

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Hospitality Industry (Industri Perhotelan) adalah segala macam bentuk usaha yang berhubungan dengan penyediaan akomodasi dalam penginapan, makanan serta minuman dan berbagai jenis jasa lainnya yang saling berhubungan. Bentuk pelayanannya ditujukan untuk masyarakat, baik yang menggunakan fasilitas penginapan atau yang hanya sekedar menggunakan jasa atau produksi tertentu dari hotel tersebut. Selain dari aspek pemasaran dan pelayanan, mewujudkan bisnis *hospitality* yang sukses juga perlu didukung dengan pengelolaan/ manajemen sumber daya manusia yang profesional, juga manajemen keuangan dan operasional yang efektif dan efisien (Hermawan, 2017).

Artotel Indonesia merupakan perusahaan manajemen perhotelan yang fokus pada hotel berkonsep seni, pada 4 September 2017 berganti nama menjadi Artotel Group. Perubahan nama tersebut menandakan transformasi dan perluasan bisnis yang dikelola, antara lain di bidang *hospitality*, *event management*, dan *curated merchandise*. Di bidang *hospitality*, Artotel Group membawahi unit bisnis di industri perhotelan dan *Food & Beverage*, antara lain Artotel yang bergerak di bidang hotel, Bobotel yang merupakan hotel bujet yang berada di kota-kota utama dan sekunder, *Curated Collection* yang merupakan hotel butik setara dengan hotel berbintang lima, serta Artotel Beach Club (ABC) yang bergerak di industri makanan-minuman.

Artotel adalah hotel desain yang terintegrasi dengan seni disetiap sudut hotelnya. Artotel merupakan bisnis pertama yang diluncurkan oleh Artotel Indonesia sejak tahun 2012. Adapun untuk pendapatan yang didapatkan dari hotel masih dari segmen kamar yang berkontribusi paling besar dengan mencapai 60%. Setelah itu, ada food and beverages 25%-30%, dan sisanya dari MICE. Untuk proyeksinya sendiri, tahun ini bisnis hotel masih menjanjikan. Hal tersebut menilik capaian dari tingkat okupansi salah satu hotelnya yang berada di Thamrin, Jakarta yang ditutup di angka 96,7% (Laoli, 2019).

De Braga hotel merupakan salah satu hotel naungan Artotel Group yang bergerak di bidang *hospitality*. De Braga hotel memiliki 112 kamar yang terdiri dari 14 lantai, yang di setiap lantainya terdapat beberapa tipe kamar, diantaranya: tipe studio 25, tipe studio 28, tipe studio 35 dan tipe braga suites. Pengunjung terbanyak yang mendatangi hotel lebih banyak ketika weekend. Terdapat beberapa fasilitas di De Braga Hotel yaitu *swimming pool*, *restaurant* dan *meeting space*. Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan pihak de braga hotel, adapun untuk tingkat okupansi yang dicapai de braga hotel dari segmen kamar. Selama pandemi ini okupansi de braga hotel sangat menurun hingga 10%-20% kemudian di november 2020 meningkat hingga mencapai 80%-90%. Harga kamar untuk *walk in guest* ditentukan berdasarkan tingkat okupansi yang dicapai serta waktu weekday dan weekend.

Dalam menjalankan seluruh proses bisnisnya, De Braga Hotel saat ini menggunakan sistem *property management system* (PMS) yaitu *virtual hotel program* (VHP). VHP sendiri adalah intelijen bisnis terintegrasi dan modular untuk semua kebutuhan industri hotel. Dengan menggunakan VHP, operator hotel dapat memberikan layanan pelanggan yang lebih baik sambil mencapai peningkatan efisiensi manajemen hotel dari operasi harian mereka. Begitu juga untuk sistem eksisting yang digunakan pada proses penjualan di restoran De Braga Hotel.

Pada proses bisnis *restaurant* De Braga Hotel memiliki beberapa aktivitas utama diantaranya yaitu pengadaan bahan baku, produksi atau pembuatan makanan, penjualan dan *billing*. Dalam penjualan terdapat beberapa aktivitas utama yaitu pemesanan (*sales order*), update jumlah menu yang tersedia (*Quantity on hand*), memilih atau mempersiapkan bahan baku (*pick material*), penyerahan makanan (*picking*), *billing* dan *payment processing*. Dalam mengintegrasikan seluruh aktivitas pada restoran De Braga Hotel sehingga dapat menjalankan proses bisnisnya dengan maksimal dan efisien, diperlukan suatu teknologi informasi yang diharapkan dapat memenuhi peningkatan kualitas yang ada dari sistem sebelumnya. Dimana dalam proses penjualan diperlukan teknologi yang dapat memonitoring setiap pesanan dari pelanggan kemudian di input ke sistem kasir yang terintegrasi dengan bagian produksi, pengadaan barang dan

billing/payment. Proses tersebut meliputi, pemesanan *Banquet Event Order* (BEO), kemudian pemesanan menu *breakfast*, pelayanan *room service* dan pelayanan pelanggan dari luar yang tidak menginap di hotel tetapi boleh makan di restoran De Braga Hotel (*Dine In*). Proses kegiatan yang terintegrasi pada setiap aktivitas pada restoran dapat memudahkan dalam pertukaran data dan informasi secara *realtime*, serta dapat terdokumentasi dengan baik pada sistem.

