

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Dalam era globalisasi perkembangan teknologi dan informasi menjadi semakin maju dan semakin modern pada saat ini, semua kegiatan disuatu bidang mengharuskan segalanya dilakukan dengan cepat dan akurat sehingga diperlukan sebuah teknologi informasi yang merupakan penggabungan antara teknologi komunikasi dengan teknologi komputer (Deppi L, Nursiyanto dan TM Zaini, 2023). Kitchen Bukcik adalah salah satu usaha yang menjual olahan ikan berupa tekwan dan pempek (kapal selam, telur, pistel, adaan, lenjer, kulit) yang dapat dikirim keluar kota dengan kemasan vacuum untuk *frozen food* atau makanan beku, yang telah beroperasi sejak tahun 2020 yang berlokasi dengan alamat di Jalan sultan hj gang cempaka no 53, kecamatan labuhan ratu, kelurahan sepang jaya, kota sepang 2 Bandar Lampung.

Dalam seminggu, Kitchen Bukcik mampu menjual 80 hingga 150 paket olahan ikan kepada pelanggan setianya, termasuk individu dan *reseller* di luar kota. Dengan popularitas olahan ikan yang terus meningkat, permintaan yang tinggi ini menunjukkan bahwa ada peluang besar untuk meningkatkan pangsa pasar dan pendapatan usaha. Untuk memberikan apresiasi kepada pelanggan setia dan menarik minat pelanggan baru, Kitchen Bukcik secara berkala menyelenggarakan promo atau diskon istimewa. Dapat mencakup potongan harga, penawaran spesial, atau paket bonus untuk setiap pembelian tertentu. Setiap pembelian paket pempek dan tekwan spesial acara dapat memenuhi syarat untuk mendapatkan diskon tambahan atau mendapatkan paket bonus tambahan.

Promo Pembelian Langsung di Offline, mendapatkan potongan harga sebesar 10% untuk setiap pembelianya di atas Rp200.000. Paket *bundling* pempek rebus dan goreng dengan harga khusus. Promo Pembelian Online, Potongan harga sebesar Rp5.000 untuk setiap pembelian melalui Instagram Kitchen Bukcik. Gratis ongkir untuk pembelian di atas Rp300.000. Promo *reseller*, Diskon khusus untuk *reseller* yang membeli dalam jumlah besar.

Program cashback untuk *reseller* dengan volume pembelian tertentu. Program Member, Keanggotaan dengan berbagai keuntungan seperti diskon eksklusif, akses awal ke produk baru, dan promo spesial untuk anggota. Promo Hari Raya atau Event Khusus, Paket spesial untuk perayaan hari raya atau event khusus tertentu. Promo tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan penjualan tetapi juga untuk membangun loyalitas pelanggan.

Kitchen bukcik menyediakan paket olahan ikan dengan 2 mode size untuk *spesial* acara size normal, pempek rebus Rp50.000 isi 30 pcs, pempek goreng Rp55.000 isi 25 pcs. Sedangkan dengan size mini pempek rebus Rp50.000 isi 35 pcs, dan pempek goreng Rp55.000 isi 40 pcs. Dengan keterangan di setiap size dapat memilih pempek tersebut terdiri dari adaan, lenjer, kulit, ataupun telur. *Packaging plastic* atau mika, jika vacum dapat dikenakan biaya penambahan sebesar Rp5000/pack dengan ketentuan minimal belanja Rp100.000, harga sudah include dengan cuka khas Palembang. Selanjutnya ada tekwan ikan spesial acara dengan harga Rp60.000 mendapatkn 500 gram tekwan ikan yang sudah termasuk isianya seperti bawang goreng, jamur yang sudah matang, mie soun ,timun, sambel, dan kecap. Lalu untuk harga pempek atau tekwan kemasan vacum yang dapat dikirim keluar kota, tekwan koplit dengan harga Rp 90.000/kg yang sudah lengkap dengan isian yang lainnya, pempek kulit dengan harga Rp100.000/kg, pempek pistol dengan harga Rp85.000/kg, pempek adaan dengan harga Rp85.000/kg, pempek kapal selam dengan harga Rp150.000/kg, pempek lenggang dengan harga Rp120.000/kg, pempek lenjer dengan harga Rp 100.000/kg sudah *include* dengan cuka khas Palembang. Dengan keterangan tambahan jika ingin memakai *thinwall*, paper bag kecil, dan vacum akan dikenakan biaya tambahan sebesar Rp5.000 per *pack*.

