuhannya mencapai 9,23% atau naik dari 2016 yang sebesar 8,46%. Selain itu kontribusi industri makanan dan minuman ke PDB juga cukup besar. "Industri makanan dan minuman kontribusi ke PDB non migas 34,33%. Pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tahun 2017 mencapai sebesar 9,23%, mengalami peningkatan bila dibandingkan dengan tahun 2016 sebesar 8,46% (Detik Finance, 2018).

Setiap tahun industri makanan dan minuman selalu bertumbuh bisa dikatakan persaingan di bidang kuliner semakin tinggi. Berdasarkan survei dari 3.970 responden, Bandung menjadi kota wisata kuliner favorit di Indonesia. Kota Bandung mendapat angka 2.341 atau sekitar 59%. Mengalahkan 4 kota lainnya yaitu Makassar (8%), Surabaya (15%), Padang (14%), dan Cirebon (3%). (Travel.Detik.com, 2014). Hal tersebut menyebabkan para pelaku industry berlomba- lomba untuk memiliki keunggulan agar mampu bersaing dengan pesaing sejenis dan pesaing baru terutama bisnis kuliner di Kota Bandung.

Sistem informasi adalah seperangkat alat yang dapat meningkatkan daya saing dan mendapatkan informasi yang lebih baik untuk pengambilan keputusan. Sistem informasi bertujuan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi perusahaan (Bilmarhamah, 2018). Pengambilan keputusan ini sekarang dapat dipermudah dengan adanya dukungan *Decision Support System*. Salah satu usaha bisnis yang tidak lepas dari proses pengambilan keputusan adalah Restoran Bakmi Apin Bandung.

Bakmi Apin merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner di Bandung, dimana restoran tersebut menyediakan berbagai macam menu mie, minuman, dan *snack* oleh-oleh. Berdasarkan wawancara dengan Soepandy Pitrajaya selaku pemilik restoran, pemilik memiliki beberapa masalah terutama dalam mengontrol cabang restoran yang ada (Soepandy, 2018). Saat ini cabang yang dimiliki ada 3 yaitu di jalan gandapura, mekarwangi, dan cimahi. Pemilik kesulitan dalam mengontrol setiap cabang terutama pada persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku setiap cabang tidak terkontrol karena pemilik sibuk menjalankan restoran pada bagian pusat. Pemilik tidak memiliki waktu untuk turun langsung ke lapangan untuk mengontrol kondisi setiap cabang sehingga pemilik mengandalkan pegawai yang ada setiap cabang.

Untuk proses pengecekan setiap cabang yang berlangsung saat ini pemilik melihat dari nota penjualan dan retur bahan baku, dari nota penjualan dan retur bahan baku pemilik menentukan persediaan bahan baku untuk keesokan hari. Selama ini pemilik mengalami kesulitan dalam mengontrol dikarenakan pegawai setiap cabang kurang diberi arahan dalam bekerja sehingga dalam proses kegiatan



pegawai pun tidak menghasilkan laporan yang maksimal. Dalam proses kegiatan di cabang pemilik tidak memiliki prosedur yang jelas sehingga dalam menghasilkan laporan yang dibutuhkan pemilik pun tidak terstruktur dimana pegawai tidak melakukan pencatatan saat penerimaan bahan baku dan pada saat barang terjual, hal tersebut menyebabkan sering terjadinya selisih antara bahan baku fisik, nota penjualan dan bahan baku yang akan di retur ke pusat. Dengan laporan yang tidak akurat pemilik kesulitan dalam menentukan persediaan bahan baku yang dibutuhkan untuk cabang.

Pemilik pun sering mengalami masalah dengan adanya penumpukan retur bahan baku ataupun bahan baku dikarenakan pegawai tidak mencatat dan mengecek informasi setiap bahan baku yang dikirim dan pada saat pengolahan bahan baku dan penempatan bahan baku terjadi kesalahan yang menyebabkan bahan baku rusak dikarenakan pegawai kurang diberi arahan. Hal tersebut membuat pemilik harus mengeluarkan biaya bahan baku lebih karena adanya penumpukan bahan baku yang rusak .

Maka dapat disimpulkan dari penjelasan kondisi restoran diatas bahwa yang harus lebih diperhatikan antara lain adalah tidak ada pengontrolan setiap cabang yang mengakibatkan persediaan bahan baku rusak. Dalam proses kegiatan di cabang belum ada proses pencatatan dan pengecekan pada saat kegiatan jual beli berjalan yang membuat informasi dari setiap persediaan bahan baku tidak terpantau.

Restoran Bakmi Apin memerlukan sistem yang berbasis computer untuk membantu dalam proses pengontrolan kegiatan di setiap cabang. Agar sistem tersebut dapat berjalan dengan baik maka proses bisnis yang terjadi saat ini harus

di analisa dan di buat penyempurnaanya agar mendukung cara sistem kerja yang akan diusulkan. Berdasarkan kondisi tersebut maka dilakukan penelitian dengan judul “Rancangan Sistem Pendukung Penilaian Kinerja di Cabang Berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku di Restoran Bakmi Apin”.

## **1.2 Identifikasi masalah**

Agar manajemen rantai pasokan menjadi lebih baik, terdapat satu hal yang harus diperhatikan yaitu pengelolaan persediaan bahan baku di setiap cabang . Dengan pengelolaan persediaan bahan baku yang baik, laporan persediaan dan laporan retur tertata rapi maka diharapkan dapat mempermudah pusat untuk mengontrol persediaan bahan baku cabang restoran.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan dan identifikasi masalah dapat terselesaikan, maka dapat dirumuskan masalahnya adalah rancangan sistem informasi seperti apa yang dapat mempermudah pemilik ataupun pusat untuk mengontrol persediaan bahan baku setiap cabang restoran Bakmi Apin secara efektif dan efisien.

## **1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian**

#### **1.4.1 Maksud Penelitian**

Maksud dari dilakukannya penelitian ini adalah untuk membuat Sistem Informas Pendukung Penilaian Kinerja Cabang berdasarkan Tingkat Retur Bahan Baku sehingga pemilik dan pusat Restoran dapat mengontrol persediaan bahan baku di setiap cabang secara efektif dan efisien.

#### **1.4.2 Tujuan Penelitian**

1. Membantu pemilik dan pusat restoran dalam menyelesaikan kendala yang dihadapi dalam melakukan proses pengontrolan perseiaan bahan baku cabang restoran.
2. Membantu cabang restoran dalam melakukan pencatatan penerimaan bahan baku dan pencatatan retur bahan baku

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
  - Membantu Restoran Bakmi Apin untuk menganalisa keadaan perusahaan saat ini.
  - Perusahaan dapat mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan penerapan sistem informasi yang berjalan saat ini.

- Memberikan masukan yang berguna untuk membantu penilaian performa cabang yang sesuai untuk penerapan sistem informasi dalam mengelola restoran.

## 2. Bagi Penulis

- Memberi wawasan dan pengetahuan mengenai perencanaan strategi sistem informasi yang terintegrasi dan penerapan ilmu yang telah diperoleh dalam perkuliahan.