Teknologi yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan tersebut yaitu ERP (*Enterprise Resource Planning*), sistem ERP adalah serangkaian aplikasi bisnis atau modul, yang menghubungkan berbagai unit bisnis dalam sebuah organisasi yang menjadi sebuah sistem tunggal yang terintegrasi secara kuat dengan platform umum untuk arus informasi di seluruh perusahaan (Akbar & Juliastriozza, 2015). Dalam penerapan sistem ERP dibutuhkan suatu *software* ERP sebagai pendukung sistemnya, *software* tersebut yaitu Odoo. Aplikasi Odoo dikembangkan secara *open source*, sehingga Odoo dapat digunakan secara bebas. Tidak ada teknologi *lock-in* yang bisa merugikan perusahaan yang mengimplementasikan Odoo. Odoo dapat disesuaikan dengan bisnis sebuah perusahaan/organisasi yang telah berjalan. Odoo dapat disesuaikan dengan prosedur yang telah berlaku sepanjang sesuai dengan standar ERP (Suminten, 2019).

Berdasarkan penjelasan diatas maka solusi yang diberikan pada penelitian ini adalah membuat suatu rancangan sistem ERP pada proses penjualan yang berbasis Odoo. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode RAD (*Rapid Application Development*). Proses bisnis dimulai dari *procurement*, produksi, penjualan hingga *billing* yang saling terintegrasi satu sama lain.

I.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang di atas, maka permasalahan yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana rancangan proses bisnis usulan pada proses penjualan di *Restaurant De Braga Hotel* dengan metode RAD (*Rapid Application Development*)?

2. Bagaimana hasil rancangan sistem *Enterprise Resource Planning* (ERP) pada proses penjualan menggunakan modul *Sales* dan modul *Point of Sale* berbasis Odoo dengan metode RAD (*Rapid Application Development*)?

I.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Melakukan perancangan proses bisnis usulan pada proses penjualan di *Restaurant De Braga Hotel* dengan metode RAD (*Rapid Application Development*)
2. Menghasilkan rancangan yang tepat dengan mengembangkan modul *Sales* dan modul *Point of Sale* pada Aplikasi Odoo menggunakan metode RAD (*Rapid Application Development*) di *restaurant De Braga Hotel*.

I.4 Batasan Penelitian

Batasan masalah dari penelitian yang dilakukan yaitu:

1. Pada penelitian ini tidak membahas mengenai biaya untuk melakukan implementasi.
2. Serta tidak membahas mengenai keamanan maupun infrastruktur jaringan.
3. Untuk pengujian sistem penelitian ini menggunakan *Blackbox Testing*.
4. Penelitian ini menggunakan modul *sales* dan modul *point of sale* pada Odoo versi 13.

I.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini:

1. Bagi Hotel, terciptanya sistem ERP berbasis Odoo pada proses penjualan yang terintegrasi dengan divisi *procurement* melalui divisi produksi dengan modul *point of sale* yang dapat membantu proses bisnis penjualan pada restoran dalam mengelola informasi secara *realtime* dan dapat membantu memaksimalkan proses penjualan pada proses update ketersediaan menu (*Quantity on hand*).

2. Bagi Universitas Telkom, penelitian ini bermanfaat sebagai referensi bagi mahasiswa lainnya dan dapat dijadikan pembelajaran mengenai implementasi ERP pada restoran atau proses penjualan.
3. Bagi peneliti lain yang bergerak dalam sistem informasi pendidikan tinggi, penelitian ini bermanfaat dalam menjelaskan mengenai implementasi sistem ERP pada *restaurant* menggunakan sistem odoo.

I.6 Sistematika Penulisan

Penelitian ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

Pada bab ini berisi uraian mengenai konteks permasalahan, latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab ini berisikan penjabaran teori-teori atau gagasan yang berkaitan dengan permasalahan pada penelitian ini, guna menunjang pelaksanaan penelitian.

Bab III Metodologi Penelitian

Pada Bab ini akan menjelaskan mengenai tahapan-tahapan yang dilakukan selama penelitian berlangsung sesuai dengan metode yang digunakan.

Bab IV Analisis dan Perancangan

Pada Bab ini berisikan penjelasan mengenai analisis perancangan proses bisnis aktivitas yang terjadi pada restoran De Braga, integrasi antara bagian penjualan, produksi dan pengadaan barang. Serta perancangan aplikasi Odoo pada modul *Sales* dan *Point of Sale*.

Bab V Implementasi dan Pengujian

Bab ini berisi mengenai cara melakukan instalasi, konfigurasi, kustomisasi dan testing dari hasil perancangan pada penelitian ini.

Bab VI Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisi kesimpulan dan saran dari penelitian yang dilakukan.