

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makan dan minum merupakan kebutuhan primer setiap individu. Oleh karena itu, makanan dan minuman tidak akan pernah ditinggalkan oleh makhluk hidup khususnya manusia. Karena hal tersebut, banyak restoran yang berlomba-lomba dalam menyediakan puluhan menu yang beranekaragam dengan variasi harga yang berbeda-beda. Dari sekian banyaknya menu pada restoran tersebut, terdapat menu favorit yang telah ditetapkan oleh restoran atau bahkan restoran tersebut belum menetapkan menu favoritnya. Dalam penetapannya, sering kali restoran menetapkan sendiri menu favoritnya, bukan berdasarkan menu yang paling laku terjual. Menu favorit yang ditetapkan oleh sebuah restoran secara sepihak, tidak menjamin menu tersebut merupakan menu yang benar-benar disukai oleh para pelanggan, dan merupakan menu yang paling laku terjual di bulan berikutnya. Contohnya restoran Payo menetapkan menu tongseng kambing sebagai menu favoritnya. Akan tetapi, dilihat secara kasat mata pada *database* penjualan sebelumnya, menu ini bukan menu yang banyak diminati oleh pelanggan. Akibatnya terjadi penumpukan daging kambing pada restoran tersebut. Oleh karena itu, untuk benar-benar mengetahui dan menetapkan menu favoritnya perlu dilakukan *forecasting* (prediksi/estimasi) sehingga menu favorit yang ditetapkan sesuai dengan menu yang digemari oleh pelanggannya. Setelah menu favorit ditetapkan, kemudian diestimasi berapa banyak permintaan penjualan menu favorit tersebut pada bulan berikutnya dengan menggunakan metode *winters*.

Dalam melakukan estimasi (*forecasting*), banyak sekali metode-metode yang telah tersedia. Akan tetapi, dalam mengestimasi banyaknya penjualan pada bulan berikutnya terhadap menu favorit yang telah ditetapkan pada sebuah restoran, metode *forecasting* yang cocok adalah metode *winters*. Metode *winters* adalah suatu metode yang dapat menangani faktor musiman dan *trend* secara langsung. Keuntungan metode ini adalah memiliki kemampuan yang sangat baik

Luthfia Fauzia Dewi Aryanti, 2013

Rancang Bangun Sistem Estimasi Menu Favorit Untuk Meningkatkan Penjualan Dengan Menggunakan Metode Winters (Studi Kasus Pada Restoran Payo)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dalam mengestimasi data yang memiliki pola *trend* dan musiman. Oleh karena itu, metode *winters* merupakan metode yang cocok dalam mengestimasi banyaknya penjualan pada bulan berikutnya terhadap menu favorit pada sebuah restoran, karena historis data penjualan pada sebuah restoran merupakan data yang memiliki pola *trend* dan musiman.

Dalam membangun sistem estimasi menu favorit untuk meningkatkan penjualan pada sebuah restoran diperlukan *database* penjualan sebelumnya yang telah dilakukan *preprocessing* (pembersihan data) dan variabel pendukungnya. Variabel pendukungnya adalah variabel untuk mengukur tingkat kepuasan konsumen. Variabel/alat ukur dalam mengukur tingkat kepuasan konsumen adalah sebagai berikut: tingkat kebersihan restoran(diukur dalam %), tingkat pelayanan(diukur dalam %), tingkat kenyamanan(diukur dalam %), tingkat rasa menu (diukur dalam %), tingkat harga menu (diukur dalam %), tingkat kuantitas menu (diukur dalam %), tingkat kebersihan dan kerapian dalam penyajian menu makanan (diukur dalam %).

