

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner sangat pesat perkembangannya di Indonesia. Hal itu ditandai dengan gencarnya publikasi yang dapat dilihat pada media cetak, televisi, dan internet. “Sejak lima tahun belakangan ini memang tampak nyata sekali ‘komersialisasi‘ informasi tentang kuliner melalui berbagai media“, demikian kutipan kata pengantar oleh Bapak Bondan Winarno dalam buku “*Kuliner*“(2008,p3-4). Publikasi di berbagai media cetak ini sangat menarik, karena memperkenalkan kekayaan budaya, dan masakan khas dari berbagai suku bangsa yang mendiami kepulauan Nusantara Indonesia yang kaya ini. Kekayaan budaya Indonesia pada bidang makanan (*kuliner*) ditandai dengan beragamnya jenis masakan dengan citarasa dan sajian khas, telah hidup dan berkembang sebagai warisan budaya yang dapat dipromosikan ke tengah masyarakat secara luas, Nasional dan Internasional. Sejalan dengan itu muncullah pusat –pusat wisata kuliner di berbagai kawasan di Indonesia umumnya dan Jakarta khususnya, yang menyajikan aneka masakan khas daerah seperti rendang di rumah makan Padang, gudeg di restoran Jawa Tengah, dan mie kocok yang berasal dari Bandung. Promosi kuliner yang ditayangkan oleh media memperlihatkan munculnya kreatifitas tampilan dan saingan bisnis yang cukup ketat dari para pengusaha restoran itu sendiri untuk tampil lebih baik dan menarik.

Salah satu Wisata Kuliner yang sedang laris di perbincangkan di daerah bandar lampung adalah *Central Kuliner*. Khususnya masyarakat daerah bandar lampung yang berada di daerah sekitar tempat tersebut. *Central Kuliner* Merupakan salah satu pusat kuliner yang memiliki beraneka ragam jenis makanan yang disediakan. Central kuliner Lampung berdiri sejak tahun 2016 ini, meskipun terbilang baru, tempat ini sudah ramai dikunjungi oleh berbagai kalangan, baik remaja, dewasa, sampai anak-anak yang datang ke tempat ini karena banyak jenis makanan yang disediakan dan cocok untuk dinikmati siapa saja. *Central Kuliner* adalah pusat jajanan serba ada bertempat di Jln. Pagar Alam Segala Mider no. 178/35 atau orang biasa menyebutnya Gang PU Bandar Lampung. Tidak kurang dari 20 jenis makanan yang

ditawarkan di Central Kuliner antara lain: *Bakso Balap Knalpot, Kroso Ice Cream, Bluemonth Burger, King Kebab, Orchard Ice Road, Molotop, Timbab, Rm And Mie Ayam, Namel's Roti Bakar, Dadoys Takoyaki, 'Manguban Janda', Martabak King, Pempek Mas Boy, Papa Chese And Roll, Mr. Baso, Bebek Top Markotob, Ayo Ngeduren, Pondok Ibu Yeti, Dimsum, Garage Steak dan Delisciofood.*

Sistem pelayanan yang dilakukan oleh Central Kuliner adalah sistem pemesanan terpusat, dimana pelanggan dapat memilih dan memesan makanan yang diinginkan, kemudian bagian pelayan food court mencatat makanan yang dipesan oleh pelanggan tersebut, setelah itu pelanggan akan melakukan pembayaran dikasir. Dengan sistem seperti terdapat permasalahan antara lain terjadinya penumpukan antrian pelanggan, sehingga pelanggan kesulitan dalam mendapatkan tempat untuk menikmati pesanannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

Bagaimana cara membangun aplikasi berbasis *mobile* yang dapat digunakan pada *central kuliner* untuk memudahkan pelanggan dalam melakukan pemesanan makanan dan minuman ?

1.3 Ruang Lingkup Penelitian

Adapun ruang lingkup dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. *Pelanggan* dapat melakukan pemesanan makanan dan minuman di *Central Kuliner* melalui *smartphone*.
- b. Makanan dan minuman yang sudah dipesan oleh *pelanggan* dapat melakukan pembayaran dikasir.
- c. Pesanan yang sudah dipesan oleh *pelanggan* dapat dilihat oleh bagian dapur.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

Membangun sistem pemesanan makanan dan minuman pada *Central Kuliner* berbasis mobile.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Memudahkan *pelanggan* dalam melakukan pemesanan makanan dan minuman di *Central Kuliner*.
- b. Memudahkan *kasir* dalam melakukan pembayaran dari pesanan yang dipesan oleh *pelanggan* sehingga tidak banyak bertumpuknya nota.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian ini terdiri 5 Bab, yaitu:

BAB I. Pendahuluan

Dalam bab ini tercantum latar belakang, perumusan masalah, ruang lingkup penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II. Landasan Teori

Dalam bab ini memuat tentang teori-teori yang mendukung penelitian yang akan dilakukan oleh penulis /peneliti.

BAB III. Metode Penelitian

Dalam bab ini berisi metode-metode pendekatan penyelesaian permasalahan yang dinyatakan dalam perumusan masalah.

BAB IV. Hasil Penelitian Dan Pembahasan

Dalam bab ini, mahasiswa mendemonstrasikan pengetahuan akademis yang dimiliki dan ketajaman daya fikirnya dalam menganalisis persoalan yang

dibahasnya, dengan berpedoman pada teori-teori yang dikemukakan pada Bab II.

BAB V. Kesimpulan Dan Saran

Kesimpulan merupakan rangkuman dari pembahasan, yang sekurang-kurangnya terdiri dari; (1) jawaban terhadap perumusan masalah dan tujuan penelitian secara hipotesis; (2) hal baru yang ditemukan dan prospek temuan; (3) pemaknaan teori dari hal yang baru ditemukan.

Saran merupakan implikasi hasil penelitian terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dan penggunaan praktis. Sekurang-kurangnya memberi saran bagi perusahaan (objek penelitian) dan penelitian selanjutnya, sebagai hasil pemikiran penelitian atas keterbatasan penelitian yang dilakukan.