

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri bisnis pangan merupakan suatu kegiatan bisnis yang berkembang dengan sangat pesat. Teknologi mendukung segala aktivitas pengelolaan sehingga data tersaji lebih cepat dan akurat. Penerapan teknologi dapat membantu meningkatkan efisiensi proses bisnis yang diterapkan. Industri restoran perlu memanfaatkan teknologi untuk menyederhanakan proses pemesanan, penyampaian data, melaksanakan proses pembayaran, serta membuat laporan dengan lebih inovatif dan efisien [1]. Dari pengetahuan teknologi yang disebarluaskan melalui berbagai media, masyarakat luas akan menentukan keputusan yang tepat berdasarkan sikap pribadi masyarakat dan cara berpikir modern, menjadikan ujian bagi para pengusaha jasa berpengalaman yang mana harus mampu merangkul setiap perubahan, agar bisnisnya dapat berkembang dengan pesat berdasarkan peluang yang mereka manfaatkan. Artinya, masyarakat yang sibuk bekerja di luar rumah tidak terlalu memperhatikan kebutuhan makanan dan minuman bagi kesehatan masyarakat. Masyarakat cenderung menggunakan jasa lain seperti restoran, warteg, kantin, dan jasa katering untuk memenuhi kebutuhannya [2].

Adanya kegiatan ekonomi adalah untuk meningkatkan taraf hidup suatu masyarakat. Pada dasarnya kebutuhan masyarakat sangat beragam sehingga perlu adanya lapangan kerja yang dapat menarik banyak tenaga kerja di Indonesia. Faktanya, Indonesia merupakan negara yang dikaruniai banyak sumber daya alam namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Hal ini menuntut masyarakat untuk mampu mengembangkan potensi atau kapasitas yang dimilikinya untuk menciptakan peluang usaha bagi setiap daerah. Oleh karena itu, untuk mengelola potensi dan peluang tersebut yakni melalui pendirian usaha mikro, kecil, dan menengah, dengan istilah UMKM yang mengacu pada kegiatan usaha yang dibentuk oleh masyarakat, baik berupa usaha pribadi maupun badan usaha [3].

Dalam Pasal 1 Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) diatur bahwa usaha mikro adalah usaha manufaktur yang dimiliki oleh perseorangan dan/atau organisasi satu-satunya yang memenuhi kriteria usaha mikro sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. Usaha kecil adalah bidang kegiatan ekonomi produktif yang hanya mengandalkan prakarsa orang perseorangan yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana ditentukan oleh undang-undang. Usaha kecil dijalankan oleh badan usaha atau perseorangan yang bukan merupakan anak perusahaan atau afiliasi dari perusahaan yang dimilikinya [4].

Perkembangan Industri 4.0 secara global memberikan dampak bagi Indonesia, Kementerian Perindustrian telah mencanangkan strategi “*Building Indonesia 4.0*” sebagai *roadmap* terkait strategi Indonesia dalam melaksanakan partisipasi Industri 4.0, agar Indonesia mampu bersaing dengan negara lain. Salah satu strategi prioritas nasional dalam “*Building Indonesia 4.0*” adalah pemberdayaan usaha mikro, kecil, dan menengah [5]. Keberadaan UMKM menjadi penstabil perekonomian Indonesia, karena UMKM dapat hidup di tengah perusahaan besar dan meningkatkan produktivitas melalui energi yang lebih efisien. Selain itu, UMKM juga dapat membantu perusahaan besar, misalnya dengan menyediakan bahan baku, komponen, dan bahan-bahan lain yang dibutuhkan perusahaan besar untuk diolah menjadi produk atau barang yang bernilai tinggi [3].

