

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan teknologi yang semakin pesat di era globalisasi saat ini telah memengaruhi hampir seluruh aspek kehidupan, termasuk dalam bidang penyelenggaraan makanan. Teknologi berbasis sistem informasi kini menjadi bagian penting yang membantu mendukung berbagai aktivitas. Sistem informasi sendiri merupakan kumpulan komponen yang saling terkait dan berfungsi untuk memproses, menyimpan, menganalisis, serta menyebarkan informasi. Selain itu, sistem ini memberikan umpan balik yang bertujuan untuk mendukung pencapaian tujuan yang telah ditetapkan (Zemmouchi, 2022).

Perubahan drastis di lingkungan bisnis global juga memicu persaingan yang semakin ketat di berbagai sektor, termasuk bagi penyedia jasa boga yang salah satunya adalah perusahaan katering. Pelanggan tidak hanya menuntut produk berkualitas tinggi dengan harga yang kompetitif, tetapi juga pelayanan yang cepat dan efisien. Kondisi ini mendorong setiap perusahaan untuk terus meningkatkan efektivitas, efisiensi, kualitas, ketepatan waktu, serta produktivitas operasional mereka (Diaz & Retnani, 2015).

Salah satu proses dalam penyelenggaraan makanan jasa boga yaitu proses pengadaan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan yang efektif dan sesuai standar sangat penting dalam operasional katering. Pengendalian pengadaan bahan makanan harus dilakukan dengan optimal agar memenuhi ketentuan yang ditetapkan oleh manajemen. Proses ini melibatkan kerjasama

antara berbagai pihak, seperti bagian pembelian (*purchasing*), penerimaan barang (*receiving*), penyimpanan (*store*), dan pengeluaran (*issuing*). Dalam pengadaan bahan makanan, prosedur dimulai dari dapur yang membuat permintaan berdasarkan stok yang masih ada, lalu diserahkan kepada bagian *purchasing* untuk dilanjutkan dengan pembelian (Jayasmara *et al.*, 2022).

Senjani Kitchen Yogyakarta menghadapi sejumlah masalah dalam pengelolaan pembelian bahan makanan khususnya lauk hewani, yang merupakan bahan makanan bernilai biologis tinggi dengan harga relatif mahal dibandingkan bahan makanan lainnya. Proses pengadaan bahan makanan saat ini masih menggunakan metode konvensional yang melibatkan pencatatan manual dan perhitungan berbasis estimasi. Pemesanan bahan makanan dilakukan oleh dua orang produksi, sementara rekapitulasi pembelian dan laporan dilakukan oleh satu orang ahli gizi, sehingga proses melibatkan tiga tenaga kerja dan menyebabkan pencatatan ganda yang tidak efisien. Penelitian (Rakhman, 2024) menunjukkan bahwa sistem pengadaan manual yang bergantung pada estimasi tenaga kerja berisiko menimbulkan ketidakefisienan, keterlambatan pemesanan, dan pemborosan waktu dalam administrasi, sedangkan digitalisasi pengadaan terbukti meningkatkan produktivitas staf sebesar 42,8%.

Berdasarkan data Senjani Kitchen, selama penggunaan metode konvensional terjadi 54% *overestimate*, 18% *underestimate*, dan rata-rata akurasi pengadaan mencapai 181%, yang menunjukkan bahwa jumlah bahan yang dipesan sering kali tidak sesuai dengan kebutuhan aktual. Hal ini

berdampak pada sisa bahan yang menumpuk, risiko pemborosan, dan peningkatan biaya operasional. Selain itu, kurangnya koordinasi antara tim produksi dan ahli gizi bagian *purchasing* menyebabkan kesalahpahaman komunikasi karena tidak adanya sistem yang terintegrasi (Senjani Kitchen, 2025). Hal ini didukung dengan penelitian (Wardani, 2023) yang menunjukkan bahwa pengadaan bahan baku berbasis estimasi tanpa sistem yang terstruktur dapat menyebabkan pemborosan biaya hingga hampir 40%.

Berdasarkan hal tersebut maka digitalisasi dalam melakukan pengadaan bahan makanan perlu dilakukan. Digitalisasi yang dimaksud adalah pembuatan aplikasi *purchasing* bahan makanan yang terintegrasi antara perencanaan, pembelian, hingga laporan. Sehingga, setelah penggunaan aplikasi tersebut dapat diketahui efektivitas aplikasi *purchasing* Senjani Kitchen (CHASKI) untuk pengadaan bahan makanan lauk hewani.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana efektivitas aplikasi *Purchasing* Senjani Kitchen (CHASKI) untuk pengadaan bahan makanan lauk hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketuinya efektivitas aplikasi *Purchasing* Senjani Kitchen (CHASKI) untuk pengadaan bahan makanan lauk hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Terciptanya aplikasi *Purchasing* Senjani Kitchen (CHASKI).
- b. Diketuainya efektivitas pengadaan bahan makanan lauk hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta dari akurasi jumlah bahan makanan sebelum dan setelah menggunakan aplikasi CHASKI
- c. Diketuainya efektivitas pengadaan bahan makanan lauk hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta dari jumlah tenaga kerja sebelum dan setelah menggunakan aplikasi CHASKI
- d. Diketuainya efektivitas pengadaan bahan makanan lauk hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta dari kelayakan penggunaan aplikasi.