Untuk mengatasi volume pesanan yang tinggi dan memberikan kenyamanan kepada pelanggan, serta penyimpanan data pada website yang sangat diperlukan. Manfaat yang diperoleh pun sangat besar baik dalam telitian maupun volume yang akan ditangani. Sehingga dalam penyajian laporan dan informasi yang dibutuhkan dapat di peroleh dengan cepat. Selain itu dapat terhindar dari penggandaan data serta kesalahan dalam pencatatan sehingga dapat diperbaiki dengan cepat dan hemat waktu.

Berdasarkan fakta dan kondisi diatas, maka dibutuhkan suatu penelitian yang dapat memberikan gambaran tentang perancangan dari sebuah sistem penjualan dan pemesanan produk olahan ikan di Kitchen Bukcik. Sistem ini diharapkan mampu menutupi kekurangan dari sistem yang berjalan saat ini, serta menyajikan informasi cepat kepada pelanggan. Maka judul yang diambil dalam penelitian ini adalah “PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN OLAHAN IKAN KITCHEN BUKCIK DI BANDAR LAMPUNG BERBASIS WEB”

### **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan masalah pada penulisan skripsi ini yaitu, bagaimana merancang system yang menyajikan informasi serta membantu memudahkan melakukan pemesanan dan transaksi penjualan berbagai olahan ikan kitchen bukcik dengan mudah melalui *website*?

### **1.3 Ruang Lingkup**

- a. Lokasi penelitian berada pada Kitchen bukcik
- b. Belum banyak pelanggan yang mengetahui informasi terkait produk yang ada pada usaha kitchen bukcik.
- c. Sistem informasi yang dibangun berupa *website*
- d. Adanya *website* ini dapat membantu para *user* untuk pemesanan dan pembelian produk olahan ikan tekwan dan aneka pempek (kapal selam, lenjer, telur, pistel, adaan, dan kulit) secara mudah dan cepat.
- e. Menyajikan fitur seperti seperti *details* produk, cek harga dan pembayaran pemesanan produk olahan ikan tekwan dan aneka pempek (kapal selam, lenjer, telur, pistel, adaan, dan kulit)

#### 1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang sudah di paparkan pada penjelesan sebelumnya. Penulis menetapkan beberapa tujuan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Menyediakan system informasi penjualan online untuk mempermudah pelanggan Kitchen Bukcik dalam melakukan pemesanan dan melihat status tanpa harus datang langsung ke Kitchen Bukcik.
2. Membuat system informasi pemesanan online untuk mempermudah Kitchen Bukcik dalam mengelola pemesanan.
3. Untuk meningkatkan pemesanan dan penjualan di Kitchen Bukcik.
4. Membantu masyarakat mendapatkan informasi produk olahan ikan tanpa harus datang langsung ke Kitchen Bukcik.

#### 1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

##### **Bagi Pengguna:**

1. Membantu pengguna memesan dengan mudah menggunakan internet yang dapat di akses dimana saja dan kapanpun.
2. Membantu pengguna memesan dengan mudah menggunakan *smartphone*.
3. Membantu pengguna memilih pesanan dengan tenang tanpa harus datang ketempat.

##### **Bagi Peneliti:**

Meningkatkan keilmuan tentang metode Pieces dalam pengembangan sebuah sistem dan sebagai media dalam menyelesaikan Skripsi untuk jenjang S-1 pada program studi Sistem Informasi IIB Darmajaya

##### **Bagi Akademik**

Sebagai referensi bagi penelitian lain, utamanya penelitian bidang perancangan dan pembuatan website.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan ini menggunakan kerangka penulisan yang tersusun sebagai berikut:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Memuat latar belakang, rumusan masalah, ruang lingkup penelitian, tujuan penelitiannya, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisikan tentang teori-teori yang digunakan dalam penelitian, perancangan dan pembuatan sistem.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Dalam bab ini dijelaskan tentang metode penelitian yang digunakan dan penerapannya dalam tahap analisis maupun tahap desain.

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini memaparkan dari hasil-hasil tahapan penelitian berupa sistem yang dibangun serta cara pengoperasiannya.

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Memuat kesimpulan dan saran yang diperoleh, serta saran yang diperlukan untuk perbaikan dimasa yang akan datang.

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**