Usaha catering merupakan salah satu jenis usaha mikro rumahan yang menerapkan cara mudah dan cepat bagi masyarakat yang membutuhkan banyak masakan tanpa perlu mengelola atau menyediakan perlengkapan acara sendiri karena memerlukan banyak tenaga, biaya dan waktu. Jasa ini menyediakan catering untuk berbagai kebutuhan acara seperti pesta, kantor, seminar dan lain-lain [6]. Industri catering di Indonesia saat ini mengalami pertumbuhan yang pesat. Hal ini ditandai dengan meningkatnya permintaan makanan siap saji untuk berbagai acara di berbagai kalangan masyarakat. Budaya makan bersama dalam berbagai acara memang menjadi ciri khas masyarakat Indonesia [7]. Aktivitas yang tinggi membuat sebagian orang tidak mempunyai waktu untuk menyiapkan hidangan

yang cocok untuk dirinya dan keluarganya. Kebutuhan terhadap pangan yang bersih, higienis, dan bergizi lengkap terus meningkat seiring dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat mengenai kesehatan [8]. Serta kemajuan teknologi yang memudahkan masyarakat untuk memesan makanan secara *online*, sehingga meningkatkan kebutuhan, akses, dan jangkauan layanan katering [7].

Kedai Mukti Sari merupakan sebuah katering rumahan yang masuk dalam kategori UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) yang didirikan oleh Bapak Ali Mukti yang berada di Jalan Cendana, Sumampir, Kecamatan Purwokerto Utara, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, pada tahun 2015. Berawal dari keinginan untuk membantu Majelis Ta'lim dalam menyediakan hidangan untuk acara-acara tertentu, kemudian Bapak Ali dan istrinya memutuskan untuk membuka usaha katering. Saat ini Kedai Mukti Sari telah mempunyai satu cabang yang berada di Jalan Jatisari, Sumampir, berdekatan dengan rumah katering utama. Setelah dilakukan observasi dan wawancara kepada Bapak Ali Mukti selaku pemilik dari Kedai Mukti Sari, didapati masalah dalam pengelolaan usaha katering tersebut. Adapun masalah pengelolaannya yakni sistem proses pemesanan pelanggan yang masih menggunakan metode manual dan juga *offline*, keterbatasan jangkauan pasar, dan sistem pembayaran yang masih manual.

Aplikasi katering adalah aplikasi yang digunakan masyarakat luas untuk membeli dan menjual bisnis kateringnya. Pembuatan aplikasi ini berbasis pada pemanfaatan *smartphone* yang merupakan salah satu kemudahan dalam melakukan pemesanan jasa makanan. Aplikasi ini dibuat agar masyarakat dapat membeli atau menjual bisnis restoran dimana saja dan kapan saja selama memiliki koneksi internet. Hingga saat ini masyarakat masih mencari informasi atau memesan jasa makanan secara langsung [9]. Pengembangan aplikasi katering dapat memanfaatkan teknologi dalam otomatisasi, pengelolaan data, dan interaksi pelanggan. Integrasi antara *platform* pemesanan online dan sistem manajemen internal dapat meningkatkan alur kerja dan efisiensi. Dengan memahami kebutuhan pasar dan pelanggan serta memanfaatkan kemajuan teknologi, aplikasi katering dapat menjadi solusi tepat untuk menyederhanakan proses pemesanan,

meningkatkan efisiensi operasional penyedia catering dan memberikan pengalaman pelanggan yang lebih baik [10].

Penelitian ini menggunakan metode *Scrum* karena mempunyai keunggulan yang lebih mengutamakan perencanaan, penyampaian nilai atau hasil secara berkelanjutan, kerjasama yang baik dengan pemilik kedai, dan berorientasi pada kualitas produk. Adapun tahapan dalam menggunakan metode *Scrum* yaitu *Product Backlog*, *Sprint Planning*, *Sprint*, *Sprint Review*, dan *Sprint Retrospective*.