D. Ruang Lingkup

Penelitian dengan judul “Efektivitas Aplikasi *Purchasing* Senjani (CHASKI) untuk Pengadaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta” termasuk ruang lingkup penelitian bidang penyelenggaraan makanan institusi dalam hal ini adalah perusahaan jasa boga atau *catering* di Senjani Kitchen Yogyakarta.

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

- a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan aplikasi sederhana mengenai pengadaan bahan makanan intitusi sehingga dapat menerapkan ilmu yang diperoleh serta mampu mengembangkan kompetensi diri.

b. Bagi peneliti lain

Sebagai bahan referensi dan pedoman untuk pengembangan penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

Bagi pihak jasa boga Senjani Kitchen Yogyakarta

- a. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dalam proses pengadaan bahan makanan
- b. Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan mengenai pemanfaatan media digitalisasi dalam intervensi penyelenggaraan makanan.

F. Keaslian Penelitian

1. Asriati (2022) yang berjudul “Evaluasi Sistem Informasi Pengadaan Bahan Makanan dengan Metode *Pieces* Di Gudang Instalasi Gizi RSUP Ir Soekarno Sukoharjo”. Persamaan dengan penelitian ini yaitu penggunaan aplikasi untuk pengadaan bahan makanan institusi yang bergerak dalam bidang jasa boga. Namun, pada penelitian (Asriati *et al.*, 2022) berfokus pada pengadaan bahan makanan secara umum sedangkan pada penelitian ini hanya berfokus pada pengadaan dan pembelian bahan makanan lauk hewani saja. Selain itu pada penelitian ini berfokus pada pembuatan aplikasi sedangkan pada penelitian (Asriati *et al.*, 2022) hanya mengevaluasi aplikasi yang sudah ada.
2. Candra (2024) yang berjudul “Pengaruh Penggunaan Aplikasi Pemesanan Bahan Makanan (SIPEKA) dalam Meningkatkan Efisiensi Kegiatan

Pemesanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUP dr. Sardjito Yogyakarta”. Persamaan dengan penelitian ini yaitu membahas mengenai penggunaan aplikasi pengadaan bahan makanan dan sama-sama menggunakan variabel jumlah tenaga kerja. Sementara perbedaannya yaitu pada aplikasi SIPEKA hanya bisa di akses dlam komputer dan hanya untuk pemesanan sementara untuk aplikasi CHASKI bisa di akses di *Smartphone* dan digunakan untuk proses pengadaan hingga pelaporan pembelian. Namun, pada penelitian ini hanya sebatas bahan makanan tertentu saja yaitu bahan makanan lauk hewani sementara penelitian (Candra, 2024) lebih menyeluruh, selain itu yang menjadi perbedaan yaitu terkait lokasi dan subyek penelitian.

3. Sudiarna (2024) yang berjudul “Efektivitas Pengadan Barang melalui E-Procurement dengan Metode *E-Purchasing* di Universitas Pendidikan Ganesha”. Persamaan dengan penelitian ini yaitu meneliti tentang efektivitas penggunaan aplikasi untuk pengadaan bahan yang dapat mempermudah kinerja pengadaan. Namun, penelitian (Sudiarna *et al.*, 2024) tidak dilakukan untuk pemesanan bahan makanan namun untuk pemesanan barang di Universitas Pendidikan Ganesha.

G. Deskripsi Produk

1. Produk : CHASKI (*Purchasing* Senjani Kitchen)
2. Karakteristik :

CHASKI adalah aplikasi berbasis web terintegrasi dengan *google spreadsheet*. Aplikasi ini dapat di akses melalui *smartphone* atau komputer.

CHASKI mendukung proses pengadaan bahan makanan mulai dari pemesanan bahan makanan hingga menghasilkan laporan keuangan pembelian. CHASKI berisi tentang daftar menu makanan, pilihan bahan makanan lauk hewani, pilihan *supplier*, isian jumlah pelanggan, isian stok yang tersedia, dan otomatisasi jumlah bahan yang dipesan.

3. Fungsi : Sebagai alat pembuatan *Purchase Request* dan *Purchase Order* bahan makanan lauk hewani hingga pelaporan keuangan pembelian.
4. Keunggulan :
 - a. Mudah digunakan di *smartphone* maupun di laptop tanpa mengunduh aplikasi tambahan.
 - b. Mudah digunakan kapan dan dimana saja melalui perangkat yang terhubung dengan internet
 - c. CHASKI dilengkapi dengan fitur yang mudah digunakan dan mudah dipahami.
 - d. Telah terintegrasi sehingga dapat menghasilkan laporan keuangan *purchasing* dengan tersistemasi.
5. Cara Penggunaan : Terdapat di petunjuk teknis yang dapat di akses melalui link berikut https://docs.google.com/document/d/1-mJ5PA5GLmw3hn_acKcrmmBqwEU9MCuW/edit?usp=drive_web&oid=108375817668259617018&rtpof=true