Penelitian ini diharapkan dapat membangun sebuah sistem dalam mengestimasi menu favorit untuk meningkatkan penjualan pada bulan berikutnya yang sesuai dengan data-data penjualan sebelumnya dan berdasarkan tingkat kepuasan pelanggannya, sehingga menu favorit yang ditetapkan oleh restoran menjadi menu yang benar-benar digemari oleh para pelanggannya dan merupakan menu yang paling laku terjual sehingga dapat membantu restoran dalam meningkatkan omset penjualannya.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana cara mengaplikasikan *database* penjualan untuk merancang dan membangun sistem estimasi menu favorit untuk meningkatkan penjualan pada sebuah restoran dengan menggunakan metode *winters*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Merancang dan membangun sistem estimasi menu favorit untuk meningkatkan penjualan pada restoran Payo berdasarkan tingkat kepuasan pelanggan dan historis *database* penjualan dengan metode *winters*.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memprediksi menu favorit yang tepat beserta estimasi banyaknya penjualan pada bulan berikutnya, sehingga dapat membantu restoran Payo dalam meningkatkan omset pendapatannya.

1.4 Batasan Penelitian

Agar penelitian yang dilakukan tidak terlalu luas, maka masalah dalam penelitian ini dibatasi menjadi:

1. Historis data penjualan yang digunakan dalam penelitian ini hanya data penjualan selama 6 bulan pada restoran Payo.
2. Pengujian terhadap ketepatan menu favorit beserta estimasi penjualan pada bulan berikutnya hanya untuk 1 bulan kedepan.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti, penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan yang lebih luas terutama yang berkaitan dengan *forecasting*, dan memahami bagaimana cara penerapannya terhadap pembuatan sistem penjualan khususnya sistem estimasi menu favorit untuk meningkatkan penjualan pada sebuah restoran.
2. Bagi pihak restoran, penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan perbaikan untuk meningkatkan kualitas restoran dan menu-menanya sehingga konsumen dapat merasa puas terhadap kebersihan, pelayanan, kenyamanan, dan kualitas menu pada restoran tersebut. Selain itu, sistem yang dibangun ini akan mempermudah atau membantu dalam menyimpan

dan menyediakan bahan baku untuk melakukan produksi di periode yang akan datang.

1.6 Metodologi Penelitian

Metode yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Eksplorasi Data

Pengumpulan data dengan cara mengumpulkan literatur jurnal, *browsing* internet dan bacaan-bacaan yang ada kaitannya dengan topik baik berupa *textbook* atau paper.

b. Studi Literatur

Mempelajari literatur yang berkaitan dengan penelitian.

c. Observasi

Teknik pengumpulan data dengan mengadakan penelitian dan peninjauan langsung terhadap permasalahan yang diambil dengan melakukan pengisian kuisioner terhadap kepuasan pelanggan terhadap restoran dan menu-menunya, serta melakukan wawancara terhadap modal dan bahan baku pembuatannya.

d. Pengembangan Perangkat Lunak

Untuk membangun sistem ini menggunakan paradigma secara *waterfall* yang meliputi beberapa proses diantaranya:

➤ Analisis

Merupakan tahap menganalisis hal-hal yang diperlukan dalam pelaksanaan pembuatan perangkat lunak.

➤ Design

Tahap penerjemahan dari data yang dianalisis kedalam bentuk yang mudah dimengerti.

➤ Coding

Tahap penerjemahan data atau pemecahan masalah yang telah dirancang kedalam bahasa pemrograman.

➤ *Testing*

Merupakan tahap pengujian terhadap perangkat lunak yang dibangun.

e. Implementasi

Implementasi dilakukan untuk mengetahui kesuksesan sistem yang telah dibangun sesuai dengan hasil dan tujuan penelitian.

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam menyusun skripsi ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Penulisan pada bab ini membahas tentang latar belakang pemilihan judul skripsi, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penelitian.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Penulisan pada bab ini membahas tentang dasar teori yang berhubungan dengan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Penulisan pada bab ini membahas tentang proses penelitian yang dilakukan dalam membangun sistem untuk mengestimasi menu favorit pada restoran.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penulisan pada bab ini membahas tentang tahap-tahap pembangunan *software* dan hasil penelitian yang didapat.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Penulisan pada bab ini berisi kesimpulan dari sistem yang telah dibangun serta saran terhadap penelitian yang telah dilakukan.