Dari permasalahan tersebut dilakukan penelitian untuk merancang dan membangun aplikasi catering berbasis Android dengan menerapkan metode *Scrum*. Pengembangan perangkat lunak ini berbasis Android, karena pemilik dan mayoritas pelanggan Kedai Mukti Sari menggunakan *smartphone* dengan sistem operasi Android. Dalam pengembangan aplikasi berbasis Android ini diharapkan dapat bermanfaat bagi Kedai Mukti Sari dalam meminimalisir permasalahan dan mempermudah proses pemesanan dari pelanggan, kemudahan bertransaksi secara *online* dan *real-time*, mengembangkan dan meningkatkan kualitas pelayanan yang lebih baik kepada pelanggan, meningkatkan daya tarik, serta memperluas jangkauan pasar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan diatas, ditarik sebuah rumusan masalah penelitian yakni perlu adanya sebuah perangkat lunak atau aplikasi dalam melakukan penjualan, memperluas jangkauan pasar, mempermudah transaksi pembayaran, serta memudahkan pelanggan untuk memesan catering yang saat ini masih menggunakan metode konvensional, juga tentunya mempermudah Kedai Mukti Sari dalam mengelola pesanan pelanggan. Untuk mengatasi hal tersebut, penulis melakukan perancangan dan pengembangan aplikasi Android berbasis *mobile* untuk pemesanan produk catering pada Kedai Mukti Sari menggunakan *framework* Flutter.

1.3 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membantu dan memudahkan pelanggan Kedai Mukti Sari dalam memesan produk catering, serta memasarkan produk catering melalui penerapan teknologi berbasis aplikasi *mobile*. Penelitian ini mencakup proses perancangan dan pengembangan aplikasi catering berbasis Android yang ditujukan untuk mendukung digitalisasi layanan pemesanan catering. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk melakukan evaluasi terhadap fungsionalitas aplikasi melalui pengujian perangkat lunak menggunakan metode Black Box Testing dan White Box Testing, sehingga diperoleh hasil yang memuaskan dan sesuai dengan kebutuhan pengguna.

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah memberikan kemudahan bagi pelanggan Kedai Mukti Sari dalam melakukan pemesanan produk catering, sehingga mampu meningkatkan efisiensi dan efektivitas dalam proses penjualan dan pemesanan catering pada Kedai Mukti Sari. Aplikasi ini diharapkan dapat membantu pemilik usaha dalam menyusun sistem pemesanan pelanggan yang lebih terstruktur, serta memungkinkan untuk lebih fokus pada peningkatan kualitas layanan dan produk yang ditawarkan. Dengan tidak bergantung pada platform pihak ketiga, Kedai Mukti Sari juga dapat menghindari potongan harga dari layanan eksternal, sehingga keuntungan yang diperoleh dapat lebih maksimal.

1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini ditetapkan untuk memperjelas ruang lingkup pengembangan sistem agar lebih terfokus dan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Penelitian ini berfokus pada perancangan dan pengembangan aplikasi untuk pelanggan catering Kedai Mukti Sari. Dalam hal pembayaran, sistem yang dibangun diintegrasikan dengan metode pembayaran Midtrans, namun terbatas pada penggunaan akun *sandbox* untuk keperluan simulasi dan pengujian transaksi.

1.5 Metode Penelitian

Dalam pengembangan perangkat lunak berbasis Android menggunakan Dart (Flutter), metode Scrum dipilih sebagai pendekatan dalam pengembangan aplikasi “Makan Yuk”. Metode Scrum memiliki keunggulan dalam pengembangan proyek, yakni kolaborasi, serta pelaksanaan secara bertahap, inkremental, dan terstruktur, baik proyek dengan skala besar maupun kecil. Dengan metode ini, tim dapat mudah untuk melakukan evaluasi dan pengujian pada setiap tahap, sehingga potensi kesalahan yang terdapat dalam proses pengembangan dapat diminimalisir lebih awal. Adapun elemen dari Scrum yakni *Product Backlog*, *Sprint Planning*, *Sprint Backlog*, *Sprint – Daily Scrum*, *Sprint Review*, dan *Sprint Retrospective*.